



DZP.26.1.7.2024

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### Część I

#### Świadczenie usług noclegowych, wynajęcia sali oraz zapewnienia wyżywienia w celu organizacji dwudniowych szkoleń i czterodniowych superwizji

Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług noclegowych, wynajmu sali oraz zapewnienia wyżywienia wraz z usługami towarzyszącymi przygotowaniu, organizacji i obsłudze planowanych przez Zamawiającego:

- a) 6 dwudniowych szkoleń dla 15 osobowej grupy każde;
- b) 4 czterodniowych superwizji pracy socjalnej dla 15 osobowej grupy każde;

organizowanych w ramach projektu „Koordynacja działań w zakresie polityki społecznej w województwie podlaskim” w ramach Działania 04.13: Wysokiej jakości system włączenia społecznego, Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 (FERS), współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, w ramach typu projektów pn. Działania ROPS w zakresie usług społecznych, pomocy społecznej, ES i aktywnej integracji, służące włączeniu społecznemu, realizowane na poziomie wojewódzkim.

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

#### I. ORGANIZACJA 6 DWUDNIOWYCH SZKOLEŃ DLA 15 OSOBOWEJ GRUPY:

W ramach organizowanych przez Zamawiającego 6 dwudniowych szkoleń dla 15 osobowej grupy realizowane przez Wykonawcę będą następujące usługi:

- a) całodzienny serwis kawowy dla 180 osób – serwis kawowy powinien być dostępny dla uczestników szkolenia w ciągu całego dnia (6 x 15 osób x 2 dni);
- b) dwudaniowy obiad dla 180 osób (6 x 15 osób x 2 dni);
- c) 72 godz. zegarowe najmu sali szkoleniowej (6 x 6 godz. zegarowych x 2 dni), godzina zegarowa = 60 minut, (do czasu wynajęcia sali szkoleniowej nie wlicza się czasu przeznaczonego na organizację przerw kawowych i przerwy obiadowej, które odbędą się w trakcie szkolenia);
- d) kolacja dla 90 osób (6 x 15 osób x 1 dzień);
- e) nocleg ze śniadaniem dla 90 osób (6 x 15 osób x 1 dzień).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia/zwiększenia liczby osób w ramach jednego szkolenia, przy zachowaniu stawek cenowych wskazanych w formularzu ofertowym, nie przekraczając maksymalnej liczby osób korzystających z poszczególnych usług tj. 180 osób. Minimalna liczba uczestników korzystających każdorazowo z przerwy kawowej i obiadu będzie wynosiła średnio 8 osób. Liczba uczestników szkoleń korzystających z noclegów ma charakter szacunkowy i informacyjny. Liczba osób korzystających z noclegu może być mniejsza od ogólnej liczby uczestników szkolenia. Minimalna liczba osób korzystających każdorazowo z noclegu, będzie wynosiła średnio 4 osoby. Zamawiający określa minimalny zakres usługi na następującym poziomie:

- a) liczba osób uczestniczących w szkoleniach (6 x 8 osób x 2 dni) = 96 osób;
- b) liczba osób korzystających z noclegów ze śniadaniem i kolacji (6 x 4 osoby x 1 dzień) = 24 osoby.

#### II. ORGANIZACJA 4 CZTERODNIOWYCH SUPERWIZJI PRACY SOCJALNEJ DLA 15 OSOBOWEJ GRUPY:

W ramach organizowanych przez Zamawiającego 4 czterodniowych superwizji dla 15 osobowej grupy realizowane przez Wykonawcę będą następujące usługi:

- a) całodzienny serwis kawowy dla 240 osób – serwis kawowy powinien być dostępny dla uczestników superwizji w ciągu całego dnia (4 x 15 osób x 4 dni);
- b) dwudaniowy obiad dla 240 osób (4 x 15 osób x 4 dni);
- c) 96 godz. zegarowych najmu sali szkoleniowej (4 x 6 godz. zegarowych x 4 dni), godzina zegarowa = 60 minut; (do czasu wynajęcia sali szkoleniowej nie wlicza się czasu przeznaczonego na organizację przerw kawowych i przerwy obiadowej, które odbędą się w trakcie szkolenia);
- d) kolacja dla 180 osób (4 x 15 osób x 3 dni);



