Projekt „Wykształcenie nie zna granic ” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu INTERREG V-A Republika Czeska – Polska

Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Zamówienie jest współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Interreg V-A Republika Czeska – Polska.**

Kompleksowe świadczenie usług w zakresie:
zapewnienie sali konferencyjnej, wyżywienia oraz noclegów w ramach organizacji trzydniowych zajęć praktycznych (2 edycje) i/lub jednodniowych warsztatów dla uczestników projektu „Wykształcenie nie zna granic” współfinasowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Interreg V-A Republika Czeska – Polska.

**Zamówienie podzielone jest na 2 Części:**

## CZĘŚĆ 1

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie sali konferencyjnej, wyżywienia oraz noclegów podczas 2 edycji 3 dniowych zajęć praktycznych dla uczestników projektu „Wykształcenie nie zna granic” współfinasowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Interreg V-A Republika Czeska – Polska. Zajęcia będą odbywać się na terenie powiatu karkonoskiego, lubańskiego lub Miasta Jelenia Góra. Zajęcia dla około 122 osób (2 edycje po około 61 osób).

**1) Wymagania odnośnie obiektu w którym odbędą się zajęcia praktyczne:**

1. Obiekt powinien być zlokalizowany na terenie powiatu karkonoskiego, lubańskiego lub Miasta Jelenia Góra.
2. Posiłki powinny być podawane uczestnikom w innej sali niż sala konferencyjna, ale w tym samym budynku lub na terenie tego samego obiektu, uwzględniać wymogi diety wegetariańskiej. Sala restauracyjna zapewniać ma ilość stolików oraz krzeseł odpowiadających co najmniej liczbie uczestników zajęć praktycznych.
3. Dla uczestników zajęć zapewnione mają zostać bezpłatne miejsca parkingowe, w ilości co najmniej 30 miejsc.
4. Na czas zajęć praktycznych, Zamawiający zastrzega sobie prawo do oznakowania sal oraz wejścia do obiektu i holu plakatami i innymi informacjami.

**2) Planowana liczba uczestników zajęć praktycznych:**

Planowana liczba uczestników:
trzydniowych zajęć praktycznych (2 edycje) - około 61 osób dla każdej edycji tj. 122 osoby łącznie. Powyższe dane mają charakter orientacyjny, nie stanowią zobowiązania dla Zamawiającego. Informacja o dokładnej liczbie uczestników zostanie przez Zamawiającego przekazana nie później niż 7 dni kalendarzowych przed terminem zajęć.

**3) Ramy czasowe zajęć praktycznych:**

2 edycje 3 dniowe zajęcia praktyczne. Pierwsze zajęcia praktyczne planowane są od 13.09.2021 r. do 15.09.2021 r. Zleceniodawca zastrzega sobie możliwość zmiany tego terminu.

Drugie zajęcia praktyczne planowane są od 29.11.2021 r. do 01.12.2021 r. Zleceniodawca zastrzega sobie możliwość zmiany tego terminu.

Informacja o dokładnych ramach godzinowych zostanie podana przez Zamawiającego nie później niż 7 dni kalendarzowych przed datą planowanych zajęć.

Usługa ma zawierać następujące elementy:

- Hotelarskie usługi noclegowe (Kod 55110000-4)
- Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji (Kod 55120000-7)
- Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków (Kod 55300000-3)

**HOTELARSKIE USŁUGI NOCLEGOWE (KOD 55110000-4)**

1. Wykonawca zagwarantuje uczestnikom zakwaterowanie podczas trzydniowych zajęć praktycznych, w pokojach jedno bądź 2-osobowych do pojedynczego wykorzystania dla 1 osoby. Nie dopuszcza się zakwaterowania osób poza obiektem Wykonawcy.
2. Wykonawca udostępni uczestnikom pomieszczenie do przechowywania bagaży od godz. 8.00 pierwszego dnia do czasu zakwaterowania w pokojach i 3 dnia zajęć od momentu wykwaterowania z pokoi do godziny zakończenia zajęć tj. do ok. godz. 16.00.

