**Wzór OPZ zadanie częściowe nr 2**

Nazwa zamówienia: ……………………………..

**Termin**: ……………………………………….

**Miejsce:**

Hotel minimum trzygwiazdkowy położonym w odległości do 80 km od Poznania, z wyłączeniem Miasta Poznania ( km wg <https://www.google.com/maps>.). Hotel powinien znajdować się w zielonym otoczeniu, umożliwiającym spacer lub przebywanie grupy na powietrzu, w zielonym otoczeniu na terenie należącym do hotelu.

**Zakwaterowanie**

Wykonawca jest zobowiązany zapewnić zakwaterowanie dla ……………….. szkolenia w pokojach 1-osobowych.

Zamawiający wymaga, aby obiekt, w którym Wykonawca zapewni noclegi spełniał standardy obiektu zaszeregowanego minimum do kategorii oznaczonej 3 gwiazdkami „\*\*\*” (zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. z 2019 r. poz.238).

Zamawiający wymaga, by na czas pomiędzy przybyciem gości do obiektu a zakwaterowaniem w pokojach, została zapewniona możliwość przechowania bagażu przez gości w zamkniętym pomieszczeniu, do którego osoby nieupoważnione nie będą miały dostępu.

W trakcie szkoleń oraz w godzinach nocnych od godz. 22.00 do godz. 6.00 uczestnikom szkolenia zostanie zapewniony spokój niezakłócony hałasami i odbywającymi się uroczystościami np. wesela, zloty motocyklowe lub różnego rodzaju remontami.

Każdy pokój powinien być wyposażony w łóżko, łazienkę; łóżka podwójne (tzw. małżeńskie) będą liczone jako pojedyncze, w pokojach możliwa będzie indywidualna regulacja temperatury.

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

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom podczas szkolenia:

1) pierwszego dnia –obiad, serwis kawowy ciągły oraz uroczystą kolację,

2) drugiego dnia – śniadanie, serwis kawowy ciągły i obiad .

Ww. posiłki powinny być podawane w tym samym budynku na terenie hotelu. Zamawiający dopuszcza możliwość przejścia do innego budynku w ramach realizacji usługi restauracyjnej, dotyczy to wyłącznie śniadania, obiadu i kolacji. W takim przypadku odległość między obiektami nie powinna przekraczać 200 m. Serwis kawowy ciągły podawany powinien być w tym samym budynku, w którym realizowane jest szkolenie. Posiłki powinny być podawane na zastawie ceramicznej, z kompletem sztućców metalowych i serwetek. Wykonawca musi zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków.

Posiłki podawane będą w godzinach ustalonych z wybranym Wykonawcą.

Zamawiający wymaga :

**Śniadanie** w formie szwedzkiego bufetu, składające się co najmniej z:

• pieczywo – minimum dwa rodzaje, w tym bezglutenowe

• danie na ciepło: np. jajecznica, kiełbaski, jajka

• wędliny – minimum dwa rodzaje,

• sery – minimum dwa rodzaje,

• dżem, mleko, jogurt, płatki śniadaniowe,

• świeże warzywa: np. ogórek, pomidor, papryka

• świeże owoce: np. banan, jabłko, owoce sezonowe

• Napoje:

- do wyboru przez uczestników: kawa z ekspresu ciśnieniowego oraz różne rodzaje herbaty (w tym zielona),

- soki – podane w szklanym dzbanku, przynajmniej dwa rodzaje,

- woda mineralna gazowana i niegazowana – podana w szklanym dzbanku lub w butelce.

• Dodatki: cukier, mleko, cytryna, masło – dostępne dla każdego uczestnika.

**Obiad** w którego skład wchodzą:

• Zupa (min. 350 ml),

• Danie główne składające się z:

- ziemniaki zamiennie z ryżem, makaronem, frytkami lub kaszą (min. 200g),

- sztuka mięsa np. karkówka, schab (min. 150g – bez sosu, z sosem 170g), zamiennie z kotletem schabowym lub drobiowym (min 150g), rybą (min. 150g), drobiem (min. 150g), produktem vege (min. 150 g)- ostateczna liczba posiłków vege zostanie podana do 30 września 2022r.

