**Znak sprawy: ROPS.III.K.510.13.2018**

**Załącznik nr 1**

**Opis przedmiotu zamówienia**

*Usługa hotelarska i restauracyjna wraz z salą szkoleniową na potrzeby dwudniowych spotkań realizowanych w ramach projektu partnerskiego, pt. „Kooperacja – efektywna i skuteczna” w ramach Osi Priorytetowej II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działania 2.5 Skuteczna pomoc społeczna Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego*

1. **Przedmiot zamówienia:**

**Usługa hotelarska i restauracyjna wraz z salą szkoleniową w podziale na części:**

1. Zapewnienie usługi hotelarskiej i restauracyjnej wraz z salą szkoleniową na tereniewoj. lubuskiego w jednym z **powiatów: nowosolskim, żagańskim, zielonogórskim lub mieście Zielona Góra,** na potrzeby realizacji 8 (ośmiu) dwudniowych spotkań.
2. Zapewnienie usługi hotelarskiej i restauracyjnej wraz z salą szkoleniową na terenie woj. lubuskiego w jednym z **powiatów**: **słubickim**, **sulęcińskim lub krośnieńskim** na potrzeby realizacji 8 (ośmiu) dwudniowych spotkań.
3. Zapewnienie usługi hotelarskiej i restauracyjnej wraz z salą szkoleniową na terenie woj. lubuskiego w jednym z **powiatów**: **strzelecko-drezdeneckim lub** **międzyrzeckim** na potrzeby realizacji 8 (ośmiu) dwudniowych spotkań.
4. Zapewnienie usługi hotelarskiej i restauracyjnej wraz z salą szkoleniową na terenie **miasta Zielona Góra** w województwie lubuskim na potrzeby realizacji 1 (jednego) dwudniowego spotkania.

**Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną liczbę części.**

1. **Termin realizacji zamówienia:**

**Ramy czasowe realizacji usługi: styczeń – grudzień 2019r.\***

**Terminy spotkań dla adekwatnych części postępowania:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Część A** | **Część B** | **Część C** | **Część D** |
| I spotkanie 2-3.02.2019r.  II spotkanie 9-10.03.2019r.  III spotkanie 13-14.04.2019r.  IV spotkanie 11-12.05.2019r.  V spotkanie 8-9.06.2019r.  VI spotkanie 28-29.09.2019r.  VII spotkanie 19-20.10.2019r.  VIII spotkanie 23-24.11.2019r. | I spotkanie 26-27.01.2019r.  II spotkanie 2-3.03.2019r.  III spotkanie 27-18.04.2019r.  IV spotkanie 18-19.05.2019r.  V spotkanie 15-16.06.2019r.  VI spotkanie 21-22.09.2019r.  VII spotkanie 26-27.10.2019r.  VIII spotkanie 7-8.12.2019r. | I spotkanie 26-27.01.2019r.  II spotkanie 2-3.03.2019r.  III spotkanie 27-28.04.2019r.  IV spotkanie 18-19.05.2019r.  V spotkanie 15-16.06.2019r.  VI spotkanie 21-22.09.2019r.  VII spotkanie 26-27.10.2019r.  VIII spotkanie 7-8.12.2019r. | I spotkanie  31.01-01.02.2019 |

\*Zamawiający zastrzega, że dwudniowe spotkania dla części A, B, C zamówienia, realizowane będą   
w soboty i niedziele następujące po sobie, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy (świąt). Dla części D dwudniowe spotkanie realizowane będzie w następujące po sobie dni robocze. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wyżej wskazanych terminów spotkań, 14 dni roboczych przed wstępnie zaplanowanym terminem spotkania.

1. **Miejsce realizacji dla części:**
2. województwo lubuskie, jeden z powiatów: nowosolski, żagański, zielonogórski lub miasto  
    Zielona Góra;
3. województwo lubuskie, jeden z powiatów: słubicki, sulęciński lub krośnieński;
4. województwo lubuskie, jeden z powiatów: strzelecko-drezdenecki lub międzyrzecki;
5. miasto Zielona Góra w województwie lubuskim.
6. **Grupy uczestników dla części:**
7. maksymalnie 7 uczestników podczas 8 dwudniowych spotkań,
8. maksymalnie 7 uczestników podczas 8 dwudniowych spotkań,
9. maksymalnie 7 uczestników podczas 8 dwudniowych spotkań,
10. maksymalnie 15 uczestników podczas 1 dwudniowego spotkania.

**UWAGA! Ilekroć w zapisach opisu przedmiotu zamówienia jest mowa o realizacji określonych opisem usług, oznacza to, że dotyczyć one będą realizacji wszystkich wykazanych usług   
w ramach poszczególnych części zamówienia dla uczestników, w trakcie dwudniowych spotkań z zastrzeżeniem zapisów Rozdziału V, pkt. 1 Uwaga Zamawiającego.**

1. **Szczegółowe wymagania i wytyczne dla poszczególnych elementów zamówienia dla każdej części:**

**A.** na tereniewoj. lubuskiego w jednym z powiatów: nowosolskim, żagańskim, zielonogórskim lub mieście Zielona Góra;

**B.** na terenie woj. lubuskiego w jednym z powiatów: słubickim, sulęcińskim lub krośnieńskim;

**C.** na terenie woj. lubuskiego w jednym z powiatów: strzelecko-drezdeneckiegolub międzyrzeckim;

**D.** miasto Zielona Góra w województwie lubuskim.

**1. W zakresie zakwaterowania uczestników Wykonawca zapewni:**

**a)** zakwaterowanie uczestnikom spotkań, z wyłączeniem uczestników zamieszkujących w miejscowości, w której odbywa się spotkanie, w hotelu o standardzie co najmniej dwugwiazdkowym \*\*, zgodnie   
z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004r., w sprawie obiektów hotelarskich   
i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tj. Dz. U. z 2017 r., poz. 2166) lub równoważnym,

UWAGA! Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby uczestników spotkania.

