**Znak sprawy: ROPS.III.K.510.14.2019**

 **Załącznik nr 1**

**Opis przedmiotu zamówienia**

*Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi hotelarskiej i restauracyjnej 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. Realizacja 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 4 (czterech) dwudniowych spotkań.
2. Realizacja usługi hotelarskiej i restauracyjnej wraz z salą szkoleniową na terenie woj. lubuskiego
w jednym z **powiatów**: **słubickim**, **sulęcińskim lub krośnieńskim** na potrzeby realizacji 5 (pięciu) dwudniowych spotkań.
3. Realizacja usługi hotelarskiej i restauracyjnej wraz z salą szkoleniową na terenie woj. lubuskiego
w jednym z **powiatów**: **strzelecko-drezdeneckim lub** **międzyrzeckim** na potrzeby realizacji 5 (pięciu) dwudniowych spotkań.

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

1. **Termin realizacji zamówienia:**

**Ramy czasowe realizacji usługi: wrzesień - grudzień 2019r.**

**Planowane terminy spotkań dla adekwatnych części postępowania\*:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Część A** | **Część B** | **Część C** |
| I spotkanie 21-22.09.2019r.II spotkanie 19-20.10.2019r.III spotkanie 16-17.11.2019r.IV spotkanie 7-8.12.2019r.  | I spotkanie 28-29.09.2019r. II spotkanie 12-13.10.2019r.III spotkanie 26-27.10.2019r.IV spotkanie 23-24.11.2019r.V spotkanie 14-15.12.2019r. | I spotkanie 28-29.09.2019r. II spotkanie 12-13.10.2019r.III spotkanie 26-27.10.2019r.IV spotkanie 23-24.11.2019r.V spotkanie 14-15.12.2019r. |

\*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). Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany każdego z wyżej wskazanych terminów spotkań nie później niż 14 dni przed wstępnie zaplanowaną datą 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. **Grupy uczestników dla części:**
6. maksymalnie 7 uczestników podczas 4 dwudniowych spotkań,
7. maksymalnie 7 uczestników podczas 5 dwudniowych spotkań,
8. maksymalnie 7 uczestników podczas 5 dwudniowych spotkań.

**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.

**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 \*\* lub równoważnym, 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),

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,

**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, lub pokoje hotelowe zostaną udostępnione w pierwszym dniu pobytu od godz. 9.00
i w ostatnim dniu pobytu do godz. 14.30

**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 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) na sali powinno być przygotowane miejsce na catering kawowy;

e) sala musi być widna (z dostępem do światłą dziennego), cicha, przestronna, odizolowana od dostępu osób postronnych i przypadkowych.

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 podawane w samowarze lub dzbankach (trzymających temperaturę), mleko, cukier, cytryna, przekąski: ciastka min. 2 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 butelkach w ilości 1 l na osobodzień,
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 liczbę uczestników każdorazowo na 3 dni przed spotkaniem.