

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi zakwaterowania i wyżywienia dla uczestników szkolenia** prowadzonego w ramach projektu pn. „Pilotażowe kompleksy penitencjarne”, z Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014–2021 – nr sprawy 6/NMF/zp/23.

Uczestnikami szkolenia będą sędziowie, kuratorzy sądowi, funkcjonariusze SW, czyli wszystkie grupy biorące udział w tzw. łańcuchu sprawiedliwości. W ramach usługi wykonawca zapewni miejsca noclegowe, wyżywienie, pomieszczenia do przeprowadzenia szkolenia w określonym przez Zamawiającego standardzie, miejsce do wypoczynku i rekreacji np. basen, spa, sala fitness.

Kod CPV

55.10.00.00 – 1 usługi hotelarskie

55.10.00.00 – 4 hotelarskie usługi noclegowe

55.30.00.00 – 3 usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

I. Liczba uczestników szkolenia

Usługa będzie realizowana w ramach cyklu 2 szkoleń. W ramach 1 szkolenia uczestniczyć będzie 1 grupa uczestników szkolenia w liczbie 60 os. i grupa 10 wykładowców (łącznie maksymalnie 70 os. w ramach każdego szkolenia).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników szkolenia o max 28 osób, co spowoduje odpowiednie zmniejszenie liczby noclegów, posiłków, miejsc parkingowych itd.

II. Termin wykonania zamówienia:

Każde szkolenie dla grupy będzie trwało 3 dni. Rozpocznie się we wtorek kolacją, a zakończy w czwartek obiadem (2 doby hotelowe). Szkolenia w salach szkoleniowych będą się odbywać od środy (8 godzin) do czwartku (6 godziny).

Harmonogram szkoleń:

grupa A w terminie 05.09.2023 r. – 07.09.2023 r.

grupa B w terminie 12.09.2023 r. – 14.09.2023 r.

Miejsce realizacji: na terenie całego kraju.

III. Zakres i standardy zakwaterowania:

1. Wykonawca zapewni realizację usługi w hotelu posiadającym przyznaną kategorię co najmniej trzygwiazdkową zgodnie z kategoryzacją obiektów hotelarskich uzyskaną zgodnie z wymaganiami ustawy z 29 sierpnia z 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 2211) oraz rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166).
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia miejsc noclegowych dla uczestników szkolenia, tj.:
 - a) pokoje 2-osobowe z łazienkami dla maksymalnie 60 osób (uczestnicy szkolenia),
 - b) pokoje 1-osobowe z łazienkami dla maksymalnie 10 osób (wykładowcy).

Projekt współfinansowany ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014-2021, w ramach Projektu pn. „Pilotażowe kompleksy penitencjarne”

