**Załącznik nr 1**

ROPS.III.K.510.5.2018

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Wstępna kalkulacja kosztów**

*Usługa hotelarska i restauracyjna na potrzeby spotkań realizowanych w ramach projektu partnerskiego, pt. „Kooperacja – efektywna i skuteczna” w ramach Osi Priorytetowej 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 w podziale na części:**

1. Zapewnienie usługi hotelarskiej i restauracyjnej w **powiecie nowosolskim** na potrzeby realizacji   
   14 (czternastu) dwudniowych spotkań.
2. Zapewnienie usługi hotelarskiej i restauracyjnej w **powiecie słubickim** na potrzeby realizacji   
   14 (czternastu) dwudniowych spotkań.
3. Zapewnienie usługi hotelarskiej i restauracyjnej w **powiecie strzelecko-drezdeneckim**   
   na potrzeby realizacji 14 (czternastu) dwudniowych spotkań.
4. **Termin realizacji zamówienia:**

**Ramy czasowe realizacji usługi: wrzesień 2018r., do listopad 2020r.\***

**Terminy spotkań na 2018 r. dla adekwatnych części postępowania**

1. I spotkanie 15-16.09.2018r., II spotkanie 20-21.10.2018r., III spotkanie 1-2.12.2018 r.
2. I spotkanie 1-2.09.2018r., II spotkanie 13-14.10.2018r. , III spotkanie 24-25.11.2018r.
3. I spotkanie 1-2.09.2018r., II spotkanie 13-14.10.2018r. , III spotkanie 24-25.11.2018r.

**Terminy spotkań na 2019 r. dla adekwatnych części postępowania**

**A.** I spotkanie 2-3.02.2019r. II spotkanie 9-10.03.2019r.

**B.** I spotkanie 26-27.01.2019r.. II spotkanie 2-3.03.2019r.

**C.** I spotkanie 26-27.01.2019r. II spotkanie 2-3.03.2019r.

\*Zamawiający zastrzega sobie prawo do przekazania wyłonionemu Wykonawcy precyzyjnych dat kolejnych spotkań dla adekwatnych części postępowania na 2019 r. w pierwszym kwartale 2019 r.,  
i kolejnych spotkań na 2020 r. w pierwszym kwartale 2020 r., z zastrzeżeniem, że 14 dwudniowych spotkań dla każdej z części zamówienia, realizowane będą w soboty i niedziele następujące po sobie,   
z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy (świąt). Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wyżej wskazanych terminów spotkań 14 dni roboczych przed wstępnie zaplanowanym terminem spotkania.

1. **Miejsce realizacji dla części:**
2. powiat nowosolski.
3. powiat słubicki.
4. powiat strzelecko-drezdenecki.
5. **Grupę uczestników dla części:**
6. 7 uczestników podczas 14 dwudniowych spotkań.
7. 7 uczestników podczas 14 dwudniowych spotkań.
8. 7 uczestników podczas 14 dwudniowych spotkań.

**UWAGA! Ilekroć w zapisach opisu przedmiotu zamówienia jest mowa o realizacji określonych opisem usług, oznacza to, że dotyczyć one będą realizacji wszystkich wykazanych usług   
w ramach poszczególnych części zamówienia, dla grupy 7 uczestników, w trakcie  
14 dwudniowych spotkań z zastrzeżeniem zapisów Rozdziału V, pkt. 1 Uwaga Zamawiającego.**

1. **Usługi hotelarskie dla poszczególnych części zamówienia:**

1. Wykonawca zapewni zakwaterowanie uczestnikom spotkań, z wyłączeniem uczestników zamieszkujących w miejscowości, w której odbywa się spotkanie, w hotelu o standardzie   
trzygwiazdkowym \*\*\*, 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  
 (Dz. U. z 2017 r., poz. 2166) lub równoważnym, na terenie woj. lubuskiego dla części:

**A.** na terenie powiatu nowosolskiego.

**B.** na terenie powiatu słubickiego.

**C.** na terenie powiatu strzelecko-drezdeneckiego.

UWAGA! Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby uczestników spotkania. Zapotrzebowanie na ilość noclegów, w ramach poszczególnych części zamówienia zostanie przekazane Wykonawcy, w terminie do 3 dni roboczych przed planowanym terminem poszczególnych spotkań.

2. Wymogi dotyczące bazy noclegowej dla każdej z części:

1) zapewnienie jednego noclegu podczas 14 dwudniowych spotkań ( każdorazowo w pierwszym dniu każdego spotkania) 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,

2) ww. baza noclegowa musi posiadać zaplecze gastronomiczne,

3) wykonawca zobowiązany jest do opłacenia ewentualnych opłat klimatycznych,

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

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

6) wykonawca zapewni nieodpłatne korzystanie z miejsc parkingowych, którymi dysponuje hotel przez uczestników spotkań oraz 4 osobom z ramienia Zamawiającego,

7)wykonawca zapewni salę dydaktyczną podczas 14 dwudniowych spotkań dla każdej części   
w wymiarze 8h zegarowych na każdy dzień spotkania, w miejscu zakwaterowania uczestników mieszczącej min. 10 osób, z wyposażeniem: stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, komputer, tablica flipchart z kartkami lub tablice sucho ścieralne oraz komplet pisaków, bezprzewodowy - bezpłatny dostęp do Internetu. Sala powinna być dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo. 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. Zamawiający przekaże Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. dodatkowe usługi na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania,

8) doba hotelowa w ramach zamówienia dla poszczególnych części winna rozpoczynać się zgodnie  
 z dobą hotelową, wskazanej przez Zamawiającego bazy noclegowej, z zastrzeżeniem, że uczestnicy spotkań mogą rozpocząć i zakończyć zajęcia w Sali szkoleniowej w godzinach, wskazanych przez Zamawiającego,

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

1. **Usługi restauracyjne** **dla poszczególnych części zamówienia obejmują** zapewnienie wyżywienie uczestnikom 14 dwudniowych spotkań 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,
4. dwóch serwisów kawowych, uzupełnianych podczas odbywania się spotkań (tj. jeden serwis   
   w trakcie każdego dnia spotkania) obejmujący: kawa, herbata - min. 3 rodzaje, mleko, cukier, cytryna, przekąski: ciastka kruche min. 3 rodzaje, ciasto - min. 2 rodzaje, paluszki, owoce sezonowe – min. 3 rodzaje,
5. podczas zajęć, w sali winna znajdować się woda mineralna (gazowana lub niegazowana)   
   w ilości 0,5 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,
10. **zarówno usługa restauracyjna jak i sala szkoleniowa musi być realizowana na terenie obiektu,   
    w którym będzie wykonywana usługa hotelarska.**
11. **Pozostałe informacje, dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia dla każdej z części:**
    1. Wykonawca zapewni dostęp i kontakt do swojego pracownika na czas realizacji usługi na wypadek kwestii technicznych lub informacyjnych.
    2. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu czasowe ologowanie miejsca realizacji usługi oznaczeniem w formie 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.
    3. Zamawiający przeprowadzi rekrutację uczestników wizyty i przekaże Wykonawcy listę uczestników.
    4. Zamawiający zobowiązuje się do zebrania wszelkich danych osobowych uczestników, niezbędnych do realizacji przedmiotu zamówienia.