

Opis Przedmiotu Zamówienia

I. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa organizacji warsztatów eksperckich dla przedstawicieli Gmin ZIT WrOF mające na celu opracowanie indywidualnych zasad i metod do sporządzenia modelu struktury funkcjonalno-przestrzennej dla Wrocławskiego Obszaru Funkcjonalnego na potrzeby Strategii Rozwoju Ponadlokalnego ZIT WrOF 2030.
2. Maksymalna liczba uczestników warsztatów – 80 osób, zorganizowanych w podziale na 3 tury (każda w innym terminie). Dla każdej z tur zaplanowano 2-dniowe warsztaty z tożsamym programem. W pierwszej i drugiej turze warsztatów udział weźmie po 20 osób, w trzeciej 40 osób. Zamawiający zastrzega, że liczba uczestników każdej tury warsztatów może zmienić się o 2 osoby.
3. Zamawiający może zmniejszyć liczbę uczestników warsztatów, informując o tym Wykonawcę najpóźniej 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdej tury zaplanowanych warsztatów.
4. Jeden dzień warsztatowy obejmuje łącznie 8 godzin lekcyjnych oraz 3 przerwy (2 przerwy kawowe – 15 minutowe i 1 przerwa obiadowa 60 minutowa).
5. Zadanie jest współfinansowane ze środków dotacji na wsparcie podmiotu realizującego Zintegrowane Inwestycje Terytorialne Wrocławskiego Obszaru Funkcjonalnego i realizowane w ramach projektu finansowanego ze środków Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.

II. Program warsztatów

W ramach zamówienia Wykonawca opracuje program warsztatów, który pozwoli na opracowanie metod i wytycznych do:

- określenia zmian w przestrzeni wynikających z celów Strategii ZIT WrOF 2021-2027 uwzględniających ustalenia zalecenia (rekomendacje) i zasady wynikające z modelu wojewódzkiego;
- określenia elementów sieci osadniczej (w tym zwartych obszarów zurbanizowanych i warunków uzasadnionej nowej urbanizacji oraz usług publicznych, zabudowy śródmiejskiej oraz centrów kultury i przedsiębiorczości, struktury demograficznej, migracji);

- zdefiniowania obszarów o kluczowych funkcjach dla rozwoju WrOF (obszary funkcjonalne np. obszary edukacji, turystyki i wypoczynku; obszary produkcji przemysłowej lub rolniczej i leśnej; obszary chronione np. gleb, geologiczne, uzdrowiskowe; obszary inwestycji o znaczeniu ponadlokalnym i lokalnym; obszary strategicznej interwencji wskazane wtórnie);
- określenie lokalnych powiązań infrastrukturalnych, w tym transportowych i energetycznych;
- zdefiniowanie i zlokalizowanie zielonej infrastruktury, w tym zielonych pierścieni i korytarzy ekologicznych, krajobrazów, parków kulturowych, klinów napowietrzających.

W kolejnym etapie zamówienia Wykonawca przedstawi zasady opracowania zakresu ustaleń i rekomendacji wynikających z modelu struktury funkcjonalno-przestrzennej, tj.:

- zasad kształtowania: sieci osadnictwa (nowej urbanizacji), sieci usług publicznych, strategicznych stref gospodarczych, przestrzeni służącej turystyce i rekreacji;
- warunków ochrony: środowiska przyrodniczego, środowiska kulturowego, krajobrazu;
- zasad i warunków ochrony komponentów środowiska: w tym gleb, wód, powietrza, klimatu akustycznego;
- standardów dotyczących zieleni publicznej, innych przestrzeni publicznych, systemu transportowego, usług sportu i rekreacji, żłobków i przedszkoli, szkół podstawowych, placówek pomocy społecznej, publicznych placówek kultury, handlu i usług o charakterze podstawowym.

