

OPIS PRZEDMIOTU SZACOWANEJ USŁUGI

I. Nazwa:

Świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych, restauracyjnych i opieki nad dziećmi na potrzeby projektu pn. „Akademia Przyszłości” realizowanego przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej.

Przedmiot zamówienia został podzielony na następujące części zamówienia:

- 1) Część nr 1 pn. Usługa hotelarska, konferencyjna, restauracyjna i opieki nad dziećmi na potrzeby realizacji sześciu trzydniowych szkoleń podstawowych dla Liderów Klubów Rodzica Zastępczego w ramach projektu pn. „Akademia Przyszłości”.
- 2) Część nr 2 pn. Usługa hotelarska, konferencyjna, restauracyjna i opieki nad dziećmi na potrzeby realizacji sześciu dwudniowych szkoleń fakultatywnych i superwizji dla Liderów Klubów Rodzica Zastępczego w ramach projektu pn. „Akademia Przyszłości”.

II. Nazwy i kody Wspólnego Słownika Zamówień (klasyfikacji CPV)

- 55.10.00.00-1 usługi hotelarskie;
- 55.11.00.00-4 hotelarskie usługi noclegowe;
- 55.12.00.00-7 usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji;
- 55.30.00.00-3 usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków;
- 85.31.21.10-3 usługi opieki dziennej nad dziećmi.

III. Opis:

Przedmiot zamówienia realizowany jest w ramach projektu: „Akademia Przyszłości” współfinansowanego ze środków EFS w ramach *Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020*, VII Osi priorytetowej: *Włączenie społeczne*, Działanie 7.6 *Wsparcie rozwoju usług społecznych świadczonych w interesie ogólnym*. Decyzja o dofinansowaniu projektu – nr projektu: RPZP.07.06.00-32-K003/18.

Część opisowa przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych, restauracyjnych i opieki nad dziećmi na potrzeby projektu pn. „Akademia Przyszłości” realizowanego przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej UMWZ.

Część nr 1:

1. Planowany termin realizacji zamówienia: 8 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

Szczegółowe terminy realizacji szkoleń (harmonogram) zostaną ustalone z Wykonawcą po podpisaniu umowy. Planowane zajęcia nie częściej niż raz na 3 tygodnie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wydłużenia okresu realizacji umowy.

Ewentualna zmiana terminu realizacji szkoleń (harmonogramu) nie powoduje konieczności zawierania aneksu do umowy a dla jej skuteczności warunkiem wystarczającym jest poinformowanie Wykonawcy przez Zamawiającego o zmianie terminu.

2. Zakres zamówienia.

Zamówienie obejmuje: Usługę hotelarską, konferencyjną, restauracyjną i opieki nad dziećmi na potrzeby sześciu trzydniowych szkoleń w ramach projektu RPO WZ 2014-2020 „Akademia Przyszłości”.

Uczestnikami szkoleń będą rodzice zastępczy – Liderzy Klubów Rodzica Zastępczego, dzieci pozostające pod ich pieczę, trenerzy i przedstawiciel Zamawiającego.

W ramach każdego szkolenia Wykonawca zapewni:

- 1) nocleg na 2 doby hotelowe (piątek - niedziela) dla minimalnie 63, maksymalnie 126 osób (126 uczestników, tj. 22 dorosłych i 101 dzieci oraz 2 trenerów i 1 osobę stanowiącą przedstawiciela Zamawiającego);
- 2) wyżywienie przez 3 dni dla minimalnie 63, maksymalnie 126 osób (126 uczestników, tj. 22 dorosłych i 101 dzieci oraz 2 trenerów i 1 osobę stanowiącą przedstawiciela Zamawiającego);

- 3) salę szkoleniową przeznaczoną dla 25 osób przez 2,5 dnia (2 dni szkolenia i 0,5 dnia wymiany doświadczeń);
- 4) sale, w których możliwa będzie opieka nad dziećmi, w ramach tego samego obiektu, z zaznaczeniem, że nie może być to sala w której odbywać się będzie szkolenie, ani w której serwowane są posiłki;
- 5) opiekę nad dziećmi uczestników szkoleń w miejscu realizacji szkolenia podczas jego trwania, zgodną z następującymi wymaganiami i standardami bezpieczeństwa:
 - a) czas sprawowania opieki: maksymalnie 8 godz. zegarowych w każdym dniu szkolenia, tj. w sobotę i niedzielę,
 - b) sprawowanie opieki pielęgnacyjnej oraz edukacyjnej, przez prowadzenie zajęć zabawowych z elementami edukacji, z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb dziecka,
 - c) prowadzenie zajęć opiekuńczo-wychowawczych i edukacyjnych, uwzględniających rozwój psychomotoryczny dziecka, właściwych do wieku dziecka,
 - d) zapewnienie co najmniej 1 opiekuna na 15 dzieci pozostających pod opieką,
 - e) zatrudnienie opiekunów na podstawie umowy o pracę lub umowy cywilno-prawnej,
 - f) opiekunowie muszą posiadać stosowne kwalifikacje do pracy z dziećmi i młodzieżą, tj.: wykształcenie wyższe kierunkowe: pedagogika/psychologia lub posiadać prawo wykonywania zawodu nauczyciela lub legitymować się ukończonym kursem na wychowawcę wypoczynku dzieci i młodzieży lub ukończonym kursem opiekuna dziecięcego lub posiadać co najmniej wykształcenie średnie i udokumentowany 3-letni staż pracy z dziećmi i młodzieżą.
 - g) opiekunowie powinni posiadać aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych,
 - h) opiekunowie muszą zostać zweryfikowani przez Wykonawcę w zakresie wynikającym z treści art. 21 ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym Dz. U. z 2020 r. poz. 152) a także sprawdzeni, że nie figurują w krajowym rejestrze karnym,
 - i) opiekunowie powinni złożyć stosowne oświadczenie, że nie byli i nie są pozbawieni władzy rodzicielskiej oraz, że władza rodzicielska nie jest im ograniczona ani w stosunku do nich wynika z tytułu egzekucyjnego.

