

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA -CZĘŚĆ A

### 1. INFORMACJE OGÓLNE

- Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi hotelarsko – restauracyjnej wraz z zapewnieniem sali warsztatowej obejmującej: zapewnienie noclegu, wyżywienia oraz odpowiedniej sali warsztatowej dla grupy 22 osób (20 uczestników spotkania, 1 prowadzącego spotkanie oraz 1 przedstawiciela Zamawiającego) podczas 5 - dwudniowych spotkania, w ramach projektu pt. „Efekt Synergii – koordynacja lubuskiej ekonomii społecznej”.
- 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

W ramach ww. usługi planuje się przeprowadzenie 5 - dwudniowych warsztatów

- warsztaty dwudniowe (piątek – sobota)
  - piątek 09:00 – 10:00 – zakwaterowanie uczestników
  - sobota 14.30 zakończenie i wykwaterowanie

**Z uwagi, że nie znamy jeszcze dokładnych dat warsztatów – przy wycenie proszę uwzględnić okres od kwietnia 2020 r. do lipca 2020 r.**

### 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 szkoleniu i o jego współfinansowaniu.

#### b) Nocleg powinien:

- być przeznaczony dla 22 osób (20 uczestników spotkania, 1 prowadzącego spotkanie oraz 1 przedstawiciela Zamawiającego);
- powinien 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. sześciu 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 warsztatu**.

**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** – 3 przerwy kawowe, obiad, kolację;
  - **drugiego dnia** – śniadanie, 2 przerwy kawowe, obiad;

**a) PRZERWA KAWOWA**

podczas przerw kawowych zostaną podane ciepłe napoje, tj. kawa, herbata podawane w samowarze lub dzbankach (trzymających 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 spotkania;
- 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 na każdy dzień zostanie przedstawione w ofercie*). Menu może się sporadycznie powtórzyć podczas trwania całego cyklu zjazdów.
- 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, max 22 osób;
  - powinna być dostosowana do 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).