W pierwszej i drugiej turze warsztatów udział wezmą pracownicy gmin współtworzących WrOF oraz pracownicy Biura ZIT WrOF biorący udział przy opracowaniu modelu funkcjonalno-przestrzennego do Strategii Rozwoju Ponadlokalnego ZIT WrOF 2030. W trakcie warsztatów uczestnicy zrealizują program warsztatów i dodatkowo Wykonawca pomoże uczestnikom wypracować wstępne kierunki i założenia do modelu struktury funkcjonalno-przestrzennego WrOF w oparciu o dostępne dokumenty. W trzeciej turze warsztatów udział wezmą władarze gmin i koordynatorzy z gmin współtworzących WrOF. W trakcie tych warsztatów uczestnicy zrealizują program warsztatów i dodatkowo zweryfikują/uzupełnią wyznaczone wstępne kierunki i założenia do modelu struktury funkcjonalno-przestrzennego WrOF wypracowane przez uczestników pierwszej i drugiej tury warsztatów.

III. Uczestnicy warsztatów

W warsztatach uczestniczyć łącznie będzie 80 osób, zorganizowanych w podziale na 3 tury. Dla każdej z tur zaplanowano 2-dniowe warsztaty z tożsamym programem. W pierwszej i drugiej turze warsztatów uczestniczyć będzie po 20 osób, w trzeciej 40 osób. W pierwszej i drugiej turze warsztatów udział wezmą pracownicy gmin współtworzących WrOF biorący udział przy opracowaniu Strategii ponadlokalnej oraz pracownicy Biura ZIT WrOF. W trzeciej turze warsztatów udział wezmą władarze gmin i koordynatorzy z gmin współtworzących WrOF.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany któregośkolwiek z terminów warsztatów, w przypadku zgłoszenia się mniej niż 14 osób na pierwszą i drugą i 30 na 3 turę warsztatów, informując o tym Wykonawcę najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem warsztatów. W takim przypadku nowy termin któregośkolwiek ze spotkań zostanie ustalony z Wykonawcą.

IV. Opis zamówienia

1. Termin warsztatów

Planowany termin realizacji zamówienia: I –II kwartał 2023 r. Zamawiający zastrzega, że terminy warsztatów mogą ulec zmianie, w zależności od potrzeb Zamawiającego, informując o tym Wykonawcę najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem spotkania (szczegółowy termin warsztatów zostanie uzgodniony z Zamawiającym, przy czym możliwy jest jedynie termin odpowiadający dniom roboczym – bez dni wolnych od pracy). Dzień warsztatowy obejmuje 8 godzin lekcyjnych oraz 3 przerwy (2 przerwy kawowe - 15 minutowe i 1 przerwa obiadowa - 60 minutowa). W warsztatach będzie uczestniczyć 80 osób, zorganizowanych w podziale na 3 tury. Dla każdej z tur zaplanowano 2-dniowe warsztaty z tożsamym programem.

Planowany harmonogram warsztatów:

1) Dzień pierwszy:

8:00 – 8:30	Rejestracja uczestników
9:00 –10:30	Warsztaty
10:31 – 10:44	Przerwa kawowa
10:45 – 12:15	Warsztaty

12:15 – 12:29	Przerwa kawowa
12:30 – 14:00	Warsztaty
14:01 – 14:59	Obiad
15:00 – 16:30	Warsztaty
20:00	Kolacja

2) Dzień drugi:

8:00 – 09:30	Warsztaty
09:31 – 09:44	Przerwa kawowa
09:45 – 11:15	Warsztaty
11:16 – 11:29	Przerwa kawowa
11:30 – 13:00	Warsztaty
13:01 – 13:59	Obiad
14:00 – 15:30	Warsztaty

2. Miejsce organizacji warsztatów

- 1) Warsztaty odbywać się będą w województwie dolnośląskim w maksymalnej odległości 130 km od granicy Wrocławia, w sali szkoleniowej mieszczącej się w hotelu 4-gwiazdkowym, lub ośrodku szkoleniowym odpowiadającym standardom hotelu co najmniej 4-gwiazdkowego z dostępem do sali wykładowej/konferencyjnej – spełniającej wymagania co do wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług, w tym usług gastronomicznych dla hoteli i moteli określonych w rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy *w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie* oraz spełniających wymagania dla budynków zamieszkania zbiorowego zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury *w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie*.
- 2) Sala szkoleniowa/wykładowa musi spełniać warunki bhp, ppoż. i być przystosowana do osób z niepełnosprawnościami oraz posiadać:
 - a) odpowiednią powierzchnię zapewniającą miejsca siedzące dla 20-40 osób
(w zależności od tury warsztatów) w ustawieniu zapewniające uczestnikom warsztatów

