

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarska w zakresie organizacji trzech dwudniowych wyjazdów (dwa wyjazdy w listopadzie i jeden w grudniu 2019 rok) na terenie Jury Krakowsko-Częstochowskiej lub w Beskidzie Śląskim z zakwaterowaniem, wyżywieniem dla 20 osób (na każdym wyjeździe), z zapewnieniem sali szkoleniowej oraz transportem.

I. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zapewni:

➤ **Zakwaterowanie:** 3 wyjazdy x 1 nocleg maksymalnie dla 20 osób*.

Zakwaterowanie od godz. 10:00 pierwszego dnia, do godz. 12:00 drugiego (po zakończeniu doby hotelowej, wykonawca udostępni pomieszczenie do przechowania bagażu do czasu zakończenia szkolenia). Pokoje jednoosobowe (minimum 5), dwuosobowe i trzyosobowe z pełnym węzłem sanitarnym – wc i natryski w każdym pokoju lub pokoje typu studio (dwa oddzielne pokoje dla max 2 osób każdy + przedpokój i łazienka we wspólnym, zamkniętym pomieszczeniu). Pokoje wyposażone w jednoosobowe łóżka z pościelą (wyklucza się łóżka piętrowe oraz dostawki), TV, dostęp do Internetu przez Wifi, wodę mineralną w pokojach (min. 0,5 l/dobę), zestaw 2 ręczników na osobę (1 mały i 1 kąpielowy), suszarkę do włosów oraz szafę ubraniową. Układ pokoi, nie może spowodować wspólnego zakwaterowania w jednym pokoju osób różnych płci oraz zakwaterowania z osobami spoza szkolenia.

- ***Hotel o standardzie nie mniejszym niż dla hoteli zaszeregowanych do kategorii trzygwiazdkowej zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r., poz.2166) z zapewnieniem minimum 2 miejsc parkingowych (w cenie usługi).***
- Obiekt musi znajdować się na terenie Jury Krakowsko-Częstochowskiej lub w Beskidzie Śląskim (na terenie Polski).
- imienną listę (tj. imię i nazwisko) uczestników warsztatów sporządzi Zamawiający i przekaze ją Wykonawcy najpóźniej na 3 dni robocze przed wyjazdem. Termin ten może ulec skróceniu po uzgodnieniu z Wykonawcą.

** Usługą zostanie objętych maksymalnie 20 osób/ wyjazd. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników maksymalnie o 5 osób/wyjazd, wówczas rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu zamówienia, a Wykonawca nie będzie wnosił z tego tytułu żadnych roszczeń. Rozliczenie nastąpi zgodnie z cenami jednostkowymi brutto podanymi przez Wykonawcę w ofercie. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.*

➤ **Salę szkoleniową/warsztatową**

- sala szkoleniowa/konferencyjna dla 20 osób, udostępniona Zamawiającemu w pierwszym dniu pobytu od godz. 10:30 do godz. 18:00 oraz w drugim dniu pobytu

od godz. 9:00 do godz. 18:00. Na wniosek Zamawiającego i za zgodą Wykonawcy podane godziny udostępniania sali mogą ulec przesunięciu;

- sala konferencyjna musi być wyposażona w: instalację elektryczną przeznaczoną do pracy ze sprzętem komputerowym, posiadać dostęp do łącza internetowego oraz Wifi, z możliwością odpowiedniego zaciemnienia dla potrzeb prowadzenia prezentacji; w sprawny sprzęt multimedialny (laptop, rzutnik/projektor), flipchart z kartkami i mazakami (minimum dwa różnokolorowe), odpowiednie oświetlenie;
- sala konferencyjna musi być wyposażona w klimatyzację z możliwością utrzymania stałej temperatury;
- sala powinna być usytuowana w odpowiedniej odległości od ewentualnych źródeł hałasu; powinna mieć również zapewnione warunki dyskrecji (sala zamykana, bez możliwości przechodzenia przez nią lub przebywania w niej osób niebiorących udziału w warsztatach).

