

Program Interreg V-A Republika Czeska – Polska

**„Wzmocnienie bezpieczeństwa wspólnego pogranicza w rejonie Kotliny Jeleniogórskiej,
Gór Izerskich i Karkonoszy”**

(nr CZ.11.1.23/0.0/0.0/16_023/0000905)

Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego
(BZP.272.2.15.2021)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarsko-gastronomiczna, polegająca na zakwaterowaniu oraz wyżywieniu uczestników dwudniowego szkolenia w ramach realizacji zadania pn. „Współpraca transgraniczna służb ratowniczych i zarządzania kryzysowego”, tj. szkolenia z zakresu zarządzania kryzysowego dla pracowników administracji samorządowej gmin przygranicznych Województwa Libereckiego i Powiatu Karkonoskiego, a także pracowników HZS w Libercu i Komendy Miejskiej Państwowej Straży Pożarnej w Jeleniej Górze – przy realizacji projektu pn.: „Wzmocnienie bezpieczeństwa wspólnego pogranicza w rejonie Kotliny Jeleniogórskiej, Gór Izerskich i Karkonoszy” – współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Interreg V-A Republika Czeska – Polska.
2. Termin szkolenia: 2-3 lipca 2021 roku.
3. Harmonogram szkolenia:
 - 1) I dzień – 02.07.2021 r.:
 - a) godz. 12.00 przyjazd uczestników szkolenia do obiektu hotelowego Wykonawcy,
 - b) godz. 12.30 obiad (60 osób) w obiekcie hotelowym Wykonawcy,
 - c) w godz.: 13.30 – 17.00 szkolenie + przerwa kawowa (60 osób) w obiekcie hotelowym Wykonawcy,
 - d) godz. 19.00 uroczysta kolacja (60 osób) w obiekcie hotelowym Wykonawcy (przewidywanie zakończenie – godz. 24:00),
 - e) nocleg ze śniadaniem (30 osób) w obiekcie hotelowym Wykonawcy;
 - 2) II dzień – 03.07.2021 r.:
 - a) godz. 8.00-9.00 śniadanie (30 osób) w obiekcie hotelowym Wykonawcy,
 - b) 9.30- 12.00 szkolenie – poza obiektem hotelowym Wykonawcy,
 - c) godz. 12.30 obiad (30 osób) w obiekcie hotelowym Wykonawcy,
 - d) godz. 13.30 wyjazd uczestników szkolenia.
4. Miejsce szkolenia:
 - 1) w dniu 02.07.2021 r. – sala konferencyjna w hotelu Wykonawcy (miejscu zakwaterowania);
 - 2) w dniu 03.07.2021 r. – Jednostka Ratowniczo-Gaśnicza nr 1 Komendy Miejskiej Państwowej Straży Pożarnej w Jeleniej Górze, ul. Sokoliki 6, 58-500 Jelenia Góra.

Program Interreg V-A Republika Czeska – Polska

„Wzmocnienie bezpieczeństwa wspólnego pogranicza w rejonie Kotliny Jeleniogórskiej, Gór Izerskich i Karkonoszy”

(nr CZ.11.1.23/0.0/0.0/16_023/0000905)

5. Planowana liczba uczestników – 60 osób (w tym: trzydziestoosobowa delegacja z Republiki Czeskiej, trzydziestoosobowa grupa z Polski).
6. Wykonawca zapewni obsługę przerwy kawowej w dniu 02.07.2021 r. dla 60 osób w obiekcie hotelowym Wykonawcy.
7. **Minimalne wymagania dotyczące obiektu:**
 - 1) obiekt musi spełniać standardy w kategorii: hotel minimum trzech gwiazdek – w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166) – z restauracją oraz salą konferencyjną na minimum 60 osób;
 - 2) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić na przyległym do obiektu hotelowego parkingowi co najmniej 20 miejsc parkingowych bezpłatnych dla uczestników szkolenia, w tym osób, które zostaną zakwaterowane w obiekcie. Parking może być zlokalizowany maksymalnie do 300 m od obiektu hotelowego;
 - 3) Zamawiający wymaga, aby obiekt hotelowy znajdował się na terenie Powiatu Karkonoskiego;
 - 4) Wykonawca w obiekcie hotelowym zapewni salę konferencyjną w celu przeprowadzenia w dniu 02.07.2021 r. szkolenia dla 60 osób;
 - 5) Sala konferencyjna musi być wyposażona w urządzenia multimedialne: projektor i ekran. Wykonawca udostępni powyższy sprzęt do obsługi przedstawicielom Zamawiającego;
 - 6) Wykonawca w obiekcie hotelowym zapewni bezpłatny dostęp do Internetu za pośrednictwem WiFi.
8. **Minimalne wymagania dotyczące zakwaterowania w terminie 2-3 lipca 2021 r.:**
 - 1) Wykonawca zapewni zakwaterowanie (wraz ze śniadaniem, którego koszt zostanie ujęty w cenie noclegu) dla 30 osób w pokojach jedno lub dwuosobowych – każdy pokój z samodzielną łazienką, wyposażoną co najmniej w toaletę, umywalkę, prysznic lub wannę;
 - 2) Wykonawca zapewni zakwaterowanie (w tym możliwość pozostawienia bagażu w pokojach) uczestnikom szkolenia w dniu 02.07.2021 r. od godz. 12:00;
 - 3) Wykonawca umożliwi wykwaterowanie w dniu 03.07.2021 r. do godz. 12:00;
 - 4) Wykonawca zapewni co najmniej trzy pokoje jednoosobowe – przez co należy rozumieć zakwaterowanie jednej osoby w pokoju. Uwaga: zaoferowana liczba pokoi jednoosobowych będzie dodatkowo punktowana przez Zamawiającego – na zasadach określonych w Części XVI Zapytania ofertowego.