3. Miejsce realizacji.

Obiekt wskazany przez Wykonawcę na terenie województwa zachodniopomorskiego, w miejscowości położonej nad Morzem Bałtyckim (w której granicach administracyjnych znajduje się dojście do plaży) lub w miejscowości w bliskim sąsiedztwie jeziora z dojściem do plaży.

Do obiektu wskazanego jako miejsce realizacji szkolenia musi być dogodny dojazd komunikacją publiczną (tj. środkami transportu publicznego). Przede wszystkim obiekt (tj. wejście do obiektu), w którym będą realizowane szkolenia musi znajdować się w odległości nie większej niż 1 km od najbliższego funkcjonującego przystanku lub dworca komunikacji/transportu publicznej/ego. Powyższa odległość (1 km) mierzona jest rzeczywistą drogą dojścia pieszego ogólnodostępnym ciągiem komunikacyjnym. W przypadku odległości większej niż 1 km, transport z przystanku komunikacji publicznej w miejscowości do obiektu leży po stronie Wykonawcy.

4. Liczba uczestników szkoleń.

- 1) Liczba uczestników każdego zjazdu to minimalnie 63 a maksymalnie 126 uczestników.
- 2) Zamawiający zastrzega, że liczba uczestników w poszczególnych dniach szkolenia może być różna - uczestnicy mają możliwość przyjazdu w piątek popołudniu lub sobotę rano.
- 3) W celu dokonania rezerwacji usług związanych z realizacją szkoleń Zamawiający prześle Wykonawcy formularz rezerwacji, zawierający:
 - a) przewidywaną liczbę uczestników wraz z informacją nt. oczekiwanego rozkładu pokoi nie później niż na 7 dni przed planowanym szkoleniem;
 - b) ostateczną liczbę uczestników danego warsztatu nie później niż w terminie 3 dni roboczych przed planowanym szkoleniem.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest potwierdzić rezerwację w ciągu 1 dnia roboczego od dnia przekazania przez Zamawiającego ww. informacji. Za dni robocze należy rozumieć dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.

- 5) Zamawiający uprawniony jest do dokonania czynności zmiany terminu rezerwacji usługi poprzez przesłanie oświadczenia e-mailem za potwierdzeniem odbioru do osoby odpowiedzialnej za przeprowadzenie procedury rezerwacji.
- 6) Zmiana terminu świadczenia usługi jest bezkosztowa w przypadku przesłania Wykonawcy oświadczenia w sprawie zmiany terminu rezerwacji najpóźniej w terminie 7 dni lub krótszym wskazanym w ofercie Wykonawcy¹ przed planowanym terminem warsztatu.

5. Przykładowy harmonogram (wg którego powinno być realizowane zamówienie):

| Dzień I - piątek | Dzień II - sobota | Dzień III - niedziela |
|---|--------------------------------|--------------------------------|
| 14:00-16:00 przyjazd uczestników i zakwaterowanie | 07:00-09:00 śniadanie | 07:00-09:00 śniadanie |
| 16:00-20:00 wymiana doświadczeń, kolacja | 09:00-10:30 szkolenie blok I | 09:00-10:30 szkolenie blok I |
| | 10:30-11:00 przerwa kawowa | 10:30-11:00 przerwa kawowa |
| | 11:00-12:30 szkolenie blok II | 11:00-12:30 szkolenie blok II |
| | 12:30-13:00 przerwa kawowa | 12:30-13:00 przerwa kawowa |
| | 13:00-14:30 szkolenie blok III | 13:00-14:30 szkolenie blok III |
| | 14:30-15:30 obiad | 14:30-15:30 obiad |
| | 15:30-17:00 szkolenie blok IV | 15:30-17:00 szkolenie blok IV |
| | 18:00-19:00 kolacja | 17:00- wyjazd uczestników |

6. Obiekt.

Obiekt, w którym mogą być świadczone usługi hotelarskie, zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2211).

Obiekt musi spełniać minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów hotelarskich do potrzeb osób niepełnosprawnych zgodnie z załącznikiem nr 8 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 (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166).