3. Pokoje powinny znajdować się w tym samym hotelu, w którym odbywa się szkolenie. Zamawiający wymaga zakwaterowania w pokoju 2-osobowym osób tej samej płci. Zamawiający dopuszcza możliwość zakwaterowania wykładowców w pokojach 2-osobowych lub większych do pojedynczego wykorzystania.
4. Przy wyliczeniu liczby dobowych w pokojach 1-osobowych Zamawiający przyjął wartość maksymalną. Liczba noclegów w ww. pokojach będzie zależała od zatwierzonego planu zajęć dla szkolenia. Wykonawca powinien uwzględnić, że wykładowca podczas jednego szkolenia może korzystać z pokoju hotelowego mniej niż 2 doby.
5. Ostateczną liczbę uczestników szkolenia z podziałem na pokoje dwuosobowe i jednoosobowe Zamawiający wskaże na 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia bezpłatnego parkingu oraz bezpłatnego dostępu do bezprzewodowego Internetu dla osób korzystających z zakwaterowania.
7. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników szkolenia w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelarskim (np. koszty połączeń telefonicznych, obsługi hotelowej, za korzystanie z płatnego barku itp.).
8. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez korzystających z zakwaterowania.
9. Doba hotelowa musi rozpoczynać się nie później niż o godzinie 14.00 i kończyć nie wcześniej niż o godzinie 15.00 w dniu wyjazdu gości.
10. Zamawiający zastrzega możliwość nieodpłatnego pozostawienia bagażu osób korzystających z zakwaterowania pod nadzorem przed godziną 14.00 w dniu zameldowania, jak również po godzinie 15.00 w dniu wyjazdu.
11. Jeżeli hotel składa się z części zmodernizowanej (po remoncie) lub nowej oraz części niezmodernizowanej, Wykonawca w pierwszej kolejności zapewni nocleg w części zmodernizowanej lub nowej.
12. Przejście z pokoi hotelowych do sali szkoleniowej nie powinno wymagać od uczestników wyjścia na zewnątrz budynku. W pomieszczeniach powinna być możliwość dostosowania/regulowania temperatury do potrzeb uczestników szkolenia.
13. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia klimatyzowanej i odpowiednio oświetlonej sali szkoleniowej / konferencyjnej dla 60 osób z odpowiednią ilością miejsc do siedzenia. Powierzchnia sali powinna zapewnić swobodne miejsca do siedzenia i pisania.
14. Sala szkoleniowa musi być wyposażona w niezbędny do przeprowadzenia szkolenia sprzęt techniczny, między innymi w:
 - a) system wentylacyjny oraz klimatyzację, oświetlenie oraz dostęp do gniazd elektrycznych;
 - b) nagłośnienie wraz z mikrofonem;
 - c) laptop z oprogramowaniem umożliwiającym przeprowadzenie prezentacji w różnych, powszechnie używanych formatach, wraz z pilotem do prezentacji (umożliwiającym przeliczanie slajdów w czasie prezentacji), oraz wskaźnikiem do prezentacji;
 - d) ekran projekcyjny o rozmiarze dostosowanym do wielkości sali (tak by niezależnie od miejsca siedzenia uczestnik mógł swobodnie korzystać z materiałów prezentowanych na ekranie);
 - e) rzutnik multimedialny o odpowiedniej jasności wraz z pilotem do rzutnika multimedialnego;
 - f) bezpłatny bezprzewodowy i przewodowy dostęp do Internetu na sali.
15. Wykonawca zapewni:
 - a) na sali szkoleniowej możliwość zamieszczenia przed salą: logo i informacji o finansowaniu wydarzenia w związku z realizacją projektu "Pilotażowe kompleksy penitencjarne", finansowanego z Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014–2021" zgodnie z wymogami dotyczącymi informacji i promocji w ramach Norweskiego Mechanizmu Finansowego podczas szkoleń ;

- b) wyposażenie sali szkoleniowej w tablice typu flipchart wraz z blokiem kartek oraz pisakami;
 - c) wyposażenie sali szkoleniowej w stoły i krzesła dla każdego z uczestników szkolenia (dopuszcza się krzesła z pulpitemi);
 - d) zapewnienie sali szkoleniowej wyłącznie na potrzeby uczestników szkolenia;
 - e) obsługę techniczną sali szkoleniowej (personel) w zakresie wymaganym do sprawnego i bezawaryjnego działania znajdującego się w niej sprzętu, dostępną dla uczestników szkolenia co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia i w trakcie szkolenia, aż do ich zakończenia w danym dniu;
 - f) usytuowanie sali w sposób umożliwiający przeprowadzenie szkoleniu bez zakłóceń ze strony innych osób, nie biorących udziału w szkoleniu, a także bez zakłóceń spowodowanych czynnikami zewnętrznymi (hałas).
16. Wykonawca zapewni również oznakowanie obiektu i pomieszczeń, w których odbywać się będzie szkolenie, aby umożliwić uczestnikom sprawne poruszanie się po nim.
17. Wykonawca zapewni pomoc techniczną i zobowiąże się do usunięcia wszelkich uszkodzeń udostępnionego wyposażenia sali, awarii oraz usterek maksymalnie w ciągu 30 minut od zgłoszenia, zaś w przypadku niemożności ich usunięcia, zapewni wyposażenie zastępcze. Wykonawca będzie odpowiedzialny za montaż i demontaż wyposażenia.