Program Interreg V-A Republika Czeska – Polska

„Wzmocnienie bezpieczeństwa wspólnego pogranicza w rejonie Kotliny Jeleniogórskiej, Gór Izerskich i Karkonoszy”

(nr CZ.11.1.23/0.0/0.0/16_023/0000905)

9. Minimalne wymagania dotyczące wyżywienia:

- 1) Wykonawca zapewni w obiekcie hotelowym wyżywienie dla wszystkich uczestników dwudniowego szkolenia, w tym:
 - a) śniadanie – w dniu 03.07.2021 r. dla 30 osób (zakwaterowanych),
 - b) obiad:
 - dniu 02.07.2021 r. – dla 60 osób (wszystkich uczestników szkolenia),
 - w dniu 03.07.2021 r. – dla 30 osób (zakwaterowanych uczestników szkolenia),
 - c) kolację – w dniu 02.07.2021 r. – dla 60 osób (wszystkich uczestników szkolenia),
 - d) przerwę kawową w trakcie szkolenia w dniu 02.07.2021 r. dla 60 osób (wszystkich uczestników szkolenia);
- 2) Wykonawca uwzględni w serwowanych posiłkach wariant wegetariański;
- 3) Wyżywienie będzie realizowane w godzinach określonych w ust. 3 (Harmonogram szkolenia) – z zastrzeżeniem możliwości zmiany harmonogramu szkolenia, a tym samym dostosowania godzin serwowania posiłków do bieżących potrzeb uczestników szkolenia;
- 4) Szczegółowe menu zostanie uzgodnione między wybranym Wykonawcą a przedstawicielem Zamawiającego – Dyrektorem Wydziału Zarządzania Kryzysowego i Spraw Obronnych Starostwa Powiatowego w Jeleniej Górze;
- 5) Minimalne wymagania dotyczące śniadania – śniadanie w formie bufetu szwedzkiego z napojami (kawa, herbata, woda mineralna + cukier, cytryna, mleczko);
- 6) Minimalne wymagania dotyczące obiadów (zasiadanych) – obiad dla jednej osoby, składający się z dwudaniowego ciepłego posiłku, deseru i napojów, musi zawierać co najmniej:
 - a) zupę min. 300 ml (trzy rodzaje do wyboru, w tym jedna wegetariańska),
 - b) drugie danie co najmniej 450 g (do wyboru trzy rodzaje, w tym jedno wegetariańskie) składające się z potrawy głównej (np. filet drobiowy lub rybny), dodatków (np. ziemniaki, ryż, frytki) oraz surówki (np. typu colesław),
 - c) deser (np. deser lodowy, szarlotka, sernik),
 - d) kawa i herbata wraz z dodatkami typu: cukier, cytryna, mleczko,
 - e) dwa rodzaje soków owocowych (co najmniej 0,5 litra),
 - f) woda mineralna gazowana i niegazowana (co najmniej 0,5 litra);
- 7) Minimalne wymagania dotyczące kolacji – zestaw dla jednej osoby musi zawierać co najmniej:
 - a) trzy rodzaje wędlin w plastrach / zamiennie danie wegetariańskie (np. pasztet wegetariański, sałatka),

Program Interreg V-A Republika Czeska – Polska

„Wzmocnienie bezpieczeństwa wspólnego pogranicza w rejonie Kotliny Jeleniogórskiej, Gór Izerskich i Karkonoszy”

(nr CZ.11.1.23/0.0/0.0/16_023/0000905)

- b) trzy rodzaje serów w plastrach,
- c) danie na ciepło (do wyboru 3 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie), np. pierogi, gulasz mięsny, filet z ryby, tarta, placki),
- d) świeże warzywa w plasterkach (np. pomidor, ogórek),
- e) przekąski (cztery rodzaje, np. śledź, roladki z łososia, sałatka jarzynowa, jajka w majonezie),
- f) pieczywo,
- g) masło,
- h) kawa i herbata wraz z dodatkami typu: cukier, cytryna, mleczko,
- i) dwa rodzaje soków owocowych (co najmniej 0,5 litra),
- j) woda mineralna gazowana i niegazowana (co najmniej 0,5 litra);
- 8) Minimalne wymagania dotyczące przerwy kawowej – w formie bufetu – zestaw dla jednej osoby powinien zawierać co najmniej:
 - a) ciasto mokre (np. szarlotka, sernik),
 - b) dwa typy ciastek kruchych (ok 100 g),
 - c) kawę i herbatę (ok. 250 ml) wraz z dodatkami typu: cukier, cytryna, mleczko;
 - d) dwa rodzaje soków owocowych (co najmniej 0,5 litra),
 - e) wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (co najmniej 250 ml/osobę).
- 10. Dodatkowe wymagania Zamawiającego:
 - 1) Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia zapewni odpowiednią obsługę oraz – w razie konieczności – umożliwi modyfikację zamówienia uwzględniając ewentualną dietę poszczególnych uczestników szkolenia;
 - 2) smak i podanie posiłków muszą charakteryzować się wysoką jakością;
 - 3) Wykonawcy do oszacowania oferty powinni przyjąć wielkość porcji zgodnie ze standardem, przy zachowaniu norm żywieniowych;
 - 4) Wykonawca ma obowiązek przestrzegania higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków, oraz utrzymywania odpowiedniej temperatury posiłków.