**b)** zapewnienie jednego noclegu (ze śniadaniem) podczas każdego z dwudniowych spotkań (każdorazowo w pierwszym dniu każdego spotkania) w maksymalnie dwuosobowych pokojach. Wszystkie pokoje muszą posiadać pełny węzeł sanitarny tj.: łazienka z natryskiem, ewent. wanną, WC. Łóżka powinny być oddzielone od siebie i stanowić odrębne posłanie, z zachowaniem zasady, że   
w pokoju dwuosobowym kwaterowane będą osoby tej samej płci. Temperatura w pokojach powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 21 °C,

**c)** ww. baza noclegowa musi posiadać zaplecze gastronomiczne,

**d)** wykonawca zobowiązany jest do opłacenia ewentualnych opłat klimatycznych,

**e)** hotel musi dysponować pokojami oraz infrastrukturą dostosowaną do potrzeb osób   
z niepełnosprawnością ruchową,

**f)** bazę noclegową należy wskazać w załączniku nr 2 (miejsce realizacji usługi),

**g)** wykonawca zapewni uczestnikom spotkań nieodpłatne miejsca parkingowe, którymi dysponuje hotel zapewni również dwa miejsca parkingowe dla przedstawicieli z ramienia Zamawiającego,

**h)** doba hotelowa w ramach zamówienia dla poszczególnych części winna rozpoczynać się zgodnie   
z dobą hotelową, wskazanej przez Zamawiającego bazy noclegowej, z zastrzeżeniem, że uczestnicy spotkań mogą rozpocząć i zakończyć zajęcia w sali szkoleniowej w godzinach, wskazanych przez Zamawiającego,

**i)** nie dopuszcza się zakwaterowania części uczestników w innym (współpracującym) ośrodku/hotelu. Hotel nie powinien znajdować się w pobliżu ruchliwej trasy, drogi, gdyż może to negatywnie wpływać na edukacyjny komfort pracy trenera i  grupy.

**2. W zakresie sali szkoleniowej Wykonawca zapewni:**

**a)** salę szkoleniową dla części A, B, C mieszczącą minimum 10 osób oraz dla części D mieszcząca minimum 18 osób w wymiarze 8h zegarowych na każdy dzień spotkania dla każdej części,

**b)** sala szkoleniowa będzie wyposażona w stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, komputer, tablica flipchart z kartkami lub tablice sucho ścieralne oraz komplet pisaków, bezprzewodowy - bezpłatny dostęp do Internetu,

**c)** sala powinna być dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo,

**d)** temperatura w pomieszczeniu powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 21°C, pomieszczenia powinny być klimatyzowane i zapewniać dostęp do światła dziennego   
z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienie oświetlenia sztucznego.

1. **W zakresie usługi restauracyjnej Wykonawca zapewni uczestnikom wyżywienie składające się z:**
2. dwóch posiłków obiadowych: zupa, danie główne, min. 2 rodzaje surówek oraz napój   
   (sok owocowy 100% oraz woda mineralna) do każdego obiadu,
3. jednej kolacji (w pierwszym dniu spotkania) w formie bufetu w tym: dania ciepłe (min. 2 rodzaje)  
   i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, napoje gorące i zimne, dla osób nocujących w hotelu,
4. dwóch serwisów kawowych serwowanych i uzupełnianych podczas odbywania się spotkania   
   (tj. jeden serwis w trakcie każdego dnia spotkania) obejmujący: kawa, herbata - min.2 rodzaje, mleko, cukier, cytryna, przekąski: ciastka min. 3 rodzaje, ciasto - min. 2 rodzaje, paluszki, owoce sezonowe – min. 2 rodzaje,
5. podczas zajęć, w sali winna znajdować się woda mineralna (gazowana lub niegazowana)   
   w ilości 1 l na osobodzień każda,
6. jedno śniadanie (w drugim dniu spotkania) w formie bufetu dla osób nocujących w hotelu, zgodnie   
   z zapotrzebowaniem na ilość noclegów, przekazanym przez Zamawiającego: dania ciepłe i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, napoje gorące i zimne,
7. Wykonawca, w razie konieczności, zapewni wyżywienie specjalne, zadeklarowane przez uczestnika spotkania. Zamawiający przekaże Wykonawcy informację dotyczącą diety specjalnej na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania,
8. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa,   
   w szczególności dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi oraz miejscom przygotowania i podawania posiłków,
9. posiłki winy posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd Zasada urozmaicania powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.
10. **Pozostałe informacje, dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia dla każdej z części:**
    1. Wykonawca zapewni dostęp i kontakt do swojego pracownika na czas realizacji usługi na wypadek kwestii technicznych lub informacyjnych.
    2. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu czasowe oznakowanie miejsca realizacji usługi za pomocą plakatu o formacie A3, zgodnie z wymogami projektów finansowanych ze środków UE. Zamawiający przekaże oznaczenia Wykonawcy do 5 dni roboczych od dnia podpisania umowy. Wykonawca umieści oznaczenia w ustalonym z Zamawiającym miejscu tj. drzwi sali szkoleniowej, drzwi wejściowe do hotelu.
    3. Zamawiający przeprowadzi rekrutację uczestników spotkań i przekaże Wykonawcy listę uczestników.