

Znak sprawy: WOIRZL-II.272.18.2020.PR

Załącznik nr 5 do Ogłoszenia

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest „**Świadczenie usługi hotelarskiej, konferencyjnej i restauracyjnej na potrzeby realizacji projektu „Kooperacja efektywna i skuteczna” realizowanego przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej**”

### 1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „**Świadczenie usługi hotelarskiej, konferencyjnej i restauracyjnej na potrzeby realizacji projektu „Kooperacja efektywna i skuteczna” realizowanego przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej**”.

Przedmiot zamówienia realizowany jest w ramach następującego projektu „Kooperacja – efektywna i skuteczna” współfinansowany ze środków EFS (84,28%) w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014 – 2020 w trybie konkursowym w ramach II Osi priorytetowej: Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.5 Skuteczna Pomoc Społeczna. Nr umowy o dofinansowanie projektu: POWR.02.05.00-00-0207/17-00.

### 2. Nazwy i kody Wspólnego Słownika Zamówień (klasyfikacja CPV)

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.

### 3. Zakres zamówienia

Zamówienie obejmuje: Usługę hotelarską, konferencyjną i restauracyjną na potrzeby realizacji dwunastu 2-dniowych spotkań – trzech 7-osobowych Partnerskich Zespołów Kooperacyjnych (dalej: „PZK”) w skład których wchodzi przedstawiciele lokalnych podmiotów polityk sektorowych z poziomu Powiatu i Gminy w ramach projektu PO WER „Kooperacja efektywna i skuteczna”.

### 4. Miejsce realizacji

Miasto Szczecin

### 5. Terminy realizacji

1) W każdym z poniższych **czterech terminów** odbywać się będą **spotkania dla 3 grup PZK** licząc, że dla każdej grupy jest to odrębne spotkanie:

- **04-05 lipca 2020 r.;**
- **29-30 sierpnia 2020 r.;**
- **05-06 września 2020 r.;**
- **12-13 września 2020 r.**

**Spotkania dla 3 grup PZK w ramach danego terminu muszą zostać zrealizowane w tym samym obiekcie hotelowym (np. w terminie 04-05 lipca 2020 r. – w jednym obiekcie odbędą się spotkania dla 3 grup PZK).**

**Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian ww. terminów w uzgodnieniu z Wykonawcą.**

### 6. Liczba uczestników spotkań

Maksymalnie **21 osób** (3 PZK po 7 osób). W każdym z terminów wskazanych w pkt 5 ppkt 1 odbędą się równocześnie spotkania dla 3 grup PZK. Łącznie odbędzie się 12 spotkań (3 PZK x 4 spotkania x 7 osób);

### 7. Wstępny harmonogram spotkań\*

Znak sprawy: WOIRZL-II.272.18.2020.PR

Dzień I	Dzień II
08.30 - 09.00 Przyjazd i zakwaterowanie 09.00 - 09.30 Kawa powitalna 09.30 - 17.30 Spotkanie, w trakcie: ➤ Przerwa kawowa ➤ 13.00 – Obiad ➤ Przerwa kawowa 19.00 Kolacja bufetowa	08.00 – 09.00 Śniadanie 09.00 – 17.00 Spotkanie, w trakcie: ➤ Przerwa kawowa ➤ 13.00 Obiad godz. 17:00 – Wyjazd

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

## 8. Obiekt hotelowy

Obiekt położony na terenie Miasta Szczecin. Hotel lub Motel o standardzie min. trzy gwiazdkowym, spełniający 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 lub motelu o kategorii trzy gwiazdki (\*\*).

Obiekt który aktualnie jest zarezerwowany do kategorii trzech gwiazdek lub wyższej na mocy decyzji Marszałka Województwa Zachodniopomorskiego o zarezerwowaniu obiektu do rodzaju: hotel lub motel i nadaniu kategorii min. trzy gwiazdki, położony na terenie Miasta Szczecin.

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.

Zamawiający zweryfikuje powyższe wymogi za pomocą Centralnego Wykazu Obiektów Hotelowych (<https://turystyka.gov.pl/cwoh/index>).

**Uwaga:** Zamawiający nie uzna powyższy wymóg za spełniony w sytuacji, gdy Wykonawca w Formularzu ofertowym (Załącznik nr 1 do Ogłoszenia) zaoferuje obiekt, który między innymi nie znajduje się na terenie administracyjnym Miasta Szczecin, przykładowo: Hotel Silver (Ustowo, gm. Kołbaskowo), Hotel Julian (Mierzyn, gm. Dobra).

## 9. Zakwaterowanie podczas spotkań

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.

## 10. Sala szkoleniowa

Zamawiający wymaga, aby dla każdego spotkania zabezpieczona została osobna sala szkoleniowa (3 sale szkoleniowe po 1 dla każdego PZK), która będzie klimatyzowana oraz wyposażona w następujące elementy:

- stoły oraz miejsca siedzące ustawione w podkowę, metraż dostosowany do liczby uczestników (min. 2m<sup>2</sup>/osobę),
- dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienia oświetlenia sztucznego,
- możliwość podłączenia do Internetu,
- flipchart oraz komplet pisaków,
- laptop oraz projektor multimedialny,
- ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników spotkania
- zaplecze sanitarne w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej,

Znak sprawy: WOIRZL-II.272.18.2020.PR

- 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 spotkania.

### 11. Wyżywienie (usługa restauracyjna / cateringowa)

- 1) 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,
- 2) 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.
- 3) Kolacja (dla nocujących) – 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.
- 4) 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 spotkania, na bieżąco uzupełnianego w razie potrzeby.
- 5) 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.
- 6) W trakcie każdego spotkania Wykonawca zapewni wyżywienie w postaci: 1 śniadania, 1 kolacji, 2 obiadów, serwisu kawowego na każdego uczestnika.

### 12. Dodatkowe wymagania

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

Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla uczestników spotkania 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,

Znak sprawy: WOIRZL-II.272.18.2020.PR

na czas realizacji zlecenia umieszczenie roll-up'ów, plakatów itp. w miejscach realizacji zlecenia lub w ich bezpośrednim sąsiedztwie.

### 13. Realizacja zamówienia

#### 1) Rezerwacja usług

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

- przewidywaną liczbę uczestników wraz z informacją nt. oczekiwanego rozkładu pokoi;
- miejsce spotkania (spośród obiektów wskazanych w ofercie Wykonawcy).

Wykonawca zobowiązany jest potwierdzić rezerwację w ciągu 1 dnia roboczego od dnia przekazania przez Zamawiającego ww. informacji.

Za dzień roboczy należy rozumieć dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.

#### 2) Anulowanie rezerwacji

Zamawiający uprawniony jest do dokonania czynności anulowania rezerwacji usługi poprzez przesłanie oświadczenia e-mailem 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.

### 14. Zatrudnienie na umowę o pracę

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca lub Podwykonawca(y) zatrudniali na umowę o pracę w zakresie usługi restauracyjnej / cateringowej (określonej w pkt 11 niniejszego SOPZ) – 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>.

### 15. Wartość zamówienia

Zamawiający zamierza przeznaczyć łącznie na realizację zamówienia kwotę w wysokości: **51 142 zł brutto**.

---

<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 określonej w pkt 9 niniejszego rozdziału SOPZ jednej lub więcej osób niepełnosprawnych.