

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

na potrzeby postępowania prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji, którego przedmiotem jest: **Świadczenie usługi obejmującej zapewnienie sali, wyżywienia i noclegu podczas organizacji sześciu trzydniowych szkoleń z zakresu przeciwdziałania przemocy w rodzinie**

Zamawiający: Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Białymstoku
ul. Kombatantów 7, 15–110 Białystok

I. Przedmiot zamówienia

Organizacja (przygotowanie i obsługa) sześciu trzydniowych szkoleń na terenie Białegostoku. Organizacja każdego trzydniowego szkolenia obejmuje zapewnienie sali, wyżywienia i noclegu uczestnikom szkolenia. Łączna liczba uczestników szkolenia – 96 osób (6 x 16 osób).

Zakres usługi obejmuje organizację sześciu, trzydniowych szkoleń dla sześciu ok. 16-osobowych grup. Podczas każdego trzydniowego szkolenia wykonawca zapewni:

1) Pierwszego dnia szkolenia:

- całodzienny serwis kawowy dla 16 osób
- obiad dla 16 osób,
- kolację dla 8 osób,
- nocleg dla 8 osób,
- sala szkoleniowa dla 16 - osobowej grupy + trener, na 8 godzin zegarowych.

2) Drugiego dnia szkolenia Wykonawca zapewni:

- śniadanie dla 8 osób
- całodzienny serwis kawowy dla 16 osób
- obiad dla 16 osób,
- kolację dla 8 osób
- nocleg dla 8 osób,
- sala szkoleniowa dla 16-osobowej grupy + trener, na 8 godzin zegarowych.

3) Trzeciego dnia szkolenia Wykonawca zapewni :

- śniadanie dla 8 osób,
- całodzienny serwis kawowy dla 16 osób,
- obiad dla 16 osób,
- sala szkoleniowa dla 16-osobowej grupy + trener, na 8 godzin zegarowych.

Łącznie dla sześciu, trzydniowych szkoleń, Wykonawca zapewni:

- śniadanie dla 96 osób (6 x 2 dn. x 8 os.),
 - całodzienny serwis kawowy dla 288 osób (6 x 3 dn. x 16 os.),
 - obiad dla 288 osób (6 x 3 dn. x 16 os.),
 - kolacja dla 96 osób (6 x 2 dn. x 8 os.),
 - nocleg dla 96 osób (6 x 2 dn. x 8 os.),
 - 144 godz. zegarowych najmu sali szkoleniowej (6 x 3 dn. x 8 godz.).
- Godzina zegarowa = 60 minut.**

Liczba uczestników szkoleń ma charakter szacunkowy i informacyjny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby osób, przy zachowaniu stawek cenowych wskazanych w formularzu ofertowym. Przy czym zakłada się, że liczba uczestników każdego ze szkoleń będzie wynosiła minimalnie 10 osób, natomiast liczba osób nocujących w trakcie trwania każdego z sześciu, trzydniowych szkoleń będzie wynosiła minimalnie 4 osoby.

Termin realizacji zamówienia: Każde ze szkoleń zostanie przeprowadzone w dni robocze od poniedziałku do piątku, w zakresie godzinowym 8.00-16.00. Przedmiot zamówienia zostanie

zrealizowany w terminie do 210 dni (30 tygodni) od dnia podpisania umowy. Na terenie miasta Białystok. Szczegółowe terminy poszczególnych szkoleń zostaną ustalone pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą.

II. Wymagania dotyczące zamówienia:

1) Nocleg:

- Wykonawca zapewni nocleg w obiekcie hotelarskim posiadającym kategorię minimum 3 gwiazdek nadaną zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2211 ze zm.) 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 (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 2166 ze zm.), znajdującym się na terenie miasta Białystok, tj. w granicach administracyjnych miasta Białystok, w pokojach 2-osobowych z łazienkami oraz w szczególnych przypadkach w pokojach 1-osobowych (nieparzysta liczba osób lub osoby różnej płci),
- obiekt musi dysponować pokojami 2-osobowymi, z łazienką i pojedynczymi łózkami,
- obiekt musi dysponować co najmniej jednym pokojem dostosowanym do osób z niepełnosprawnościami,
- Zamawiający wymaga zakwaterowania w pokoju 2-osobowym osób tej samej płci,
- Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez korzystających z zakwaterowania,
- wszyscy uczestnicy szkolenia muszą być zakwaterowani w jednym obiekcie,
- obiekt hotelarski musi być wyposażony w bazę restauracyjną (sala restauracyjna) wyposażoną w stoły i krzesła w ilości adekwatnej do liczby uczestników.

2) Wyżywienie:

- śniadanie według standardów hotelowych – w formie szwedzkiego stołu,
- kolacja według standardów hotelowych (z minimum jednym ciepłym daniem) – w formie szwedzkiego stołu,
- obiad składający się z zupy oraz dania głównego (mięso/ryba), dodatków (ziemniaki/ryż/kasza/frytki), zestawu surówek, kompotu/wody mineralnej oraz deseru – w formie bufetu zasiadanego,
- całodzienny serwis kawowy, składający się z kawy, herbaty kopertowanej (czarna, zielona, owocowa), mleka (co najmniej 2% tłuszczu), cukru, cytryny do herbaty pokrojonej w plastry, wody butelkowanej gazowanej i niegazowanej, wyrobów cukierniczych typu ciasteczka (minimum 3 rodzaje) oraz owoców (minimum 3 rodzaje).