- e) nocleg ze śniadaniem dla 180 osób (4 x 15 osób x 3 dni).  
Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia/zwiększenia liczby osób w ramach jednego działania, przy zachowaniu stawek cenowych wskazanych w formularzu ofertowym, nie przekraczając maksymalnej liczby osób korzystających z poszczególnych usług tj. 240 osób. Minimalna liczba uczestników korzystających każdorazowo z przerwy kawowej i obiadu będzie wynosiła średnio 8 osób. Liczba uczestników superwizji korzystających z noclegów ma charakter szacunkowy i informacyjny. Liczba osób korzystających z noclegu może być mniejsza od ogólnej liczby uczestników superwizji. Minimalna liczba osób korzystających jednorazowo z noclegu, będzie wynosiła średnio 4 osoby. Zamawiający określa minimalny zakres usługi na następującym poziomie:
- liczba osób uczestniczących w superwizji (4 x 8 osób x 4 dni) = 128 osób;
  - liczba osób korzystających z noclegów ze śniadaniem i kolacji (4 x 4 osoby x 3 dzień) = 48 osób.

## WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZAMÓWIENIA:

### 1. WYMAGANIA OGÓLNE DOTYCZĄCE WYŻYWIENIA:

Śniadanie, obiad i kolacja powinny być podawane w salach restauracyjnych. Zamawiający nie dopuszcza serwowania posiłków w salach szkoleniowych.

#### Usługa wyżywienia powinna spełniać następujące kryteria:

- powinna być świadczona na terenie obiektu, w którym będzie realizowana usługa;
- posiłki i napoje powinny być serwowane w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych, obrusy na nakrycie stołów, serwetki jednorazowe w serwetnikach;
- nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców;
- posiłki powinny być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów typu instant lub produktów gotowych, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych i pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia;
- godziny posiłków zostaną każdorazowo uzgodnione z Zamawiającym;
- śniadania, obiady i kolacje przygotowane i wydane zostaną w formie bufetu szwedzkiego wraz z profesjonalną obsługą kelnerską;
- poczęstunek kawowy powinien być ustawiony w lub przy sali, w której będzie odbywać się działanie.

#### Wykonawca jest zobowiązany do:

- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków;
- świadczenia usługi żywienia zgodnie z ustawą z dn. 25.08.2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448);
- terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z programem działania oraz z zaakceptowaną wersją menu, która będzie obowiązywać w trakcie realizacji konkretnego działania;
- w przypadku specjalnej diety dla osób ze szczególnymi potrzebami żywieniowymi, np.: dieta wegetariańska, bezglutenowa, Wykonawca zapewni odpowiednie menu, po wcześniejszym zgłoszeniu takiej potrzeby przez Zamawiającego.

## SZCZEGÓŁOWY OPIS WYMAGAŃ DLA USŁUGI WYŻYWIENIA:

### 1. CAŁODZIENNY SERWIS KAWOWY OBEJMUJE:

- kawę serwowaną z ekspresu, herbatę kopertowaną (czarna, zielona, owocowa), wodę niegazowaną (w szklanych butelkach lub z dystrybutorów wody pitnej serwowanej w szklanych dzbankach), wodę gazowaną, soki owocowe podawane w szklanych dzbankach (co najmniej 2 rodzaje), mleko (co najmniej 2% tłuszczu oraz mleko bez laktozy), cukier i jego zamienniki, cytrynę pokrojoną w plastry, drobne słone przekąski typu paluszki (co najmniej 2 rodzaje), słodkie przekąski typu kruche ciastka (co najmniej trzy rodzaje), owoce (co najmniej 3 rodzaje), w tym: południowe i krajowe, preferowane: banany, mandarynki, jabłka, winogrona;
- serwis kawowy powinien uwzględniać specjalne potrzeby osób, np.: dieta wegetariańska, bezglutenowa.

