

Znak sprawy: PZ.271.2.53.2019
Załącznik nr 1 do ogłoszenia

Załącznik nr 1 do umowy

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na usługi hotelarskie

Przedmiotem zamówienia są usługi hotelarskie i gastronomiczne dla uczestników dwudniowego szkolenia dla wolontariuszy/tutorów wykonujących świadczenia w projekcie „Małopolskie gwarancje na rzecz aktywności społeczno – zawodowej” oraz przedstawicieli Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Krakowie, obejmujące zapewnienie jednego noclegu ze śniadaniem w pokojach 1 i 2 osobowych, 1 sali szkoleniowej, wyżywienia (obiad, kolacja, przerwy kawowe ciągłe).

Przewidywana liczba uczestników: 27 osób. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby uczestników o +/- 6 osób co oznacza, że:

- a) usługą gastronomiczną objętych zostanie nie mniej niż 21 osób i nie więcej niż 33 osoby,
- b) usługą noclegową objętych zostanie nie mniej niż 21 osób i nie więcej niż 33 osoby.

Termin realizacji usługi: **23.11.2019 r. od godz. 9:00 do 24.11.2019 r. do godz. 15:00.**

Ostateczna liczba osób, harmonogram szkolenia oraz menu zostaną przekazane Wykonawcy najpóźniej na 3 dni robocze przed szkoleniem.

Zamawiający przed podpisaniem umowy zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej obiektu i sali szkoleniowej w celu sprawdzenia spełnienia warunków wskazanych w OPZ.

a	b	c
Lp.	Obszar	Obowiązki Wykonawcy
1.	Usługa wynajmu sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem	1. Wykonawca zapewni realizację szkolenia w obiekcie o standardzie minimum 3-gwiazdkowym (zgodnie z załącznikiem nr 1 do rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie) lub w obiekcie o standardzie równoważnym. 2. Obiekt powinien być zlokalizowany:

		<p>- poza granicami Krakowa od 12 km do 80 km od siedziby Zamawiającego</p> <p>tj. Pl. Na Stawach 1 Kraków do miejsca obiektu, wg najkrótszej odległości drogowej (Zamawiający zweryfikuje odległości na podstawie serwisu internetowego Google Maps zgodnie z trasą dojazdu samochodem po drogach publicznych)</p> <p>3. Obiekt powinien być położony w odległości od źródeł hałasu gwarantującej ciszę i komfort pobytu, z dala od trakcji kolejowych i węzłów przesiadkowych, lotnisk, placów budowy lub wyciszony na tyle by uciążliwe hałasy nie dobiegały do jego wnętrza.</p> <p>4. Obiekt musi być wybudowany lub wyremontowany kompleksowo nie wcześniej niż 10 lat przed terminem składania ofert. Zamawiający wymaga by wszystkie pomieszczenia oraz ich wyposażenie były czyste, pozbawione znamion zniszczeń wykraczających poza wynikające z normalnego użytkowania.</p> <p>5. Obiekt przez cały czas trwania szkolenia nie może być w trakcie przebudowy lub remontu. Ewentualne prace porządkowe powinny rozpoczynać się nie wcześniej niż o godz. 8.00 i zostać zakończone nie później niż o 22.00. Prowadzone prace lub wydarzenia organizowane na terenie obiektu nie mogą zakłócać zajęć szkoleniowych oraz komfortu pobytu uczestników.</p> <p>6. Szkolenie odbędzie się w obrębie jednego budynku lub budynkach połączonych łącznikami tak, aby korzystanie ze wszystkich wymaganych do realizacji usługi pomieszczeń nie powodowało konieczności wychodzenia poza obiekt.</p> <p>7. Obiekt musi być dostosowany do potrzeb osób z dysfunkcjami narządu ruchu powodującymi konieczność korzystania z wózka lub innych urządzeń wspomagających ruch (np. kule), w szczególności obiekt posiadać musi dostępne windy oraz podjazdy do budynku umożliwiające korzystanie przez osoby niepełnosprawne bez konieczności pomocy osoby trzeciej, korytarze umożliwiające poruszanie się osób na wózkach inwalidzkich, pomieszczenia sanitarne dostępne dla osób z niepełnosprawnością, odpowiednie miejsca parkingowe dla osób niepełnosprawnych poruszających się samochodami oraz łatwy dojazd z parkingu do wejścia.</p>
--	--	--

