



Projekt dofinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego programu na rzecz zatrudnienia i innowacji społecznych „EaSI” (2014-2020)

Załącznik nr 1 do SWZ

PS.26.7.10.2023

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

na potrzeby postępowania prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji, którego przedmiotem jest: **Świadczenie usługi obejmującej zapewnienie sali, wyżywienia i noclegu podczas organizacji trzydniowego Konwentu Dyrektorów ROPS i Dyrektorów Departamentu Zdrowia**

Zamawiający: Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Białymstoku
ul. Kombatantów 7, 15–110 Białystok

1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest organizacja trzydniowego Konwentu Dyrektorów ROPS i Dyrektorów Departamentów Zdrowia, obejmująca zapewnienie sali, wyżywienia i noclegu w ramach projektu partnerskiego pn.: *”Dać to, czego naprawdę potrzeba” – To give what is really needed* Innowacyjny model profesjonalnej opieki domowej nad osobami zależnymi, nieuleczalnie i przewlekle chorymi oraz wsparcia ich opiekunów na terenach wiejskich, finansowanego ze środków Unii Europejskiej przekazanych przez Komisję Europejską. Uczestnikami Konwentu będą przedstawiciele administracji rządowej, Dyrektorzy i pracownicy ROPS i Departamentów Zdrowia, przedstawiciele jednostek organizacyjnych pomocy społecznej i organizacji pozarządowych świadczących usługi na rzecz osób starszych i zależnych.

Zakres usługi:

Organizacja trzydniowego Konwentu Dyrektorów ROPS i Dyrektorów Departamentów Zdrowia, obejmująca zapewnienie sali, wyżywienia i noclegu na terenie miasta Białystok, w województwie podlaskim (w granicach administracyjnych miasta Białystok).

Szczegółowe informacje dotyczące realizacji zamówienia:

1) Pierwszego dnia spotkania, Wykonawca zapewni:

- salę konferencyjną dla 60-osobowej grupy na 4 godziny zegarowe (52 uczestników Konwentu, wykładowcy i obsługa ROPS),
- całodzienny serwis kawowy dla 52 osób,
- obiad dla 52 osób,
- kolację dla 52 osób,
- nocleg dla 52 osób.

2) Drugiego dnia spotkania, Wykonawca zapewni:

- śniadanie dla 52 osób,
- kolację dla 52 osób,
- nocleg dla 52 osób.

3) Trzeciego dnia spotkania, Wykonawca zapewni:

- salę konferencyjną dla 60-osobowej grupy na 4 godziny zegarowe (52 uczestników Konwentu, wykładowcy i obsługa ROPS),
- śniadanie dla 52 osób,
- całodzienny serwis kawowy dla 52 osób,
- obiad dla 52 osób.



Projekt dofinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego programu na rzecz zatrudnienia i innowacji społecznych „EaSI” (2014-2020)

Łącznie podczas 3 dni spotkania, Wykonawca zapewni:

- całodzienny serwis kawowy dla 104 osób (2 dn. x 52 os.),
- obiad dla 104 osób (2 dn. x 52 os.),
- kolacja dla 104 osób (2 dn. x 52 os.),
- nocleg wraz ze śniadaniem dla 104 osób (2 dn. x 52 os.),
- 8 godz. zegarowych najmu sali konferencyjnej (2 dn. x 4 godz.), godz. zegarowa = 60 min.

Liczba uczestników spotkania ma charakter szacunkowy i informacyjny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby osób przy zachowaniu stawki jednostkowej wskazanej w formularzu ofertowym. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy, bez naliczania jakichkolwiek kar. Liczba osób korzystająca z noclegu może być mniejsza od ogólnej liczby uczestników Konwentu. Przy czym zakłada się, że liczba uczestników Konwentu będzie nie mniejsza niż 40 osób, natomiast liczba osób korzystających z noclegu będzie nie mniejsza, niż 30 osób.

Uwagi:

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie uczestników Konwentu, w tym o liczbie uczestników korzystających z wyżywienia i noclegu oraz przekaże ramowy plan spotkania nie później niż na 5 dni przed terminem spotkania (**POWYŻSZE STANOWI KRYTERIUM OCENY OFERT, WYKONAWCA MOŻE ZAOFEROWAĆ KRÓTSZY TERMIN**).

Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników szkolenia w trakcie całego pobytu w hotelu (np. koszty połączeń telefonicznych, obsługi hotelowej, korzystanie z płatnego baru, itp.).

2. LOKALIZACJA

Miejsce wykonania zamówienia: usługa będzie realizowana w hotelu znajdującym się na terenie miasta Białystok, w województwie podlaskim (w granicach administracyjnych miasta Białystok).

3. TERMIN

Termin wykonania zamówienia: Usługa zostanie zrealizowana w dniach 18-20.10.2023 roku.

4. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZAMÓWIENIA:

1) Nocleg:

- Wykonawca zapewni nocleg w hotelu 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 2020 r., poz. 2211 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 – w granicach administracyjnych miasta Białystok, w 32 pokojach jednoosobowych z łazienką i 10 pokojach dwuosobowych z łazienką (nie dopuszcza się zakwaterowania w domkach),
- wszyscy uczestnicy Konwentu muszą być zakwaterowani w jednym hotelu,
- hotel musi posiadać bazę restauracyjną (sala restauracyjna) wyposażoną w stoły i krzesła w ilości adekwatnej do liczby uczestników.

