

Rzeczpospolita  
PolskaUnia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny

**Świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych na potrzeby szkoleń organizowanych w ramach projektu pn. „Azymut – Samodzielność” Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej UM WZ na terenie Miasta Szczecin – część II zamówienia.**

**I. Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych, restauracyjnych w obiekcie o standardzie hotelu co najmniej 3-gwiazdkowego, usytuowanym w Szczecinie, na potrzeby 5 szkoleń, obejmujących 2 dni organizowanych w ramach projektu pn. Azymut-Samodzielność, nr: WND-POWR.02.08.00-00-0023/17, finansowanego w ramach konkursu POWER, nr: POWR.02.08.00-IP.03-00-001/17, Działanie 2.8 Rozwój usług społecznych świadczonych w środowisku lokalnym, ogłoszonego przez Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej.

**1. Miejsce realizacji:** Szczecin.

**2. Terminy realizacji:**

- 1) szkolenie nr 1 – 31 sierpnia-1 września 2019 r. (2 dni);
- 2) szkolenie nr 2 – 28-29 września 2019 r. (2 dni);
- 3) szkolenie nr 3 – 19-20 października 2019 r. (2 dni);
- 4) szkolenie nr 4 – 12-13 grudnia 2019 r. (2 dni);
- 5) szkolenie nr 5 – 14-15 grudnia 2019 r. (2 dni).

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany powyższego terminu w uzgodnieniu z Wykonawcą.

**3. Liczba uczestników szkoleń:**

- 1) szkolenie nr 1 – 31 sierpnia-1 września 2019 r. – maksymalnie 22 osoby;
- 2) szkolenie nr 2 – 28-29 września 2019 r. – maksymalnie 22 osoby;
- 3) szkolenie nr 3 – 19-20 października 2019 r. – maksymalnie 22 osoby;
- 4) szkolenie nr 4 – 12-13 grudnia 2019 r. – maksymalnie 10 osób;
- 5) szkolenie nr 5 – 14-15 grudnia 2019 r. – maksymalnie 22 osoby.

**4. Przykładowy harmonogram szkolenia\*:**

Dzień I	Dzień II
08:00-9:00 przyjazd i zakwaterowanie 9:30-10:00 kawa powitalna 10:00 – 19:00 szkolenie, w trakcie: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 13:00 obiad</li> <li>○ 15:30 przerwa kawowa</li> <li>○ 17:45 przerwa kawowa</li> </ul> 19:00 kolacja	08:00-09:00 śniadanie 09:00-13:00 szkolenie, w trakcie: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 11:30 przerwa kawowa</li> <li>○ 13:00 obiad</li> </ul> godz. 14:00 – wyjazd

\* Powyższa informacja nie stanowi zobowiązania Zamawiającego i służy jedynie przygotowaniu przez Wykonawcę kalkulacji cenowej oferty.

**5. Obiekt hotelowy.**

Obiekt usytuowany w Szczecinie. Obiekt o standardzie co najmniej 3-gwiazdowym, zgodnie z załącznikiem 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, który aktualnie jest zaszeregowany do kategorii trzech gwiazdek lub wyższej na mocy decyzji Marszałka

Rzeczpospolita  
PolskaUnia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny

Województwa Zachodniopomorskiego o zaszeregowaniu obiektu do rodzaju: hotel i nadaniu kategorii min. trzy gwiazdki. Obiekt musi spełniać minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów hotelarskich do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

## 6. Zakwaterowanie.

Pokoje dwuosobowe z własnym węzłem sanitarnym. W przypadku konieczności umieszczenia uczestników w pokojach 1-osobowych (np. nieparzysta liczba mężczyzn i kobiet), liczone jak za miejsce w pokoju 2-osobowym.

## 7. Sala szkoleniowa.

Zamawiający wymaga, aby sala szkoleniowa była klimatyzowana oraz wyposażona w następujące elementy:

- stoły oraz miejsca siedzące ustawione w podkowę, metraż dostosowany do liczby uczestników (min. 2 m<sup>2</sup> / osobę),
- dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienia oświetlenia sztucznego,
- sala szkoleniowa o wielkości ok. 50 m<sup>2</sup>,
- możliwość podłączenia do Internetu,
- flipchart oraz komplet pisaków,
- projektor multimedialny,
- ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników spotkania,
- zaplecze sanitarne w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej,
- bezpłatna szatnia dla uczestników, która jest czynna na 1 godzinę przed rozpoczęciem spotkania aż do 1 godziny po spotkaniu,
- zapewnienie natychmiastowej obsługi technicznej przed i w trakcie spotkania.

