**OPZ zadanie częściowe nr 2**

**I. Nazwa zamówienia/postępowania**

Kompleksowa usługa konferencyjna wraz z zapewnieniem noclegu i wyżywienia.

**II. Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa konferencyjna wraz z zapewnieniem noclegu i wyżywienia w celu............................................

**III. Wymagania dotyczące podmiotu realizującego usługę i miejsca realizacji usługi**

1. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić zakwaterowanie, wyżywienie oraz 3 sale szkoleniowe podczas szkolenia dla uczestników w hotelu zlokalizowanym na terenie Województwa Wielkopolskiego z wyłączeniem Miasta Poznań.

Ponadto Wykonawca:

* zapewni uczestnikom spotkania obsługiwaną przez personel hotelu przechowalnię bagażu do czasu zakwaterowania w pokojach pierwszego dnia oraz po wymeldowaniu z pokoju w ostatnim dniu spotkania,
* zapewni realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności z zastosowaniem ewentualnych zaleceń   
  i wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego dla funkcjonowania hoteli/obiektów/pensjonatów wydawanych w związku z wirusem SARS-CoV-2 oraz   
  z uwzględnieniem wytycznych dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów,
* zapewnia zakwaterowanie dla 54 uczestników w pokojach dwuosobowych   
  oraz dla 6 uczestników w pokojach jednoosobowych. W przypadku braku miejsc   
  w pokojach dwuosobowych, Zamawiający dopuszcza możliwość zakwaterowania   
  w pokojach 3 osobowych, które będą traktowane jako pokoje dwuosobowe,
* zapewnia, że hotel, w którym będzie realizowana usługa udostępni uczestnikom szkolenia bezpłatny parking na terenie hotelu lub do 100 metrów od siedziby hotelu.
* zobowiązany jest do wykonania przedmiotu zamówienia uwzględniając minimalne wymagania służące zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami zgodnie z ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz.U. z 2022r, poz. 2240) w szczególności w zakresie dostępności architektonicznej.

1. Zamawiający określa następujące wymagania odnośnie zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia na podstawie umowy o pracę:

Zamawiający wymaga, aby osoba (osoby) koordynująca czynności składające się na usługę hotelarską (u Wykonawcy i Podwykonawcy) będzie zatrudniona na podstawie umowy   
o pracę w sposób określony w art. 22§ 1 Ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks Pracy   
(Dz.U. z 2022 r, poz. 1510 z późn. zm).

3. Wymagania dotyczące miejsca realizacji usługi:

**Zakwaterowanie:**

Zamawiający wymaga, aby obiekt, w którym Wykonawca będzie realizował usługę spełniał standard obiektu zaszeregowanego do kategorii 3 gwiazdki „\*\*\*”.

Wykonawca jest zobowiązany zapewnić zakwaterowanie dla ....uczestników w pokojach   
jedno i dwuosobowych wchodzących w skład jednego kompleksu hotelowego podczas   
trzydniowego szkolenia w terminie ...........................

W trakcie szkoleń oraz w godzinach nocnych od godz. 22.00 do godz. 6.00 uczestnikom zostanie zapewniony spokój niezakłócony hałasami i odbywającymi się imprezami   
np. wesela, remonty, zloty motocyklowe itp.

Każdy pokój powinien być wyposażony w: pojedyncze łóżka, pełen węzeł sanitarny, łóżka podwójne (tzw. małżeńskie) będą liczone jako pojedyncze. W przypadku braku miejsc   
w pokojach dwuosobowych, Zamawiający dopuszcza możliwość zakwaterowania w pokojach   
3 osobowych, które będą traktowane jako pokoje dwuosobowe. Wymagana temperatura   
w pokojach min. 21 ° C.

**Usługi restauracyjne:**

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom podczas:

1. pierwszego dnia – obiad, serwis kawowy ciągły na salach szkoleniowych i kolację.

2. drugiego dnia – śniadanie, serwis kawowy ciągły na salach szkoleniowych, obiad   
i kolację w wariancie uroczystym wraz z miejscem na zabawę taneczną.

3. trzeciego dnia – śniadanie, serwis kawowy ciągły na salach szkoleniowych i obiad**.**

Ww. posiłki powinny być podawane w tym samym budynku na terenie hotelu. Posiłki powinny być podawane na zastawie ceramicznej, z kompletem sztućców metalowych i serwetek. Wykonawca musi zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków. Przestrzenie samoobsługowe (bary sałatkowe, stoliki z ciastami, dozowniki do samodzielnego nalewania napojów, bufety, bary kawowe) są możliwe do organizacji pod warunkiem wyznaczenia osoby do obsługi tych miejsc.

Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia,   
a dostarczane posiłki powinny zapewniać 100% całodziennego zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze.

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całodziennego wyżywienia według diet

specjalnych (wegetariańskiej, wegańskiej), zgodnie ze zgłoszeniem Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego zaakceptowania propozycji jadłospisu.

**Śniadanie** w formie szwedzkiego bufetu, w tym co najmniej:

* Pieczywo – dwa rodzaje,w tym pełnoziarniste,
* Danie na ciepło: np. jajecznica, kiełbaski, wędliny – dwa rodzaje, sery – dwa rodzaje, dżem, mleko, jogurt, płatki śniadaniowe, świeże warzywa: np. ogórek, pomidor.
* Napoje: kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata – do wyboru (w tym czarna, zielona   
  i owocowa), soki 100% – podane w butelce, przynajmniej dwa rodzaje (min. 200 ml dla każdego uczestnika), woda mineralna gazowana i niegazowana – podana w butelce (min. 200 ml dla każdego uczestnika).
* Dodatki: cukier, mleko, cytryna, masło (zawartość tłuszczu minimum 82%) – dostępne dla każdego uczestnika.

**Obiad** składający się przynajmniej z:

* I danie: zupa/krem, co najmniej 350 ml na osobę,
* II danie: zestaw mięsny lub wegetariański lubb wegański obejmujący min. porcję mięsa lub porcję wege (co najmniej 150 g), ziemniaki lub ryż, kaszę lub makaron, kluski śląskie lub kopytka (co najmniej 200 g), min. 2 surówki do wyboru lub warzywa gotowane,
* Napoje: herbata bez ograniczeń – do wyboru (w tym czarna, zielona i owocowa), soki 100% – podane w butelce, przynajmniej dwa rodzaje (min. 200 ml dla każdego uczestnika), woda mineralna gazowana i niegazowana bez limitu,
* Dodatki bez ograniczeń: cukier, mleko, cytryna.

Obiad może być dostarczony jako wyporcjowany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podania obiadu, pod warunkiem zachowania odpowiedniej temperatury dań.

**Przerwa kawowa ciągła**, powinna się składać przynajmniej z:

* wypieku cukierniczego typu rogaliki z nadzieniem lub mini drożdżówki 3 sztuki na   
  1 osobę oraz ciasto pieczone (np. brownie, sernik, jabłecznik) 2 sztuki na 1 osobę,
* świeże sezonowe owoce minimum 4 rodzaje do wyboru (jabłko, banan, winogrono, gruszka lub śliwka)
* Napoje: kawa z ekspresu ciśnieniowego bez ograniczeń, herbata bez ograniczeń – do wyboru (w tym czarna, zielona i biała), soki 100% – podane w butelce, przynajmniej dwa rodzaje (min. 200 ml dla każdego uczestnika), woda mineralna gazowana   
  i niegazowana – podana w butelce (min. 200 ml dla każdego uczestnika),
* Dodatki bez ograniczeń: cukier, mleko, cytryna.

Zamawiający ma prawo zlecić Wykonawcy organizację serwisu kawowego w 3 salach szkoleniowych jednocześnie zgodnie z zapotrzebowaniem.

**Kolacja pierwszego dnia** powinna się składać przynajmniej z:

* dania głównego: zestaw mięsny lub wegetariański lub wegański podawanego na ciepło,
* z zimnej płyty składającej się z: wędliny (dwa rodzaje), sera (dwa rodzaje), warzyw sezonowych, warzyw marynowanych, sałatek itp.
* pieczywo – dwa rodzaje (pszenne oraz razowe).
* napoje: kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata: do wyboru (w tym czarna, zielona   
  i owocowa), soki 100% - przynajmniej dwa rodzaje, podane w butelce (min. 200 ml dla każdego uczestnika), woda mineralna gazowana i niegazowana - podana w dzbanku, bez limitu,
* Dodatki: cukier, mleko, cytryna, masło (zawartość tłuszczu minimum 82%) - dostępne dla każdego uczestnika.