### 2. ŚNIADANIE OBEJMUJE:

- co najmniej 2 potrawy ciepłe – min. 200 g/os., pieczywo jasne i ciemne (co najmniej 3 rodzaje), wędliny (co najmniej 3 rodzaje), sery (co najmniej 3 rodzaje), masło, dżem, świeże owoce, świeże warzywa, płatki śniadaniowe, jogurty, twarożek, mleko zimne i ciepłe, w tym bez laktozy,



miód, kawę serwowaną z ekspresu, herbatę kopertowaną (czarna, zielona, owocowa), wodę niegazowaną/gazowaną (w szklanych butelkach lub z dystrybutorów wody pitnej serwowanej w szklanych dzbankach), soki owocowe podawane w szklanych dzbankach (co najmniej 2 rodzaje), mleko (co najmniej 2% tłuszczu oraz mleko bez laktozy), cukier i jego zamienniki, cytrynę pokrojoną w plastry;

- b) powinno uwzględnić specjalne potrzeby osób (np. dieta wegetariańska, bezglutenowa);
- c) śniadania powinny być serwowane w formie stołu szwedzkiego (uzupełniane na bieżąco), według standardów hotelowych;
- d) śniadania – wyłącznie osobom korzystającym z usługi noclegowej.

### 3. OBIAD OBEJMUJE:

- a) dwa dania gorące: zupa (1 porcja – co najmniej 300 ml/na osobę) i drugie danie (mięso/ryba, min. 170g/os., dodatki (ziemniaki/frytki i/lub ryż i/lub kasza) min. 200g/os., zestaw surówek min. 100 g/os – co najmniej 2 rodzaje) – do wyboru dwa rodzaje dań głównych – mięsne i bezmięsne (do wyboru przez uczestników spotkania);
- b) Zamawiający ma prawo wyboru menu z co najmniej 3 propozycji;
- c) 1 rodzaj soku, wodę niegazowaną/gazowaną (w szklanych butelkach lub z dystrybutorów wody pitnej serwowanej w szklanych dzbankach);
- a) obiad powinien być serwowany w formie stołu szwedzkiego;
- b) powinien uwzględniać specjalne potrzeby osób (np. dieta wegetariańska, bezglutenowa);
- d) na każdy dzień spotkania musi być przygotowane inne menu.

### 4. KOLACJA OBEJMUJE:

- a) potrawy gorące – mięsna i bezmięsna, min. 200 g/os. (co najmniej 2 rodzaje), wędliny, ryby, sery, warzywa świeże, warzywa marynowane, owoce świeże, sałatki (co najmniej 2 rodzaje), pieczywo jasne i ciemne (co najmniej 3 rodzaje), masło, kawę serwowaną z ekspresu, herbatę kopertowaną (czarna, zielona, owocowa), wodę niegazowaną/gazowaną (w szklanych butelkach lub z dystrybutorów wody pitnej serwowanej w szklanych dzbankach), soki owocowe podawane w szklanych dzbankach (co najmniej 2 rodzaje), mleko (co najmniej 2% tłuszczu oraz mleko bez laktozy), cukier i jego zamienniki, cytrynę pokrojoną w plastry;
- b) kolacje powinny być serwowane w formie stołu szwedzkiego (uzupełniane na bieżąco) według standardów hotelowych;
- c) powinna uwzględniać specjalne potrzeby osób (np. dieta wegetariańska, bezglutenowa);
- d) kolacje – wyłącznie osobom korzystającym z usługi noclegowej.

