**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest organizacja szkolenia wyjazdowego dla pracowników Wydziału Informacji Funduszy Europejskich (WIFE), w tym zapewnienie usługi noclegowej, gastronomicznej, wynajmu sal, transportowej oraz usługi szkoleniowej.

**I. Podstawowe założenia dotyczące spotkania:**

1. **Termin realizacji szkolenia:**

Spotkanie planowane jest w jednym z dwóch terminów: 23-24.05.2019r. lub 13-14.06.2019r. W uzasadnionej sytuacji (np. brak dostępności obiektu hotelarskiego, brak możliwości przeprowadzenia szkolenia w tym terminie) lub na żądanie Zamawiającego dopuszcza się możliwość zrealizowania spotkania w innym terminie, jednak nie później niż do 30.09.2019r.Planowany wyjazd odbędzie się w dniach czwartek-piątek.

1. **Uczestnicy:**

W spotkaniu weźmie udział maksymalnie 12 osób. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania bezkosztowej korekty liczby uczestników (w tym osób korzystających z usługi noclegowej, wyżywienia, usługi transportowej) na 2 dni robocze przed rozpoczęciem wydarzenia, zastrzegając, że minimalna liczba uczestników spotkania to 9 osób.

1. **Lokalizacja:**

Hotel znajdujący się w województwie mazowieckim, w odległości co najmniej 10 km i nie dalej niż 80 km od granic administracyjnych Warszawy, z dala od autostrad, dróg ekspresowych i krajowych (co najmniej 0,5km w linii prostej) o kameralnym charakterze

(posiadający maksymalnie 50 pokoi) położony w otoczeniu zielonym. Weryfikowane to będzie za pomocą Google maps/ opcja samochód. Hotel musi mieć standard minimum 3\* ,wg kategoryzacji opisanej w art. 45 ustawy o usługach turystycznych.

1. **Ramowy program spotkania:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **23.05/13.06** | | **24.05/14.06** |
| 16.00-16:30 | wyjazd busa z Warszawy | 8.30-9.30 | śniadanie |
| 17.30-18.00 | przyjazd uczestników/ zakwaterowanie | 9.30-14.45 | szkolenie „Storytelling w praktyce prezentacji” |
| 18.30-19.15 | przywitanie uczestników/omówienie RPD 2019 | 14:45-15.30 | obiad |
| 19.30-20.30 | kolacja | 15.30-16.00 | podsumowanie spotkania |
| 20.30-21.15 | omówienie spraw bieżących WIFE | 16.00-17.00 | przejazd powrotny busem do Warszawy |

**II. Zapewnienie noclegu**

* Noclegi w pokojach jedno- i dwu- osobowych, w tym przewiduje się wykorzystanie 5 pokoi dwuosobowych oraz 2 pokoi jednoosobowych. Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z maksymalnie 4 pokoi jednoosobowych.
* Wszystkie pokoje powinny być z pełnym węzłem sanitarnym, w układzie 1 łazienka przypadająca na 1 pokój jedno- lub dwuosobowy, na podłodze wykładzina podłogowa.
* W przypadku pokoi dwuosobowych należy zapewnić oddzielne łóżka oraz liczbę kluczy do pokoju dostosowaną do liczby osób korzystających z pokoju.
* W cenie noclegu należy uwzględnić śniadanie.

**III. Zapewnienie wyżywienia**

* Na potrzeby spotkania potrzebne będzie następujące wyżywienie:

- I dzień: przerwa kawowa, kolacja,

- II dzień: śniadanie, przerwa kawowa, obiad.

