

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.272.2.26.2021)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarsko-gastronomiczna, polegająca na zakwaterowaniu oraz wyżywieniu uczestników trzydniowego szkolenia w ramach realizacji zadania pn. „Usługa zabezpieczenia logistycznego trzydniowego szkolenia z wyżywieniem i zakwaterowaniem” – 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: 25-27 października 2021 roku.
3. Harmonogram szkolenia:
 - 1) I dzień – 25.10.2021 r.:
 - a) godz. 12.00 przyjazd uczestników szkolenia do obiektu hotelowego Wykonawcy,
 - b) godz. 12.30 obiad (30 osób) w obiekcie hotelowym Wykonawcy,
 - c) w godz.: 13.30 – 18.30 szkolenie + przerwa kawowa (30 osób) w obiekcie hotelowym Wykonawcy,
 - d) godz. 19.00 kolacja biesiadna (30 osób) w obiekcie Wykonawcy,
 - e) nocleg ze śniadaniem (15 osób) w obiekcie hotelowym Wykonawcy;
 - 2) II dzień – 26.10.2021 r.:
 - a) godz. 8.00-9.00 śniadanie (15 osób) w obiekcie hotelowym Wykonawcy,
 - f) 9.30- 12.00 szkolenie + przerwa kawowa (30 osób) w obiekcie hotelowym Wykonawcy,
 - b) godz. 12.30 obiad (30 osób) w obiekcie hotelowym Wykonawcy,
 - c) godz. 13.30 – 17.00 szkolenie w terenie,
 - d) godz. 19.00 kolacja (30 osób) w obiekcie hotelowym Wykonawcy,
 - e) nocleg ze śniadaniem (15 osób) w obiekcie hotelowym Wykonawcy;
 - 3) III dzień – 27.10.2021 r.:
 - a) godz. 8.00 – 9.00 śniadanie (15osób) w obiekcie hotelowym Wykonawcy,
 - b) godz. 9.30 – 12.00 szkolenie w terenie,
 - c) godz. 12.30 obiad (30 osób) w obiekcie hotelowym Wykonawcy,
 - d) godz. 13.30 wyjazd uczestników szkolenia

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)

4. Miejsce szkolenia:

- 1) w dniach 25-27.10.2021 r. – sala konferencyjna w hotelu Wykonawcy (miejscu zakwaterowania);

5. Planowana liczba uczestników – 30 osób (w tym: piętnastoosobowa delegacja z Republiki Czeskiej, piętnastoosobowa grupa z Polski).

6. Wykonawca zapewni obsługę przerwy kawowej w dniach 25-26.10.2021 r. dla 30 osób w obiekcie hotelowym Wykonawcy.

7. **Minimalne wymagania dotyczące obiektu:**

- 1) obiekt musi spełniać standardy w kategorii: hotel minimum czterech 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 30 osób;
- 2) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić na przyległym do obiektu hotelowego parkingowi co najmniej 8 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 dniach 25-26.10.2021 r. szkolenia dla 30 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 25-27 lipca 2021 r.:**

- 1) Wykonawca zapewni zakwaterowanie (wraz ze śniadaniem, którego koszt zostanie ujęty w cenie noclegu) dla 15 osób w pokojach jedno lub dwuosobowych – każdy pokój z samodzielną łazienką, wyposażoną co najmniej w toaletę, umywalkę, prysznic lub wannę;
- 2) Wykonawca zapewni zakwaterowanie lub pozostawienia bagażu w pokojach uczestnikom szkolenia w dniu 25.10.2021 r. od godz. 12:00;
- 3) Wykonawca umożliwi wykwaterowanie lub pozostawienia bagażu w pokojach uczestnikom szkolenia w dniu 27.10.2021 r. do godz. 13:30.

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 trzydniowego szkolenia, w tym:
 - a) śniadanie – w dniach 26-27.10.2021 r. dla 15 osób (zakwaterowanych),
 - b) obiad:
 - dniach 25-27.10.2021 r. – dla 30 osób (wszystkich uczestników szkolenia),
 - c) kolację – w dniach 25-26.10.2021 r. – dla 30 osób (wszystkich uczestników szkolenia),
 - d) przerwę kawową w trakcie szkolenia w dniach 25-26.10.2021 r. dla 30 osób (wszystkich uczestników szkolenia);
- 2) 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;
- 3) Szczegółowe menu zostanie uzgodnione między wybranym Wykonawcą a przedstawicielem Zamawiającego – Dyrektorem Wydziału Zarządzania Kryzysowego i Spraw Obronnych Starostwa Powiatowego w Jeleniej Górze;
- 4) Minimalne wymagania dotyczące śniadania – śniadanie w formie bufetu szwedzkiego z napojami (kawa, herbata, woda mineralna + cukier, cytryna, mleczko);
- 5) 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,
 - b) drugie danie co najmniej 450 g 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);
- 6) Minimalne wymagania dotyczące kolacji zwykłej – zestaw dla jednej osoby musi zawierać co najmniej:
 - a) gorące danie,
 - b) zimne płyta składająca się z m.in. z serów, wędlin, sałatek i innych przekąsek – łącznie min. 6 pozycji),

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)

- c) pieczywo,
- d) masło,
- e) kawa i herbata wraz z dodatkami typu: cukier, cytryna, mleczko,
- f) dwa rodzaje soków owocowych (co najmniej 0,5 litra),
- g) woda mineralna gazowana i niegazowana (co najmniej 0,5 litra);
- 7) Minimalne wymagania dotyczące kolacji biesiadnej:
 - a) zupę min. 300 ml
 - b) danie główne co najmniej 450 g
 - c) zimny bufet (mięsa własnego wyrobu, sery, pasztet, mi. 1 ałatka, przekąski – łącznie min. 6 pozycji),
 - d) dania gorące,
 - e) kawa i herbata wraz z dodatkami typu: cukier, cytryna, mleczko,
 - f) dwa rodzaje soków owocowych (co najmniej 0,5 litra),
 - g) 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), ciastka kruche,
 - b) kawę i herbatę (ok. 250 ml) wraz z dodatkami typu: cukier, cytryna, mleczko;
 - c) dwa rodzaje soków owocowych (co najmniej 0,5 litra),
 - d) 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.