- bardzo dobrą słyszalność i widoczność prezentowanych treści, wyposażoną w krzesła, stoły/ławki/pulpity dla uczestników oraz stół prezydialny i krzesło dla prowadzącego warsztaty,
- b) wyposażenie w postaci sprzętu multimedialnego (laptop, rzutnik multimedialny, ekran),
 - c) flipchart z zestawem markerów,
 - d) możliwość zaciemnienia sali,
 - e) odpowiednie oświetlenie,
 - f) odpowiednie nagłośnienie,
 - g) klimatyzację z możliwością utrzymania stałej temperatury w sali szkoleniowej,
 - h) otwierane okna,
 - i) dwa bezprzewodowe mikrofony,
 - j) dostęp do internetu,
 - k) zaplecze sanitarne,
 - l) dostęp do szatni.
- 3) Obiekt winien być dostosowany do osób z niepełnosprawnościami (pochylnia lub samoobsługowy podnośnik elektryczny przy wejściu do budynku, winda w przypadku gdy sala, w której będą odbywać się warsztaty, nie będzie mieściła się na parterze, toalety przystosowane do osób z niepełnosprawnościami).
- 4) Obiekt musi posiadać szatnię udostępnioną dla wszystkich uczestników danej tury warsztatów (na Wykonawcy spoczywa obowiązek odpowiedzialności za bezpieczeństwo i ochronę rzeczy powierzonych do przechowania). Zamawiający dopuszcza możliwość wykorzystania wieszaków na odzież ustawianych przed salą konferencyjną lub w sali konferencyjnej, w której odbywać się będą warsztaty, z zagwarantowaniem obsługi, odpowiedzialnej za pozostawioną odzież.
- 5) Obiekt nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych w czasie trwania warsztatów.

3. Moderatorzy oraz materiały do opracowania i dostarczenia przez Wykonawcę

- 1) Wykonawca zapewni minimum 2 moderatorów, którzy przeprowadzą warsztaty w każdej z tur. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu w terminie 2 dni roboczych od dnia zawarcia Umowy sylwetkę moderatów – informację o doświadczeniu w realizacji szkoleń/ warsztatów w tematyce określonej w niniejszym postępowaniu w celu dokonania akceptacji przez Zamawiającego.

- 2) Zamawiający zastrzega iż może odrzucić propozycję moderatora który nie posiada odpowiedniego doświadczenia, wtedy Wykonawca przedstawi kolejną propozycję moderatora.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest do opracowania i dostarczenia Zamawiającemu:
 - a) programu warsztatów;
 - b) materiałów szkoleniowych, opracowanych zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, w których skład wchodzi m.in.: prezentacje przygotowane w oparciu o zagadnienia programowe;
 - c) listy obecności, listy osób potwierdzających odbiór materiałów szkoleniowych i listy osób potwierdzających odbiór certyfikatów.
- 4) Wykonawca przygotuje i prześle w formie elektronicznej Zamawiającemu do akceptacji, w terminie 2 dni roboczych od dnia zawarcia Umowy:
 - a) program warsztatów;
 - b) imię i nazwisko oraz dane kontaktowe do osoby odpowiedzialnej ze strony Wykonawcy za kontakty i podejmowane uzgodnienia;
 - c) propozycję menu, w tym usługi gastronomicznej;
 - d) propozycję miejsca organizacji warsztatów i noclegów;
 - e) wzór listy obecności;

Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego wprowadzania modyfikacji programu warsztatów i materiałów szkoleniowych przez cały okres obowiązywania Umowy na wniosek Zamawiającego.

V. Usługa cateringowa

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w trakcie trwania warsztatów usługi cateringowej oraz obsługi kelnerskiej w sali w której odbywać się będą warsztaty lub w innym pomieszczeniu zlokalizowanym w bezpośrednim jej sąsiedztwie, w godzinach trwania warsztatów.

