

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi zakwaterowania oraz 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”

W ramach usługi wykonawca zapewni miejsca noclegowe i wyżywienie oraz pomieszczenia do przeprowadzenia szkolenia w określonym przez zamawiającego standardzie Wykonawca zapewnia świadczenie wskazanych przez zamawiającego w tym samym hotelu.

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

1. Usługa będzie realizowana w ramach cyklu szkoleń dla 4 grup. Każda grupa będzie liczyła 100 uczestników szkolenia
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 od kolacji 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. Cykl szkoleń będzie obejmował 4 kolejne następujące po sobie tygodnie
3. Terminy świadczenia usługi: listopad 2021 r. lub marzec 2022r.

III. Zakres i standardy zakwaterowania:

1. Wykonawca zapewni realizację usługi w hotelu posiadającym przyznaną kategorię co najmniej trzygwiazdkową zgodnie z kategoryzacją obiektów konferencyjno-hotelowych/hoteli uzyskaną zgodnie z wymaganiami ustawy z 29 sierpnia z 1997 r. o usługach turystycznych (Dz. U. z 2020r. nr 223 poz. 2139.) 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 2017r. poz. 2166) lub równoważne.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia miejsc noclegowych dla uczestników szkolenia, tj. pokoiów 2-osobowych z łazienkami dla 75 osób i jednoosobowych z łazienkami dla 25 osób. Pokoje powinny znajdować się w tym samym hotelu, w którym odbywa się szkolenie. Zamawiający wymaga zakwaterowania w jednym pokoju osób tej samej płci. Zamawiający dopuszcza możliwość zakwaterowania uczestników w pokojach dwuosobowych lub większych do pojedynczego wykorzystania.
3. Ostateczną liczbę uczestników szkolenia Zamawiający wskaże na 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.

4. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia bezpłatnego parkingu oraz bezpłatnego dostępu do bezprzewodowego Internetu dla osób korzystających z zakwaterowania.
5. 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.).
6. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez korzystających z zakwaterowania.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia co najmniej trzech odpowiednio klimatyzowanych i oświetlonych sal szkoleniowych (dwie dla 25osób każda i jedna dla co najmniej 50 osób), z odpowiednią ilością krzesel. Powierzchnia sali powinna zapewnić swobodne miejsca do siedzenia i pisanie
12. Każda sala szkoleniowa musi być wyposażona w niezbędny do przeprowadzenia szkolenia sprzęt techniczny, powinna między innymi posiadać:
 - a) system wentylacyjny oraz klimatyzację, oświetlenie oraz dostęp do gniazd elektrycznych;
 - b) nagłośnienie sali wraz z mikrofonem;
 - c) laptop z oprogramowaniem umożliwiającym przeprowadzenie prezentacji w różnych, używanych powszechnie formatach, wraz z pilotem do prezentacji (umożliwiającym przrzucanie 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
13. Wykonawca zapewni:
 - a) na każdej sali szkoleniowej możliwość zamieszczenia przed salą: logo i informację 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) na salach szkoleniowych stoły i krzesła dla każdego z uczestników szkolenia (dopuszcza się krzesła z pulpitami);
 - c) że sale szkoleniowe będą przeznaczone wyłącznie na potrzeby uczestników konferencji.
 - d) personel zapewniający obsługę techniczną sal szkoleniowych w zakresie wymaganym do sprawnego i bezawaryjnego działania znajdującego się w niej sprzętu, dostępny

dla uczestników szkolenia co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem obrad i w trakcie obrad, aż do ich zakończenia w danym dniu;

- e) 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).

14. Wykonawca zapewni również oznakowanie obiektu i pomieszczeń, w których odbywać się będzie szkolenia, aby umożliwić uczestnikom sprawne poruszanie się po nim.

15. Wykonawca zapewni pomoc techniczną i zobowiąże się do usunięcia wszelkich uszkodzeń przedmiotów, awarii oraz usterek maksymalnie w ciągu 30 minut od zgłoszenia, zaś w przypadku niemożności ich usunięcia, zapewni przedmioty 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, a także zorganizuje dla uczestników konferencji uroczystą kolację w formie bankietu, 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 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 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, sztucce 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. 200ml/os.), herbata różne smaki (min. 200 ml/os.), soki owocowe/(min.

- 200 ml/os.), woda mineralna (min. 200 ml/os.) śmietanka, cukier, cytryna;
- b) różne rodzaje pieczywa: bułki, rogalce, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty (łącznie min. 250g/os.),
 - c) przetwory zbożowe i mleczne, jogurty, itp.(min. 150g/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 zapewnia inny zestaw obiadowy. Obiad będzie składał się z:

- a) 2 rodzajów zup do wyboru, zupa o gramaturze nie mniejszej niż 200g,
- b) 3 drugich dań do wyboru, w tym 2 mięsnych i 1 wegetariańskiego, łącznie co najmniej 150g na osobę
- c) porcja 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.150g /na osobę) – 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/na osobę
- c) pieczywo jasne i ciemne (łącznie min. 300g na osobę),
- d) napoje zimne (soki owocowe niegazowane) w ilości co najmniej 0,5 l na osobę, woda mineralna gazowana i niegazowana (min. 200 ml/os.)
- e) kawa (min. 200 ml/os.), herbata różne smaki (min, 200 ml/os.), śmietanka, cukier, cytryna.

13. Kolacja uroczysta

Wykonawca zapewni kolację uroczystą w formie w formie bankietu:

- a) przystawki na stołach (w tym 1 wegetariańska, łącznie co najmniej 100g na osobę), zupa (co najmniej 0,2 l na osobę),
- b) danie główne (łącznie co najmniej 150g na osobę),
- c) deser (co najmniej 200g na osobę)
- d) wędliny, sery, sałatki lub warzywa świeże, ryby,
- e) pieczywo białe i ciemne, owoce,
- f) kawa, herbata, naturalne soki owocowe (min. 2 rodzaje, co najmniej 1,2 l na osobę; woda mineralna.

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

15. 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.

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

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

V. Program sportowo-rekreacyjny.



Wykonawca zapewni realizację programu sportowo-rekreacyjnego w trakcie pobytu uczestników w miejscu zakwaterowania np. mini siłownia, basen kryty ,sauna itp. Dla osób preferujących aktywny wypoczynek Wykonawca może zapewnić np.: bilard oraz tenis stołowy.

VI. Ogólne warunki dotyczące

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