

Załącznik nr 1 do Ogłoszenia

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Wstęp

Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów realizuje projekt *Świadomy zamawiający – prawo konkurencji w zamówieniach publicznych* ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020. Jego adresatem są pracownicy administracji publicznej szczebla centralnego i samorządowego zajmujący się przeprowadzaniem postępowań o udzielenie zamówienia publicznego.

Częścią projektu jest cykl 32 szkoleń stacjonarnych dla maksymalnie 1 500 osób – przedstawicieli wydziałów zamówień publicznych jednostek administracji publicznej. Spotkania będą składały się z części wykładowej oraz warsztatowej. Podstawowym celem działania jest zdobycie praktycznej wiedzy na temat zmów przetargowych i sposobów identyfikacji niedozwolonych porozumień w zamówieniach publicznych.

2. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usług związanych z organizowanymi przez UOKiK szkoleniami.

Zakres zamówienia obejmuje:

1. wynajem sal konferencyjnych z wyposażeniem na potrzeby organizacji 30 jednodniowych szkoleń w 15 województwach wraz z niezbędną obsługą,
2. zapewnienie usług gastronomicznych podczas 32 szkoleń dla łącznie maksymalnie 1 500 osób wraz z niezbędną obsługą. Podana liczba jest szacunkowa i Zamawiający zastrzega sobie prawo niezrealizowania jej w zakresie nie większym niż 15%.
3. zapewnienie usługi noclegowej wraz ze śniadaniem dla trenerów prowadzących 14 szkoleń w 7 województwach.

3. Wynajem sal konferencyjnych z wyposażeniem na potrzeby organizacji 30 jednodniowych szkoleń w 15 województwach wraz z niezbędną obsługą

- 3.1. Przedmiotem zamówienia jest wynajem sal na potrzeby 30 spotkań w 15 województwach.
- 3.2. Wykonawca będzie odpowiedzialny za wynajem sal szkoleniowych zgodnie z następującym wstępnym harmonogramem:

Wrzesień 2017 r. (11 szkoleń)

- 6 września - Opole

- 7 września - Opole
- 12 września – Rzeszów
- 13 września – Rzeszów
- 14 września – Katowice
- 19 września – Poznań
- 20 września – Kielce
- 21 września – Kielce
- 26 września – Łódź
- 27 września – Zielona Góra
- 28 września - Gorzów Wielkopolski

Październik 2017 r. (12 szkoleń)

- 3 października – Wrocław
- 4 października - Szczecin
- 5 października – Szczecin
- 10 października – Toruń
- 11 października - Gdańsk
- 12 października – Gdańsk
- 16 października – Olsztyn
- 17 października – Ełk
- 18 października – Białystok
- 19 października – Białystok
- 24 października – Lublin
- 25 października - Lublin

Listopada 2017 r. (7 szkoleń)

- 7 listopada – Katowice
- 8 listopada – Kraków
- 9 listopada – Kraków
- 14 listopada – Poznań
- 15 listopada – Bydgoszcz
- 16 listopada – Wrocław
- 21 listopada – Łódź

3.3. Wykonawca będzie miał za zadanie wynająć sale konferencyjne zgodnie z następującymi wymaganiami:

- sale konferencyjne powinny być zlokalizowane w centrum miast, w pobliżu dworców lub w miejscach dogodnych pod względem komunikacyjnym, w niedalekiej odległości od przystanków komunikacji miejskiej (możliwość dotarcia na miejsce komunikacją miejską – autobusem, tramwajem, metrem);
- sale znajdować się będą w budynkach przystosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami;
- sale muszą spełniać wymogi bezpieczeństwa, akustyczne, oświetleniowe, w tym z oświetleniem dziennym, bez zakłócającego pracę hałasu z zewnątrz, posiadać sprawną