* W ramach usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni:

- śniadanie w formie bufetu składające się z:

* dania na ciepło: min. 2 rodzaje
* nabiału: jajka, twaróg, sery, jogurty
* wędlin – min. 2 rodzaje
* płatków zbożowych- min. 50g na osobę
* warzyw np. pomidor, ogórek, papryka - min. 3 rodzaje
* owoców – min. 3 rodzaje
* dżemów – min. 2 rodzaje
* pieczywa – min. 3 rodzaje oraz masła
* napojów bez ograniczeń: sok 100% - min. 2 rodzaje; woda (gazowana   
  i niegazowana) butelkowana, kawa z ekspresu, herbata – min. 2 rodzaje; dodatków: mleczko do kawy, cytryna, cukier;

- przerwę kawową – w formie bufetu, dostępną pierwszego dnia spotkania(podczas pracy warsztatowej) oraz drugiego dnia (podczas szkolenia) w trybie ciągłym- uzupełnianą na bieżąco, składającą się z:

* napojów: sok 100% - min. 2 rodzaje; woda (gazowana i niegazowana) butelkowana, kawa z ekspresu, herbaty– min. 2 rodzaje; dodatki: mleko do kawy, cytryna w plasterkach, cukier;
  + ciastek - min. 3 rodzaje do wyboru;
* owoców (min. 3 rodzaje);

- obiad – w formie bufetu, składający się z:

* 2 zup do wyboru;
* dania głównego na ciepło: min. 3 rodzaje, w tym: danie mięsne, danie rybne (ryba typu sandacz, okoń lub podobne) i danie wegetariańskie do wyboru;
* sałatek / surówek/warzyw gotowanych - min. 3 rodzaje;
* dodatków skrobiowych typu: ryż, ziemniaki, kasza itp. – min. 2 rodzaje;
* deserów min. 2 rodzaje (np. ciasto domowe, panna cotta, tiramisu);
* napojów bez ograniczeń: sok 100% - min. 2 rodzaje, woda (gazowana i niegazowana) butelkowana, kawa z ekspresu, herbaty – min. 2 rodzaje, dodatków: mleczko do kawy, cytryna, cukier;

- kolację pierwszego dnia – dostępną przez 3h, składającą się z:

* zimnych przystawek- min. 3 rodzaje;
* dania głównego na ciepło: min. 3 rodzaje, w tym: danie mięsne, danie rybne (ryba typu sandacz, okoń lub podobne) i danie wegetariańskie do wyboru;
* pieczywa – min. 2 rodzaje, masła;
* sałatek – min. 2 rodzaje;
* świeżych warzyw np. pomidor, ogórek, papryka - min. 3 rodzaje;
* napojów bez ograniczeń: sok 100% - min. 2 rodzaje; woda (gazowana i niegazowana) butelkowana, kawa z ekspresu, herbata – min. 2 rodzaje; dodatki: mleczko do kawy, cytryna, cukier.

**IV. Zapewnienie sal szkoleniowych**

1. Wykonawca zapewni salę do pracy warsztatowej dla grupy 12 osobowej pierwszego oraz drugiego dnia spotkania.
2. Ustawienie sali - ustawienie stołów w podkowę zewnętrzną.
3. Sala musi spełniać wymogi bezpieczeństwa (przeciwpożarowe), akustyczne (zgodnie z zasadami BHP), oświetleniowe (zgodnie z zasadami BHP), musi być ogrzewana, klimatyzowana
4. Sala musi posiadać możliwość zaciemnienia w przypadku wyświetlania prezentacji.
5. W ramach wyposażenia sali Wykonawca zapewni: flipchart, flamastry, projektor multimedialny, laptop, ekran.
6. Na terenie obiektu, w którym będzie odbywało się spotkanie musi być zapewniony dostęp do Wi-Fi.

**V. Zapewnienie realizacji usługi szkoleniowej**

Wykonawca zapewni realizację szkolenia z zakresu „Storytelling w praktyce prezentacji”. Będzie to warsztat podnoszący umiejętności komunikacyjne związane z tworzeniem efektywnych i interesujących z perspektywy odbiorców prezentacji z wykorzystaniem storytellingu. Pozwoli to poznać zasady rozpoczynania, podtrzymania zainteresowania oraz kończenia prezentacji wykazując się poczuciem humoru, reagując na pytania grupy i potrafiąc uporać się z nieprzewidzianą sytuacją czy zaskakującym pytaniem ze strony uczestników. Szkolenie ma służyć umiejętności budowania angażujących historii oraz swobodnego opowiadania ich w sposób skupiający uwagę słuchaczy.

