

ROPS.II.32.4.16.2013

Zielona Góra, 2013-10-29

ZAWIADOMIENIE O ZMIANIE TREŚCI SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (1)

dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na „Wykonanie usług hotelarsko - restauracyjnych oraz zapewnienie sal szkoleniowych, tj. zapewnienie odpowiedniej sali szkoleniowej, noclegu i cateringu dla grupy 22-osobowej (20 uczestników szkolenia i 2 przedstawiciele Zamawiającego – obsługi technicznej, biorących udział w szkoleniu), na potrzeby przeprowadzenia 3-dniowego szkolenia w ramach projektu „Podnoszenie kwalifikacji kadr pomocy i integracji społecznej w województwie lubuskim”.

Działając na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.) Zamawiający zmienia zapisy treści załącznika nr 1 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia pn. „Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia” poprzez dodanie po punkcie 4, punktu 5 w brzmieniu:

„5. Miejsce wykonania usług:

Usługi należy zorganizować na terenie województwa lubuskiego. Wskazane jest, aby miejsce wykonania usług znajdowało się poza Zieloną Górą i Gorzowem Wielkopolskim.”

1. Załącznik w nowym brzmieniu stanowi integralną część niniejszego pisma.

2. Pozostałe zapisy treści SIWZ pozostają bez zmian.

ZASTĘPCA DYREKTORA
REGIONALNEGO OŚRODKA POLITYKI SPOŁECZNEJ
w Zielonej Górze
Beata Kiecała



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

pn.: Wykonanie usług hotelarsko - restauracyjnych oraz zapewnienie sal szkoleniowych, tj. zapewnienie odpowiedniej sali szkoleniowej, noclegu i cateringu dla grupy 22-osobowej (20 uczestników szkolenia i 2 przedstawiciele Zamawiającego – obsługi technicznej, biorących udział w szkoleniu), na potrzeby przeprowadzenia 3-dniowego szkolenia w ramach projektu „Podnoszenie kwalifikacji kadr pomocy i integracji społecznej w województwie lubuskim”

Usługa jest realizowana w ramach projektu systemowego pn.: „Podnoszenie kwalifikacji kadr pomocy i integracji społecznej w województwie lubuskim” i współfinansowana ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (EFS) w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki (PO KL), Priorytet VII „Promocja integracji społecznej”, Działanie 7.1 „Rozwój i upowszechnienie aktywnej integracji”, Poddziałanie 7.1.3 „Podnoszenie kwalifikacji kadr pomocy i integracji społecznej”.

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem niniejszej umowy jest wykonanie usług hotelarsko - restauracyjnych oraz zapewnienie sal szkoleniowych, tj. zapewnienie odpowiedniej sali szkoleniowej, noclegu i cateringu dla grupy 22-osobowej (20 uczestników szkolenia i 2 przedstawiciele Zamawiającego – obsługi technicznej, biorących udział w szkoleniu), zwanych dalej usługami, na potrzeby przeprowadzenia 3-dniowego szkolenia w ramach projektu „Podnoszenie kwalifikacji kadr pomocy i integracji społecznej w województwie lubuskim”.

1. Szczegółowy opis wymagań dla usługi cateringowej:

Catering powinien spełniać następujące kryteria:

- a) powinien odbywać się na terenie obiektu, w którym będzie wykonywane zamówienie,
- b) podczas szkoleń powinien obejmować:
 - w pierwszy dzień: obiad, 3 przerwy kawowe, uroczystą kolację,
 - w drugi dzień: śniadanie, obiad, 3 przerwy kawowe, kolację,
 - w trzeci dzień: śniadanie, obiad, 2 przerwy kawowe,
- c) obiad powinien być podany w formie bufetu lub obiadu zasiadanego w każdym dniu szkolenia,
- d) menu będzie ustalane z Zamawiającym na **3 dni** przed szkoleniem,



e) na każdy dzień szkolenia musi być przygotowane inne menu, składające się przynajmniej z: 1 zupy, 1 ciepłego dania głównego, 2 rodzajów surówek, 1 deseru, 2 rodzajów soków (100% soku z owoców w kartonach – nie napoje), podawane w szklanych dzbankach oraz wody mineralnej gazowanej i niegazowanej.

f) kolacja powinna składać się z dania głównego na ciepło, dań na zimno (patery mięs, wędliny, pomidory, sałatki, sery), deseru, pieczywa mieszanego, masła oraz ciepłych i zimnych napojów.

g) uroczysta kolacja powinna składać się z 2 dań głównych na ciepło (różne rodzaje mięs, ryby, bukiety warzyw na parze, sałatki, ziemniaki zapiekane), dań na zimno (mięsa, pasztety, sałatki, ryby, galarety) pieczywa mieszane, masła, 2 deserów (ciasto, lody), napojów ciepłych, tj. kawa, herbata i zimnych oraz ciepłego dania podanego w późnych godzinach (np.: barszcz z dodatkami, flaczki, gulasz, kiełbaski, golonka),

h) w przerwach szkoleniowych powinny zostać podane ciepłe napoje, tj.: kawa, herbata, a także mleko do kawy, soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana, 3 rodzaje owoców (np. winogrona, mandarynki, banany), ciastka kruche lub inne wyroby cukiernicze,

i) śniadania i kolacje powinny być podane w formie „stołu szwedzkiego”,

j) podczas zajęć, w sali winna znajdować się woda mineralna (gazowana i niegazowana) w ilości 0,5l na osobodzień.

k) Zamawiający zastrzega sobie, aby przerwy kawowe, kolacje i obiady były podane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników szkolenia.

Wykonawca usługi powinien zapewnić obsługę cateringową, rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca podawania wyżywienia, a także usuwanie i utylizację odpadków śmieci.

2. Szczegółowy opis wymagań dotyczący noclegu:

Nocleg powinien spełniać następujące kryteria:

- powinien znajdować się na terenie obiektu, w którym będzie wykonywana usługa,
- powinien obejmować dwie doby hotelowe,
- powinien być przeznaczony dla 22 osób (20 uczestników szkolenia i 2 przedstawiciele Zamawiającego – obsługi technicznej, biorących udział w szkoleniu),
- w pokojach powinna znajdować się łazienka,
- hotel o standardzie minimum trzygwiazdkowym lub ośrodek rekreacyjno-szkoleniowy o standardzie odpowiadającym hotelowi minimum trzygwiazdkowemu,

- Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezerwacji:
czterech pokoi 1 – osobowych,
dwóch pokoi 3 – osobowych,
sześć pokoi 2 – osobowych,
- Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby uczestników, w terminie **3 dni** przed rozpoczęciem szkolenia.

3. Szczegółowy opis wymagań dotyczący sal szkoleniowych:

Wykonawca w ramach usługi, zobowiązany jest zapewnić:

a) sale, odpowiadające standardom konferencyjno – szkoleniowym, które winny być przystosowane do poszczególnej liczby osób w danej grupie, biorącej udział w szkoleniu. Sale winny znajdować się w miejscu zakwaterowania. Hotel winien posiadać salę umożliwiającą organizację eventu integracyjnego dla uczestników szkolenia. Wykonawca zobowiązany jest wskazać w ofercie hotel wraz z jego opisem (zgodnie z załącznikiem nr 1 do oferty). Miejsce organizacji szkolenia powinno być dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych;

b) niezbędny sprzęt audiowizualny: ekran, laptop, projektor multimedialny, flipchart z kartkami papieru i komplet pisaków.

4. Termin szkolenia i liczba osób:

Wykonawca zapewni miejsce i obsługę szkolenia przez okres 3 dni, w terminie **2-4 grudnia 2013r.** Zamawiający przekaze Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników nie później niż na **3 dni** przed planowaną datą rozpoczęcia szkolenia.

Osoby współpracujące:

Wykonawca zapewni personel do obsługi technicznej szkolenia, obsługi cateringu oraz wyznaczy osobę do kontaktów roboczych między Wykonawcą i Zamawiającym. Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą pisemnie, faksem lub pocztą elektroniczną.

5. Miejsce wykonania usług:

Usługi należy zorganizować na terenie województwa lubuskiego. Wskazane jest, aby miejsce wykonania usług znajdowało się poza Zieloną Górą i Gorzowem Wielkopolskim.