### WYMAGANIA OGÓLNE DOTYCZĄCE OBIEKTU/MIEJSCA REALIZACJI DZIAŁAŃ:

- 1) obiekt powinien znajdować się w granicach administracyjnych miasta Białystok;
- 2) obiekt powinien być dobrze skomunikowany, tzn. dojazd do obiektu możliwy za pomocą publicznego środka transportu, możliwie jak najbliżej miejsca wsparcia;
- 3) Wykonawca zapewni noclegi w obiekcie hotelarskim **posiadającym kategorię maksimum 3 gwiazdek** nadaną zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1944) i rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (tj. Dz. U. z 2017 r., poz. 2166 ze zm.);
- 4) obiekt hotelarski musi posiadać bazę restauracyjną – salę restauracyjną i szkoleniową wyposażoną w stoły i krzesła w ilości adekwatnej do liczby uczestników planowanego działania;
- 5) pokoje noclegowe, sale, w których będą realizowane działania oraz sala restauracyjna powinny znajdować się w jednym budynku;
- 6) obiekt musi dysponować pokojami dwuosobowymi i jednoosobowymi z łazienką i pojedynczymi łóżkami;
- 7) wszyscy uczestnicy działań muszą być zakwaterowani w jednym obiekcie hotelarskim;
- 8) obiekt hotelarski powinien dysponować bezprzewodowym internetem w pokojach hotelowych i salach szkoleniowych;
- 9) obiekt hotelarski powinien posiadać bezpłatny parking dla uczestników spotkania;
- 10) w godzinach nocnych od godz. 22.00 do godz. 6.00 zapewniony zostanie wypoczynek uczestnikom spotkania, niezakłócony hałasami i odbywającymi się imprezami, spotkaniami towarzyskimi np. wesela, itp.;
- 11) Wykonawca umożliwi przechowywanie bagaży uczestników szkoleń/superwizji do czasu



- zakwaterowania i po wykwaterowaniu, w wyodrębnionym, zamkniętym pomieszczeniu;
- 12) Wykonawca zapewni możliwość tymczasowego oznakowania sali w budynku oraz rozmieszczenia informacji o spotkaniu i o jego współfinansowaniu (na drzwiach wejściowych do budynku oraz wewnątrz obiektu, ze szczególnym uwzględnieniem drzwi sali szkoleniowej, zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi informacji i promocji Funduszy Europejskich na lata 2021-2027).

#### **WYMAGANIA DOTYCZĄCE SAL SZKOLENIOWYCH:**

Sale szkoleniowe muszą zapewniać odpowiednie warunki socjalne oraz bhp, w tym uwzględniając niwelowanie barier architektonicznych w związku z udziałem w projekcie osób z ze szczególnymi potrzebami.

#### **Sale muszą być wyposażone w następujący sprzęt:**

- a) sprzęt do prezentacji (projektor multimedialny, ekran, flipchart, blok papierowy, pisaki lub tablicę suchościeralną, stół pod rzutnik i pod laptop, zasilanie z przewodami, dostęp do Internetu);
- b) nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym miejscu sali, mikrofon/y bezprzewodowe – minimum 2, możliwość odtworzenia dźwięku z laptopa lub inne technologie, których celem jest wspomaganie słyszenia;
- c) dostęp do gniazd elektrycznych/przedłużaczy;
- d) bezpłatny bezprzewodowy i przewodowy dostęp do Internetu.