2) Sala konferencyjna:

Sala konferencyjna 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,



Projekt dofinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego programu na rzecz zatrudnienia i innowacji społecznych „EaSI” (2014-2020)

- stoły i krzesła (w ilości adekwatnej do liczby uczestników Konwentu), 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,
 - stolik z krzesłem dla osoby rejestrującej uczestników, ustawiony przy wejściu na salę.
- Wykonawca zapewni pomoc techniczną i zobowiąże się do usunięcia wszelkich uszkodzeń udostępnionego wyposażenia sali szkoleniowej, awarii oraz usterek maksymalnie w ciągu 30 minut od zgłoszenia, zaś w przypadku niemożności ich usunięcia, zapewni wyposażenie zastępcze.

3) Wyżywienie:

Wykonawca jest zobowiązany zapewnić każdego dnia różnorodne wyżywienie dla wszystkich uczestników Konwentu Dyrektorów ROPS i Dyrektorów Departamentu Zdrowia. Wybrany do realizacji zamówienia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji własną wersję menu, która będzie obowiązywać w trakcie realizacji spotkania. Na menu składa się:

- śniadanie - potrawa ciepła min. 200 g/os., pieczywo jasne i ciemne, wędliny różne, sery, masło, dżem, owoce, warzywa świeże, płatki śniadaniowe, jogurty, twarożek, mleko zimne i ciepłe, miód, kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier, woda mineralna,
- obiad - zupa oraz danie główne (mięso/ryba) min. 170g/os., dodatki (ziemniaki/ryż/kasza/frytki) min. 150 g/os., zestaw surówek, kompot/woda mineralna oraz deser,
- kolacja - dwa rodzaje potrawy gorącej (mięsna i jarska) min. 200g/os., wędliny, ryby, sery, warzywa świeże, warzywa marynowane, dwa rodzaje sałatki (warzywna, makaronowa, mięsna itp.), pieczywo jasne i ciemne, masło, kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier, woda mineralna,
- serwis kawowy - kawa, herbata kopertowana (czarna, zielona, owocowa), mleko (co najmniej 2% tłuszczu), cukier, cytryna do herbaty pokrojona w plastry, woda butelkowana gazowana i niegazowana, ciasta (min. 3 rodzaje na osobę) oraz owoce (minimum 3 rodzaje).

Śniadanie i kolacja przygotowane i wydane zostaną w formie bufetu szwedzkiego, natomiast obiad w formie bufetu zasiadanego. Śniadanie, obiad i kolacja powinny być podawane w sali restauracyjnej a serwis kawowy w sali konferencyjnej. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił jednorodną zastawę stołową stosownie do ilości uczestników spotkania, obrusy na nakrycie stołów, serwetki jednorazowe w serwetnikach. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń plastikowych. Godziny posiłków zostaną uzgodnione z Zamawiającym. W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestnika Konwentu, 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 2022 r., poz. 2132),
- terminowego przygotowania i podania posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych i pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

5. DODATKOWE WYMAGANIA LOKALOWE

- 1) Pokoje noclegowe, sala restauracyjna oraz sala konferencyjna powinny znajdować się w jednym budynku.
- 2) Wykonawca umożliwi oznakowanie pomieszczeń, w których będzie odbywał się Konwent poprzez umieszczenie informacji, zawierających minimum znak Unii Europejskiej, herb województwa podlaskiego oraz partnerów Projektu, tytuł Projektu.
- 3) 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



Projekt dofinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego programu na rzecz zatrudnienia i innowacji społecznych „EaSI” (2014-2020)

uwzględniając rodzaj i zakres przedmiotu zamówienia, określa minimalne wymagania służące zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie dostępności architektonicznej, mianowicie:

- 1) dostęp do hotelu, sali restauracyjnej powinien być wolny od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych budynków lub
- 2) dostęp do hotelu, sali restauracyjnej oraz zaplecza sanitarnego jest możliwy poprzez zainstalowane urządzenia lub zastosowanie środków technicznych i rozwiązań architektonicznych w budynku, które umożliwiają dostęp do tych pomieszczeń;
- 3) hotel musi dysponować co najmniej jednym pokojem dla osoby z dysfunkcjami ruchu i Wykonawca zobowiązany jest zapewnić taki pokój na żądanie Zamawiającego;
- 4) sala, w której odbywać się będzie spotkanie nie powinna posiadać barier architektonicznych (progów, kolumn, filarów, podestów itp.), które utrudniałyby poruszanie się w niej osobom z niepełnosprawnościami;
- 5) w budynku, w którym odbywa się spotkanie, powinny być dostępne toalety przeznaczone dla osób z niepełnosprawnościami, których minimalne parametry odpowiadają parametrom określonym w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2022 r. poz. 1225);
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia stołów tradycyjnych/stolików koktajlowych, umożliwiających spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich (w przypadku stołu – pozostawienie wolnych miejsc bez krzeseł umożliwiające swobodne podejście wózka do stołu, w przypadku stolików koktajlowych – zapewnienie stolików o odpowiednio mniejszej wysokości);
- 7) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia możliwości nieodpłatnego korzystania z miejsc parkingowych, którymi dysponuje. Hotel ma spełniać wymogi dotyczące dostosowania do potrzeb osób z dysfunkcjami narządu ruchu (np. winda, podjazd, miejsce parkingowe);
- 8) sale szkoleniowe oraz sale restauracyjne powinny znajdować się w jednym budynku;
- 9) Wykonawca powinien zapewnić informację na temat rozkładu pomieszczeń w budynku, w sposób wizualny i dotykowy lub głosowy.