3. Wszystkie pokoje wyposażone będą w bezpłatny dostęp do Internetu oraz łazienki.
4. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych opłat związanych z korzystaniem z pokoi, np.: koszty płatnej telewizji, koszty rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych, koszty barku w pokoju.
5. Śniadanie powinno być podawane w postaci „bufetu szwedzkiego” /w razie zaleceń epidemicznych związanych z COVID 19 Zamawiający dopuszcza podanie śniadanie w innej formie/, w ilości odpowiedniej dla ilości uczestników zajęć praktycznych, w tym co najmniej jedno danie na gorąco do wyboru (mięsne, bezmięsne, mleczne) oraz wędliny, sery sałatki i/lub świeże warzywa, dżemy, pieczywo białe i ciemne, oraz ciepłe i zimne napoje, w tym herbata, kawa, soki, woda.

**Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji (Kod 55120000-7)**
Podczas 2 edycji 3 dniowych zajęć praktycznych uczestnicy zostaną podzielni na 3 grupy - tj. na potrzeby realizacji zajęć wynajęte zostaną każdego dnia 3 sale + organizacja przerw kawowych

1. 3 Sale na minimum 21 osób każda.
2. W przypadku, gdy sala konferencyjna posiada dostęp do światła dziennego, okna powinny być wyposażone w sprawne żaluzje/rolety. W przypadku, gdy sala dostępu takiego nie posiada, winna zapewniać odpowiednie oświetlenie w zgodzie z zasadami BHP.
3. Każda Sala musi być wyposażona co najmniej w flipchart z blokiem i komplet pisaków oraz dostęp do bezprzewodowego Internetu dla uczestników.
4. Sala powinna być usytuowana w odpowiedniej odległości od ewentualnych źródeł hałasu; powinna mieć również zapewnione warunki dyskrecji (sale zamykane, bez możliwości przechodzenia przez nią lub przebywania w niej osób niebiorących udziału w zajęciach).
5. Sposób ustawienia krzeseł i stołów w salach zostanie uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej na 1 dzień przed terminem zajęć.
6. Ponadto sala powinna być wyposażona w:
    a) krzesła z miękkim siedzeniem i oparciem w ilości dostosowanej co najmniej do liczby uczestników zajęć,
    b) łatwy dostęp do źródła prądu (gniazdka oraz przedłużacz).
7. W trakcie godzin użytkowania sal, Zamawiający powinien mieć możliwość korzystania z pomocy obsługi Wykonawcy w zakresie technicznej.
8. Sale muszą być przygotowane i dostępne na co najmniej 2 godziny przed rozpoczęciem zajęć dla pracowników Zamawiającego.
9. Podczas zajęć praktycznych, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom każdego dnia przerwę kawową ciągłą przez około 6 godzin.
10. W skład serwisu kawowego, w czasie przerwy kawowej wchodzić ma co najmniej:
    a) gorąca herbata w saszetkach (min. 3 rodzaje asortymentowe, dodatek w postaci cytryny, parzona wrzątkiem) - bez ograniczeń ilościowych,
    b) gorąca kawa czarna (rozpuszczalna i świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego/zaparzacza wraz z dodatkami w postaci mleko/śmietanka, cukier) - bez ograniczeń ilościowych,
    d) woda mineralna niegazowana i gazowana - bez ograniczeń ilościowych,
    e) co najmniej 3 rodzaje ciastek.

Wykonawca w czasie przerw kawowych musi zapewnić zastawę ceramiczną, z kompletem sztućców metalowych i serwetek. Wykonawca musi zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków, usuwanie brudnych naczyń.
12. Serwis kawowy dostępny będzie w salach, w których będą się odbywać zajęcia praktyczne.
13. Przerwa kawowa będzie serwowana zgodnie z godzinami wskazanymi przez Zamawiającego.
14. Szczegóły techniczne co do ustawienia bufetu i napojów zostaną ustalone w drodze kontaktów roboczych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

**USŁUGI RESTAURACYJNE I DOTYCZĄCE PODAWANIA POSIŁKÓW (KOD 55300000-3)**
1. Podczas pierwszego dnia zajęć praktycznych, uczestnicy otrzymają obiad oraz kolację. Drugiego dnia uczestnicy otrzymają obiad i kolację a trzeciego dnia obiad.
2. Posiłki powinny być podawane uczestnikom w innej Sali, niż w tych w których będą odbywać się zajęcia praktyczne, ale znajdującej się w tym samym budynku lub na terenie tego samego obiektu, uwzględniać wymogi diety wegetariańskiej. Sala restauracyjna zapewniać ma ilość stolików oraz krzeseł odpowiadających co najmniej liczbie uczestników zajęć.

