Załącznik nr 1 do SWZ

DZP.26.6.2024

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)**

**„Świadczenie usługi obejmującej zapewnienie sali, wyżywienia i noclegu podczas organizacji sześciu 2-dniowych szkoleń z zakresu profilaktyki uzależnień oraz przeciwdziałania przemocy domowej**” w ramach realizacji: „Programu profilaktyki i rozwiązywania problemów alkoholowych oraz przeciwdziałania narkomanii w województwie podlaskim na lata 2022-2025” oraz „Programu przeciwdziałania przemocy w rodzinie w województwie podlaskim na lata 2022-2027”.

**Przedmiot zamówienia:**

Organizacja (przygotowanie i obsługa) sześciu 2-dniowych szkoleń na terenie miasta Białegostoku. Organizacja każdego 2-dniowego szkolenia obejmuje zapewnienie sali, wyżywienia i noclegu uczestnikom szkolenia. Łączna liczba uczestników szkolenia – 96 osób (6 x 16 osób).

**Zakres usługi obejmuje organizację sześciu 2-dniowych szkoleń dla sześciu liczących ok. 16 osób grup. Podczas każdego dwudniowego szkolenia Wykonawca zapewni:**

1. **Pierwszego dnia szkolenia:**
* całodzienny serwis kawowy dla 16 osób,
* obiad dla 16 osób,
* kolację dla 16 osób,
* nocleg dla 16 osób,
* salę szkoleniową dla 16-osobowej grupy + trener na 8 godzin zegarowych.
1. **Drugiego dnia szkolenia:**
* śniadanie dla 16 osób,
* całodzienny serwis kawowy dla 16 osób,
* obiad dla 16 osób,
* salę szkoleniową dla 16-osobowej grupy + trener na 8 godzin zegarowych.

**Łącznie, w ramach organizacji sześciu 2-dniowych szkoleń, Wykonawca zapewni:**

* **całodzienny serwis kawowy dla 192 osób (6 x 2 dni x 16 os.),**
* **obiad dla 192 osób (6 x 2 dni x 16 os.),**
* **kolację dla 96 osób (6 x 1 dzień x 16 os.),**
* **nocleg ze śniadaniem dla 96 osób (6 x 1 dzień x 16 os.),**
* **96 godz. zegarowych najmu sali szkoleniowej (6 x 2 dni x 8 godz.). Godzina zegarowa = 60 minut.**

Liczba uczestników szkoleń ma charakter szacunkowy i informacyjny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby osób, przy zachowaniu stawek cenowych wskazanych w formularzu ofertowym. Przy czym zakłada się, że liczba uczestników każdego z sześciu 2-dniowych szkoleń będzie wynosiła minimalnie 10 osób, natomiast liczba osób nocujących (osób korzystających z kolacji, noclegu ze śniadaniem) podczas każdego ze szkoleń będzie wynosiła minimalnie 4 osoby.

**Termin realizacji zamówienia:** Każde ze szkoleń zostanie przeprowadzone w dni robocze (od poniedziałku do piątku), w zakresie godzinowym 8:00-16:00, na terenie miasta Białystok.

**Wymagania dotyczące zamówienia:**

1. **Nocleg:**
* Wykonawca zapewni nocleg w obiekcie hotelarskim posiadającym kategorię minimum 3 gwiazdek nadaną zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1944 ze zm.) i rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 2166 ze zm.), znajdującym się na terenie miasta Białystok, tj. w granicach administracyjnych miasta Białystok, w pokojach 2-osobowych z łazienkami oraz w szczególnych przypadkach w pokojach 1-osobowych (nieparzysta liczba osób lub osoby różnej płci),
* obiekt musi dysponować pokojami 2-osobowymi, z łazienką i pojedynczymi łóżkami,
* obiekt musi dysponować co najmniej jednym pokojem dostosowanym do osób z niepełnosprawnościami,
* Zamawiający wymaga zakwaterowania w pokoju 2-osobowym osób tej samej płci,
* Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez korzystających z zakwaterowania,
* wszyscy uczestnicy szkolenia muszą być zakwaterowani w jednym obiekcie,
* obiekt hotelarski musi być wyposażony w bazę restauracyjną (sala restauracyjna) wyposażoną w stoły i krzesła w ilości adekwatnej do liczby uczestników.
1. **Wyżywienie:**
* śniadanie według standardów hotelowych – w formie szwedzkiego stołu,
* kolacja według standardów hotelowych (z minimum jednym ciepłym daniem) – w formie szwedzkiego stołu,
* obiad składający się z zupy oraz dania głównego (mięso/ryba), dodatków (ziemniaki/ryż/kasza/frytki), zestawu surówek, kompotu/wody mineralnej oraz deseru – w formie bufetu zasiadanego,
* całodzienny serwis kawowy, składający się z kawy, herbaty kopertowanej (czarna, zielona, owocowa), mleka (co najmniej 2% tłuszczu), cukru, cytryny do herbaty pokrojonej w plastry, wody butelkowanej gazowanej i niegazowanej, wyrobów cukierniczych typu ciasteczka (minimum 3 rodzaje) oraz owoców (minimum 3 rodzaje).

Śniadanie, obiad i kolacja powinny być podawane w salach restauracyjnych. Zamawiający nie dopuszcza serwowania posiłków w salach szkoleniowych.

W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestnika szkolenia, należy zapewnić odpowiednie menu wegetariańskie.

W przypadku potrzeby specjalnej diety dla osób ze szczególnymi potrzebami, Wykonawca zapewni odpowiednie menu, po wcześniejszym zgłoszeniu takiej potrzeby przez Zamawiającego.

Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do:

* zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,
* przygotowania posiłków zgodnie z przepisami ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023 r., poz. 1448),
* terminowego przygotowania i podania posiłków,
* przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych
i pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.
1. **Sala szkoleniowa:**

Sala powinna być klimatyzowana, z dostępem do światła dziennego, z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego, wyposażona w:

* sprzęt do prezentacji (projektor multimedialny, ekran, flipchart, blok papierowy, pisaki lub tablica suchościeralna, stół pod rzutnik i pod laptop, zasilanie z przewodami, dostęp do Internetu),
* nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym miejscu sali, mikrofony bezprzewodowe, możliwość odtworzenia dźwięku z laptopa, lub inne technologie, których celem jest wspomaganie słyszenia,
* stoły i krzesła (w ilości adekwatnej do liczby uczestników danego spotkania), ustawione
w sposób uzgodniony pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą,
* wieszaki na ubrania lub dostęp do szatni,
* zapewnienie osoby do obsługi technicznej, dostępnej przynajmniej 1 godzinę przed rozpoczęciem oraz w trakcie spotkania,
* stolik dla osoby/osób prowadzących spotkanie z przeznaczeniem na projektor i laptop.

**Do zadań Wykonawcy ponadto należy:**

1. Oznakowanie pomieszczeń, w których będą odbywały się zajęcia poprzez umieszczenie informacji, zawierającej tytuł i organizatora szkolenia.
2. Przeprowadzanie usługi w sposób sumienny i z należytą starannością, w tym w szczególności
z zachowaniem punktualności oraz kultury osobistej wobec uczestników.
3. Informowanie Zamawiającego o problemach związanych z realizacją zamówienia.

**Dodatkowe wymagania lokalowe:**

Zamawiający, mając na względzie przepisy ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2240 ze zm.) oraz uwzględniając rodzaj i zakres przedmiotu zamówienia, określa minimalne wymagania służące zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie dostępności architektonicznej, mianowicie:

1. Dostęp do obiektu hotelarskiego, sali restauracyjnej oraz sali szkoleniowej powinien być wolny od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych budynków lub
2. Dostęp do obiektu hotelarskiego, sali restauracyjnej, sali szkoleniowej oraz zaplecza sanitarnego jest możliwy poprzez zainstalowane urządzenia lub zastosowanie środków technicznych i rozwiązań architektonicznych w budynku, które umożliwiają dostęp do tych pomieszczeń.
3. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia możliwości nieodpłatnego korzystania z miejsc parkingowych, którymi dysponuje. Obiekt ma spełniać wymogi dotyczące dostosowania do potrzeb osób z dysfunkcjami narządu ruchu (np. winda, podjazd, miejsce parkingowe).
4. Baza noclegowa, sale szkoleniowe oraz sale restauracyjne powinny znajdować się w jednym budynku.
5. Obiekt hotelarski musi dysponować co najmniej jednym pokojem dla osoby z dysfunkcją ruchu
i Wykonawca zobowiązany jest zapewnić taki pokój na żądanie Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienie stołów tradycyjnych/stolików koktajlowych umożliwiających spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich (w przypadku stołu – pozostawienie wolnych miejsc bez krzeseł umożliwiające swobodne podjechanie wózka do stołu, w przypadku stolików koktajlowych – zapewnienie stolików o odpowiednio mniejszej wysokości).
7. Wykonawca powinien zapewnić informację na temat rozkładu pomieszczeń w budynku,
w sposób wizualny i dotykowy lub głosowy.

**Uwagi:**

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie uczestników spotkania, w tym uczestnikach korzystających z wyżywienia, liczbie uczestników korzystających z noclegów i kolacji oraz przekaże ramowy plan spotkania nie później, niż na 5 dni przed terminem każdego spotkania.

(**POWYŻSZE STANOWI KRYTERIUM OCENY OFERT, WYKONAWCA MOŻE ZAOFEROWAĆ KRÓTSZY TERMIN**).