

## Załącznik nr 1A

ROPS.V.5.4.2024

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

#### 1. INFORMACJE OGÓLNE

- przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi noclegowo-restauracyjnej wraz z zapewnieniem sali warsztatowej, tj. zapewnienie noclegu, wyżywienia oraz sali warsztatowej na potrzeby dwóch dwudniowych spotkań dla grupy 15 osób.
- konieczna jest obecność przedstawiciela Wykonawcy podczas trwania całej usługi, celem bieżącego rozwiązywania pojawiających się ewentualnych problemów;
- Wykonawca w ramach usługi, zobowiązuje się zapewnić personel do obsługi technicznej, obsługi cateringowej oraz wyznaczyć osobę do kontaktów roboczych pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym;
- Zamawiający zastrzega, że nie odpowiada za szkody wyrządzone przez uczestników spotkań;
- przedmiot zamówienia realizowany jest w ramach projekt koordynacyjnego pn. „Efekt synergii - koordynacja lubuskiego włączenia społecznego” z Działania 04.13 Wysokiej jakości system włączenia społecznego w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków EFS Plus.

#### 2. TERMIN WYKONANIA USŁUGI

- w ramach ww. usługi planuje się przeprowadzenie dwóch dwudniowych spotkań w terminach:
  - 1) **pierwszy warsztat dwudniowy:** maj – czerwiec 2024r.
  - 2) **drugi warsztat dwudniowy:** wrzesień – październik 2024r.
- **Zastrzeżenie:** Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany daty spotkania;
- dwudniowe spotkanie realizowane będzie w następujące po sobie dni robocze. Za dzień roboczy uznawany jest każdy dzień tygodnia od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy (świąt);



- zakwaterowanie uczestników w pierwszy dzień w godz. **09:00-10:00**;
- zakończenie i wykwaterowanie w drugi dzień spotkania od godz. **14.30**.

### **3. LOKALIZACJA**

- obiekt powinien znajdować się w województwie lubuskim;
- obiekt powinien być położony poza zwartą zabudową miejską, w lokalizacji atrakcyjnej krajobrazowo;
- obiekt nie powinien znajdować się w pobliżu ruchliwej trasy, drogi, gdyż może to negatywnie wpływać na komfort pracy i wieczorny wypoczynek grupy.

### **4. SZCZEGÓŁOWY OPIS DOTYCZĄCY BAZY NOCLEGOWEJ**

#### **a) Obiekt musi:**

- dysponować infrastrukturą dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w szczególności w zakresie wyposażenia pokoju oraz w zakresie poruszania/przemieszczania się osoby z niepełnosprawnością bez udziału osób trzecich między salą szkoleniową, pokojem i restauracją, w której serwowane będą posiłki uczestnikom spotkania. Na kondygnacjach dostępnych dla osób z niepełnosprawnościami musi być przystosowana toaleta, jeśli do budynku, w którym odbywa się spotkanie, prowadzą schody, zostanie zapewniona infrastruktura umożliwiająca swobodny i samodzielny dostęp dla osób z niepełnosprawnościami (winda, podjazd bądź inne usprawnienie). Przy obiekcie musi znajdować się stanowisko parkingowe przystosowane dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami;
- posiadać bezpłatny parking dla uczestników spotkania;
- w godzinach nocnych od godz. 22.00 do godz. 6.00 zapewniony zostanie wypoczynek uczestnikom spotkania, niezakłócony hałasami i odbywającymi się imprezami, spotkaniami towarzyskimi np. wesela, itp.
- zapewnienie możliwości oznaczenia sali w budynku oraz rozmieszczenia informacji o spotkaniu i o jego współfinansowaniu (na drzwiach wejściowych do budynku oraz wewnątrz obiektu, ze szczególnym uwzględnieniem drzwi sali szkoleniowej);

- zakwaterowanie powinno odpowiadać standardowi hotelowemu min. 3 gwiazdek lub równoważnemu zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z dnia 2017 r., poz. 2166);
- dysponować bezprzewodowym internetem w pokojach hotelowych i sali warsztatowej;

#### **b) Nocleg powinien:**

- być przeznaczony dla 15 osób;
- znajdować się na terenie obiektu, w którym będzie wykonywana usługa;
- nie dopuszcza się zakwaterowania części uczestników w innym (współpracującym) ośrodku;
- wszystkie pokoje muszą posiadać pełny węzeł sanitarny tj.: łazienka z natryskiem, WC;
- Zamawiający dopuszcza możliwość rezerwacji 5 pokoi jednoosobowych i 5 pokoi 2-osobowych;
- liczba poszczególnych pokoi, do uzgodnienia – po przeprowadzeniu procesu rekrutacji;
- Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby uczestników, w terminie **3 dni przed datą spotkania.**