➤ **Wyżywienie:**

- bufet kawowy w pierwszym i drugim dniu szkolenia dostępny w trakcie całego szkolenia/ uzupełniany na bieżąco:
 - kawa naturalna i rozpuszczalna z płynną śmietanką lub płynnym mlekiem, herbata ze świeżą cytryną, cukier (bez ograniczeń),
 - ciasteczka i/lub ciasta deserowe, min. 100 g/osobę,
 - przekąski słone, min. 100 g/osobę,
 - świeże owoce, min 100 g/osobę,
 - soki owocowe, co najmniej 500 ml/os
 - woda mineralna (gazowana i niegazowana), co najmniej 500 ml/os
- obiad w pierwszym i drugim dniu szkolenia (możliwy w formie bufetu szwedzkiego) składający się min. z:
 - dwóch dań gorących: zupa (min. 250 ml dla każdego uczestnika szkolenia) oraz danie główne (w tym min 200 g mięsa lub ryba, min 200 g dodatku frytki/ziemniaki/kluski itp. oraz zestawu surówek),
 - napojów zimnych: woda mineralna gazowana/ niegazowana i soki w ilości minimum 500 ml na osobę
 - kawy naturalnej i rozpuszczalnej oraz herbaty wraz z dodatkami (płynna śmietanka lub płynne mleko, cukier, świeża cytryna).
 - deseru (min. 200 gram na osobę).
- kolacja w pierwszym dniu szkolenia: uroczysta, zasiadana, z elementami integracyjnymi, składająca się min. z:
 - zimnego bufetu (co najmniej: kilka rodzajów wędlin i serów, krojone pomidory, ogórki, chleb, bułki, masło oraz 2 sałatki, w tym 1 z rybą),
 - gorącej kolacji (co najmniej 2 potrawy),
 - napojów zimnych (woda mineralna gazowana / niegazowana i soki w ilości minimum 500 ml na osobę),
 - kawa naturalna i rozpuszczalna oraz herbata wraz z dodatkami (płynna śmietanka lub płynne mleko, cukier, świeża cytryna),
- śniadanie w drugim dniu szkolenia – w formie bufetu szwedzkiego uzupełnianego na bieżąco: zimny bufet (co najmniej: kilka rodzajów wędlin i serów, krojone pomidory, ogórki, chleb, bułki, masło oraz 2 sałatki, w tym 1 z rybą), ciepłe danie, napoje zimne (woda mineralna gazowana / niegazowana i soki w ilości minimum 500 ml na osobę), kawa naturalna i rozpuszczalna oraz herbata wraz z dodatkami (płynna śmietanka lub płynne mleko, cukier, świeża cytryna).

Menu musi uwzględniać opcję wegetariańską.



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Rzeczpospolita
Polska



Śląskie.

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Uczestnicy powinni mieć zabezpieczone miejsca konsumpcji wszystkich posiłków, zarezerwowane dla grupy stoły powinni znajdować obok siebie, w wydzielonym, zarezerwowanym dla całej grupy miejscu. W dniu uroczystej kolacji sala restauracyjna pozostaje do dyspozycji uczestników min. do godz. 24.00.

➤ **Transport**

Wykonawca zapewni transport dla wszystkich uczestników szkolenia na trasie:

- pierwszy dzień: 8:00 Katowice (siedziba Zamawiającego, Katowice, ul. Dąbrowskiego 23) – miejsce docelowe,
- drugi dzień: 18:20 miejsce docelowe – Katowice (siedziba Zamawiającego, Katowice, ul. Dąbrowskiego 23);

Środek transportu powinien posiadać aktualne badania techniczne, dopuszczenie do ruchu drogowego oraz aktualną polisę OC i NNW. Pojazd powinien być wyposażony w sprawny system grzewczy oraz klimatyzację, a rok produkcji nie może być wcześniejszy niż 2009. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli pojazdu przed rozpoczęciem podróży przez odpowiednie służby kontroli. W razie wykazania przez organy kontroli niesprawności pojazdu, Wykonawca jest zobowiązany w ciągu 1 godziny do podstawienia nowego, sprawnego pojazdu. Wykonawca jest zobowiązany do podstawienia sprawnego pojazdu w ciągu 1 godziny w przypadku wystąpienia awarii technicznej uniemożliwiającej transport uczestników szkolenia.

- **Ubezpieczenie NNW dla każdego uczestnika szkolenia** (ubezpieczenie grupowe bez imiennego wskazania uczestnika grupy) obejmujące: transport uczestników oraz uczestnictwo w wydarzeniu od momentu wyjazdu do czasu powrotu.

➤ **Dodatkowe postanowienia**

- Zamawiający wymaga aby menu obiadów każdego dnia składało się z innych potraw.
- Usługa restauracyjna rozpoczyna się obiadem w dniu przyjazdu, a kończy się obiadem w dniu następnym;
- Podane przez Zamawiającego powyżej godziny są orientacyjne i mogą ulec zmianie.
- Zamawiający oraz Wykonawca nie pokrywają kosztów rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane, zakwaterowania osób towarzyszących oraz kosztów, np. związanych z udostępnieniem w pokojach płatnej telewizji lub mini-baru. W przypadku wystąpienia ww. kosztów zostaną one opłacone indywidualnie przez uczestników.
- Budynek hotelu **nie może** być w trakcie prac remontowo-budowlanych w okresie świadczenia usługi.
- Hotel wskazany w formularzu ofertowym nie może zostać zmieniony przez cały okres realizacji umowy. Wszystkie 3 wyjazdy muszą odbyć się w tym samym hotelu.
- Sale konferencyjne/warsztatowe, miejsce noclegu oraz usługi restauracyjnej powinny być zlokalizowane w obrębie jednego budynku.
- Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania norm i przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.), przygotowania posiłków wyłącznie przy użyciu produktów świeżych.
- Wykonawca zapewni pełny serwis gastronomiczny związany z wyżywieniem tzn. przygotowaniem, obsługą kelnerską, nakryciem i dekoracją stołów, zapewnieniem zastawy

stołowej. Podczas obiadów i śniadania nie dopuszcza się stosowania plastikowych lub papierowych kubeczków, sztućców, talerzy itp.

- Obiekt, w którym świadczona będzie usługa powinien umożliwiać uczestnictwo w spotkaniu osób niepełnosprawnych.
- Dni wyjazdu od poniedziałku do piątku.
- Wykonawca najpóźniej w ciągu 2 dni roboczych po przekazaniu przez Zamawiającego informacji o wyborze oferty najkorzystniejszej ustali z Zamawiającym terminy realizacji przedmiotu zamówienia.