W ramach usługi cateringowej Wykonawca zapewni w każdym dniu każdej tury warsztatów:

1. Napoje gorące serwowane bez ograniczeń, jak: świeżo parzona gorąca kawa z ekspresu, herbata ekspresowa (pakowana w oddzielnych torebkach w min. 5 różnych wariantach smakowych do wyboru), dodatki: mleczko do kawy, cukier, świeża cytryna pokrojona w plastry;

2. Napoje zimne serwowane bez ograniczeń, jak: woda mineralna gazowana w butelkach szklanych (w ilości co najmniej 0,33l/os.) i woda mineralna niegazowana w butelkach szklanych (w ilości co najmniej 0,33l/os.);
3. Kanapki: półmiski kanapek dekoracyjnych (8 szt./os. – min. 240g/os.) podane na świeżym pieczywie jasnym i ciemnym z serami żółtymi twardymi, szynką, salami, wędzonym łososiem, jajkiem i serkiem fromage, dodatki (świeże warzywa - m.in. pomidor, ogórek zielony, rzodkiewka, papryka, sałata, koperek);
4. Świeże owoce przygotowane do bezpośredniego spożycia: np. ananasy, mandarynki, winogrona, banany, kiwi, grejpfruty (min. 4 gatunki po 200g/os.);
5. Ciasto: co najmniej 3 rodzaje (3 szt. na osobę - min. 120 g/szt.) – np. sernik, tiramisu, snickers, szarlotka, makowiec, piernik, miodek, ciasto z owocami, itp.

VI. Usługa gastronomiczna

- 1) W ramach usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni w każdym dniu każdej tury warsztatów:
 1. Obiad w formie szwedzkiego stołu - menu zawierające: 2 rodzaje zup, 2 rodzaje dania głównego (np. ziemniaki, kluski, frytki, mięso, ryba, zestaw surówek), napoje w postaci kawy, herbaty, soki owocowe, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną oraz deser – np. porcja lodów, ciasta (wszystkie składniki obiadu podawanego w poszczególnych dniach warsztatów mają być różne; obiad za wyjątkiem deseru, dla każdego uczestnika warsztatów ma być podany na ciepło). Wymagane jest uwzględnienie opcji wegetariańskich.
- 2) W ramach usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni w pierwszym dniu każdej tury warsztatów:
 1. Kolację zasiadaną dla każdego uczestnika warsztatów – menu zawierające:
 3. rodzaje przystawek (w postaci zimnej płyty składającej się np. z wędlin, ryb, serów, warzyw i sałatek) i 2 rodzaje dań głównych podanych na ciepło oraz napojów w postaci kawy z ekspresu, herbaty, soków owocowych i wody mineralnej gazowanej i niegazowanej oraz dodatki: cytryna, cukier, sól, pieprz, pieczywo, masło, mleczko/śmietanka do kawy (wszystkie składniki kolacji powinny być różne od składników obiadów podawanych podczas warsztatów). Wymagane jest uwzględnienie opcji wegetariańskich.

Szczegółowy wykaz ww. produktów zostanie uzgodniony z Zamawiającym.

VII. Usługa hotelowa

Usługa hotelowa wraz ze śniadaniem:

- 1 nocleg dla wszystkich uczestników warsztatów,
- pokoje jednoosobowe z łazienkami lub do wykorzystania jednoosobowego dla każdego uczestnika warsztatów,
- liczba pokoi uzależniona od tury warsztatów (1 i 2 tura – po 20 pokoi, 3 tura 40 pokoi).

Wyposażenie hotelu oraz obsługa gości: zarówno pokoje, łazienki jak i budynek muszą posiadać co najmniej podstawowe wyposażenie odpowiadające standardom dla obiektów hotelarskich dla 4-gwiazdkowej kategorii określonych w rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy *w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie* oraz spełniających wymagania dla budynków zamieszkania zbiorowego zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury *w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie*. Powyższe dotyczy również standardów obsługi gości.

Śniadanie podane w drugim dniu każdej tury warsztatów w miejscu zakwaterowania, w hotelowej sali restauracyjnej w formie stołu szwedzkiego zawierającego: pieczywo różnorodne, danie na ciepło (np. jajecznica, kielbaski na gorąco), wędliny, sery, dżemy, przetwory jogurtowe, płatki śniadaniowe, świeże warzywa i owoce, napoje w postaci kawy, herbaty, soków owocowych i wody mineralnej gazowanej i niegazowanej oraz dodatki: cytryna, cukier, sól, pieprz, masło, mleczko/śmietanka do kawy.

Szczegółowy wykaz ww. produktów zostanie uzgodniony z Zamawiającym.