## **5. SZCZEGÓŁOWY OPIS WYMAGAŃ DLA USŁUGI WYŻYWIENIA**

Usługa wyżywienie powinna spełniać następujące kryteria:

- powinna być świadczona na terenie obiektu, w którym będzie realizowana usługa;
- usługa wyżywienia powinna obejmować:
  - **pierwszego dnia** – 2 przerwy kawowe, obiad, kolację;
  - **drugiego dnia** – śniadanie, 1 przerwę kawową, obiad;

Wykonawca jest zobowiązany do:

- terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z planem spotkania,
- świadczenia usługi żywienia zgodnie z Ustawą z dn. 25.08.2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448);

- posiłki powinny być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów typu instant lub produktów gotowych;

#### a) PRZERWA KAWOWA

podczas przerw kawowych zostaną podane ciepłe napoje, tj. kawa, herbata podawane w dzbankach utrzymujących temperaturę, mleko, cukier, cytryna pokrojona w plastry, soki owocowe 2 rodzaje - podawane w szklanych dzbankach, (100% soku z owoców w kartonach – nie napoje), woda: gazowana i niegazowana - w butelkach 0,5 l/os., lub w szklanych dzbankach, kruche ciastka i/lub inne wyroby cukiernicze, 3 rodzaje owoców, w tym: południowe i krajowe, preferowane: banany, mandarynki, jabłka, winogrona.

#### b) ŚNIADANIA I KOLACJE

- śniadania i kolacje winny być serwowane w formie „stołu szwedzkiego” (uzupełniane na bieżąco);
- śniadania i kolacje powinny zawierać przynajmniej: patery wędlin, patery serów, min. 1 danie na ciepło, świeże warzywa, sałatki, pieczywo mieszane (min. 3 rodzaje), masło, ciepłe i zimne napoje, 2 rodzaje jogurtów, musli +ciepłe mleko do musli.

#### c) OBIAD

- obiad powinien być podawany w formie obiadu zasiadanego w każdym dniu spotkania;
- na każdy dzień spotkania powinny być zaproponowane dwa rodzaje dań głównych mięsne i bezmięsne (do wyboru przez uczestników spotkania);
- na każdy dzień spotkania musi być przygotowane inne menu;
- menu obiadowe, powinno składać się przynajmniej z: 1 zupy, 1 ciepłego dania głównego, 2 rodzajów surówek, 1 rodzaju soku (100% soku z owoców w kartonach – nie napoje) podawanego w szklanych dzbankach oraz wody mineralnej gazowanej i niegazowanej.

## 6. SZCZEGÓŁOWY OPIS WYMAGAŃ DO SALI WARSZTATOWEJ



- sala winna spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane są szkolenia/spotkania;
- sala powinna być ogrzewana, przeznaczona na pobyt osób bez okryć wierzchnich, temperatura w pomieszczeniu min. 20°C;
- przed spotkaniem należy przeprowadzić dezynfekcję powierzchni wspólnych, z którymi stykają się uczestnicy spotkania (toalety, klamki, blaty, włączniki światła);
- w toalecie powinny być dostępne: płynne mydło, płyn do dezynfekcji oraz ręczniki jednorazowe papierowe;
- sala winna odpowiadać standardom konferencyjno-szkoleniowym, tj.:
  - powinna być przystosowana do liczby osób biorących udział w spotkaniu (15 osób);
  - powinna być dostosowana dla osób z niepełnosprawnościami;
  - musi znajdować się w miejscu zakwaterowania;
  - powinna posiadać tradycyjne ustawienie w literę „U”, tj. ze stołami, z miejscem dla prowadzącego ze wsparciem audiowizualnym;
  - na sali powinno być przygotowane miejsce na przerwę kawową;
  - sala musi być przestronna, widna (z dostępem do światła dziennego), cicha (usytuowana w miejscu zapewniającym swobodne prowadzenie zajęć, m.in. znajdująca się poza strefą jadalną), odizolowana od dostępu osób postronnych i przypadkowych).
  - na sala powinien znajdować się flipchart z kartkami papieru i kompletem sprawnych pisaków;