Obiekt musi spełniać aktualne na dzień rozpoczęcia szkolenia wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego oraz wymagania określone w aktach prawnych dotyczących zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19.

Wyposażenie podstawowe każdego pokoju:

- 1) wanna z baterią i natryskiem lub kabina natryskowa
- 2) umywalka z blatem lub półką, z bocznym lub górnym oświetleniem
- 3) WC

Zestaw wyposażenia meblowego każdego pokoju:

- 1) łóżka jednoosobowe o wymiarach co najmniej 90 x 200 cm, w pokojach rodzinnych (powyżej 2 os.) dopuszczalne także łóżka dwuosobowe o wymiarach co najmniej 140 x 200 cm
- 2) nocny stolik lub półka przy każdym miejscu do spania
- 3) szafa lub wnęka garderobiana, co najmniej trzy wieszaki na osobę
- 4) biurko lub stół
- 5) krzesło lub inny mebel do siedzenia (1 miejsce na osobę)
- 6) lustro
- 7) wieszak ścienny lub stojący na odzież wierzchnią

Wyposażenie uzupełniające pokoju/łazienki:

- 1) telewizor
- 2) zasłony, rolety lub żaluzje zaciemniające
- 3) dywan, wykładzina dywanowa lub co najmniej dywanik przy łóżku
- 4) elementy dekoracyjne
- 5) pojemnik na śmieci
- 6) mydło toaletowe lub dozownik mydła
- 7) ręczniki – co najmniej 1/os.
- 8) szklanki

Dodatkowe wymagania:

- 1) Obiekt wskazany przez Wykonawcę na terenie województwa zachodniopomorskiego, w miejscowości położonej nad Morzem Bałtyckim (w której granicach administracyjnych

¹ Termin bezkosztowej zmiany rezerwacji usługi stanowi kryterium oceny ofert – termin ten zostanie przyjęty zgodnie z deklaracją Wykonawcy zawartą w złożonej Ofercie. Termin wskazany przez Wykonawcę w złożonej Ofercie nie może być dłuższy niż 7 dni przed planowanym terminem warsztatu.

znajduje się dojsię do plaży) lub w miejscowości w bliskim sąsiedztwie jeziora z dojsiem do plaży.

- 2) Miejsca noclegowe, miejsce wydawania posiłków, sala szkoleniowa oraz miejsce opieki nad dziećmi powinny być zlokalizowane na terenie jednego obiektu.
- 3) Obiekt powinien posiadać infrastrukturę umożliwiającą korzystanie przez osoby niepełnosprawne bez konieczności pomocy ze strony osób trzecich, w szczególności obiekt powinien być wyposażony w podjazdy oraz w windę, jeśli pokoje, sala szkoleniowe bądź miejsce wydawania posiłków są zlokalizowane na wyższych piętrach.
- 4) Obiekt powinien dysponować infrastrukturą sportowo - rekreacyjną (np. boisko do gry, plac zabaw) oraz świetlicą w przypadku złych warunków atmosferycznych.
- 5) Obiekt powinien świadczyć usługi całoroczne. Temperatura w pomieszczeniach udostępnianych uczestnikom szkoleń, tj. pokojach, salach szkoleniowych, miejscu wydawania posiłków oraz miejscu opieki nad dziećmi nie powinna być niższa niż 21 st. Celsjusza.
- 6) Obiekt musi zapewniać bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników szkoleń.
- 7) W obiekcie musi być zapewniony bezpłatny dostęp do Internetu.
- 8) Uczestnicy szkoleń będą mieli możliwość nieodpłatnego przechowania bagażu, przed zajęciem i po zwolnieniu pokoju.
- 9) Obsługa obiektu jest przygotowana do udzielenia pierwszej pomocy w nagłych wypadkach.
- 10) Zamawiający dopuszcza realizację każdego spotkania w innym obiekcie odpowiadającym zapisom OPZ. W tym celu Wykonawca na etapie składania oferty zaoferuje obiekt lub obiekty w poszczególnych terminach spotkań.

7. Zakwaterowanie.

- 1) Oferent zapewni rezerwację oraz nocleg dla wszystkich osób zgłoszonych przez Zamawiającego, zgodnie z warunkami zawartymi w niniejszym OPZ oraz we wzorze umowy.
- 2) Noclegi dostępne będą w pokojach 1-osobowych, 2-osobowych, 3-osobowych, 4-osobowych lub większych (w zależności od potrzeb, rodziny zakwaterowane będą w pokojach większych lub sąsiadujących, pozostali w pokojach 1-osobowych i 2-osobowych). Wykonawca zapewni co najmniej 1 pokój dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych.
- 3) Orientacyjny rozkład pokoi 1 x 1-osobowy, 4 x 2-osobowy, 3 x 3-osobowy, 4 x 4-osobowy, 4 x 5-osobowy (lub pokoje sąsiadujące), 2 x 6-osobowy (lub pokoje sąsiadujące), 2 x 10-osobowy (lub pokoje sąsiadujące), 1 x 11-osobowy (lub pokoje sąsiadujące), 1 x 13-osobowy (lub pokoje sąsiadujące), 1 x 16-osobowy (lub pokoje sąsiadujące).
- 4) W przypadku pokoi 2-osobowych, wyposażone one będą w dwa pojedyncze łóżka.
- 5) Zamawiający nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów związanych z korzystaniem z pokoi hotelowych, np. koszty płatnej telewizji, koszty związane z rozmowami telefonicznymi wykonywanymi z pokoi, koszty barku w pokoju, itp.