IV. Zakres i standardy wyżywienia: śniadania, obiady, kolacje

1. Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia wyżywienie w formie śniadania, obiadu i kolacji oraz serwisu kawowego zgodnie z przekazanym przez Zamawiającego harmonogramem. Godziny serwowania posiłków, serwisu kawowego zostaną określone w trybie roboczym między Wykonawcą i Zamawiającym. Wykonawca będzie zobligowany do ich przestrzegania. Zamawiający niezwłocznie poinformuje o zmianach w tym zakresie.
2. Wyżywienie będzie miało miejsce w tym samym obiekcie, co szkolenie i zakwaterowanie. Posiłki muszą być przygotowane na miejscu z produktów świeżych i wysokiej jakości. Posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) będą wydawane w części wydzielonej dla uczestników szkolenia.
3. Wykonawca dostosuje godziny wydawania posiłków do czasu zajęć uczestników szkolenia.
4. Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków uwzględniać będzie stosowanie świeżych produktów dostępnych na rynku.
5. Jadłospis proponowany przez Wykonawcę musi uwzględniać produkty ze wszystkich grup: produkty zbożowe, warzywa i owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka.
6. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywnienia.
7. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
8. Standardy podawania posiłków:
 - a) posiłki spożywane przez uczestników przy stołach;
 - b) stoły nakryte obrusami;
 - c) restauracyjna zastawa stołowa, sztucze stalowe, serwetki na stołach;
 - d) podanie ciepłych posiłków i ciepłych napojów w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura;
 - e) utrzymanie porządku w miejscu podawania posiłków, w tym sprzętanie.
9. Wykonawca zapewni porządek, czystość i estetykę podania posiłków. Potrawy podawane będą w zastawie stołowej dostosowanej do rodzaju potraw i napojów oraz z użyciem sprzętów gwarantujących podawanie posiłków z utrzymaniem właściwej temperatury i standardu.

10. Śniadanie.

Typ śniadania: kontynentalne w formie rozszerzonej, w formie szwedzkiego stołu: tj.:

- a) napoje: kawa (min. 200 ml/os.), herbata różne smaki (min. 200 ml/os.), soki owocowe/(min. 200 ml/os.), woda mineralna butelkowana (min. 500 ml/os.) śmietanka, cukier, cytryna,
- b) różne rodzaje pieczywa: bułki, rogalce, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty (łącznie min. 250 g/os.),
- c) przetwory zbożowe i mleczne, jogurty, itp.(min. 150 g/os.),
- d) wędlina (min. 100 g/os.), twarożek, sery (min. 100 g/os.), jajek, sałatki lub świeże warzywa,
- e) danie gorące np. parówki, bekon, jajecznicza, omlet, zupy mleczne,
- f) dodatki: pasty do pieczywa, dżem, miód naturalny, świeże owoce.

11. **Obiad**

Wykonawca zapewni obiad składający się z dwóch dań. Wykonawca każdego dnia zapewni inny zestaw obiadowy. Obiad będzie składał się z:

- a) 2 rodzajów zup do wyboru, zupa o gramaturze nie mniejszej niż 200 g na osobę,
- b) 3 drugich dań do wyboru, w tym 2 mięsnych i 1 wegetariańskiego, łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- c) porcji ziemniaków lub frytek / makaronu / ryżu / kaszy – co najmniej 200 g na osobę,
- d) 3 rodzajów surówek, w tym z warzyw gotowanych na parze, co najmniej 150 g na osobę,
- e) wody mineralnej: gazowanej i niegazowanej, 2 rodzajów soków owocowych,
- f) deseru (w tym ciasta i owoców krojonych).

12. **Kolacja**

Wykonawca zapewni kolację w formie szwedzkiego stołu:

- a) sałatka (min. 150 g/os.) – dwa rodzaje (np. z łososiem, z tuńczykiem, z kurczakiem, z fetą, z brokułami, itp.),
- b) ciepłe danie mięsne i wegetariańskie (np. gulasz, lasagne, leczko, zapiekanki makaronowe, ziemniaczane), min. 350 g/osobę,
- c) pieczywo jasne i ciemne (łącznie min. 300 g/os.),
- d) napoje zimne (soki owocowe niegazowane) w ilości co najmniej 0,5 l na osobę, woda mineralna gazowana i niegazowana (min. 500 ml/os.),
- e) kawa (min. 200 ml/os.), herbata różne smaki (min. 200 ml/os.), śmietanka, cukier, cytryna.