**Kolacja drugiego dnia w wariancie uroczystym** powinna składać się przynajmniej z:

* dania głównego: zestaw mięsny lub wegetariański podawanego na ciepło,
* z zimnej płyty składającej się z: wędliny (dwa rodzaje), sera (dwa rodzaje), warzyw sezonowych, warzyw marynowanych, sałatek, zimnego bufetu itp.,
* pieczywo – dwa rodzaje (pszenne oraz razowe),
* napoje: kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata: do wyboru (w tym czarna, zielona   
  i owocowa), soki 100% - przynajmniej dwa rodzaje, podane w butelce (min. 500 ml dla każdego uczestnika), woda mineralna niegazowana - podana w dzbanku bez limitu, woda gazowana,
* Dodatki: cukier, mleko, cytryna, masło (zawartość tłuszczu minimum 82%) - dostępne dla każdego uczestnika.

Podczas kolacji obędzie się zabawa taneczna, w związku z czym wykonawca zobowiązuje się do przygotowania nagłośnienia oraz osprzętu niezbędnego dla osoby prowadzącej imprezę (mikrofon, wyprowadzone kable do laptopa, które łączą się z głośnikami i mikrofonem).[[1]](#footnote-1)

Realizując zamówienie w zakresie usług restauracyjnych, Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do:

1. stosowania się do wytycznych i zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego dla funkcjonowania gastronomii w szczególności SARS-CoV-2,
2. odpowiedniego przygotowania miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji,
3. wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, zastawy stołowej i serwisu do kawy i herbaty z porcelany albo szklanej ze sztućcami ze stali nierdzewnej; itp.),
4. zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi, oraz takiego rozplanowania wykonania usługi, aby każdorazowo została ona zrealizowana bez zakłóceń, zgodnie z przedstawionym programem,
5. realizacja przedmiotu zamówienia powinna przebiegać 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,
6. pokoje i restauracja muszą znajdować się w jednym obiekcie połączonym ciągami komunikacyjnymi, bez konieczności wychodzenia na zewnątrz budynków,
7. stałej opieki managera obiektu z organizatorem spotkania podczas jego trwania.

Wykonawca jest zobowiązany do używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022 r., poz. 2132 z późn.zm.), dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków.

**Sala szkoleniowa:**

Wykonawca zapewni podczas każdego spotkania w terminie 13 –15 września 2023 roku trzy klimatyzowane sale szkoleniowe:

* pierwsza sala o metrażu minimum 100 m², wyposażona w krzesła i stoły dla….. uczestników (ostateczne ustawienie stołów i krzeseł zostanie ustalone z Zamawiającym najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia),
* dwie sale –każda o metrażu minimum 50 m², wyposażone w krzesła i stoły dla…… uczestników (ostateczne ustawienie stołów i krzeseł zostanie ustalone z Zamawiającym najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia).

Każda ww. sala szkoleniowa musi spełniać następujące parametry:

1. posiadać dostęp do światła dziennego,
2. być wyposażona w sprzęt potrzebny do przeprowadzenia spotkań tj. dostęp do Internetu, projektor multimedialny, ekran projekcyjny, nagłośnienie, laptop, flipchart z kartkami papieru oraz kompletem pisaków,
3. posiadać klimatyzator z możliwością regulacji,
4. utrzymywanie odpowiedniej temperatury na poziomie min. 21 ° C.

Sale szkoleniowe powinny być dostępne dla uczestników spotkań podczas całego pobytu w hotelu w terminach od ………………. od godz. 9:00 do ……………………..do godz. 16.00.

**Uwaga:** Zamawiający zastrzega, iż podane powyżej liczby osób (uczestników) są liczbami maksymalnymi. Ponadto Zamawiający zastrzega, że liczba osób korzystających z usługi restauracyjnej może być inna niż liczba osób korzystających z usług noclegu. Zamawiający może zmniejszyć liczbę osób w odniesieniu do każdego rodzaju usługi. Ostateczna liczba osób korzystających z noclegu, a także usług restauracyjnych zostanie potwierdzona przez Zamawiającego najpóźniej na 3 dni przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi.

**III. Termin realizacji zamówienia**

Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie .............................

**IV. Miejsce realizacji:**

Obiekt zlokalizowany na terenie Województwa Wielkopolskiego z wyłączeniem Miasta Poznań, dysponujący terenem zielonym umożliwiającym swobodne prowadzenie zajęć na zewnątrz dla ...... osób bądź znajdującym się w bliskim sąsiedztwie od kompleksu hotelowego tj. nie dalej niż 300 m - odległość liczona w ruchu pieszym za pomocą [www.google.com/maps](http://www.google.com/maps).

1. Opis przykładowy [↑](#footnote-ref-1)