

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi zakwaterowania i wyżywienia 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 sprawy10/NMF/zp/23.

Uczestnikami szkolenia będą słuchacze i wykładowcy studiów podyplomowych Zarządzanie komórkami organizacyjnymi .

W ramach usługi wykonawca zapewni miejsca noclegowe, wyżywienie, pomieszczenia do przeprowadzenia szkolenia w określonym przez Zamawiającego standardzie w tym miejsce do wypoczynku i rekreacji oraz miejsca parkingowe.

### 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

1. Usługa będzie realizowana w ramach cyklu szkoleń dla 3 grup. W ramach szkolenia występują grupy słuchaczy Z1, Z2, Z3 i grupa wykładowców.

grupa Z1 – ok. 22 osoby (wykład i ćwiczenia wspólny)

grupa Z2 – ok. 19 osoby (wykład i ćwiczenia wspólny)

grupa Z3 – ok. 21 osoby (wykład i ćwiczenia wspólny)

grupa wykładowców – łącznie maksymalnie 18 osób (6 osób w ramach każdego zjazdu)

w tym:

	Razem	Kobiet	Mężczyzn
Grupa Z1	22	6	16
Grupa Z2	19	10	9
Grupa Z3	21	16	5
grupa wykładowców	18	12	6

2. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników szkolenia do 15 osób, co spowoduje odpowiednie zmniejszenie liczby noclegów, posiłków, miejsc parkingowych itd.** Całkowita liczba uczestników nie może przekroczyć całkowitej liczby 62 osób łącznie z grupy Z1, Z2 i Z3 oraz 18 wykładowców.

### 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 Z1 w terminie** 04.02.2024 r. – 09.02.2024 r.

**grupa Z2 w terminie** 11.02.2024 r. – 16.02.2024 r.

**grupa Z3 w terminie** 18.02.2024 r. – 23.02.2024 r.

4. **Miejsce realizacji: na terenie województwa mazowieckiego, warmińsko-mazurskiego lub łódzkiego.**

### 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 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1944) 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 22 osób (słuchacze studiów),
  - B. pokoje 1-osobowe z łazienkami dla maksymalnie 6 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. Zamawiający zastrzega sobie zmianę (zarówno mniejszą, jak i większą ilość uczestników) liczby uczestników szkolenia w poszczególnych zjazdach.
7. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia bezpłatnego parkingu oraz bezpłatnego dostępu do bezprzewodowego Internetu dla osób korzystających z zakwaterowania.
8. 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.).
9. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez korzystających z zakwaterowania.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. 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 spotkania.
14. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia jednej klimatyzowanej i odpowiednio oświetlonej sali szkoleniowej: 1 sala dla 25 osób (pozwalająca na pracę w grupach), z odpowiednią ilością miejsc do siedzenia. Powierzchnia sali powinna zapewnić swobodne miejsca do siedzenia i pisanie.
15. Sala 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.
  - g) musi być dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnością
- 16. Wykonawca zapewni:**
- a) w 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 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).
- 17. Wykonawca zapewni również oznakowanie obiektu i pomieszczeń, w których odbywać się będzie szkolenie, aby umożliwić uczestnikom sprawne poruszanie się po nim.**
- 18. 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 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 a 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 uwzględniac 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, jajecznicę, 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. Wykonawca uzgodni z Zamawiającym menu nie później niż na 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
14. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz Zamawiającego.
15. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez korzystających z posiłków.

## V. Program rekreacyjno-sportowe.

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

- a) obowiązkowo co najmniej: siłowni (sali fitness) lub basenu krytego lub boiska wielofunkcyjnego;
- b) dodatkowo (punktowane w ramach kryterium): 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 zatwierzonego 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.

##### Zjazd Z1 (słuchacze studiów)

	<i>liczba jednostek</i>		<i>ilość ogółem na 1 zjazd</i>
Nocleg (pokój 2-osobowy)	22	5 dób hotelowych	110
Śniadanie	22	5 posiłków / 1 zjazd	110
Obiad	22	5 posiłków / 1 zjazd	110
Kolacja	22	4 posiłki / 1 zjazd	88
Wynajęcie sali szkoleniowej	1	5 dób	5

##### Zjazd Z2 (słuchacze studiów)

	<i>liczba jednostek</i>		<i>ilość ogółem</i>
Nocleg (pokój 2-osobowy)	19	5 dób hotelowych	95
Śniadanie	19	5 posiłków / 1 zjazd	95
Obiad	19	5 posiłków / 1 zjazd	95
Kolacja	19	4 posiłki / 1 zjazd	75
Wynajęcie sali szkoleniowej	1	5 dób	5

##### Zjazd Z3 (słuchacze studiów)

	<i>liczba jednostek</i>		<i>ilość ogółem</i>
Nocleg (pokój 2-osobowy)	21	5 dób hotelowych	105
Śniadanie	21	5 posiłków / 1 zjazd	105
Obiad	21	5 posiłków / 1 zjazd	105
Kolacja	21	4 posiłki / 1 zjazd	84
Wynajęcie sali szkoleniowej	1	5 dób	5

**Zjazdy Z1, Z2, Z3** (wykładowcy)

	<i>liczba jednostek</i>		<i>ilość ogółem</i>	<i>suma na zjazdy Z1, Z2, Z3</i>
Nocleg (pokój 1-osobowy)	6 osób	5 dób hotelowych	30	90
Śniadanie	6 osób	5 posiłków / 1 zjazd	30	90
Obiad	6 osób	5 posiłków / 1 zjazd	30	90
Kolacja	6 osób	4 posiłki / 1 zjazd	24	72

**Zamawiający przy planowaniu zakwaterowania i wyżywienia wykładowców zakłada maksymalny zakres wykonania usługi.**