

Znak sprawy: ORG.24.2.43.2025.KK

Załącznik nr 1 do Zaproszenia do składania ofert - Opis Przedmiotu Zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia na obsługę szkolenia zamkniętego o tematyce „Przeciwdziałanie oraz zapobieganie konfliktom interesów” dla pracowników LAWP w Lublinie w zakresie zapewnienia sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem oraz zapewnieniem noclegu z pełnym wyżywieniem

Termin realizacji: **03-04.10.2025 r.**, szkolenie rozpocznie się pierwszego dnia około 16:00 (przyjazd, zakwaterowanie, pierwsza część szkolenia), a zakończy się drugiego dnia (około godziny 16:00).

Uczestnicy: to pracownicy LAWP w Lublinie. W szkoleniu weźmie udział maksymalnie 115, nie mniej niż 80 osób.

Cel i zakres merytoryczny szkolenia: celem spotkania jest podnoszenie świadomości pracowników LAWP na temat szkodliwości korupcji i konfliktów interesów, unikanie konfliktom interesów i zarządzanie takimi konfliktami.

Miejsce szkolenia: hotel/ośrodek wypoczynkowy oddalony od Lublina nie mniej niż 25 km i nie dalej niż 150 km, w granicach Województwa Lubelskiego. Zamawiający wymaga aby obiekt, w którym będzie realizowany przedmiot zamówienia:

- miał standard minimum trzygwiazdkowy (hotel minimum trzygwiazdkowy lub obiekt gwarantujący jakość usług o równorzędnym lub wyższym standardzie),
- zapewniał zrealizowanie usługi hotelowej, gastronomicznej oraz szkoleniowej dla uczestników szkolenia (sala dydaktyczna dopasowana do liczby uczestników szkolenia),
- posiadał zaplecze dydaktyczne i noclegowo- restauracyjne zapewniające realizację usługi w ramach jednego obiektu,
- zapewnił bazę żywieniową (restauracja oferująca wyżywienie w pełnym zakresie),
- zapewnił bezpłatne szatnie, toalety,
- zapewnił bezpłatny parking na minimum 20 pojazdów uczestników szkolenia.

Obowiązki Wykonawcy:

- **sala dydaktyczna** - klimatyzowana, oddzielona od innych pomieszczeń, z regulacją temperatury (nie mniej niż 21 stopni, nie więcej niż 24 stopnie), mieszczącą maksymalnie 115 osób, wyposażoną w krzesła i stoły dla uczestników szkolenia i prowadzących, możliwie różne rodzaje ustawień krzesel i stołów (do ustalenia z Zamawiającym), dostęp do bezprzewodowego Internetu, flipchart, papier i mazaki do flipcharta lub ewentualnie tablica suchościeralna z mazakami, sprzęt do prezentacji (rzutnik multimedialny, ekran).
- **usługa hotelarska** - Wykonawca zapewni dla wszystkich uczestników szkolenia nocleg ze śniadaniem (w drugim dniu szkolenia) w pokojach 1, 2, 3 i 4 osobowych spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe. Ilość pokoi 1- osobowych to 3, pozostałe pokoje to 2,3 i 4 osobowe (mogą być z dostawką). Pokoje wyposażone w łazienki (prysznic lub wanna, umywalka, toaleta, lustro) zestaw ręczników dla każdego uczestnika. Sprawne oświetlenie, w sezonie grzewczym pokoje muszą być ogrzewane, pomieszczenia czyste, zadbane, wszystkie sprzęty w pełni sprawne.
- **usługa gastronomiczna** - Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną dla wszystkich uczestników szkolenia, składającą się ze śniadania w postaci szwedzkiego stołu (w drugim dniu szkolenia), przerw kawowych (kawa, herbata, cukier, cytryna, mleko, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe, ciastka różne rodzaje, tartinki itp.). Obiadokolacja w pierwszym dniu szkolenia (zupa, drugie danie, 2 rodzaje sałatek, przystawki, wędliny, sery, świeże warzywa, owoce, pieczywo, ciasta, napoje zimne, woda mineralna, soki, napoje gazowane, kawa, herbata z dodatkami, wszystko bez ograniczeń). Obiad w drugim dniu szkolenia (zupa, drugie danie, napoje zimne).

Wykonawca zapewni w ramach każdego posiłku gorącą wersję wegetariańską.

Wykonawca przygotowuje porcję każdego rodzaju potrawy w ramach danego posiłku (obiad, obiadokolacja - gorące posiłki, przekąski itp.) dla każdego uczestnika spotkania.

Po podpisaniu umowy, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycję menu. Zamawiający zaakceptuje menu lub powiadomi Wykonawcę o modyfikacji menu w ramach zaproponowanych cen.

Obiadokolacja i obiad muszą być serwowane w osobnym, przystosowanym do podawania posiłków odpowiednim pomieszczeniu, a nie w ogólnodostępnej dla osób z zewnątrz i innych gości hotelowych restauracji.

Kryteria oceny ofert

Zamawiający wybierze najkorzystniejszą spośród ofert Wykonawców, którzy zaoferują usługę zgodną z Opiszem przedmiotu zamówienia.

Przy wyborze oferty zostaną zastosowane kryteria: **100 % cena oferty.**

Wybór oferty zostanie dokonany na podstawie kryteriów oceny ofert z ustaloną punktacją do 100 pkt (100 %=100 pkt).

liczba punktów za kryterium = $\left(\frac{\text{wartość brutto oferty z najniższą ceną}}{\text{wartość brutto oferty badanej}} \right) \times 100 \text{ punktów}$