- i wydajną wentylację, klimatyzację/otwierane okna oraz ogrzewanie. Sale powinny być estetyczne, posprzątane, uporządkowane bez zbędnych przedmiotów lub mebli i zapewniać komfort udziału dla 65 osób;
- ustawienie sali: 1 stół dla prelegentów; ustawienie krzeseł i stołów: teatralne lub w podkowę, w zależności od liczby uczestników szkolenia i wielkości sali konferencyjnej;
 - sale muszą posiadać zaplecze sanitarne, łatwo dostępne dla osób szkolących się i dostosowane do osób z niepełnosprawnościami. Toalety muszą być posprzątane, bez nieprzyjemnych zapachów oraz wyposażone w środki czystości;
 - w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej, w tym samym budynku, powinna znaleźć się przestrzeń do organizacji poczęstunku z wyposażeniem w formie bufetu i stolików koktajlowych lub zwykłych stołów; w przypadku braku takiego miejsca poczęstunek zostanie zorganizowany w innym, dogodnym miejscu w budynku, w którym odbędzie się szkolenie;
 - dla uczestników spotkań udostępnione zostanie bezpłatne miejsce na przechowywanie odzieży wierzchniej (szatnia, szafa na ubrania lub wieszaki na ubrania w sali warsztatowej).
- 3.4. Szkolenia zostały zaplanowane dla łącznie maksymalnie 1 500 osób, przy czym każda grupa szkoleniowa będzie liczyć średnio 50 osób.
- 3.5. Spotkania będą trwać ok. 7 godzin. Przewidywany plan dnia szkoleniowego:
- 9:00-9:30 – rejestracja na szkolenie, powitalna kawa
 - 9:30-11:00 – 1. sesja szkoleniowa
 - 11:00-11:15 – przerwa kawowa
 - 11:15-12:45 – 2. sesja szkoleniowa
 - 12:45-13:15 – obiad
 - 13:15-14:45 – 3. sesja szkoleniowa
 - 14:45-15:00 – przerwa kawowa
 - 15:00-16:30 – 4. sesja szkoleniowa
- 3.6. Szczegółowy program szkolenia Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej na miesiąc przed planowaną datą uruchomienia szkoleń.
- 3.7. W celu organizacji szkoleń Wykonawca zapewni następujące wyposażenie:
- krzesła dla 50 osób (z możliwością dostawienia 15 krzeseł) w ustawieniu teatralnym lub w podkowę,
 - stół prezydialny (nakryty sukrem, jeżeli jest to konieczne ze względów estetycznych, np. zniszczony blat) oraz 2 krzesła (na stole woda mineralna, szklanki do wody),
 - system nagłośnieniowy,
 - 3 mikrofony bezprzewodowe,
 - laptop oraz stolik do jego ustawienia,
 - ekran (min. 2 m x 2 m),
 - projektor multimedialny, kompatybilny z laptopem oraz stolik do jego ustawienia (o ile projektor nie jest podwieszony),
 - pilot do przełączania prezentacji,
 - łącze internetowe (wi-fi lub stałe łącze) – jeśli będzie dostępne w danym miejscu,
 - flipchart i flamastry,
 - recepcja przed salą konferencyjną (stół do rozłożenia materiałów oraz list obecności),

- miejsce do przesłania i trzymania materiałów szkoleniowych na 2 dni przed rozpoczęciem szkoleń oraz w ich trakcie*.

**w przypadku szkoleń, które odbywają się dzień po dniu*

3.8. Wykonawca zapewni elementy identyfikacji wizualnej, z uwzględnieniem potrzeb osób z niepełnosprawnościami (tzn. odpowiednio duża czcionka w odpowiednim kolorze gwarantującym widoczność, zamieszczenie informacji na wysokości widocznej także dla osób na wózkach) oraz zasad wizualizacji dostępnych na stronie www.power.gov.pl zgodnych z aktualnie obowiązującymi „Zasadami promocji i oznakowania projektów” w Programie Operacyjnym Wiedza Edukacja Rozwój:

- informacja z tytułem szkolenia na tablicy informacyjnej przy wejściu do budynku, w którym znajduje się sala konferencyjna;
- informacja w formie plakatu A3 z tytułem szkolenia przed wejściem do sali konferencyjnej;
- ustawienie kierunkowskazów umożliwiających przybywającym uczestnikom szkoleń bezproblemowe dotarcie od wejścia budynku do sali szkoleniowej;
- Wykonawca zobowiązany będzie zamieścić dostarczoną przez Zamawiającego informację zawierającą tytuł szkolenia wraz z przekazanymi przez Zamawiającego logotypami na ww. tablicach informacyjnych, plakatach oraz kierunkowskazach.

3.9. Wykonawca zapewni przed rozpoczęciem i podczas każdego szkolenia obecność osoby obsługującej wyposażenie techniczne sali konferencyjnej. Koszt obsługi należy wliczyć w cenę usługi wynajmu sal konferencyjnych.

3.10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia uwag do wybranych i wskazanych w ofercie sal w terminie dwóch dni roboczych od dnia podpisania umowy oraz do sal przedstawionych po podpisaniu umowy* w terminie 3 dni roboczych od ich przedstawienia Zamawiającemu, a Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia nowych propozycji w terminie 5 dni roboczych od dnia otrzymania uwag. W przypadku, gdy dostępność sali w danym mieście będzie kolidowała z harmonogramem przedstawionym w pkt. 3.2., Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającego inny termin szkolenia, jednak zmiana ta możliwa jest tylko i wyłącznie w ramach tego samego miesiąca.

