

Rzeczpospolita
PolskaUnia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

Załącznik nr 5 do Ogłoszenia

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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 Zielona Góra – część I 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 Zielonej Górze, 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: Zielona Góra.

2. Terminy realizacji:

- 1) szkolenie nr 1 – 12-13 września 2019 r. (2 dni);
- 2) szkolenie nr 2 – 26-27 września 2019 r. (2 dni);
- 3) szkolenie nr 3 – 17-18 października 2019 r. (2 dni);
- 4) szkolenie nr 4 – 7-8 listopada 2019 r. (2 dni);
- 5) szkolenie nr 5 – 9-10 listopada 2019 r. (2 dni).

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

3. Liczba uczestników szkoleń:

- 1) szkolenie nr 1 – 12-13 września 2019 r. – maksymalnie 23 osoby;
- 2) szkolenie nr 2 – 26-27 września 2019 r. – maksymalnie 23 osoby;
- 3) szkolenie nr 3 – 17-18 października 2019 r. – maksymalnie 23 osoby;
- 4) szkolenie nr 4 – 7-8 listopada 2019 r. – maksymalnie 10 osób;
- 5) szkolenie nr 5 – 9-10 listopada 2019 r. – maksymalnie 23 osoby.

4. Przykładowy harmonogram szkolenia*:

Dzień I	Dzień II
08:00-9:00 przyjazd i zakwaterowanie	08:00-09:00 śniadanie
9:30-10:00 kawa powitalna	09:00-13:00 szkolenie, w trakcie:
10:00 – 19:00 szkolenie, w trakcie:	○ 11:30 przerwa kawowa
○ 13:00 obiad	○ 13:00 obiad
○ 15:30 przerwa kawowa	godz. 14:00 – wyjazd
○ 17:45 przerwa kawowa	
19:00 kolacja	

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



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



5. Obiekt hotelowy.

Obiekt usytuowany w Zielonej Górze. 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. 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 m² / osobę),
- dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienia oświetlenia sztucznego,
- sala szkoleniowa o wielkości ok. 50 m²,
- 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 (usługa restauracyjna/cateringowa).

- 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,



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- 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 przygotowuje 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



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



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)¹.

10. 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:

- planowany termin realizacji usługi,
- przewidywaną liczbę uczestników danego szkolenia wraz z informacją odnośnie rodzajów pokoi i oczekiwanego ich rozkładu.

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

¹ 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.

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.

III. 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:

- 6) szkolenie nr 1 – 21-22 września 2019 r. (2 dni);
- 7) szkolenie nr 2 – 28-29 września 2019 r. (2 dni);
- 8) szkolenie nr 3 – 19-20 października 2019 r. (2 dni);
- 9) szkolenie nr 4 – 12-13 grudnia 2019 r. (2 dni);
- 10) 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:

- 6) szkolenie nr 1 – 21-22 września 2019 r. – maksymalnie 22 osoby;
- 7) szkolenie nr 2 – 28-29 września 2019 r. – maksymalnie 22 osoby;
- 8) szkolenie nr 3 – 19-20 października 2019 r. – maksymalnie 22 osoby;
- 9) szkolenie nr 4 – 12-13 grudnia 2019 r. – maksymalnie 10 osób;
- 10) 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"> ○ 13:00 obiad ○ 15:30 przerwa kawowa ○ 17:45 przerwa kawowa 19:00 kolacja	08:00-09:00 śniadanie 09:00-13:00 szkolenie, w trakcie: <ul style="list-style-type: none"> ○ 11:30 przerwa kawowa ○ 13:00 obiad 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
Polska

Unia 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 m² / osobę),
- dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienia oświetlenia sztucznego,
- sala szkoleniowa o wielkości ok. 50 m²,
- 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 (usługa restauracyjna/cateringowa).

- 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.),



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



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,

dostępny 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)².

² 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.



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



10. Realizacja zamówienia.

3) 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 danego szkolenia wraz z informacją odnośnie rodzajów pokoi i oczekiwanego ich rozkładu.

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.

4) 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.

IV. 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.