

## 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 3/NMF/zp/24.

Uczestnikami szkolenia będą funkcjonariusze z 4 pilotażowych kompleksów penitencjarnych oraz kuratorzy sądowi. W ramach usługi wykonawca zapewni miejsca noclegowe, wyżywienie, pomieszczenia do przeprowadzenia szkolenia w określonym przez Zamawiającego standardzie, 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

Usługa będzie realizowana jako jedno szkolenie dla grupy 60 uczestników w tym wykładowców i organizatorów.

**Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników szkolenia o max 14 osób, co spowoduje odpowiednie zmniejszenie liczby noclegów, posiłków, miejsc parkingowych itd.**

### II. Termin wykonania zamówienia:

Szkolenie będzie trwało 3 dni. Rozpocznie się w poniedziałek kolacją, a zakończy w środę (2 doby hotelowe). Szkolenia w salach szkoleniowych będą się odbywać od wtorku (8 godzin) do środy (6 godzin).

**22.04.2024 r. 24.04.2024 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 46 osób (uczestnicy szkolenia),
  - b) pokoje 1-osobowe z łazienkami dla maksymalnie 14 osób (wykładowcy i organizatorzy).

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 2osobowych 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 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 w tym min. 1 dla osoby z niepełnosprawnością 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 50 osób z odpowiednią ilością miejsc do siedzenia. Powierzchnia sali powinna zapewnić swobodne miejsca do siedzenia i pisania oraz 3 mniejszych sal- mogących pomieścić ok 15 osób. Dodatkowe sale powinny być wyposażone we flipchart.
14. Sala szkoleniowa główna 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 przerzucanie 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.
15. Wykonawca zapewni:
- 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 ;
  - wyposażenie sali szkoleniowej w tablice typu flipchart wraz z blokiem kartek oraz pisakami;
  - wyposażenie sali szkoleniowej w stoły i krzesła dla każdego z uczestników szkolenia (dopuszcza się krzesła z pulpitemi);
  - zapewnienie sali szkoleniowej wyłącznie na potrzeby uczestników szkolenia;
  - 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;
  - 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. Obiekt dostosowany do potrzeb osób z dysfunkcjami narządu ruchu powodującymi konieczność korzystania z wózka lub innych urządzeń wspomagających ruch jak np. kule, w szczególności obiekt posiada dostępne windy oraz podjazdy do budynku umożliwiające korzystanie przez osoby z niepełnosprawnością bez konieczności pomocy osoby trzeciej, korytarze umożliwiające poruszanie się osób na wózkach.
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 wyżywienia: śniadania, obiady, kolacje**

- 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.
- 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.
- Wykonawca dostosuje godziny wydawania posiłków do czasu zajęć uczestników szkolenia.
- Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków uwzględnić będzie stosowanie świeżych produktów dostępnych na rynku.
- Jadłospis proponowany przez Wykonawcę musi uwzględniać produkty ze wszystkich grup: produkty zbożowe, warzywa i owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka.

5. Wykonawca będzie ponosił wszelką odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu żywienia oraz zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z aktualnych zaleceń Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH-PIB.
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
7. Standardy podawania posiłków:
  - a) posiłki spożywane przez uczestników przy stołach;
  - b) stoły nakryte obrusami;
  - c) restauracyjna zastawa stołowa, sztućce 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, 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 w butelkach, 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, leczo, 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 w butelkach(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 wtorku do środy, 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 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) dotatkowo (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. (uczestnicy szkolenia)

	<i>liczba jednostek</i>		<i>ilość ogółem na 1 zjazd</i>
Nocleg (pokój 2osobowy)	47	2 doby hotelowe	94
Śniadanie	46	2 posiłki/	92
Obiad	46	2 posiłki	92
Kolacja	46	2 posiłki	92
Serwis kawowy	46	2 serwisy	92

Wynajęcie sali szkoleniowej	1	2 dni	2
Wynajęcie mniejszych sal	3	2 dni	6

(wykładowcy)

	<i>liczba jednostek</i>		<i>ilość w ramach szkolenia</i>
Nocleg (pokój 1 osobowy)	14 osób	2 doby hotelowe	28
Śniadanie	14 osób	2 posiłki	28
Obiad	14 osób	2 posiłki	28
Kolacja	14 osób	2 posiłki	28
Serwis kawowy	14 osób	2 serwisy	28