

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. INFORMACJE OGÓLNE

- Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi hotelarsko – restauracyjnej wraz z zapewnieniem sali warsztatowej, tj. zapewnienie noclegu, wyżywienia oraz odpowiedniej sali warsztatowej dla grupy 17 osób (15 uczestników warsztatu, 1 trenera oraz 1 przedstawiciela Zamawiającego), podczas 5 – dwudniowych warsztatów Akademii Liderów Lokalnych, w ramach projektu pt. *Efekt Synergii – koordynacja lubuskiej ekonomii społecznej*.
- Przedmiot zamówienia jest współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego – Lubuskie 2020 z zakresu Osi Priorytetowej 7 Równowaga społeczna, Działania 7.6 Wsparcie dla OWES i ROPS we wzmacnianiu sektora ekonomii społecznej, Poddziałania: 7.6.2 Koordynacja ekonomii społecznej, w ramach projektu pt. „*Efekt Synergii – koordynacja lubuskiej ekonomii społecznej*”.

W ramach ww. usługi planuje się przeprowadzenie 5 – dwudniowych warsztatów

- warsztaty dwudniowe (piątek – sobota), możliwość zakwaterowania uczestników w piątek od godz. 8.30, wykwaterowanie uczestników sobota od godz. 17.00.

Z uwagi, że nie znamy dokładnych dat warsztatów – przy wycenie proszę uwzględnić okres od września 2016r. do grudnia 2016r.

2. SZCZEGÓŁOWY OPIS DOTYCZĄCY HOTELU/NOCLEGU

a) Hotel powinien:

- znajdować się w województwie lubuskim;
- być dostosowany dla osób niepełnosprawnych;
- być o standardzie minimum trzygwiazdkowym;

b) Nocleg powinien:

- być przeznaczony dla 17 osób (15 uczestników warsztatów, 1 trenera oraz 1 przedstawiciela Zamawiającego);
- powinien znajdować się na terenie obiektu, w którym będzie wykonywana usługa;
- w pokojach musi znajdować się łazienka;

Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezerwacji:

- max. pięć pokoi 1 – osobowych,
- sześć pokoi 2 – osobowych,
- liczba poszczególnych pokoi, do uzgodnienia – po przeprowadzeniu procesu rekrutacji.

- Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby uczestników, w terminie **3 dni przed rozpoczęciem warsztatu**.

3. SZCZEGÓŁOWY OPIS WYMAGAŃ DLA USŁUGI CATERINGOWEJ

Catering powinien spełniać następujące kryteria:

- powinien być świadczony na terenie obiektu, w którym będzie wykonywane zamówienie;
- usługa cateringowa powinna obejmować:
 - **pierwszego dnia** – 3 przerwy kawowe, obiad, kolację;
 - **drugiego dnia** – śniadanie, 2 przerwy kawowe, obiad;

a) PRZERWA KAWOWA

podczas przerw kawowych zostaną podane ciepłe napoje, tj. kawa, herbata podawane w samowarze lub dzbankach (trzymających temperaturę), mleko, cukier, cytryna pokrojona, soki owocowe 2 rodzaje - podawane w szklanych dzbankach, (100% soku z owoców w kartonach – nie napoje), woda: gazowana i niegazowana - w butelkach 0,5 l/os., kruche ciastka lub inne wyroby cukiernicze.

b) ŚNIADANIA I KOLACJE

- śniadania i kolacje winny być serwowane w formie „stołu szwedzkiego”;
- śniadania i kolacje powinny zawierać przynajmniej: patery wędlin, patery serów, parówki na ciepło, świeże warzywa, świeże owoce, sałatki, 3 – pieczywa mieszanego, masło, ciepłe i zimne napoje, 2 rodzaje jogurtów, musli.

c) OBIAD

- obiad powinien być podawany w formie obiadu zasiadanego w każdym dniu warsztatów;
- na każdy dzień warsztatów musi być przygotowane inne menu (*menu na każdy dzień zostanie przedstawione w ofercie*);
- menu obiadowe, powinno składać się przynajmniej z: 1 zupy, 1 ciepłego dania głównego, 2 rodzajów surówek, 2 rodzajów soków (100% soku z owoców w kartonach – nie napoje) podawanych w szklanych dzbankach oraz wody mineralnej gazowanej i niegazowanej.

4. SZCZEGÓŁOWY OPIS WYMAGAŃ DO SALI WARSZTATOWEJ

- sala winna odpowiadać standardom konferencyjno – szkoleniowym, tj.:
 - powinna być przystosowana do liczby osób biorących udział w szkoleniu, max 17 osób;
 - powinna być dostosowana do osób niepełnosprawnych;
 - musi znajdować się w miejscu zakwaterowania;

- powinna być wyposażona w niezbędny sprzęt audiowizualny: ekran, projektor multimedialny, flipchart z kartkami papieru i kompletem pisaków.

Wykonawca w ramach usługi, zobowiązuje się zapewnić:

- personel do obsługi technicznej, obsługi cateringowej oraz wyznaczy osobę do kontaktów roboczych pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym.