

Załącznik nr 1 do Ogłoszenia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- I. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe świadczenie usług szkoleniowych, hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych na potrzeby czterech dwudniowych spotkań edukacyjnych na temat „Wykorzystanie narzędzi wynikających z ustawy o rewitalizacji” dla przedstawicieli JST województwa zachodniopomorskiego. Szkolenia będą organizowane w miejscowości nadmorskiej województwa zachodniopomorskiego.
W ramach zamówienia Wykonawca odpowiedzialny będzie za: przeprowadzenie szkolenia, ustalenie programu szkolenia oraz zapewnienie sali konferencyjnej, zakwaterowania, wyżywienia według wytycznych zawartych w opisie przedmiotu zamówienia.
- II. Szkolenia będą realizowane w ramach projektu pn. „Wzmacnianie zdolności gmin do programowania i wdrażania działań rewitalizacyjnych” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, Funduszu Spójności, w ramach POPT 2014-2020 oraz budżetu państwa.
- III. Wykonawca zrealizuje przedmiot zamówienia zgodnie z poniższymi wytycznymi oraz według koncepcji dołączonej do swojej oferty cenowej.

Organizacja 4 dwudniowych (jednakowych pod względem merytorycznym) spotkań edukacyjnych:

1. **Miejsce realizacji:** Szkolenia odbędą się w miejscowości nadmorskiej województwa zachodniopomorskiego. Obiekt powinien być zlokalizowany w miejscowości położonej w pasie nadmorskim (za pas nadmorski rozumie się: pas lądu ciągnący się wzdłuż brzegu morskiego o szerokości do 2 km, w którym występuje koncentracja turystyki morskiej z pieszą dostępnością plaży tzw. I strefa turystyczna).
2. **Termin realizacji:** nastąpi w okresie do 30 dni od daty zawarcia umowy. Daty poszczególnych szkoleń zostaną ustalone pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą nie później niż 7 dni od dnia zawarcia umowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany powyższego terminu w uzgodnieniu z Wykonawcą, przy założeniu, że termin realizacji szkoleń nie może być późniejszy niż 30 października 2020 r.
3. **Uczestnicy spotkania:** Łączna liczba uczestników 4 dwudniowych szkoleń nie będzie mniejsza niż 40 uczestników i nie większa niż 120 uczestników, przy czym liczba uczestników na każdym szkoleniu może być różna. Zamawiający przewiduje liczbę uczestników na poziomie około 70-80 osób. Rekrutację na szkolenia przeprowadza Zamawiający. Liczbę zrekrutowanych uczestników Zamawiający poda Wykonawcy najpóźniej 7 dni przed planowanym spotkaniem edukacyjnym.
4. **Cel szkoleń i warsztatów:** poznanie podstawowych założeń i zasad teoretycznych niezbędnych do opracowania Gminnego Programu Rewitalizacji, w tym przekształcania lokalnych programów w GPR-y oraz wykorzystanie narzędzi wynikających z ustawy o rewitalizacji.

Zagadnienia merytoryczne (minimalny zakres):

- a) Podstawy prawne procesu rewitalizacji;
- b) Skutki prawne przyjęcia Programu Rewitalizacji i Gminnego Programu Rewitalizacji.
- c) Krajowy Zasób Nieruchomości a rewitalizacja.
- d) Procedura opracowania GPR
- e) Struktura GPR
- f) Narzędzia wynikające z ustawy o rewitalizacji.

Czas trwania każdego z 2-dniowych szkoleń wyniesie łącznie 16 godzin zegarowych.

5. Forma szkolenia: wykładowo-warsztatowa.

- a) W ramach szkoleń przewiduje się zajęcia w formie wykładu jak i prace warsztatowe. Warsztaty z udziałem uczestników procesu obejmują usystematyzowaną dyskusję o przydatności poszczególnych narzędzi w odniesieniu do typów przedsięwzięć rewitalizacyjnych i ich umiejętności w obszarach/podobszarach rewitalizacji, wskazania dobrych praktyk i rozwiązań adekwatnych do specyfiki danego programu rewitalizacji.
- b) Przedstawione podczas szkoleń przykłady i zagadnienia mają odzwierciedlać specyfikę miast i gmin województwa zachodniopomorskiego (m.in. obecność terenów popegeerowskich, wysoki udział gruntów pozostających w Zasobie WRSP) oraz przedstawiać dobre jak i złe praktyki w pierwszej kolejności z regionu, a następnie z kraju.
- c) **Zajęcia warsztatowe** (w tym analiza własnych programów rewitalizacji, napotymane problemy we wdrażaniu programów rewitalizacji, dobre praktyki – *case study*). Wykonawca może rozwinąć powyższy zakres tematyczny szkoleń i/lub zaproponować dodatkowe bloki tematyczne oraz formy i techniki szkoleń.

Dodatkowe wymagania:

- Wykonawca w ramach przedmiotu umowy, opracuje i przekaze Zamawiającemu do akceptacji najpóźniej 7 dni roboczych przed rozpoczęciem pierwszego szkolenia szczegółowego programu szkolenia (zgodnego z umieszczoną w ofercie koncepcją realizacji zamówienia) w formie elektronicznej, na adres rewitalizacja@wzp.pl. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wniesienia uwag do treści programu szkoleń, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
- Wykonawca skieruje do realizacji przedmiotu zamówienia trenerów, wskazanych z imienia i nazwiska, spełniających warunki udziału w postępowaniu w zakresie kadry. .
- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdemu uczestnikowi komplet materiałów szkoleniowych na nośniku elektronicznym o pojemności 16 GB (120 sztuk oznaczone logotypami projektu) z zakresu tematyki szkolenia tj. **Wykorzystanie narzędzi wynikających z ustawy o rewitalizacji** wraz ze szczegółowym harmonogramem zajęć. Materiały szkoleniowe i warsztatowe wraz z programem szkolenia i konspektem metodologicznym zostaną przekazane Zamawiającemu do akceptacji nie później niż 7 dni roboczych przed rozpoczęciem pierwszego szkolenia. Materiały muszą być oznaczone (logotypy projektu) zgodnie z wytycznymi, które Zamawiający przekaze Wykonawcy po podpisaniu umowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wniesienia uwag do materiałów, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
- Linia graficzna wszelkich materiałów przygotowanych przez Wykonawcę w związku z realizacją umowy musi być zgodna z Linią graficzną Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020 i zatwierdzona przez Zamawiającego.
- Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność merytoryczną oraz aktualność przekazywanych danych/informacji w materiałach dydaktycznych. W przypadku zmian przepisów, wytycznych lub zmian wynikających z nowego orzecznictwa itp., obejmujących zakres tematyczny szkoleń realizowanych w ramach umowy, Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego uzupełnienia i/lub korekty nieaktualnych przepisów, błędów oraz nieścisłości.
- Wykonawca jest zobowiązany do przeniesienia na Zamawiającego wszelkich praw majątkowych i praw do projektu graficznego jak również wszystkich innych materiałów przygotowanych w ramach usługi celem ich zamieszczenia na stronie internetowej Zamawiającego.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do spotkania z Wykonawcą w siedzibie

Zamawiającego i w terminie wskazanym przez Zamawiającego w celu omówienia sposobu realizacji przedmiotu zamówienia.

6. Sala konferencyjna (szkoleniowa): przeznaczona dla co najmniej 30 osób.

Zamawiający wymaga, aby sala szkoleniowa była dostosowana do formy przeprowadzanych zajęć, klimatyzowana oraz wyposażona w następujące elementy:

- 1) stoły oraz miejsca siedzące ustawione w podkowę, z możliwością zmiany aranżacji,
- 2) butelki wody mineralnej na stołach w trakcie zajęć szkoleniowych,
- 3) laptop z podłączeniem do Internetu, pełną wersją MS Office oraz aplikacjami do odtwarzania filmów wideo, w tym DVD, zainstalowanymi kodekami umożliwiającymi odczyt popularnych formatów plików wideo wraz z myszą oraz z pilotem do przewijania prezentacji kompatybilny z projekтором multimedialnym,
- 4) flipchart oraz komplet pisaków,
- 5) projektor multimedialny (z wyjściem hdmi),
- 6) ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników spotkania,
- 7) zaplecze sanitarne dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej,
- 8) zapewnienie natychmiastowej obsługi technicznej przed i w trakcie realizacji usługi,
- 9) szybkie i bezpłatne wi-fi (na wszystkie urządzenia).

Bezawaryjność działania wszystkich ww. urządzeń musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu przed rozpoczęciem warsztatu.

7. Zakwaterowanie - standard obiektu.

Obiekt, w którym będzie realizowany przedmiot zamówienia musi spełniać warunki określone w Ustawie z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 238).

Obiekt musi spełniać minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów hotelarskich do potrzeb osób niepełnosprawnych zgodnie z załącznikiem nr 8 do Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie.

Wyposażenie podstawowe każdego pokoju:

- 1) wanna z baterią i natryskiem lub kabina natryskowa
- 2) umywalka z blatem lub półką, z bocznym lub górnym oświetleniem
- 3) WC

Zestaw wyposażenia meblowego każdego pokoju:

- 1) łóżko jednoosobowe o wymiarach co najmniej 90 x 200 cm
- 2) nocny stolik lub półka przy każdym miejscu do spania
- 3) szafa lub wnęka garderobiana, co najmniej trzy wieszaki na osobę
- 4) biurko lub stół.
- 5) krzesło lub inny mebel do siedzenia (1 miejsce na osobę)
- 6) lustro
- 7) wieszak ścienny lub stojący na odzież wierzchnią

Wyposażenie uzupełniające: spełniające wymagania określone w załączniku nr 1 do Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie dla hotelu o kategorii 3-gwiazdki (***). Po stronie Wykonawcy leży płacenie ewentualnych opłat klimatycznych.

Dodatkowe wymagania:

- Obiekt musi znajdować się w miejscowości nadmorskiej województwa zachodniopomorskiego. Obiekt powinien być zlokalizowany w miejscowości położonej w pasie nadmorskim (za pas nadmorski rozumie się: pas łądu ciągnący się wzdłuż brzegu morskiego o szerokości do 2 km, w którym występuje koncentracja turystyki morskiej z pieszą dostępnością plaży tzw. I strefa turystyczna).
- Miejsca noclegowe, miejsce wydawania posiłków oraz sala szkoleniowa powinny być zlokalizowane w ramach jednego obiektu.
- Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników w miejscu, gdzie będzie odbywało się szkolenie/kurs lub w bezpośrednim sąsiedztwie.

8. Zakwaterowanie.

Wykonawca w ramach realizacji usług objętych przedmiotem umowy zapewni i udostępni uczestnikom każdego (z czterech) dwudniowych szkoleń:

- 1) nocleg na 1 dobę hotelową dla minimalnie 10 uczestników spotkania, a maksymalnie 30 uczestników spotkania. Strony ustalają, że dla potrzeb realizacji umowy, doba hotelowa rozpoczyna się najpóźniej o godzinie 14:00 w dniu przyjazdu uczestników danego szkolenia objętego przedmiotem i kończy najwcześniej o godzinie 11:00 w dniu następnym.
- 2) pokoje 1 lub 2 osobowe z własnym węzłem sanitarnym, w tym pokoje dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych (co najmniej 1 pokój).
- 3) Zamawiający nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów związanych z korzystaniem z pokoi hotelowych, np. koszty płatnej telewizji, koszty związane z rozmowami telefonicznymi wykonywanymi z pokoi, koszty barku w pokoju, itp.