#### **Sale powinny odpowiadać standardom szkoleniowym, tj.:**

- 1) muszą znajdować się w miejscu zakwaterowania;
- 2) na sali lub przy sali powinno być przygotowane miejsce na przerwę kawową;
- 3) stoły i krzesła w ilości adekwatnej do liczby uczestników danego szkolenia/superwizji;
- 4) sala powinna być ogrzewana/klimatyzowana, przeznaczona na pobyt osób bez okryć wierzchnich;
- 5) sale powinny być przystosowane do liczby osób biorących udział w spotkaniu – stoły i krzesła w ilości adekwatnej do liczby uczestników danego spotkania, ustawione w sposób uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą; możliwość ustawienia w literę „U”, tj. ze stołami, z miejscem dla prowadzącego. Ewentualne zmiany będą zgłoszone Wykonawcy co najmniej 3 dni przed danym działaniem;
- 6) sale powinny być przestronne, widne (z dostępem do światła dziennego, z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego), ciche (usytuowane w miejscu zapewniającym swobodne prowadzenie zajęć, m.in. znajdujące się poza strefą jadalną), odizolowane od dostępu osób postronnych, klimatyzowane;
- 7) sale muszą posiadać zaplecze sanitarne – w toalecie powinny być dostępne m.in.: płynne mydło, ręczniki jednorazowe papierowe toalety; toalety powinny znajdować się w pobliżu sal szkoleniowych;
- 8) dostępne wieszaki na ubrania lub dostęp do szatni;
- 9) stolik i krzesła dla osoby/osób prowadzących spotkanie z przeznaczeniem na projektor i laptop;
- 10) stolik z krzesłem dla osoby rejestrującej uczestników, ustawiony przy wejściu na salę;
- 11) Wykonawca zapewni zabezpieczenie sal szkoleniowych w czasie przerw między zajęciami przed ingerencją osób trzecich;
- 12) Wykonawca zapewni osobę do obsługi technicznej, dostępnej przynajmniej 1 godzinę przed rozpoczęciem oraz w trakcie każdego spotkania i zobowiąże się do usunięcia wszelkich uszkodzeń udostępnionego wyposażenia sali szkoleniowej, awarii oraz usterek maksymalnie w ciągu 30 minut od zgłoszenia, zaś w przypadku niemożności ich usunięcia, zapewni wyposażenie zastępcze;
- 13) Zamawiający, co najmniej 3 dni przed danym działaniem wskaże godziny, w jakich sale powinny być dostępne dla Zamawiającego.

#### **WYMAGANIA DOTYCZĄCE SALI RESTAURACYJNEJ:**

Sala restauracyjna, w której będą podawane śniadania, obiady i kolacje powinna być wyposażona w stoły i krzesła w ilości adekwatnej do liczby uczestników danego działania. Sala restauracyjna, w której podawane będą posiłki, musi znajdować się w tym samym budynku, w którym odbywa się szkolenie/superwizja, a przejście pomiędzy salą szkoleniową a salą restauracyjną musi być dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością (ze szczególnymi potrzebami).



### **WYMAGANIA DOTYCZĄCE NOCLEGÓW:**

- 1) wszyscy uczestnicy działań muszą być zakwaterowani w jednym obiekcie hotelarskim, nocleg powinien znajdować się na terenie obiektu, w którym będzie wykonywana usługa; nie dopuszcza się zakwaterowania części uczestników w innym (współpracującym) ośrodku;
- 2) wszyscy uczestnicy działań muszą być zakwaterowani w pokojach 2-osobowych (możliwość korzystania z telefonu, radia i TV) z łazienkami z pełnym węzłem sanitarnym (wyposażonym m.in. w: szampon, mydło, ręcznik, suszarkę do włosów), w szczególnych przypadkach w pokojach 1-osobowych (możliwość korzystania z telefonu, radia i TV) z łazienkami z pełnym węzłem sanitarnym (wyposażonym m.in. w: szampon, mydło, ręcznik, suszarkę do włosów), w przypadku nieparzystej liczby osób, osób różnej płci, osób z niepełnosprawnością;
- 3) Zamawiający wymaga zakwaterowania w pokoju 2-osobowym osób tej samej płci;
- 4) zakwaterowanie powinno odbyć się w pierwszym dniu szkolenia/superwizji, maksymalnie do godziny 12.00. Zakończenie i wykwaterowanie w ostatni dzień spotkania od godz. 11.00;
- 5) Wykonawca na życzenie Zamawiającego umożliwi w pierwszym dniu danego działania zamianę struktury dwóch pokoi 1-osobowych na jeden pokój 2-osobowy lub jednego pokoju 2-osobowego na dwa pokoje 1-osobowe, jeżeli taka potrzeba wyniknie z realnych potrzeb;
- 6) wszystkie pokoje muszą posiadać pełny węzeł sanitarny tj.: łazienka z natryskiem, WC, łóżka powinny być oddzielone od siebie i stanowić odrębne poślanie;
- 7) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez korzystających z zakwaterowania;
- 8) liczba oraz lista osób do zakwaterowania w poszczególnych pokojach zostanie uzgodniona pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą po przeprowadzeniu procesu rekrutacji;
- 9) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany liczby pokoi w terminie 1 dnia przed datą spotkania, w szczególnych przypadkach, nie wynikających z winy Zamawiającego, w dniu spotkania;
- 10) obiekt musi dysponować co najmniej jednym pokojem dostosowanym do osób z niepełnosprawnościami oraz udostępnić go dla Zamawiającego, jeżeli zajdzie taka potrzeba, w szczególności po przeprowadzeniu rekrutacji na dane działanie przez Zamawiającego.