13. **Serwis kawowy.**

Wykonawca zapewni serwis kawowy w godzinach szkolenia dla uczestników w dniach od środy do czwartku, co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem, który będzie na bieżąco uzupełniany. Serwis kawowy będzie zorganizowany na wydzielonej powierzchni znajdującej się w pobliżu sali szkoleniowej.

W ramach serwisu kawowego Wykonawca zapewni:

- a) kawa z ekspresu – bez limitu,
- b) herbata (czarna, owocowa, zielona, typu earl grey), mleko, cukier, cytryny – bez limitu;
- c) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o poj. 500 ml - bez limitu,
- d) soki owocowe (np. jabłko, pomarańcza), 100% soku owocowego, 0,25 l na osobę;
- e) kruche ciastka (co najmniej 100 g/os);
- f) ciasta – różne rodzaje (co najmniej 100 g/os);
- g) owoce – różne rodzaje (co najmniej 100 g/os);

14. Wykonawca uzgodni z Zamawiającym menu nie później niż na 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia.

15. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz Zamawiającego.

16. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez korzystających z posiłków.

V. Zaplecze sportowo-rekreacyjne.

Wykonawca zapewni zaplecze sportowo-rekreacyjne w trakcie pobytu uczestników szkolenia w miejscu zakwaterowania poprzez udostępnienie dla nich bez dodatkowych kosztów:

- co najmniej: siłowni (sali fitness) lub basenu krytego lub boiska wielofunkcyjnego;
- co najmniej: strefy spa lub kręgielni, lub sauny, lub stołu do billarda, lub stołu do tenisa stołowego.

VI. Ogólne warunki

Po każdym zrealizowanym szkoleniu dla danej grupy na podstawie zatwierdzonego bez uwag przez Zamawiającego protokołu odbioru częściowego Wykonawca wystawi fakturę częściową.

VII. Zestawienie ilościowe

Poniższe tabele zawierają dane składające się na wielkości wskazane w formularzu cenowym.

Szkolenie grupa A (uczestnicy szkolenia)

	<i>liczba jednostek</i>		<i>ilość ogółem na 1 zjazd</i>
Nocleg (pokój 2-osobowy)	62	2 doby hotelowe	124
Śniadanie	60	2 posiłki/ 1 szkolenie	120
Obiad	60	2 posiłki/ 1 szkolenie	120
Kolacja	60	2 posiłki/ 1 szkolenie	120
Serwis kawowy	60	2 serwisy/1 szkolenie	120
Wynajęcie sali szkoleniowej	1	2 dni	2

Szkolenie grupa B (uczestnicy szkolenia)

	<i>liczba jednostek</i>		<i>ilość ogółem</i>
Nocleg (pokój 2-osobowy)	62	2 doby hotelowe	124
Śniadanie	60	2 posiłki/ 1 szkolenie	120
Obiad	60	2 posiłki/ 1 szkolenie	120
Kolacja	60	2 posiłki/ 1 szkolenie	120
Serwis kawowy	60	2 serwisy/1 szkolenie	120
Wynajęcie sali szkoleniowej	1	2 dni	2

Szkolenie grupa A, B (wykładowcy)

	<i>liczba jednostek</i>		<i>ilość w ramach szkolenia</i>	<i>ilość razem na szkolenia A i B</i>

Nocleg (pokój 1-osobowy)	10 osób	2 doby hotelowe	20	40
Śniadanie	10 osób	2 posiłki/ 1 szkolenie	20	40
Obiad	10 osób	2 posiłki/ 1 szkolenie	20	40
Kolacja	10 osób	2 posiłki/ 1 szkolenie	20	40
Serwis kawowy	10 osób	2 serwisy/ 1 szkolenie	20	40