Bezawaryjność działania wszystkich ww. urządzeń musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu na jego życzenie przed rozpoczęciem szkolenia.

## 8. Wyżywienie.

- a. Śniadanie (dla nocujących) - stół szwedzki: kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko krowie, mleko roślinne, 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 kiełbaski na ciepło.
- b. Obiad w formie bufetowej - różne menu na każdy dzień, uwzględniające:
  - 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,
  - napoje: kawa, herbata, woda, soki owocowe.
- c. Kolacja (dla nocujących) – 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, kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna.

d. Serwisy kawowe - zapewnienie serwisu gastronomicznego:

- stołu, na którym będzie serwowana przerwa kawowa, w miejscu znajdującym się w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzętanie,
- świeżo parzona, gorąca kawa w dzbankach lub kawa z ekspresu oraz herbata (min. 2 rodzaje herbat w torebkach), mleko do kawy, cytryna krojona w plasterki, cukier,
- soki owocowe w 2 rodzajach smakowych (soki typu 100%) podawane w szklanych dzbankach,
- woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w dzbankach lub butelkach szklanych
- ciastka - min. 3 rodzaje,

dostępnego w godzinach trwania szkolenia, na bieżąco uzupełnianego w razie potrzeby.

Wykonawca obowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa dotyczącego warunków świadczenia usług żywienia w szczególności zobowiązany jest do spełnienia wymagań określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

W trakcie każdego szkolenia Wykonawca zapewni wyżywienie w postaci: 1 śniadania, 1 kolacji, 2 obiadów, serwisu kawowego na każdego uczestnika.

## 9. Dodatkowe wymagania.

Wykonawca, każdorazowo, zapewni obecność swojego pracownika w trakcie trwania całego szkolenia (na wypadek kwestii informacyjnych, technicznych itp.).

Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla uczestników szkolenia w miejscu, gdzie będzie odbywało się spotkanie.

Wykonawca oznaczy po konsultacji z Zamawiającym miejsca realizacji zlecenia, zgodnie z wymogami projektów finansowanych ze środków UE. Zamawiający przygotuje w tym celu odpowiednie oznaczenia wizualizacji sal szkoleniowych, miejsc posiłków, drogi do sal szkoleniowych i sal, w których serwowane są posiłki. Oznaczenia te zostaną dostarczone Wykonawcy w dniu rozpoczęcia realizacji zlecenia. Wykonawca umożliwi także Zamawiającemu, na czas realizacji zlecenia umieszczenie roll-up, plakatów itp. w miejscach realizacji zlecenia lub w ich bezpośrednim sąsiedztwie.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca lub Podwykonawca(-y) zatrudniali na umowę o pracę w zakresie usługi restauracyjnej/cateringowej – zadeklarowaną w ofercie liczbę osób niepełnosprawnych tj. osób spełniających przesłanki statusu niepełnosprawności określone ustawą z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 511)<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Treść tego pkt będzie miała zastosowanie jedynie w przypadku, gdy Wykonawca zaoferuje w ofercie, zatrudnienie na umowę o pracę przy wykonywaniu (realizacji) usługi restauracyjnej/cateringowej jednej lub więcej osób niepełnosprawnych.



## 10. Realizacja zamówienia.

### 1) Rezerwacja usług

W celu dokonania rezerwacji usług związanych z realizacją spotkań Zamawiający przekaze Wykonawcy na 7 dni przed planowanym terminem spotkania informacje:

- planowany termin realizacji usługi,
- przewidywaną liczbę uczestników wraz z informacją nt. oczekiwanego rozkładu pokoi oraz liczbą uczestników transportowanych z poszczególnych powiatów,
- miejsce spotkania.

Wykonawca zobowiązany jest potwierdzić rezerwację w ciągu 1 dnia roboczego od dnia przekazania przez Zamawiającego ww. informacji. Zamawiający przekaze na 3 dni robocze przed planowanym spotkaniem ostateczną liczbę i listę uczestników spotkania wraz z informacją nt. oczekiwanego rozkładu pokoi.

### 2) Anulowanie rezerwacji

Zamawiający uprawniony jest do dokonania czynności anulowania rezerwacji usługi poprzez przesłanie oświadczenia emailem za potwierdzeniem odbioru do osoby odpowiedzialnej za przeprowadzenie procedury rezerwacji.

Anulacja świadczenia usługi jest bezkosztowa w przypadku przesłania Wykonawcy oświadczenia w sprawie anulowania rezerwacji najpóźniej w terminie 3 dni przed planowanym spotkaniem.

## II. Kod i nazwa Wspólnego Słownika Zamówień CPV.

Główny przedmiot:

55100000-1 Usługi hotelarskie.

55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe.

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji.

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.