### **WYMAGANIA W ZAKRESIE DOSTĘPNOŚCI OBIEKTU DLA OSÓB ZE SZCZEGÓLNYMI POTRZEBAMI:**

Zamawiający, w związku z ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 2240 ze zm.) oraz „Wytocznymi dotyczącymi realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021 – 2027”, w szczególności Załącznikiem nr 2 do tego dokumentu „Standardy dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027”, mając na względzie rodzaj i zakres przedmiotu zamówienia, określa minimalne wymagania służące zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie dostępności, a mianowicie:

- 1) wejście do budynku powinno być dostosowane dla osób z niepełnosprawnością ruchową, tj. znajdować się na poziomie terenu wokół budynku. W przypadku występowania schodów, progów, itp. w obiekcie powinna być zapewniona winda, dostępny podjazd lub sprawna platforma przyschodowa (o ile to możliwe, zainstalowana przy wejściu głównym/schodach głównych);
- 2) w budynku, na kondygnacjach, w których odbywa się szkolenie, powinny być dostępne toalety przeznaczone dla osób z niepełnosprawnościami, których minimalne parametry odpowiadają parametrom określonym w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2022 r. poz. 1225);
- 3) wejście do sali restauracyjnej oraz sali szkoleniowej powinny być wolne od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych budynków, tzn. na korytarzach nie może być wystających gablot, reklam, elementów dekoracji, które mogłyby być przeszkodą dla osób z niepełnosprawnościami. W przypadku występowania barier, Wykonawca zapewni wejście alternatywne w postaci np. pochylni, platformy, podnośnika lub schodołazu;
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia stołów tradycyjnych/stolików koktajlowych umożliwiających spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich (w przypadku stołu – pozostawienie wolnych miejsc bez krzeseł umożliwiające swobodne podjechanie wózka do stołu, w przypadku stolików koktajlowych – zapewnienie stolików o odpowiednio mniejszej wysokości);
- 5) sala, w której odbywać się będzie szkolenie nie powinna posiadać barier architektonicznych, które utrudniałyby poruszanie się w niej osobom z niepełnosprawnościami;



- 6) obiekt hotelarski musi dysponować co najmniej jednym pokojem dla osoby z dysfunkcją ruchu i Wykonawca zobowiązany jest zapewnić taki pokój na żądanie Zamawiającego;
- 7) Wykonawca powinien zapewnić informację na temat potencjalnych sytuacji awaryjnych, na przykład poprzez wskazanie wyjścia ewakuacyjnego, rozkładu pomieszczeń w budynku, w sposób wizualny i dotykowy lub głosowy;
- 8) Wykonawca w razie potrzeby zapewni osobom z niepełnosprawnością wsparcie asystenta, np.: osoby niewidomej, osoby głuchoniewidomej, osoby z niepełnosprawnością ruchową;
- 9) zapewniona jest możliwość wejścia i uczestniczenia z psem asystującym (zgodnie z art. 20a ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych, tj.: Dz. U. z 2024 r. poz. 44.);
- 10) w przypadku, gdy Zamawiający otrzyma informację o uczestnictwie w działaniu chociaż jednej osoby słabowidzącej lub niewidomej, na minimum 5 dni kalendarzowych przed dniem rozpoczęcia szkolenia/superwizji, powiadomi o tym fakcie Wykonawcę, a ten zobowiązany będzie do zapewnienia:
  - a) dodatkowej tablicy informacyjnej, zapisanej w alfabecie Braille'a bądź tyflografikę przedstawiającą układ budynku, możliwą do odczytania w sposób dotykowy;
  - b) wyposażenie recepcji, sali konferencyjnej, w której będzie odbywać się szkolenie w system wspomaganie słuchu, np. pętlę indukcyjną, system FM lub inny umożliwiający wzmocnienie dźwięku dla osób z aparatami słuchowymi – jeśli chociaż jeden z uczestników zgłosi taką potrzebę.