		<p>8. Zamawiający wymaga, by na terenie całego obiektu był nieograniczony zasięg sieci komórkowych.</p> <p>9. Wokół obiektu będzie znajdował się bezpłatny parking dostępny dla uczestników przez cały czas realizacji usługi.</p>
2.	Usługa wynajmu sali z wyposażeniem	<p>1. Wykonawca przez czas trwania szkolenia zapewni na wyłączność 1 klimatyzowaną, ogrzewaną salę szkoleniową zlokalizowaną w kondygnacji naziemnej spełniającą następujące standardy:</p> <p>a. Sala nieprzechodnia, z dostępem do światła dziennego, dobrze oświetlona, z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego.</p> <p>b. Miejsca siedzące dla każdego uczestnika. Stoły ułożone w podkowę. Krzesła ustawione po zewnętrznej stronie podkowy, w sposób umożliwiający swobodne wykonywanie notatek oraz łatwe przemieszczanie się w trakcie trwania szkolenia.</p> <p>c. Dodatkowe wyposażenie: głośniki oraz 2 mikrofony bezprzewodowe z kompletem baterii, rzutnik multimedialny, ekran do wyświetlania prezentacji, tablica flipchart wraz z papierem i flamastrami. Wykonawca zapewni obsługę techniczną sali na 1/2 h przed, w trakcie szkolenia i do 1/2 h po jego zakończeniu.</p> <p>d. Stół prezydialny z miejscem do siedzenia minimum dla 1 osoby, widoczny dla każdego uczestnika z każdego miejsca sali.</p> <p>e. Dostęp do sieci internetowej (łącze bezprzewodowe lub przewodowe).</p> <p>f. Droga do sali oraz pozostałych pomieszczeń wykorzystywanych w ramach realizacji usługi powinna zostać oznakowana w sposób umożliwiający ich łatwe odnalezienie.</p> <p>2. Wykonawca powinien uwzględnić możliwość zmiany liczby uczestników tak aby sala w której planuje przeprowadzić szkolenie spełniała ww. warunki.</p>
3.	Usługa noclegu ze śniadaniem	<p>1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia uczestnikom szkolenia jednego noclegu ze śniadaniem, w obiekcie, w którym odbywać się będzie szkolenie, w pokojach jedno i dwuosobowych, przy czym Zamawiający zastrzega by Wykonawca zapewnił 3 pokoje jednoosobowe. Zamawiający dopuszcza możliwość wykorzystania pokoi wieloosobowych na użytek 1 lub 2 osób.</p> <p>2. Wykonawca ma obowiązek skoordynowania zakwaterowania</p>

		<p>uczestników szkolenia w obiekcie.</p> <p>3. Każdy pokój powinien posiadać okno z możliwością jego otwarcia, pełny węzeł sanitarny w tym ciepłą i zimną wodę przez cały okres pobytu, klimatyzację, ogrzewanie, telewizor.</p> <p>4. Pokoje powinny być dostępne w godzinach wskazanych w harmonogramie szkolenia.</p> <p>5. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia w usłudze noclegu śniadania dla wszystkich uczestników, rozumiane jako: 1 śniadanie w formie bufetu szwedzkiego w nieograniczonej ilości: ciepły bufet (np. jajecznica, parówki.), zimny bufet (wędlina, sery białe i żółte, sałatka, pomidory, ogórki, mleko, płatki śniadaniowe, jogurty, dżem), dodatki (pieczywo, masło, margaryna) oraz napoje kawa, herbata, sok, woda mineralna gazowana i niegazowana.</p>
4.	Usługa gastronomiczna	<p>1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia usługi oraz obsługi gastronomicznej podczas dwóch dni szkolenia.</p> <p>2. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną rozumianą jako:</p> <p>a. 2 obiady w formie bufetu szwedzkiego zawierające:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 rodzaje zup, - 3 rodzaje ciepłego dania głównego (w tym potrawa mięsna, rybna i wegetariańska oraz 3 różne dodatki skrobiowe), - 3 rodzaje sałatek lub surówek, - 3 rodzaje deseru, - napoje: kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (ekspresowa na sznureczku), soki, woda mineralna gazowana oraz niegazowana, dodatki (np. cukier, mleko, cytryna). <p>b. Przerwy kawowe każdego dnia dostępne przez cały dzień w nieograniczonej ilości, a w szczególności co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia zgodnie z przyjętym harmonogramem zajęć oraz w jego trakcie, składające się co najmniej z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kawy z ekspresu ciśnieniowego, - herbaty (ekspresowa na sznureczku), - wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej), - soków, przekąsek słonych i słodkich. <p>c. 1 kolacja w formie bufetu szwedzkiego, zawierającego minimum:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 rodzaje ciepłego dania głównego (w tym potrawa mięsna, rybna

	<p>i wegetariańska oraz 3 różne dodatki skrobiowe),</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 rodzaje sałatek lub surówek, - 3 rodzaje ciast, - 8 rodzajów dań na zimno (mięsa, sery, pasztety, sałatki, galarety i in.), - pieczywo mieszane, - napoje: kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (ekspresowa na sznureczku), soki, woda mineralna (gazowana oraz niegazowana), dodatki (np. cukier, mleko, cytryna). <p>3. Zamawiający wymaga, by każdego z dni szkolenia zostały podane inne dania, dodatki skrobiowe, desery i przekąski.</p> <p>4. Wykonawca uwzględni specjalne potrzeby żywieniowe uczestników, (np.: dieta wegetariańska, wegańska, bez glutenu, laktozy, dieta dla diabetyków itp.) zgodnie ze zgłoszonym na 3 dni przed realizacją usługi zapotrzebowaniem.</p> <p>5. Przerwy kawowe będą podawane w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej. Miejsce wydawania posiłków powinno znajdować się w oddzielnym pomieszczeniu niż sala szkoleniowa.</p> <p>6. Zamawiający zastrzega, by kolacja odbywała się w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia oraz mogącym pomieścić przy wspólnym stole wszystkich uczestników.</p> <p>7. Wykonawca najpóźniej na 5 dni roboczych przed realizacją usługi przedstawi Zamawiającemu 3 różne propozycje menu zawierające wszystkie posiłki wymienione w punkcie 2 ppkt a, b, c, z których Zamawiający wybierze jedną. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wnoszenia poprawek do wybranego menu służących zapewnieniu różnorodności potraw. Wykorzysta w tym celu propozycje dań z niewybranych przez siebie menu lub wezwie do wskazania maksymalnie 5 nowych propozycji każdego z dań.</p>
--	--