8. Sala szkoleniowa.

- 1) Sala szkoleniowa musi spełniać aktualne na dzień rozpoczęcia szkolenia wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego oraz wymagania określone w aktach prawnych dotyczących zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19 (w tym dotyczące minimalnej kubatury/przestrzeni).
- 2) Zamawiający wymaga, aby sala szkoleniowa była klimatyzowana oraz wyposażona w następujące elementy:
 - a) stoły oraz miejsca siedzące ustawione w podkowę, z możliwością zmiany aranżacji,
 - b) laptop z połączeniem do Internetu, pełną wersją MS Office oraz aplikacjami do odtwarzania filmów wideo, w tym DVD, zainstalowanymi kodekami umożliwiającymi odczyt popularnych formatów plików wideo wraz z myszą oraz z pilotem do przewijania prezentacji kompatybilnym z projektorem multimedialnym,
 - c) flipchart oraz komplet pisaków,
 - d) projektor multimedialny (z wyjściem hdm),
 - e) ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników spotkania
 - f) zaplecze sanitarne dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej,
 - g) zapewnienie natychmiastowej obsługi technicznej przed i w trakcie spotkania.
- 3) Bezawaryjność działania wszystkich ww. urządzeń musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu przed rozpoczęciem warsztatu.

9. Wyżywienie (usługa restauracyjna/cateringowa).

Usługi restauracyjne muszą spełniać aktualne na dzień rozpoczęcia szkolenia wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego oraz wymagania określone w aktach prawnych dotyczących zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19.

- 1) Uczestnikom warsztatów oferowane będzie wyżywienie, na które składać się będą:
 - a) przerwa kawowa/drugie śniadanie dla dzieci w drugim i trzecim dniu pobytu (sobota i niedziela),
 - b) śniadanie w drugim i trzecim dniu pobytu (sobota i niedziela),
 - c) obiad w drugim i trzecim dniu pobytu (sobota i niedziela),
 - d) kolacja w pierwszym i drugim dniu pobytu (piątek, sobota).
- 2) Śniadanie powinno być serwowane w postaci bufetu szwedzkiego, w tym co najmniej: danie na ciepło z dodatkami, wędliny, sery, sałatki lub świeże warzywa, ryby, dżemy, pieczywo jasne i ciemne, masło, świeżo parzona kawa, herbata, soki, woda, mleko, cytryna i cukier.
- 3) Obiad w formie bufetowej lub serwowanej - różne menu na każdy dzień, uwzględniające:
 - a) zupę – co najmniej 300 ml na osobę,
 - b) bufet zimny – 2 rodzaje surówek (min. 150 g na osobę),
 - c) bufet gorący – w tym danie mięsne (min. 150 g) lub danie wegetariańskie (min. 400 g), 2 dodatki do dania głównego np. ziemniaki, frytki, ryż, makaron, kopytka, kluski śląskie, kasza gryczana, warzywa na parze, warzywa duszone (min. 150 g)
 - d) deser – np. ciasto, co najmniej 150 g na osobę,
 - e) woda i soki podawane w dzbankach bez ograniczeń.
- 4) Kolacja w formie bufetu, powinna składać się z co najmniej: dwóch gorących dań głównych (mięsne i bezmięsne), 2 przekąsek zimnych lub ciepłych, patery wędlin i serów żółtych, warzyw, pieczywa, masła, pakietu napojów (herbata, kawa, woda, sok, mleko) i cytryny.
- 5) Przerwy kawowe powinny być oferowane w sposób ciągły w nieograniczonej ilości, tj. na bieżąco będą uzupełniane wszelkie braki. Serwis kawowy będzie dostępny w godzinach trwania szkoleń/warsztatów na stole w sali szkoleniowej lub w jej bezpośrednim sąsiedztwie i obejmować będzie co najmniej:
 - a) świeżo parzoną, gorącą kawę w dzbankach lub kawę z ekspresu oraz herbatę (min. 3 rodzaje herbat w torebkach), mleko do kawy, cytrynę krojoną w plasterki, cukier,
 - b) soki owocowe w 2 rodzajach smakowych (soki typu 100%),
 - c) wodę mineralną gazowaną i niegazowaną podawaną w dzbankach lub butelkach,
 - d) ciastka kruche i ciasta (min. 3 rodzaje)
 - e) przynajmniej raz dziennie świeże owoce, (co najmniej 2 rodzaje do wyboru w ilości 2 szt. na osobę, jak np.: banany, mandarynki, gruszki, jabłka, czy winogrona/truskawki, inne sezonowe (100g/osobę),
 - f) usługę sprzątania.
- 6) Drugie śniadanie dla dzieci powinno być oferowane co najmniej 2-krotnie w ciągu dnia i powinno obejmować przynajmniej:
 - a) sok owocowy/jogurt;
 - b) świeży owoc lub porcję owoców;
 - c) drożdżówkę, ciasto, ciastko;
 - d) dostęp do wody mineralnej niegazowanej - w sposób ciągły w nieograniczonej ilości.
- 7) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu najpóźniej na 7 dni przed terminem rozpoczęcia szkolenia, w celu akceptacji, propozycję menu na każdy dzień, uwzględniając powyższe wymagania. Zamawiający zobowiązuje się do akceptacji menu, w terminie do 3 dni od dnia otrzymania menu lub zobowiązuje się w tym terminie do zgłoszenia zastrzeżeń. Wykonawca po otrzymaniu zastrzeżeń będzie zobowiązany do ponownego przedstawienia Zamawiającemu menu, w terminie do 3 dni od dnia otrzymania zastrzeżeń.
- 8) 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 (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021).

