**Znak sprawy: ROPS.III.K.510.20.2019**

**Załącznik nr 1**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Realizacja usługi hotelarskiej i restauracyjnej wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej na potrzeby dwóch dwudniowych spotkań coachingowych, realizowanych w ramach projektu partnerskiego pn. „Kooperacja – efektywna i skuteczna” *w ramach Osi Priorytetowe II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działania 2.5 Skuteczna pomoc społeczna Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.*

1. **Przedmiot zamówienia:**

Usługa hotelarska i restauracyjna wraz z salą szkoleniową na potrzeby dwóch dwudniowych spotkań coachingowych na tereniemiasta Zielona Góra w województwie lubuskim.

1. **Termin realizacji zamówienia:**

Zamówienie zostanie wykonane w **terminach:**

I spotkanie: **5 - 6.12.2019 r.**

II spotkanie: **23 -24.04.2020 r**.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wyżej wskazanego terminu spotkania, 14 dni roboczych przed wstępnie zaplanowanym terminem spotkania.

1. **Miejsce realizacji:**

Zamówienie zostanie zrealizowane na terenie miasta Zielona Góra w województwie lubuskim.

1. **Grupa uczestników:** maksymalnie 15 uczestników podczas każdego z dwóch dwudniowych spotkań coachingowych.
2. **Szczegółowe wymagania i wytyczne dla poszczególnych elementów zamówienia**

**1. W zakresie zakwaterowania uczestników Wykonawca zapewni:**

**a)** zakwaterowanie uczestnikom spotkania coachingowego, z wyłączeniem uczestników zamieszkujących w miejscowości, w której odbywa się spotkanie, w hotelu o standardzie   
co najmniej dwugwiazdkowym \*\*, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004r., w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tj. Dz. U. z 2017 r., poz. 2166) lub równoważnym, na terenie miasta Zielona Góra  
w województwie lubuskim.

UWAGA! Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby uczestników spotkania.

**b)** zapewnienie jednego noclegu dla uczestników spotkania coachingowego (w pierwszym dniu spotkania) wraz ze śniadaniem (drugiego dnia spotkania);

**c)** zapewnienie noclegu w maksymalnie dwuosobowych pokojach ze śniadaniami. Wszystkie pokoje muszą posiadać pełny węzeł sanitarny tj.: łazienka z natryskiem, ewent. wanną, WC. Łóżka powinny być oddzielone od siebie i stanowić odrębne posłanie, z zachowaniem zasady, że w pokoju dwuosobowym kwaterowane będą osoby tej samej płci. Temperatura w pokojach powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 21 °C,

**c)** ww. baza noclegowa musi posiadać zaplecze gastronomiczne,

**d)** wykonawca zobowiązany jest do opłacenia ewentualnych opłat klimatycznych,

**e)** hotel musi dysponować pokojami oraz infrastrukturą dostosowaną do potrzeb osób   
z niepełnosprawnością ruchową,

**f)** bazę noclegową należy wskazać w załączniku nr 2 (miejsce realizacji usługi),

**g)** wykonawca zapewni uczestnikom spotkań nieodpłatne miejsca parkingowe, którymi dysponuje hotel zapewni również dwa miejsca parkingowe dla przedstawicieli z ramienia Zamawiającego,

**h)** doba hotelowa w ramach zamówienia winna rozpoczynać się zgodnie z dobą hotelową, wskazanej przez Zamawiającego bazy noclegowej, z zastrzeżeniem, że uczestnicy spotkania mogą rozpocząć  
i zakończyć zajęcia w sali szkoleniowej w godzinach, wskazanych przez Zamawiającego,

**i)** nie dopuszcza się zakwaterowania części uczestników w innym (współpracującym) ośrodku/hotelu. Hotel nie powinien znajdować się w pobliżu ruchliwej trasy, drogi, gdyż może to negatywnie wpływać na edukacyjny komfort pracy trenera i  grupy.

**2. W zakresie sali szkoleniowej Wykonawca zapewni:**

**a)** salę dydaktyczną w wymiarze 8h zegarowych na każdy dzień spotkania, w miejscu zakwaterowania uczestników mieszczącej minimum 18 osób,

**b)** saka szkoleniowa będzie wyposażona w stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, komputer, tablica flipchart z kartkami lub tablice sucho ścieralne oraz komplet pisaków, bezprzewodowy - bezpłatny dostęp do Internetu,

**c)** sala powinna być dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo,

**d)** temperatura w pomieszczeniu powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 21°C, pomieszczenia powinny być klimatyzowane i zapewniać dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienie oświetlenia sztucznego.

1. **W zakresie usługi restauracyjnej Wykonawca** zapewni uczestnikom wyżywienie składające się z:
2. dwóch posiłków obiadowych: zupa, danie główne, min. 2 rodzaje surówek oraz napój   
   (sok owocowy 100% oraz woda mineralna) do każdego obiadu,
3. jednej kolacji (w pierwszym dniu spotkania) w formie bufetu w tym: dania ciepłe (min. 2 rodzaje)  
   i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, napoje gorące i zimne, dla osób nocujących w hotelu,
4. dwóch serwisów kawowych serwowanych i uzupełnianych podczas odbywania się spotkania   
   (tj. jeden serwis w trakcie każdego dnia spotkania) obejmujący: kawa, herbata - min.2 rodzaje, mleko, cukier, cytryna, przekąski: ciastka min. 3 rodzaje, ciasto - min. 2 rodzaje, paluszki, owoce sezonowe – min. 2 rodzaje,
5. podczas zajęć, w sali winna znajdować się woda mineralna (gazowana lub niegazowana)   
   w ilości 1 l na osobodzień każda,
6. jedno śniadanie (w drugim dniu spotkania) w formie bufetu dla osób nocujących w hotelu, zgodnie   
   z zapotrzebowaniem na ilość noclegów, przekazanym przez Zamawiającego: dania ciepłe i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, napoje gorące i zimne,
7. Wykonawca, w razie konieczności, zapewni wyżywienie specjalne, zadeklarowane przez uczestnika spotkania. Zamawiający przekaże Wykonawcy informację dotyczącą diety specjalnej na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania,
8. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa,   
   w szczególności dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi oraz miejscom przygotowania i podawania posiłków,
9. posiłki winy posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd Zasada urozmaicania powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.

**VI. Pozostałe informacje, dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia:**

1. Zarówno usługa restauracyjna jak i sala szkoleniowa musi być realizowana na terenie obiektu,   
   w którym będzie wykonywana usługa hotelarska,
2. Wykonawca zapewni dostęp i kontakt do swojego pracownika na czas realizacji usługi na wypadek kwestii technicznych lub informacyjnych.
3. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu czasowe oznakowanie miejsca realizacji usługi za pomocą plakatu o formacie A3, zgodnie z wymogami projektów finansowanych ze środków UE. Zamawiający przekaże oznaczenia Wykonawcy do 5 dni roboczych od dnia podpisania umowy. Wykonawca umieści oznaczenia w ustalonym z Zamawiającym miejscu tj. drzwi sali szkoleniowej, drzwi wejściowe do hotelu.
4. Zamawiający przeprowadzi rekrutację uczestników spotkań i przekaże Wykonawcy listę uczestników.
5. Wartość złożonej oferty musi obejmować koszty wszystkich elementów przedmiotu zamówienia.