3. Obiad powinien być serwowany, ciepły i obejmować zupę, danie główne oraz zimne napoje, w tym sok i wodę. Obiad powinien uwzględniać posiłki zgodne z dietą wegetariańską i w tym zakresie zostać odpowiednio oznaczony przez Wykonawcę.
4. Kolacja powinna być ciepła, podana w formie tzw. bufetu szwedzkiego /w razie zaleceń epidemicznych związanych z COVID 19 Zamawiający dopuszcza podanie kolacji w innej formie/ w ilości odpowiedniej dla ilości uczestników zajęć praktycznych i obejmować co najmniej: przystawka, zupa, danie główne, bufet sałatkowy, oraz ciepłe i zimne napoje, w tym herbata, kawa, soki, woda. Kolacja powinna uwzględniać posiłki zgodne z dietą wegetariańską i w tym zakresie zostać odpowiednio oznaczony przez Wykonawcę.
5. Wykonawca w czasie posiłków zapewnić musi zastawę ceramiczną, z kompletem sztućców metalowych i serwetek. Wykonawca musi zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków, usuwanie brudnych naczyń.
6. Posiłki będą serwowane zgodnie z godzinami wskazanymi przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin podawania posiłków w trakcie trwania zajęć praktycznych. O zmianach na bieżąco będzie informował Wykonawcę.
7. Szczegóły techniczne co do ustawienia bufetu i napojów zostaną ustalone w drodze kontaktów roboczych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.
8. Menu zostanie przesłane Zamawiającemu do zatwierdzenia na co najmniej 7 dni przed terminem warsztatów.

**CZĘŚĆ 2**

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie sali konferencyjnej oraz wyżywienia podczas jednodniowych warsztatów dla uczestników projektu „Wykształcenie nie zna granic” współfinasowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Interreg V-A Republika Czeska – Polska. Warsztaty będą odbywać się na terenie powiatu karkonoskiego, lubańskiego lub Miasta Jelenia Góra. Warsztaty dla około 122 osób.
Usługa ma zawierać następujące elementy:

- Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji (Kod 55120000-7)
- Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków (Kod 55300000-3)

**1) Wymagania odnośnie obiektu w którym odbędą się warsztaty:**

1. Obiekt powinien być zlokalizowany na terenie powiatu karkonoskiego, lubańskiego lub Miasta Jelenia Góra.
2. Posiłki powinny być podawane uczestnikom w innej sali niż sala konferencyjna, ale w tym samym budynku lub na terenie tego samego obiektu. Sala restauracyjna zapewniać ma ilość stolików oraz krzeseł odpowiadających co najmniej liczbie uczestników zajęć.
3. Dla uczestników warsztatów zapewnione maja zostać bezpłatne miejsca parkingowe, w ilości co najmniej 60 miejsc.
4. W obiekcie, musi znajdować się hol o powierzchni minimum 40 m. kw., gdzie znajdzie się miejsce na recepcję warsztatów.
5. Na czas warsztatów, Zamawiający zastrzega sobie prawo do oznakowania sal oraz wejścia do obiektu i holu plakatami i innymi informacjami.

**2) Planowana liczba uczestników:**

Planowana liczba uczestników - około 122 osoby. Powyższe dane mają charakter orientacyjny, nie stanowią zobowiązania dla Zamawiającego. Informacja o dokładnej liczbie uczestników zostanie przez Zamawiającego przekazana nie później niż 7 dni kalendarzowych przed terminem posiedzenia.

**3) Ramy czasowe warsztatu**

Warsztaty jednodniowe planowane są na maj lub czerwiec 2022 r. Termin warsztatu będzie przekazany Wykonawcy najpóźniej na 30 dni kalendarzowych przed warsztatami, w okresie realizacji projektu tj. do 30.06.2022 r.
Informacja o dokładnych ramach godzinowych zostanie podana przez Zamawiającego nie później niż 7 dni kalendarzowych przed datą planowanych warsztatów.

**USŁUGI HOTELARSKIE W ZAKRESIE SPOTKAŃ I KONFERENCJI (KOD 55120000-7)**

1. Sala konferencyjna dla minimum 122 osób.
2. W przypadku, gdy sala konferencyjna posiada dostęp do światła dziennego, okna powinny być wyposażone w sprawne żaluzje/rolety. W przypadku, gdy sala dostępu takiego nie posiada, winna zapewniać odpowiednie oświetlenie w zgodzie z zasadami BHP.
3. Sala musi być wyposażona w projektor multimedialny, ekran, nagłośnienie, bezprzewodowy mikrofon, oraz dostęp do bezprzewodowego Internetu dla uczestników.

