

SZCZEGÓŁY SZACOWANEGO ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Przedmiot szacowania

Przedmiotem szacowania jest „**Świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych na potrzeby realizacji szkoleń i kursów dla opiekunów usamodzielnienia w ramach projektu pn. „Akademia Przyszłości” realizowanego przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej UMWZ**”.

2. Nazwy i kody Wspólnego Słownika Zamówień (klasyfikacja 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

3. Informacja o realizacji przedmiotu zamówienia w ramach projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej

Przedmiot zamówienia realizowany jest w ramach następującego projektu:

Projekt pt. „Akademia Przyszłości” nr: RPZP.07.06.00-32-K003/18, współfinansowany 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*.

4. Zakres zamówienia

Zamówienie obejmuje: Usługę hotelarską, konferencyjną i restauracyjną na potrzeby realizacji szkoleń i kursów w ramach projektu RPO WZ 2014-2020 „Akademia Przyszłości”.

Uczestnikami szkoleń i kursów będą Opiekunowie usamodzielnienia, trenerzy i przedstawiciel Zamawiającego.

Łącznie w ramach zamówienia zostaną zorganizowane 2 czterodniowe szkolenia oraz 2 siedmiodniowe kursy (podzielone w systemie 2 dni + 2 dni + 3 dni) w okresie od stycznia 2020r. do marca 2020 r.

W ramach szkoleń 4-dniowych Wykonawca zapewni:

- 1) Nocleg na 3 doby hotelowe dla minimalnie 18, maksymalnie 23 osób (20 uczestników, 2 trenerów i 1 osoba stanowiąca personel projektu)
- 2) Wyżywienie przez 4 dni dla minimalnie 18, maksymalnie 23 osób (20 uczestników, 2 trenerów i 1 osoba stanowiąca personel projektu)
- 3) Salę szkoleniową przeznaczoną dla 21 osób przez 4 dni szkoleniowe;

W ramach kursów 7-dniowych Wykonawca zapewni:

- 1) Nocleg na 4 doby hotelowe (1 doba + 1 doba + 2 doby) dla minimalnie 18, maksymalnie 23 osób (20 uczestników, 2 trenerów i 1 osoba stanowiąca personel projektu)
- 2) Wyżywienie przez 7 dni (2 dni + 2 dni + 3 dni) dla minimalnie 18, maksymalnie 23 osób (20 uczestników, 2 trenerów i 1 osoba stanowiąca personel projektu)
- 3) Salę szkoleniową przeznaczoną dla 21 osób przez 7 dni szkoleniowych;

5. Miejsce realizacji

Obiekt wskazany przez Wykonawcę, w miejscowości na terenie województwa zachodniopomorskiego, położonej nad Morzem Bałtyckim, w której granicach administracyjnych znajduje się dojście do plaży.

6. Termin realizacji

Terminy 4-dniowych szkoleń:

- 1) 07.01.2020 r. – 10.01.2020 r.
- 2) 03.03.2020 r. - 06.03.2020 r.

Terminy 7-dniowych kursów:

- 1) 13-14.01.20 r. 06-07.02.20 r. 11-13.03.20 r.
- 2) 30-31.01.20 r. 24-25.02.20 r. 18-20.03.20 r.

Zamawiający ma prawo do zmiany terminów, pod warunkiem zgłoszenia tej zmiany Wykonawcy najpóźniej 7 dni przed planowanym warsztatem.

7. Liczba uczestników

Liczba uczestników każdego szkolenia/kursu to minimalnie 18 a maksymalnie 23 osoby.

8. Obiekt

Standard obiektu powinien wynosić minimum 3 gwiazdki, zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz.U. z 2017 r. poz. 1553 ze zm.).

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.

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
- 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: spełniające wymagania określone w załączniku 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 dla hotelu o kategorii 3-gwiazdki (***)

Dodatkowe wymagania:

- a. Obiekt musi znajdować się w miejscowości na terenie województwa zachodniopomorskiego, położonej nad Morzem Bałtyckim, w której granicach administracyjnych znajduje się dojście do plaży.
- b. Miejsca noclegowe, miejsce wydawania posiłków oraz sala szkoleniowa powinny być zlokalizowane w ramach jednego obiektu.
- c. 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.
- d. 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.
- e. Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników w miejscu, gdzie będzie odbywało się szkolenie/kurs lub w bezpośrednim sąsiedztwie.

9. Zakwaterowanie podczas szkoleń

- 1) Oferent zapewni rezerwację oraz nocleg dla wszystkich osób zgłoszonych przez Zamawiającego, zgodnie z warunkami zawartymi w niniejszym SOPZ oraz we wzorze umowy.
- 2) Noclegi dostępne będą w pokojach 1-osobowych lub 2-osobowych, w tym w pokojach dostosowanych do potrzeb osób niepełnosprawnych (co najmniej 1 pokój). Wykonawca zapewni co najmniej dwa pokoje 1-osobowe.
- 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.

10. Sala szkoleniowa

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

- 1) stoły oraz miejsca siedzące ustawione w podkowę, z możliwością zmiany aranżacji,
- 2) 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 kompatybilny z projektorem multimedialnym,
- 3) flipchart oraz komplet pisaków,
- 4) projektor multimedialny (z wyjściem hdmi),
- 5) ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników spotkania
- 6) zaplecze sanitarne dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej,
- 7) zapewnienie natychmiastowej obsługi technicznej przed i w trakcie realizacji usługi.

Bezawaryjność działania wszystkich ww. urządzeń musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu przed rozpoczęciem warsztatu.

11. Wyżywienie (usługa restauracyjna)

- 1) Uczestnikom warsztatów oferowane będzie wyżywienie, na które składać się będą:
 - a) Przerwa kawowa w każdym dniu szkoleń/kursów;
 - b) Obiad i kolacja w pierwszym dniu szkoleń/kursów;
 - c) Śniadanie, Obiad i Kolację w środkowych dniach szkoleń/kursów;
 - d) Śniadanie i obiad w ostatnim dniu szkoleń/kursów.
- 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 - 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 do wyboru: 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 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, paterki 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/kursów na stole w sali szkoleniowej lub w jej bezpośrednim sąsiedztwie i obejmować będzie co najmniej:
 - a) świeżo parzoną, gorącą kawę w termosach 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) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu najpóźniej na 7 dni przed terminem rozpoczęcia warsztatu, 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.
- 7) 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.