**dotyczy Wyłącznie sytuacji, kiedy Wykonawca nie przedstawi na etapie postępowanie przetargowego propozycji sal konferencyjnych dla wszystkich lokalizacji, w których będą się odbywały szkolenia.*

3.11. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany lub odwołania terminu szkolenia w danej lokalizacji w sytuacji niewystarczającego zainteresowania uczestników udziałem w szkoleniu w danej lokalizacji lub w sytuacji losowej związanej z niedostępnością trenera. Nowy termin i lokalizacja będą ustalane na bieżąco po podpisaniu umowy, a Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia nowych propozycji w terminie 5 dni roboczych od dnia otrzymania informacji o zmianie terminu lub lokalizacji szkolenia.

4. Zapewnienie usług gastronomicznych podczas 32 szkoleń dla łącznie 1 500 uczestników wraz z niezbędną obsługą

4.1. Wykonawca będzie odpowiedzialny za zapewnienie usług gastronomicznych, które będą świadczone **dla łącznie maksymalnie 1 500 uczestników szkoleń w 16 województwach** zgodnie z następującym zestawieniem:

- województwo dolnośląskie – 2 szkolenia we Wrocławiu,
- województwo kujawsko-pomorskie – 1 szkolenie w Bydgoszczy, 1 szkolenie w Toruniu,
- województwo łódzkie – 2 szkolenia w Łodzi,
- województwo lubelskie – 2 szkolenia w Lublinie,
- województwo lubuskie - 1 szkolenie w Gorzowie Wielkopolskim, 1 szkolenie w Zielonej Górze,
- województwo małopolskie - 2 szkolenia w Krakowie,
- województwo mazowieckie – 2 szkolenia w Warszawie,
- województwo opolskie - 2 szkolenia w Opolu,
- województwo podkarpackie – 2 szkolenia w Rzeszowie,
- województwo podlaskie - 2 szkolenia w Białymstoku,
- województwo pomorskie - 2 szkolenia w Gdańsku,
- województwo śląskie – 2 szkolenia w Katowicach,
- województwo świętokrzyskie – 2 szkolenia w Kielcach,
- województwo warmińsko-mazurskie – 1 szkolenie w Olsztynie, 1 szkolenie w Ełku,
- województwo wielkopolskie – 2 szkolenia w Poznaniu,
- województwo zachodniopomorskie – 2 szkolenia w Szczecinie.

4.2. Wstępne terminy szkoleń zostały przedstawione w pkt. 3.2. Ostateczny harmonogram szkoleń (termin oraz miejsce szkolenia w danym mieście) zostanie uzgodniony przez Zamawiającego i Wykonawcę zgodnie z warunkami zawartymi w pkt 3.10 i 3.11.

4.3. Szkolenia w województwie mazowieckim odbędą się w Warszawie w siedzibie Zamawiającego przy placu Powstańców Warszawy 1 w następujących terminach: 5 września oraz 22 listopada 2017 r.

4.4. W trakcie 7-godzinnego szkolenia Wykonawca zapewni poczęstunek złożony z całonijnego serwisu kawowego oraz obiadu.

4.5. Poczęstunek musi być dostarczony na miejsce szkolenia. Posiłki zostaną zorganizowane w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej lub w innym dogodnym miejscu znajdującym się w budynku, w którym odbędzie się szkolenie.

4.6. Poczęstunek będzie miał formę bufetu.

4.7. Limit wydatków na poczęstunek na 1 osobę to 50 zł brutto, przy czym kwota ta dzieli się odpowiednio na: 15 zł – serwis kawowy, 35 zł - obiad.

4.8. Całonijowy serwis kawowy będzie składał się z następujących elementów:

- kawa czarna, mielona 100% arabica, zaparzana w wernikach,
- czarna herbata,
- woda gazowana i niegazowana,
- napoje owocowe w dzbankach,

