

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi zakwaterowania, wyżywienia oraz organizacji wycieczek dla uczestników szkolenia** prowadzonego w ramach projektu pn. „Pilotażowe kompleksy penitencjarne”, moduł nr 2 pn. „Modernizacja systemu szkolenia kadry Służby Więziennej finansowanej z Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014–2021” – nr sprawy .../NMF/zp/22.

Uczestnikami szkolenia będą słuchacze i wykładowcy studiów podyplomowych na kierunku Penitencjarystyka.

W ramach usługi wykonawca zapewni miejsca noclegowe, wyżywienie, pomieszczenia do przeprowadzenia szkolenia w określonym przez Zamawiającego standardzie oraz wycieczki do muzeum i zwiedzanie Warszawy.

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

63.51.10.00 – 4 organizacja wycieczek

I. Liczba uczestników szkolenia

1. Usługa będzie realizowana w ramach cyklu szkoleń dla 4 grup. W ramach szkolenia występują grupy słuchaczy A, B, C, D i grupa wykładowców.

grupa A – ok. 66 osoby (wykład wspólny, ćwiczenia 2*16 os. i 2*17)

grupa B – ok. 64 osoby (wykład wspólny, ćwiczenia 4*16 os.)

grupa C – ok. 65 osoby (wykład wspólny, ćwiczenia 3*16 os. i 1*17 os.)

grupa D – ok. 60 osób (wykład wspólny, ćwiczenia 4*15 os.)

grupa wykładowców – łącznie maksymalnie 20 osób (10 osób w ramach każdego zjazdu)

w tym:

	Razem	Kobiet	Mężczyzn
Grupa A	66	16	50
Grupa B	64	25	39
Grupa C	65	23	42
Grupa D	60	24	36
grupa wykładowców	10	2	8

2. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników szkolenia, co spowoduje odpowiednie zmniejszenie liczby noclegów, posiłków, miejsc parkingowych itd.**

II. Termin wykonania zamówienia:

1. Każde szkolenie dla grupy będzie trwało 5 dni. Rozpocznie się w niedzielę bez wyżywienia, a zakończy w piątek obiadem (5 dób noclegowych) Szkolenia w salach szkoleniowych będą się odbywać od poniedziałku do piątku (dziennie ok. 8 godzin).

2. Zamawiający planuje przeprowadzić cykl szkoleń, obejmujący 5-ciodniowe zjazdy.

3. Harmonogram zjazdów:

grupa A w terminie 13.11.2022 r. – 18.11.2022 r.

grupa B w terminie 13.11.2022 r. – 18.11.2022 r.

grupa C w terminie 20.11.2022 r. – 25.11.2022 r.

grupa D w terminie 20.11.2022 r. – 25.11.2022 r.

4. Miejsce realizacji: do 100 km od Warszawy liczone od centrum Warszawy.

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 130 osób (słuchacze studiów),
 - B. pokoje 1-osobowe z łazienkami dla maksymalnie 10 osób (wykładowcy).
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 dób w pokojach 1-osobowych Zamawiający przyjął wartość maksymalną. Liczba noclegów w ww. pokojach będzie zależała od zatwierdzonego planu zajęć dla zjazdu. Wykonawca powinien uwzględnić, że wykładowca podczas jednego zjazdu może korzystać z pokoju hotelowego mniej niż 5 dób.
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 sal szkoleniowych nie powinno wymagać od uczestników wyjścia na zewnątrz budynku. W pomieszczeniach powinna być możliwość dostosowania/regulowania temperatury do potrzeb uczestników spotkania.
13. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia co najmniej ośmiu klimatyzowanych i odpowiednio oświetlonych sal szkoleniowych: 1 sala dla 130 osób i 7 sal dla 20 osób (pozwalające na pracę w grupach), z odpowiednią ilością miejsc do siedzenia. Powierzchnia sali powinna zapewnić swobodne miejsca do siedzenia i pisania.
14. Każda 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 przrzućanie 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 każdej sali szkoleniowej możliwość zamieszczenia przed salą: logo i informacji o finansowaniu wydarzenia w związku z realizacją projektu Pilotażowe kompleksy penitencjarne”, moduł nr 2 pn. „Modernizacja systemu szkolenia kadry Służby Więziennej finansowanej z Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014–2021” zgodnie z wymogami dotyczącymi informacji i promocji w ramach Norweskiego Mechanizmu podczas szkoleń warunki Finansowego 2009-2014;
 - b) wyposażenie każdej sali szkoleniowej w tablice typu flipchart wraz z blokiem kartek oraz pisakami;
 - c) wyposażenie sal szkoleniowych w stoły i krzesła dla każdego z uczestników szkolenia (dopuszcza się krzesła z pulpitemi);
 - d) zapewnienie sal szkoleniowych wyłącznie na potrzeby uczestników szkolenia;
 - e) obsługę techniczną sal szkoleniowych (personel) w zakresie wymaganym do sprawnego i bezawaryjnego działania znajdującego się w niej sprzętu, dostępną dla uczestników szkolenia co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem obrad i w trakcie obrad, 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 sal, 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 żywienia: śniadania, obiady, kolacje

1. Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia wyżywienie w formie śniadania, obiadu i kolacji, zgodnie z przekazanym przez zamawiającego harmonogramem. Godziny serwowania posiłków 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 uwzględnić 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 Żywienia.

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 sprzątanie.
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, jajecznica, omelet, 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.1.
13. Wykonawca uzgodni z Zamawiającym menu nie później niż na 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
14. Wykonawca zapewni kolację dla osób pozostających w miejscu noclegowym za wyjątkiem osób przebywających na wycieczce wyjazdowej.
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. Program sportowo-rekreacyjny.

Podczas wyjazdowego zjazdu dla słuchaczy studiów podyplomowych na kierunku Penitencjarystyka zostaną zaplanowane fakultatywne popołudniowe zajęcia sportowo-rekreacyjne.

Wykonawca zapewni realizację programu sportowo-rekreacyjnego w trakcie pobytu uczestników szkolenia w miejscu zakwaterowania poprzez udostępnienie dla nich bez dodatkowych kosztów:

1. zaplecza sportowego w formie co najmniej: siłowni (sali fitness) lub basenu krytego lub boiska wielofunkcyjnego;
2. zaplecza rekreacyjnego w formie co najmniej: kręgielni lub sauny lub stołu do billarda lub stołu do tenisa stołowego.

VI. Program kulturalny

1. Zamawiający przewiduje zwiedzanie Muzeum Żołnierzy Wyklętych i Więźniów Politycznych PRL oraz po zakończeniu zwiedzania Muzeum dwugodzinne zwiedzanie Warszawy z przewodnikiem.

Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia zorganizuje transport z hotelu do Muzeum i z Muzeum do hotelu oraz przewodnika, który poprowadzi 2 godzinne zwiedzanie Warszawy w godzinach popołudniowych (Pl. Marszałka Piłsudskiego, Grób Nieznanego Żołnierza, Stare Miasto).

Dotyczy to organizacji ok. 16 grup 18 osobowych w okresie trwania zjazdu (grupa A i B), tj. 2 grupy w poniedziałek, 2 grupy wtorek, 2 grupy w środę, 2 grupy w czwartek oraz podobnie w przypadku organizacji dla grupy (C i D).

2. Wykonawca uzgodni z Zamawiającym konkretne terminy, godziny ,trasę zwiedzania Warszawy nie później niż na 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia

VII. Ogólne warunki

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

VIII. Zestawienie ilościowe

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

Zjazd A (słuchacze studiów)

	<i>liczba jednostek</i>		<i>ilość ogółem na 1 zjazd</i>
Nocleg (pokój 2-osobowy)	66	5 dób hotelowych	330
Śniadanie	66	5 posiłków / 1 zjazd	330
Obiad	66	5 posiłków / 1 zjazd	330
Kolacja	66	3 posiłków / 1 zjazd	198
Wynajęcie sali szkoleniowej dla A i B	8	5 dób	40

Zjazd B (słuchacze studiów)

	<i>liczba jednostek</i>		<i>ilość ogółem</i>
Nocleg (pokój 2-osobowy)	64	5 dób hotelowych	320
Śniadanie	64	5 posiłków / 1 zjazd	320
Obiad	64	5 posiłków / 1 zjazd	320

Kolacja	64	3 posiłków / 1 zjazd	192
---------	----	-------------------------	-----

Zjazd C (słuchacze studiów)

	<i>liczba jednostek</i>		<i>ilość ogółem</i>
Nocleg (pokój 2-osobowy)	65	5 dób hotelowych	325
Śniadanie	65	5 posiłków / 1 zjazd	325
Obiad	65	5 posiłków / 1 zjazd	325
Kolacja	65	3 posiłków / 1 zjazd	195
Wynajęcie sali szkoleniowej dla C i D	8	5 dób	40

Zjazd D (słuchacze studiów)

	<i>liczba jednostek</i>		<i>ilość ogółem</i>
Nocleg (pokój 2-osobowy)	60	5 dób hotelowych	300
Śniadanie	60	5 posiłków / 1 zjazd	300
Obiad	60	5 posiłków / 1 zjazd	300
Kolacja	60	3 posiłków / 1 zjazd	180

Zjazdy A, B, C, D (wykładowcy)

	<i>liczba jednostek</i>		<i>ilość ogółem</i>	<i>suma na zjazdy A, B, C, D</i>
Nocleg (pokój 1-osobowy)	10 osób	5 dób hotelowych	50	100
Śniadanie	10 osób	5 posiłków / 1 zjazd	50	100
Obiad	10 osób	5 posiłków / 1 zjazd	50	100
Kolacja	10 osób	4 posiłków / 1 zjazd	40	80

Wycieczka zjazd A,B,C,D

	<i>liczba jednostek</i>		
Organizacja wycieczki	271 osób	4 wyjazdy/1 zjazd plus max. po 2 os. wykładowców	16 grup słuchaczy/8 wyjazdów