- warzywa gotowane oraz zestaw surówek z warzyw sezonowych (co najmniej 150g).

• Deser:

- wypiek cukierniczy - ciasto pieczone (np. sernik, jabłecznik) 1 sztuka na osobę (co najmniej 150g) lub deser kremowy (np. lody z dodatkami, crème brulle).

• Napoje:

- soki - przynajmniej dwa rodzaje w szklanym dzbanku (min. 250 ml dla każdego uczestnika),

- woda mineralna gazowana i niegazowana, podana w szklanym dzbanku lub w butelce (min. 250 ml dla każdego uczestnika).

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

Podane gramatury dotyczą produktów po obróbce termicznej.

**Przerwa kawowa ciągła** ( a wiec dostępna przez cały czas trwania szkolenia) powinna się składać przynajmniej z:

• wypieki cukiernicze typu rogaliki z nadzieniem lub mini drożdżówki 3 sztuki na 1 osobę oraz ciasto pieczone (np. sernik, jabłecznik) 2 sztuki na 1 osobę.

• świeżych owoców różnego rodzaju (np. winogrona, arbuz, śliwki, brzoskwinie, inne owoce sezonowe)

• Napoje:

 - do wyboru przez uczestników: kawa z ekspresu ciśnieniowego (dostępna przez cały czas pobytu) oraz różne rodzaje herbaty (w tym zielona), dostępne przez cały czas pobytu

- soki – podane w szklanym dzbanku, przynajmniej dwa rodzaje,

- woda mineralna gazowana i niegazowana – podana w szklanym dzbanku lub w butelce.

• Dodatki: cukier, mleko, cytryna, – dostępne dla każdego uczestnika.

Przerwa kawowa ciągła będzie uzupełniana podczas dnia w godzinach wskazanych przez Zamawiającego.

**Kolacja** powinna się składać przynajmniej z:

• danie główne podawane na ciepło (min. 350g), przynajmniej trzy do wyboru dla uczestnika, w tym danie wegetariańskie- ostateczna liczba posiłków vege zostanie podana do 30 września 2022r.

• zimna płyta składająca się z: wędliny (minimum dwa rodzaje), sera (minimum dwa rodzaje), tartinek mięsnych i wegetariańskich (min. po 3 na osobę) warzyw sezonowych, warzyw marynowanych, sałatek (min. 200g na każdego uczestnika), itp.

• Pieczywo – dwa rodzaje (pszenne oraz razowe, w tym bezglutenowe).

• Napoje:

- do wyboru przez uczestników: kawa z ekspresu ciśnieniowego oraz różne rodzaje herbaty (w tym zielona)

- soki - przynajmniej dwa rodzaje w szklanym dzbanku (min. 250 ml dla każdego uczestnika),

- woda mineralna gazowana i niegazowana, podana w szklanym dzbanku lub w butelce

 (min. 250 ml dla każdego uczestnika).

• Dodatki: cukier, mleko, cytryna, masło, musztarda, keczup, różne rodzaje sosów dostępne dla każdego uczestnika.

**W razie potrzeby zgłoszonej przez Zamawiającego min. 5 dni przez wykonaniem przedmiotu zamówienia, Wykonawca zapewni wskazanej liczbie osób opcję wegetariańską lub bezglutenową posiłków.**

Szczegółowe menu posiłków do uzgodnienia po przedstawieniu wstępnych propozycji przez wybranego Wykonawcę w terminie 3 dni przed planowanym spotkaniem.

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

• odpowiedniego przygotowania miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji,

• wyposażenia niezbędnego do obsługi posiłków (tzn. obrusów, zastawy stołowej i serwisu do kawy i herbaty z porcelany albo szklanej ze sztućcami ze stali nierdzewnej; itp.),

• 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,

• 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,

• pokoje i restauracja powinny znajdować się w jednym obiekcie połączonym ciągami komunikacyjnymi, bez konieczności wychodzenia na zewnątrz budynków; Zamawiający dopuszcza możliwość przejścia do innego budynku w ramach realizacji usługi restauracyjnej, w takim przypadku odległość między obiektami nie powinna przekraczać 200m,

• 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 2019 r. poz 1252), 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 salę szkoleniową do prowadzenia zajęć nie mniejszą niż 70 m² (jedna sala, nie dopuszcza się zastosowania wymaganego metrażu do dwóch sal połączonych przejściem, chyba, że są to rozsuwane ściany, po rozsunięciu których tworzy się jednolita powierzchnia szkoleniowa), z oknami zapewniającymi dostęp naturalnego światła dziennego, wyposażoną w sprzęt potrzebny do przeprowadzenia spotkań dla całej grupy uczestników szkolenia.