Storytelling jest obecnie istotną formą przekazywania i utrwalania treści. Dzieje się tak ze względu na skuteczność tego narzędzia.

Dodatkowo nabyte podczas tego warsztatu kompetencje można wykorzystać w innych obszarach rozwoju osobistego znacząco wzmacniając i lepiej wykorzystując posiadane już kompetencje.

Szkolenie ma mieć charakter treningowy, podczas którego zostanie wykorzystana wybrana prezentacja wykorzystywana przez Centralny Punkt Informacyjny. Warsztat planowany jest drugiego dnia spotkania i obejmować będzie 6 jednostek dydaktycznych (45 minutowych).

Na potrzeby pracy warsztatowej Wykonawca zapewni **dostęp do komputerów** (w układzie 1 na parę), posiadających oprogramowanie umożliwiające pracę na prezentacjach Power Point.

Zaproponowany przez Wykonawcę **program szkolenia** powinien uwzględniać następujące moduły:

* Jak stworzyć atrakcyjną opowieść: założenia i logika (zebranie materiału w postaci danych, dowodów, argumentów, które służą uwiarygodnieniu, przekonaniu do naszego przekazu oraz znajdują zastosowanie w opowiadaniu historii)
* Retoryka w storytellingu (wykorzystywane narzędzia)
* Typy opowieści i ich zastosowanie.
* Źródła opowieści
* Storytelling jako narzędzie skutecznego komunikowania
* Praktyczne zastosowania storytellingu
* Rola historii w budowaniu wiarygodności przekazu
* Znaczenie przykładów i personifikacji w storytellingu
* Motywacyjna siła opowieści.

Uczestnicy otrzymają także opracowaną przez trenera **broszurę/ poradnik** (w formie elektronicznej) zawierającą wskazówki oraz rady dotyczące storytellingu jako narzędzia do stosowania w prezentacjach.

Wykonawca zobowiązany jest przygotować **program** szkolenia, we współpracy z Zamawiającym i przekazać go w wersji elektronicznej do akceptacji, najpóźniej 5 dni roboczych przed terminem szkolenia.

Do zadań Wykonawcy należy także opracowanie **materiałów szkoleniowych** służących pracy warsztatowej i dostarczenie ich na miejsce szkolenia. Muszą one być odpowiednio oznakowane, zgodnie z obowiązującą wizualizacją, której wzór przekaże Zamawiający.

Wykonawca zobowiązany jest przygotować, wydrukować oraz przekazać uczestnikom szkolenia **certyfikaty uczestnictwa** wg. wzoru przekazanego przez Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązany jest do poniesienia kosztów związanych z dojazdem, powrotem, zakwaterowaniem oraz kosztami wyżywienia trenera prowadzącego szkolenie.

**VI. Zapewnienie transportu:**

1. Wykonawca zapewni następujący transport dla uczestników spotkania:

* Transport 1: bus (dla grupy maksymalnie 12 osób) na trasie Warszawa (parking ogólnodostępny w bliskich okolicach ulicy Wspólnej 2/4/ Żurawiej 3/5) 🡪 miejsce organizacji spotkania (pierwszego dnia). Wyjazd pierwszego dnia z Warszawy planowany jest w godzinach 16.00-16.30.
* Transport 2: bus (dla grupy maksymalnie 12 osób) na trasie miejsce organizacji spotkania 🡪 Warszawa (parking przy stacji metra Centrum). Wyjazd z miejsca spotkania planowany jest w godzinach 16.00-17.00 drugiego dnia spotkania.

Dopuszcza się transport jedynie busami, wyposażonymi w klimatyzację, wyprodukowanymi nie wcześniej niż w 2006 roku.

**VII. Pozostałe zadania Wykonawcy:**

1. Zapewnienie dostępu do wszystkich dodatkowych usług, które znajdują się na terenie obiektu i są dostępne standardowo dla gości hotelowych (bez ograniczeń i bez ponoszenia dodatkowych opłat przez uczestników podczas pobytu.
2. Zapewnienie właściwego oznakowania miejsca spotkania.