10. Dodatkowe wymagania:

- 1) Wykonawca zapewni obecność swojego przedstawiciela w trakcie trwania całego warsztatu z którym na bieżąco będzie można się konsultować w sprawach związanych z pobytem uczestników szkolenia (kwestie informacyjne, techniczne itp.).
- 2) 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.
- 3) Stosownie do art. 95 ustawy PZP Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy, w rozumieniu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320 ze zm.), osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia: czynności administracyjno-biurowe.

Część nr 2:

1. Termin realizacji zamówienia: 8 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

Szczegółowe terminy realizacji szkoleń i superwizji zostaną ustalone z Wykonawcą po podpisaniu umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wydłużenia okresu realizacji umowy. Ewentualna zmiana terminu realizacji szkoleń/superwizji nie powoduje konieczności zawierania aneksu do umowy a dla jej skuteczności warunkiem wystarczającym jest poinformowanie Wykonawcy przez Zamawiającego o zmianie terminu.

2. Zakres zamówienia:

Zamówienie obejmuje: Usługę hotelarską, konferencyjną, restauracyjną i opieki nad dziećmi na potrzeby sześciu dwudniowych szkoleń fakultatywnych i superwizji w ramach projektu RPO WZ 2014-2020 „Akademia Przyszłości”.

Uczestnikami szkoleń będą rodzice zastępczy – Liderzy Klubów Rodzica Zastępczego, dzieci pozostające pod ich pieczęcią, trenerzy i przedstawiciel Zamawiającego.

W ramach każdego zjazdu Wykonawca zapewni:

- 1) nocleg na 1 dobę hotelową (sobota - niedziela) dla minimalnie 30, maksymalnie 46 osób (46 uczestników, tj. 18 dorosłych i 25 dzieci oraz 2 trenerów i 1 osobę stanowiącą przedstawiciela Zamawiającego);
- 2) wyżywienie przez 2 dni dla minimalnie 30, maksymalnie 46 osób (46 uczestników, tj. 18 dorosłych i 25 dzieci oraz 2 trenerów i 1 osobę stanowiącą przedstawiciela Zamawiającego);
- 3) salę szkoleniową przeznaczoną dla 21 osób przez 2 dni szkolenia;
- 4) sale, w których możliwa będzie opieka nad dziećmi, w ramach tego samego obiektu, z zaznaczeniem, że nie może być to sala w której odbywać się będzie szkolenie, ani w której serwowane są posiłki;
- 5) opiekę nad dziećmi uczestników szkoleń w miejscu realizacji szkolenia podczas jego trwania, zgodną z następującymi wymaganiami i standardami bezpieczeństwa:
 - a) czas sprawowania opieki: max 8 godz. zegarowych w każdym dniu szkolenia, tj. w sobotę i niedzielę,
 - b) sprawowanie opieki pielęgnacyjnej oraz edukacyjnej, przez prowadzenie zajęć zabawowych z elementami edukacji, z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb dziecka,
 - c) prowadzenie zajęć opiekuńczo-wychowawczych i edukacyjnych, uwzględniających rozwój psychomotoryczny dziecka, właściwych do wieku dziecka,
 - d) zapewnienie co najmniej 1 opiekuna na 15 dzieci pozostających pod opieką,
 - e) zatrudnienie opiekunów na podstawie umowy o pracę lub umowy cywilno-prawnej,
 - f) opiekunowie muszą posiadać stosowne kwalifikacje do pracy z dziećmi i młodzieżą, tj.: wykształcenie wyższe kierunkowe: pedagogika/psychologia lub posiadać prawo wykonywania zawodu nauczyciela lub legitymować się ukończonym kursem na wychowawcę wypoczynku dzieci i młodzieży lub ukończonym kursem opiekuna dziecięcego lub posiadać co najmniej wykształcenie średnie i udokumentowany 3-letni staż pracy z dziećmi i młodzieżą,

- g) opiekunowie powinni posiadać aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych, opiekunowie muszą zostać zweryfikowani przez Wykonawcę w zakresie wynikającym z treści art. 21 ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym Dz. U. z 2020 r. poz. 152) a także sprawdzeni, że nie figurują w krajowym rejestrze karnym,
- h) opiekunowie powinni złożyć stosowne oświadczenie, że nie byli i nie są pozbawieni władzy rodzicielskiej oraz, że władza rodzicielska nie jest im ograniczona ani zawieszona oraz wypełniają obowiązek alimentacyjny - w przypadku gdy taki obowiązek w stosunku do nich wynika z tytułu egzekucyjnego

3. Miejsce realizacji.

Obiekt wskazany przez Wykonawcę na terenie województwa zachodniopomorskiego, w miejscowości położonej nad Morzem Bałtyckim (w której granicach administracyjnych znajduje się dojście do plaży) lub w miejscowości w bliskim sąsiedztwie jeziora z dojściem do plaży.