#### UWAGI:

- 1) Szkolenia realizowane będą w dniach roboczych. Za dzień roboczy uznawany jest każdy dzień tygodnia od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy (świąt) w godzinach 8.00-16.00. Dwudniowe szkolenia realizowane będą co do zasady w następujące po sobie dni robocze.
- 2) Szczegółowe terminy i godziny poszczególnych szkoleń zostaną ustalone pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą. Wykonawca zostanie poinformowany każdorazowo o terminie danego szkolenia w formie telefonicznej lub mailowej (rezerwacji) co najmniej na 10 dni przed terminem działania.
- 3) Liczba uczestników działań korzystających z noclegów ma charakter szacunkowy i informacyjny. Liczba osób korzystających z noclegu może być mniejsza od ogólnej liczby uczestników działań. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia/zwiększenia liczby osób w ramach jednego działania, przy zachowaniu stawek cenowych wskazanych w formularzu ofertowym, nie przekraczając maksymalnej liczby osób korzystających z poszczególnych usług. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy, bez naliczania jakichkolwiek kar.
- 4) Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie uczestników poszczególnych działań, w tym uczestnikach korzystających z wyżywienia, liczbie uczestników korzystających z noclegów, śniadań i kolacji oraz przekaże ramowy plan szkolenia nie później, niż **na 3 dni przed terminem każdego działania;** (POWYŻSZE STANOWI KRYTERIUM OCENY OFERT, WYKONAWCA MOŻE ZAOFEROWAĆ KRÓTSZY TERMIN).
- 5) Kwota do wypłaty zostanie ostatecznie ustalona na podstawie rozliczenia według ostatecznej (faktycznej) liczby osób, która brała udział w działaniu (korzystała z wyżywienia oraz noclegu) – w oparciu o stawki jednostkowe wskazane w formularzu ofertowym. Zamawiający nie przekroczy ogólnej liczby uczestników wszystkich działań podanych w formularzu ofertowym.
- 6) Wykonawca w ramach usługi, zobowiązuje się zapewnić personel do obsługi technicznej, obsługi kelnerskiej oraz wyznaczyć osobę do kontaktów roboczych pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym. Konieczna jest obecność przedstawiciela Wykonawcy podczas trwania całej usługi, celem bieżącego rozwiązywania pojawiających się ewentualnych problemów.
- 7) Zamawiający zastrzega, że nie odpowiada za szkody wyrządzone przez uczestników spotkań.
- 8) Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników szkolenia/superwizji w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelarskim (np. koszty połączeń telefonicznych, obsługi hotelowej, korzystanie z płatnego baru, itp.).
- 9) Wykonawca zobowiązuje się do przeprowadzania usługi w sposób sumienny i z należytą starannością, w tym w szczególności z zachowaniem punktualności oraz kultury osobistej wobec



Fundusze Europejskie  
dla Rozwoju Społecznego

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Projekt „Koordynacja działań w zakresie polityki społecznej w województwie podlaskim” realizowany w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus

---

uczestników.

- 10) Wykonawca zobowiązuje się do informowania Zamawiającego o problemach związanych z realizacją zamówienia.

#### **MIEJSCE WYKONANIA USŁUGI**

Miejsce wykonania zamówienia: usługi będą realizowane w obiekcie znajdującym się na **terytorium miasta Białystok** – w granicach administracyjnych miasta Białystok.