Projekt „Wykształcenie nie zna granic ” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu INTERREG V-A Republika Czeska – Polska

4. Sala powinna być usytuowana w odpowiedniej odległości od ewentualnych źródeł hałasu; powinna mieć również zapewnione warunki dyskrecji (sale zamykane, bez możliwości przechodzenia przez nią lub przebywania w niej osób niebiorących udziału w warsztatach).
5. Sposób ustawienia krzeseł na sali zostanie uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej na 1 dzień przed terminem warsztatów.
6. Ponadto sala powinna być wyposażona w:
- krzesła z miękkim siedzeniem i oparciem w ilości dostosowanej co najmniej do liczby uczestników warsztatów,
- łatwy dostęp do źródła prądu (gniazdka oraz przedłużacz).

7. W trakcie godzin użytkowania sali, Zamawiający powinien mieć możliwość korzystania z pomocy obsługi Wykonawcy w zakresie technicznej obsługi sprzętu multimedialnego, Internetu.
8. Sala musi być dostępna w dniu poprzedzającym warsztaty dla Zamawiającego, obsługi technicznej, a w dniu warsztatów, przygotowana i dostępna na co najmniej 2 godziny przed jej rozpoczęciem dla pracowników Zamawiającego.
9. Bezawaryjność działania wszystkich ww. urządzeń musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu w dniu poprzedzającym konferencję.

**USŁUGI RESTAURACYJNE I DOTYCZĄCE PODAWANIA POSIŁKÓW (KOD 55300000-3)**
Podczas warsztatów, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom jedną przerwę kawową oraz obiad.
1. Posiłki powinny być podawane uczestnikom w innej sali niż sala konferencyjna, ale w tym samym budynku lub na terenie tego samego obiektu, uwzględniać wymogi diety wegetariańskiej. Sala restauracyjna zapewniać ma ilość stolików oraz krzeseł odpowiadających co najmniej liczbie uczestników warsztatu.
2. Wykonawca w czasie przerwy kawowej i obiadu zapewnić musi zastawę ceramiczną, z kompletem sztućców metalowych i serwetek. Wykonawca musi zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków, usuwanie brudnych naczyń.
3. W skład serwisu kawowego, w czasie przerwy kawowej wchodzić ma co najmniej:
   a) gorąca herbata w saszetkach (min. 3 rodzaje asortymentowe, dodatek w postaci cytryny, parzona wrzątkiem) - bez ograniczeń ilościowych,
   b) gorąca kawa czarna (rozpuszczalna i świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego/zaparzacza wraz z dodatkami plus dodatki w postaci mleko/śmietanka, cukier) - bez ograniczeń ilościowych,
   c) soki owocowe w 2 rodzajach smakowych (soki 100%) – bez ograniczeń ilościowych,
   d) woda mineralna niegazowana i gazowana – bez ograniczeń ilościowych,
   e) co najmniej 3 rodzaje ciastek.
4. Serwis kawowy dostępny ma być w bezpośrednim sąsiedztwie Sali konferencyjnej.
5. Obiad powinien być ciepły, podany w formie tzw. bufetu szwedzkiego /w razie zaleceń epidemicznych związanych z COVID 19 Zamawiający dopuszcza podanie obiadu w innej formie/ w ilości odpowiedniej dla ilości uczestników warsztatu i obejmować co najmniej: przystawka, zupa, danie główne, bufet sałatkowy, oraz zimne napoje, w tym soki, woda. Obiad powinien uwzględniać posiłki zgodne z dietą wegetariańską i w tym zakresie zostać odpowiednio oznaczony przez Wykonawcę.
6. Wszystkie posiłki przygotowywane będą przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia t.j. Dz.U.2017.149 ze zm.).
7. Przerwa kawowa oraz obiad będą serwowane zgodnie z godzinami wskazanymi przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin podawania posiłków w trakcie trwania warsztatów. O zmianach na bieżąco będzie informował Wykonawcę.
8. Szczegóły techniczne co do ustawienia bufetu i napojów zostaną ustalone w drodze kontaktów roboczych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.
9. Menu zostanie przesłane Zamawiającemu do zatwierdzenia na co najmniej 7 dni przed terminem warsztatów.