Do obiektu wskazanego jako miejsce realizacji szkolenia musi być dogodny dojazd komunikacją publiczną (tj. środkami transportu publicznego). Przede wszystkim obiekt (tj. wejście do obiektu), w którym będą realizowane szkolenia musi znajdować się w odległości nie większej niż 1 km od najbliższego funkcjonującego przystanku lub dworca komunikacji/transportu publicznej/ego. Powyższa odległość (1 km) mierzona jest rzeczywistą drogą dojścia pieszego ogólnodostępnym ciągiem komunikacyjnym. W przypadku odległości większej niż 1 km, transport z przystanku komunikacji publicznej w miejscowości do obiektu leży po stronie Wykonawcy.

4. Liczba uczestników szkoleń.

- 1) Liczba uczestników każdego zjazdu to minimalnie 30 a maksymalnie 46 uczestników.
- 2) Zamawiający zastrzega, że liczba uczestników w poszczególnych dniach szkolenia może być różna - uczestnicy mają możliwość przyjazdu w sobotę rano lub niedzielę rano.
- 3) W celu dokonania rezerwacji usług związanych z realizacją szkoleń Zamawiający przekaze Wykonawcy formularz rezerwacji, zawierający:
 - c) przewidywaną liczbę uczestników wraz z informacją nt. oczekiwanego rozkładu pokoi nie później niż na 7 dni przed planowanym szkoleniem;
 - d) ostateczną liczbę uczestników danego warsztatu nie później niż w terminie 3 dni roboczych przed planowanym szkoleniem.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest potwierdzić rezerwację w ciągu 1 dnia roboczego od dnia przekazania przez Zamawiającego ww. informacji. Za dni robocze należy rozumieć dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
- 5) Zamawiający uprawniony jest do dokonania czynności zmiany terminu rezerwacji usługi poprzez przesłanie oświadczenia e-mailem za potwierdzeniem odbioru do osoby odpowiedzialnej za przeprowadzenie procedury rezerwacji.
- 6) Zmiana terminu świadczenia usługi jest bezkosztowa w przypadku przesłania Wykonawcy oświadczenia w sprawie zmiany terminu rezerwacji najpóźniej w terminie 7 dni lub krótszym wskazanym w ofercie Wykonawcy² przed planowanym terminem warsztatu.

5. Przykładowy harmonogram (wg którego powinno być realizowane zamówienie):

| Dzień I - sobota | Dzień II - niedziela |
|----------------------------------|--------------------------------|
| 07:00-09:00 przyjazd uczestników | 07:00-09:00 śniadanie |
| 09:00-10:30 szkolenie blok I | 09:00-10:30 szkolenie blok I |
| 10:30-10:45 przerwa kawowa | 10:30-10:45 przerwa kawowa |
| 10:45-13:00 szkolenie blok II | 10:45-13:00 szkolenie blok II |
| 13:00-14:00 obiad | 13:00-14:00 obiad |
| 14:00-15:30 szkolenie blok III | 14:00-15:30 szkolenie blok III |
| 15:30-15:45 przerwa kawowa | 15:30-15:45 przerwa kawowa |
| 15:45-16:30 szkolenie blok IV | 15:45-16:30 szkolenie blok IV |
| 18:00-19:00 kolacja | 16:30 – wyjazd uczestników |

6. Obiekt.

² Termin bezkosztowej zmiany rezerwacji usługi stanowi kryterium oceny ofert – termin ten zostanie przyjęty zgodnie z deklaracją Wykonawcy zawartą w złożonej Ofercie. Termin wskazany przez Wykonawcę w złożonej Ofercie nie może być dłuższy niż 7 dni przed planowanym terminem warsztatu.

Obiekt, w którym mogą być świadczone usługi hotelarskie, zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2211).

Obiekt musi spełniać minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów hotelarskich do potrzeb osób niepełnosprawnych zgodnie z załącznikiem nr 8 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 (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166).

Obiekt musi spełniać aktualne na dzień rozpoczęcia szkolenia wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego oraz wymagania określone w aktach prawnych dotyczących zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19.