Ponadto, Wykonawca zarezerwuje:

- miejsca noclegowe w pokojach 1 – osobowych;
- wyżywienie tożsame jak dla uczestników spotkania;

w ramach każdego (z czterech) dwudniowych szkoleń dla maksymalnie 4 przedstawicieli Zamawiającego. Zamawiający pokryje koszty związane z uczestnictwem swoich przedstawicieli w szkoleniach.

9. Wyżywienie (usługa restauracyjna).

- 1) Śniadanie w ostatnim dniu szkolenia - stół szwedzki: kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko krowie, cukier, cytryna), soki, woda mineralna, jasne i ciemne (razowe) pieczywo, masło, wędliny, deska serów żółtych, twarożek, jogurty, dżem, sałatka warzywna, warzywa (min. pomidory, ogórki, papryka, sałata), jajecznicza, parówki lub kielbaski na ciepło.
- 2) Obiad w pierwszym i drugim dniu szkolenia - różne menu na każdy dzień, uwzględniające np.:
 - zupę – co najmniej 250 ml na osobę,
 - bufet zimny – 3 sałatki,
 - bufet gorący – w tym danie mięsne, danie wegetariańskie, 3 dodatki do dania głównego np. ziemniaki, ryż, makaron, kopytka, kluski śląskie, kasza gryczana, warzywa na parze, warzywa duszone,
 - deser – np. ciasto, co najmniej 150g na osobę,
 - napoje: kawa, herbata, woda, soki owocowe.

- 3) Kolacja w pierwszym dniu szkolenia – stół szwedzki: min. 2 gorące dania, zawierające potrawy mięsne (zawierające sztukę mięsa o wadze zgodnej ze standardami i normami żywienia grupowego, nie dopuszcza się dań zawierających mięso mielone, gulaszy, itp.), wegetariańskie i wegańskie (do uzgodnienia) oraz wędliny, sery, sałatki warzywne, jasne i ciemne (razowe) pieczywo, masło, co najmniej 3 rodzaje ciast, kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna.
- 4) Przerwy kawowe na każdym dniu spotkania:
powinny być oferowane w sposób ciągły w nieograniczonej ilości, tj. na bieżąco będą uzupełniane wszelkie braki. Serwis kawowy będzie dostępny w godzinach trwania szkoleń/warsztatów na stole w sali szkoleniowej lub w jej bezpośrednim sąsiedztwie i obejmować będzie co najmniej:
- świeżo parzoną, gorącą kawę z ekspresu oraz herbatę (min. 3 rodzaje herbat w torebkach), mleko do kawy, cytrynę krojoną w plasterki, cukier,
 - soki owocowe w 2 rodzajach smakowych (soki typu 100%);
 - wodę mineralną gazowaną i niegazowaną podawaną w dzbankach lub butelkach,
 - ciastka kruche i ciasta (min. 3 rodzaje)
 - przynajmniej raz dziennie świeże owoce, (co najmniej 2 rodzaje do wyboru w ilości 2 szt. na osobę, jak np.: banany, mandarynki, gruszki, jabłka, czy winogrona/truskawki, inne sezonowe (100g/osobę),
 - usługę sprzątania.

Dodatkowe wymagania:

- Wykonawca przedstawi Zamawiającemu najpóźniej na 7 dni przed terminem rozpoczęcia poszczególnych szkoleń/warsztatów, w celu akceptacji, propozycję menu na każdy dzień, uwzględniając powyższe wymagania. Zamawiający zobowiązuje się do akceptacji menu, w terminie do 3 dni od dnia otrzymania menu lub zobowiązuje się w tym terminie do zgłoszenia zastrzeżeń. Wykonawca po otrzymaniu zastrzeżeń będzie zobowiązany do ponownego przedstawienia Zamawiającemu menu, w terminie do 3 dni od dnia otrzymania zastrzeżeń
- W trakcie każdego spotkania Wykonawca zapewni wyżywienie dla każdego uczestnika szkolenia.