Sala powinna posiadać dostęp do Internetu, projektor multimedialny, nagłośnienie, laptop, flipchart z kartkami papieru (min. 3 kpl) oraz kompletem pisaków (min. 2 kpl po 4 kolory).

Sala powinna mieć możliwość indywidualnej regulacji temperatury.

Przejście z pokoi hotelowych do sali szkoleniowej nie powinno wymagać od uczestników wyjścia na zewnątrz budynku.

Sala szkoleniowa powinna być dostępna dla uczestników szkolenia od godz. 9:00 pierwszego dnia szkolenia do godz. 15:00 ostatniego dnia szkolenia, również w godzinach wieczornych pierwszego dnia.

Liczba osób korzystających z sali szkoleniowej to 27 uczestników spotkania oraz osoba prowadząca, czyli łącznie 28 osób. Wykonawca zapewni dostępność do krzeseł dla wszystkich uczestników oraz osób prowadzących spotkanie. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę stołów dla uczestników i prowadzącego, stoły powinny być mobilne, a wiec z możliwością ich dowolnego przestawiania podczas trwania szkolenia. Ostateczne ustawienie stołów i krzeseł w sali zostanie ustalone z Zamawiającym najpóźniej trzy dni przed planowanym spotkaniem.

**Zamawiający wymaga, aby obiekt był dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami zgodnie z minimalnymi wymaganiami co do wyposażenia w zakresie dostosowania obiektów hotelarskich do potrzeb osób z niepełnosprawnościami określonych w załączniku nr 8 do rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 2166)**

Zgodnie z art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnianiu dostępności osobom

ze szczególnymi potrzebami (Dz.U. 2019 poz. 1696), Wykonawca w zakresie niezbędnym do realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do zapewnienia minimalnych wymagań służących zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, w szczególności

1. W obszarze dostępności architektonicznej: wolnych od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych budynków, w których realizowane jest zadanie publiczne, instalacji urządzeń lub zastosowania środków technicznych i rozwiązań architektonicznych
w budynku, które umożliwiają dostęp do pomieszczeń, w których realizowane jest zadanie publiczne z wyłączeniem pomieszczeń technicznych, informacji o rozkładzie pomieszczeń
w budynku w sposób wizualny i dotykowy lub głosowy, wstępu do budynku, gdzie realizowane jest zadanie publiczne, osobie korzystającej z psa asystującego, osobom ze szczególnymi potrzebami możliwości ewakuacji lub uratowania w inny sposób z miejsca gdzie realizowane jest zadanie publiczne.
2. w obszarze dostępności informacyjno-komunikacyjnej: obsługi, w ramach zadania publicznego, z wykorzystaniem środków wspierających komunikowanie się, o których mowa w ustawie
o języku migowym i innych środkach komunikowania się, lub poprzez wykorzystanie zdalnego dostępu online do usługi tłumacza przez strony internetowe i aplikacje, na wniosek osoby ze szczególnymi potrzebami, w ramach realizowanego zadania publicznego, komunikacji w sposób preferowany przez osobę ze szczególnymi potrzebami.

Zgodnie z art. 7 ust 1 ustawy o zapewnianiu dostępności, w indywidualnym przypadku, jeżeli Wykonawca nie jest w stanie, w szczególności ze względów technicznych lub prawnych, zapewnić dostępności osobie ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w art. 6 pkt 1 i 3 ustawy (minimalne wymagania w zakresie dostępności architektonicznej i informacyjno-komunikacyjnej), Zleceniobiorca jest obowiązany zapewnić takiej osobie dostęp alternatywny, zgodnie z art.7 ust.2 ustawy.