Wyposażenie podstawowe każdego pokoju:

- 1) wanna z baterią i natryskiem lub kabina natryskowa
- 2) umywalka z blatem lub półką, z bocznym lub górnym oświetleniem
- 3) WC

Zestaw wyposażenia meblowego każdego pokoju:

- 1) łóżka jednoosobowe o wymiarach co najmniej 90 x 200 cm, w pokojach rodzinnych (powyżej 2 os.) dopuszczalne także łóżka dwuosobowe o wymiarach co najmniej 140 x 200 cm
- 2) nocny stolik lub półka przy każdym miejscu do spania
- 3) szafa lub wnęka garderobiana, co najmniej trzy wieszaki na osobę
- 4) biurko lub stół
- 5) krzesło lub inny mebel do siedzenia (1 miejsce na osobę)
- 6) lustro
- 7) wieszak ścienny lub stojący na odzież wierzchnią

Wyposażenie uzupełniające pokoju/lazienki:

- 1) telewizor
- 2) zasłony, rolety lub żaluzje zaciemniające
- 3) dywan, wykładzina dywanowa lub co najmniej dywanik przy łóżku
- 4) elementy dekoracyjne
- 5) pojemnik na śmieci
- 6) mydło toaletowe lub dozownik mydła
- 7) ręczniki – co najmniej 1/os.
- 8) szklanki

Dodatkowe wymagania:

- 1) Obiekt wskazany przez Wykonawcę na terenie województwa zachodniopomorskiego, w miejscowości położonej nad Morzem Bałtyckim (w której granicach administracyjnych znajduje się dojście do plaży) lub w miejscowości w bliskim sąsiedztwie jeziora z dojściem do plaży.
- 2) Miejsca noclegowe, miejsce wydawania posiłków, sala szkoleniowa oraz miejsce opieki nad dziećmi powinny być zlokalizowane na terenie jednego obiektu.
- 3) Obiekt powinien posiadać infrastrukturę umożliwiającą korzystanie przez osoby niepełnosprawne bez konieczności pomocy ze strony osób trzecich, w szczególności obiekt powinien być wyposażony w podjazdy oraz w windę, jeśli pokoje, sala szkoleniowa bądź miejsce wydawania posiłków są zlokalizowane na wyższych piętrach.
- 4) Obiekt powinien dysponować infrastrukturą sportowo - rekreacyjną (np. boisko do gry, plac zabaw) oraz świetlicą w przypadku złych warunków atmosferycznych.
- 5) Obiekt powinien świadczyć usługi całoroczne. Temperatura w pomieszczeniach udostępnianych uczestnikom szkoleń, tj. pokojach, salach szkoleniowych, miejscu wydawania posiłków oraz miejscu opieki nad dziećmi nie powinna być niższa niż 21 st. Celsjusza.
- 6) Obiekt musi zapewniać bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników szkoleń.
- 7) W obiekcie musi być zapewniony bezpłatny dostęp do Internetu.
- 8) Uczestnicy szkoleń będą mieli możliwość nieodpłatnego przechowania bagażu, przed zajęciem i po zwolnieniu pokoju.
- 9) Obsługa obiektu jest przygotowana do udzielenia pierwszej pomocy w nagłych wypadkach.
- 10) Zamawiający dopuszcza realizację każdego spotkania w innym obiekcie odpowiadającym zapisom OPZ. Wykonawca na etapie składania oferty zaoferuje obiekt lub obiekty.

7. Zakwaterowanie.

- 1) Oferent zapewni rezerwację oraz nocleg dla wszystkich osób zgłoszonych przez Zamawiającego, zgodnie z warunkami zawartymi w niniejszym OPZ oraz we wzorze umowy.
- 2) Noclegi dostępne będą w pokojach 1-osobowych, 2-osobowych, 3-osobowych, 4-osobowych. Wykonawca zapewni co najmniej 1 pokój dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych.
- 3) W przypadku pokoi 2-osobowych, wyposażone one będą w dwa pojedyncze łóżka.
- 4) Zamawiający nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów związanych z korzystaniem z pokoi hotelowych, np. koszty płatnej telewizji, koszty związane z rozmowami telefonicznymi wykonywanymi z pokoi, koszty barku w pokoju, itp.

8. Sala szkoleniowa.

- 1) Sala szkoleniowa musi spełniać aktualne na dzień rozpoczęcia szkolenia wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego oraz wymagania określone w aktach prawnych dotyczących zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19 (w tym dotyczące minimalnej kubatury/przestrzeni).
- 2) Zamawiający wymaga, aby sala szkoleniowa była klimatyzowana oraz wyposażona w następujące elementy:
 - a) stoły oraz miejsca siedzące ustawione w podkowę, z możliwością zmiany aranżacji,
 - b) laptop z podłączeniem do Internetu, pełną wersją MS Office oraz aplikacjami do odtwarzania filmów wideo, w tym DVD, zainstalowanymi kodekami umożliwiającymi odczyt popularnych formatów plików wideo wraz z myszą oraz z pilotem do przewijania prezentacji kompatybilnym z projektorem multimedialnym,
 - c) flipchart oraz komplet pisaków,
 - d) projektor multimedialny (z wyjściem hdmi),
 - e) ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników spotkania
 - f) zaplecze sanitarne dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej,
 - g) zapewnienie natychmiastowej obsługi technicznej przed i w trakcie spotkania.
- 3) Bezawaryjność działania wszystkich ww. urządzeń musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu przed rozpoczęciem warsztatu.