- mleko UHT do kawy (nie w proszku),
 - cukier,
 - plasterki cytryny do herbaty,
 - drobne słone lub słodkie przekąski - typu paluszki lub kruche ciastka – lub świeże owoce,
 - papierowe serwetki.
- 4.9. Serwis kawowy powinien być w razie potrzeby uzupełniany.
- 4.10. Serwis kawowy powinien być gotowy co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia.
- 4.11. Obiad będzie składał się z dwóch dań:
- pierwsze danie – zupa,
 - drugie danie – do wyboru 2 rodzaje dań, w tym jedno wegetariańskie oraz surówka. Napoje zostaną zapewnione w ramach serwisu kawowego.
- 4.12. W odniesieniu do zastawy stołowej używanej podczas serwowania poczęstunku, Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowych oraz wykonanych z plastiku lub innych tworzyw sztucznych.
- 4.13. Wykonawca zapewni stoły bufetowe oraz stoliki koktajlowe lub zwykłe stoły.
- 4.14. W celu należytego wykonania usługi Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w takim składzie, w jakim jest to konieczne do sprawnej obsługi wydarzenia.
- 4.15. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.
- 4.16. W ramach realizacji usług będących przedmiotem zamówienia Wykonawca będzie zlecał usługi tym podwykonawcom, którzy posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli podwykonawcy wykażą się zgodnie z art. 61 i 62 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) posiadaniem aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- 4.17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby uczestników w przypadku każdego szkolenia. Ostateczna liczba osób wraz z informacją o osobach korzystających z usługi gastronomicznej będzie zgłaszana przez Zamawiającego na 4 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia.

5. Zapewnienie usługi noclegowej wraz ze śniadaniem dla trenerów prowadzących 14 szkoleń w 7 województwach

- 5.1. Wykonawca zapewni miejsce noclegowe wraz ze śniadaniem trenerom w związku z ich udziałem w 14 szkoleniach, które zostaną zorganizowane w następujących województwach:
- lubuskie – szkolenie w Gorzowie Wielkopolskim oraz Zielonej Górze,
 - opolskie – 2 szkolenia w Opolu,
 - podkarpackie – 2 szkolenia w Rzeszowie,
 - podlaskie – 2 szkolenia w Białymstoku,

- świętokrzyskie – 2 szkolenia w Kielcach,
 - warmińsko-mazurskie – szkolenie w Olsztynie oraz Ełku,
 - zachodniopomorskie – 2 szkolenia w Szczecinie.
- 5.2. Wstępne terminy szkoleń zostały przedstawione w pkt 3.2. Ostateczny harmonogram spotkań zostanie uzgodniony przez Zamawiającego i Wykonawcę zgodnie z wymogami zawartymi w pkt 3.10 i 3.11. Wykonawca dostosuje do nich zakres usługi noclegowej.
- 5.3. Każde szkolenie prowadzone będzie przez 1 trenera, w związku z czym usługa dotyczy zapewnienia każdorazowo noclegu dla 1 osoby.
- 5.4. Na potrzeby jednego szkolenia Wykonawca zapewnia 2 noclegi ze śniadaniem pod warunkiem, że następnego dnia odbywa się kolejne szkolenie prowadzone przez danego trenera.
- 5.5. Ostateczna liczba noclegów zostanie potwierdzona po ustaleniu harmonogramu szkoleń.
- 5.6. Wykonawca zapewni miejsce noclegowe w hotelu o standardzie 3-gwiazdkowym, w pokojach jednoosobowych z łazienką i śniadaniem w cenie.
- 5.7. **Limit wydatków na nocleg dla 1 osoby w pokoju jednoosobowym w hotelu 3 gwiazdkowym to 250 zł brutto.**
- 5.8. Cena pokoju musi uwzględniać wszelkie dodatkowe opłaty (klimatyczne lub inne, lokalnie wymagane).
- 5.9. Miejsce noclegowe, o którym mowa w pkt 5.6, będzie zapewnione w możliwie najbliższej lokalizacji względem miejsca szkolenia, dzięki czemu osoba prowadząca szkolenie dotrze na nie pieszo w ciągu maksymalnie 15 minut (zgodnie z Google.maps).
- 5.10. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu propozycji miejsc noclegowych. Zamawiający będzie miał możliwość zgłoszenia do nich zastrzeżeń w terminie maksymalnie 3 dni roboczych od otrzymania propozycji miejsc, zaś Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia nowej propozycji w terminie maksymalnie 2 dni roboczych. Ostateczna rezerwacja będzie mogła być dokonana po akceptacji Zamawiającego.
- 5.11. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany lub odwołania terminu noclegu w danej lokalizacji w sytuacji niewystarczającego zainteresowania uczestników udziałem w szkoleniu w danej lokalizacji lub w sytuacji losowej związanej z niedostępnością trenera. Nowy termin i lokalizacja będą ustalane na bieżąco po podpisaniu umowy, a Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia nowych propozycji w terminie 5 dni roboczych od dnia otrzymania informacji o zmianie terminu lub lokalizacji szkolenia.