SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – CZĘŚĆ B

1. INFORMACJE OGÓLNE

- Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi hotelarsko-restauracyjnej wraz z zapewnieniem sali warsztatowej, tj. zapewnienie noclegu, wyżywienia oraz odpowiedniej sali warsztatowej dla grupy 20 osób podczas dwóch dwudniowych spotkań.
- Konieczna jest obecność przedstawiciela wykonawcy podczas trwania całej usługi, celem bieżącego rozwiązywania pojawiających się ewentualnych problemów.
- Wykonawca w ramach usługi, zobowiązuje się zapewnić personel do obsługi technicznej, obsługi cateringowej oraz wyznaczyć osobę do kontaktów roboczych pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym.
- Przedmiot zamówienia jest współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego – Lubuskie 2020 z zakresu Osi Priorytetowej 7 Równowaga społeczna, Działania 7.6 Wsparcie dla OWES i ROPS we wzmacnianiu sektora ekonomii społecznej, Poddziałania: 7.6.2 Koordynacja ekonomii społecznej, w ramach projektu pt. „*Efekt Synergii – koordynacja lubuskiej ekonomii społecznej”.*

2. TERMIN WYKONANIA USŁUGI

- Usługa zostanie wykonana w 2019 r. (szczegółowe terminy zostaną określone po podpisaniu umowy).
- Dwudniowe spotkania realizowane będą w następujące po sobie dni robocze. Za dzień roboczy uznawany jest każdy dzień tygodnia od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy (świąt).
- Zakwaterowanie uczestników w pierwszy dzień w godz. 09:00-10:00; zakończenie i wykwaterowanie w drugi dzień godz. 14.30.

3. LOKALIZACJA HOTELU

- Hotel powinien znajdować się w województwie lubuskim;

- Hotel powinien być położony poza zwartą zabudową miejską, w lokalizacji atrakcyjnej krajobrazowo;
- Hotel nie powinien znajdować się w pobliżu ruchliwej trasy, drogi, gdyż może to negatywnie wpływać na komfort pracy i wieczornego wypoczynku grupy.

4. SZCZEGÓŁOWY OPIS DOTYCZĄCY HOTELU

a) Hotel musi:

- dysponować pokojami oraz infrastrukturą dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych;
- posiadać bezpłatny parking dla uczestników na minimum 8 samochodów osobowych;
- w godzinach nocnych od godz. 22.00 do godz. 6.00 zapewniony zostanie wypoczynek uczestnikom szkoleń, niezakłócony hałasami i odbywającymi się imprezami, spotkaniami towarzyskimi np. wesela, itp.
- zakwaterowanie powinno odpowiadać standardowi hotelowemu min. 3 gwiazdek lub równoważnemu zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r., poz. 2166)
- na drzwiach wejściowych do budynku oraz wewnątrz obiektu, ze szczególnym uwzględnieniem drzwi sali, musi istnieć możliwość przywieszenia informacji o odbywającym się spotkaniu i o jego współfinansowaniu.

b) Nocleg powinien:

- być przeznaczony dla 20 osób;
- znajdować się na terenie obiektu, w którym będzie wykonywana usługa szkoleniowa;
- nie dopuszcza się zakwaterowania części uczestników w innym (współpracującym) ośrodku/hotelu,
- pokoje hotelowe zostaną udostępnione w pierwszym dniu pobytu od godz. 9.00 i w ostatnim dniu pobytu do godziny 14.30,
- w pokojach musi znajdować się łazienka;

Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezerwacji:

- max. czterech pokoi 1-osobowych,
- ośmiu pokoi 2-osobowych,

- liczba poszczególnych pokoi, do uzgodnienia – po przeprowadzeniu procesu rekrutacji.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby uczestników, w terminie **3 dni przed rozpoczęciem pobytu.**

5. SZCZEGÓŁOWY OPIS WYMAGAŃ DLA USŁUGI CATERINGOWEJ

Catering powinien spełniać następujące kryteria:

- powinien być świadczony na terenie obiektu, w którym będzie wykonywane zamówienie;
- usługa cateringowa powinna obejmować:
  - **pierwszego dnia** – 2 przerwy kawowe, obiad, kolację
  - **drugiego dnia** – śniadanie, 1 przerwę kawową, obiad;

a) PRZERWA KAWOWA

podczas przerw kawowych zostaną podane ciepłe napoje, tj. kawa, herbata podawane w samowarze lub dzbankach utrzymujących temperaturę, mleko, cukier, cytryna pokrojona, soki owocowe 2 rodzaje - podawane w szklanych dzbankach, (100% soku z owoców w kartonach – nie napoje), woda: gazowana i niegazowana - w butelkach 0,5 l/os., kruche ciastka lub inne wyroby cukiernicze, 3 rodzaje owoców, w tym: południowe i krajowe, preferowane: banany, mandarynki, jabłka, winogrona).

b) ŚNIADANIA I KOLACJE

- śniadania i kolacje winny być serwowane w formie „stołu szwedzkiego";
- śniadania i kolacje powinny zawierać przynajmniej: patery wędlin, patery serów, min. 1 danie na ciepło, świeże warzywa, sałatki, pieczywo mieszane (min. 3 rodzaje), masło, ciepłe i zimne napoje, 2 rodzaje jogurtów, musli +ciepłe mleko do musli.

c) OBIAD

- obiad powinien być podawany w formie obiadu zasiadanego w każdym dniu warsztatów;
- na każdy dzień warsztatów powinny być zaproponowane dwa rodzaje dań głównych – mięsne i bezmięsne (do wyboru przez uczestników szkolenia).
- na każdy dzień warsztatów musi być przygotowane inne menu.

- menu obiadowe, powinno składać się przynajmniej z: 1 zupy, 1 ciepłego dania głównego, 2 rodzajów surówek, 2 rodzajów soków (100% soku z owoców w kartonach – nie napoje) podawanych w szklanych dzbankach oraz wody mineralnej gazowanej i niegazowanej.

6. SZCZEGÓŁOWY OPIS WYMAGAŃ DO SALI WARSZTATOWEJ

- sala winna spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane są szkolenia;
- sala winna odpowiadać standardom konferencyjno-szkoleniowym, tj.:
  - powinna być przystosowana do liczby osób biorących udział w spotkaniu (20 osób);
  - powinna być dostosowana dla osób niepełnosprawnych;
  - musi znajdować się w miejscu zakwaterowania;
  - powinna być wyposażona w niezbędny sprzęt audiowizualny: ekran, projektor multimedialny, flipchart z kartkami papieru i kompletem sprawnych pisaków;
  - na sali powinno być przygotowane miejsce na catering kawowy;
  - sala musi być przestronna, widna (z dostępem do światła dziennego), cicha (usytuowana w miejscu zapewniającym swobodne prowadzenie zajęć, m.in. znajdująca się poza strefą jadalną), odizolowana od dostępu osób postronnych i przypadkowych).