9. Wyżywienie (usługa restauracyjna/cateringowa).

Usługi restauracyjne muszą spełniać aktualne na dzień rozpoczęcia szkolenia wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego oraz wymagania określone w aktach prawnych dotyczących zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19.

- 1) Uczestnikom warsztatów oferowane będzie wyżywienie, na które składać się będą:
 - a) przerwa kawowa/drugie śniadanie dla dzieci w pierwszym i drugim dniu pobytu (sobota i niedziela);
 - b) śniadanie w drugim dniu pobytu (niedziela);
 - c) obiad w pierwszym i drugim dniu pobytu (sobota i niedziela);
 - d) kolacja w pierwszym dniu pobytu (sobota);
- 2) Śniadanie powinno być serwowane w postaci bufetu szwedzkiego, w tym co najmniej: danie na ciepło z dodatkami, wędliny, sery, sałatki lub świeże warzywa, ryby, dżemy, pieczywo jasne i ciemne, masło, świeżo parzona kawa, herbata, soki, woda, mleko, cytryna i cukier.
- 3) Obiad w formie bufetowej lub serwowanej - różne menu na każdy dzień, uwzględniające:
 - a) zupę – co najmniej 300 ml na osobę,
 - b) bufet zimny – 2 rodzaje surówek (min. 150 g na osobę),
 - c) bufet gorący – w tym danie mięsne (min. 150 g) lub danie wegetariańskie (min. 400 g), 2 dodatki do dania głównego np. ziemniaki, frytki, ryż, makaron, kopytka, kluski śląskie, kasza gryczana, warzywa na parze, warzywa duszone (min. 150 g)
 - d) deser – np. ciasto, co najmniej 150 g na osobę,
 - e) woda i soki podawane w dzbankach bez ograniczeń.
- 4) Kolacja w formie bufetu, powinna składać się z co najmniej: dwóch gorących dań głównych (mięsne i bezmięsne), 2 przekąsek zimnych lub ciepłych, paterę wędlin i serów żółtych, warzyw, pieczywa, masła, pakietu napojów (herbata, kawa, woda, sok, mleko) i cytryny.
- 5) Przerwy kawowe powinny być oferowane w sposób ciągły w nieograniczonej ilości, tj. na bieżąco będą uzupełniane wszelkie braki. Serwis kawowy będzie dostępny

- w godzinach trwania szkoleń/warsztatów na stole w sali szkoleniowej lub w jej bezpośrednim sąsiedztwie i obejmować będzie co najmniej:
- a) świeżo parzoną, gorącą kawę w dzbankach lub kawę z ekspresu oraz herbatę (min. 3 rodzaje herbat w torebkach), mleko do kawy, cytrynę krojoną w plasterki, cukier,
 - b) soki owocowe w 2 rodzajach smakowych (soki typu 100%),
 - c) wodę mineralną gazowaną i niegazowaną podawaną w dzbankach lub butelkach,
 - d) ciastka kruche i ciasta (min. 3 rodzaje)
 - e) przynajmniej raz dziennie świeże owoce, (co najmniej 2 rodzaje do wyboru w ilości 2 szt. na osobę, jak np.: banany, mandarynki, gruszki, jabłka, czy winogrona/truskawki, inne sezonowe (100g/osobę),
 - f) usługę sprzątania.
- 6) Drugie śniadanie dla dzieci powinno być oferowane co najmniej 2-krotnie w ciągu dnia i powinno obejmować przynajmniej:
- a) sok owocowy/jogurt;
 - b) świeży owoc lub porcję owoców;
 - c) drożdżówkę, ciasto, ciastko;
 - d) dostęp do wody mineralnej niegazowanej - w sposób ciągły w nieograniczonej ilości.
- 7) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu najpóźniej na 7 dni przed terminem rozpoczęcia szkolenia, w celu akceptacji, propozycję menu na każdy dzień, uwzględniając powyższe wymagania. Zamawiający zobowiązuje się do akceptacji menu, w terminie do 3 dni od dnia otrzymania menu lub zobowiązuje się w tym terminie do zgłoszenia zastrzeżeń. Wykonawca po otrzymaniu zastrzeżeń będzie zobowiązany do ponownego przedstawienia Zamawiającemu menu, w terminie do 3 dni od dnia otrzymania zastrzeżeń.
- 8) 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 (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021).

10. Dodatkowe wymagania

- 1) Wykonawca zapewni obecność swojego przedstawiciela w trakcie trwania całego warsztatu z którym na bieżąco będzie można się konsultować w sprawach związanych z pobytam uczestników szkolenia (kwestie informacyjne, techniczne itp.).
- 2) 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.
- 3) Stosownie do art. 95 ustawy PZP Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy, w rozumieniu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320 ze zm.), osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia: czynności administracyjno-biurowe.

Zamawiający dopuszcza składanie ofert na obie części jednocześnie, Zamawiający dopuszcza częściowo realizację poszczególnych szkoleń dla części 1 i 2 w tych samych terminach. W przypadku składania ofert na część 1 i 2, Zamawiający będzie oceniał obie ofert niezależnie.