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

W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestnika szkolenia, należy zapewnić odpowiednie menu wegetariańskie.

W przypadku potrzeby specjalnej diety dla osób ze szczególnymi potrzebami, Wykonawca zapewni odpowiednie menu, po wcześniejszym zgłoszeniu takiej potrzeby przez Zamawiającego.

Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do :

- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z przepisami ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2022r., poz. 2132),
- terminowego przygotowania i podania posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych i pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

3) Sala szkoleniowa:

Sala powinna być klimatyzowana, z dostępem do światła dziennego, z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego, wyposażona w:

- sprzęt do prezentacji (projektor multimedialny, ekran, flipchart, blok papierowy, pisaki lub tablica suchościeralna, stół pod rzutnik i pod laptop, zasilanie z przewodami, dostęp do Internetu),
- nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym miejscu sali, mikrofony bezprzewodowe, możliwość odtworzenia dźwięku z laptopa, lub inne technologie, których celem jest wspomaganie słyszenia,

- stoły i krzesła (w ilości adekwatnej do liczby uczestników danego szkolenia), ustawione w sposób uzgodniony pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą,
- wieszaki na ubrania lub dostęp do szatni,
- zapewnienie osoby do obsługi technicznej, dostępnej przynajmniej 1 godzinę przed rozpoczęciem oraz w trakcie każdego ze szkoleń,
- stolik dla osoby/osób prowadzących szkolenie z przeznaczeniem na projektor i laptop.

Do zadań Wykonawcy ponadto należy:

- Oznakowanie pomieszczeń, w których będą odbywały się zajęcia poprzez umieszczenie informacji, zawierającej tytuł i organizatora szkolenia.
- Przeprowadzanie usługi w sposób sumienny i z należytą starannością, w tym w szczególności z zachowaniem punktualności oraz kultury osobistej wobec uczestników.
- Informowanie Zamawiającego o problemach związanych z realizacją zamówienia.

III. Dodatkowe wymagania lokalowe:

Zamawiający, mając na względzie przepisy ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2240 ze zm.) oraz uwzględniając rodzaj i zakres przedmiotu zamówienia, określa minimalne wymagania służące zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie dostępności architektonicznej, mianowicie:

- 1) Dostęp do obiektu hotelarskiego, sali restauracyjnej oraz sali szkoleniowej powinien być wolny od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych budynków lub
- 2) Dostęp do obiektu hotelarskiego, sali restauracyjnej, sali szkoleniowej oraz zaplecza sanitarnego jest możliwy poprzez zainstalowane urządzenia lub zastosowanie środków technicznych i rozwiązań architektonicznych w budynku, które umożliwiają dostęp do tych pomieszczeń.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia możliwości nieodpłatnego korzystania z miejsc parkingowych, którymi dysponuje. Obiekt ma spełniać wymogi dotyczące dostosowania do potrzeb osób z dysfunkcjami narządu ruchu (np. winda, podjazd, miejsce parkingowe).
- 4) Baza noclegowa, sale szkoleniowe oraz sale restauracyjne powinny znajdować się w jednym budynku.
- 5) Obiekt hotelarski musi dysponować co najmniej jednym pokojem dla osoby z dysfunkcją ruchu i Wykonawca zobowiązany jest zapewnić taki pokój na żądanie Zamawiającego.
- 6) 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 krzesła umożliwiające swobodne podjechanie wózka do stołu, w przypadku stolików koktajlowych – zapewnienie stolików o odpowiednio mniejszej wysokości).
- 7) Wykonawca powinien zapewnić informację na temat rozkładu pomieszczeń w budynku, w sposób wizualny i dotykowy lub głosowy.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w ramach realizacji wszystkich usług składających się na przedmiot zamówienia, zapewnił spełnienie i przestrzeganie obowiązujących w chwili realizacji tych usług, wytycznych i zaleceń przeciwpandemicznych i sanitarnych dotyczących zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19, w tym w szczególności wytycznych Ministerstwa Rozwoju i Głównego Inspektora Sanitarnego dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie epidemii wirusa SARS-CoV-2 wywołującego chorobę COVID-19.

Uwagi:

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie uczestników szkolenia, w tym uczestnikach korzystających z żywienia, liczbie uczestników korzystających z noclegów i kolacji oraz przekaże ramowy plan szkolenia nie później, niż na 5 dni przed terminem każdego szkolenia (powyższe stanowi kryterium oceny ofert, Wykonawca może zaoferować krótszy termin).

Kwota do wypłaty zostanie ostatecznie ustalona na podstawie rozliczenia według ostatecznej (faktycznej) liczby osób, która brała udział w szkoleniu (korzystała z żywienia i noclegów) – w oparciu o stawki jednostkowe wskazane w formularzu ofertowym.

W przypadku zaistnienia okoliczności:

- 1) związanych z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2 wywołującego chorobę COVID-19 powodujących, że realizacja przedmiotu umowy stanie się niemożliwa lub znacznie utrudniona

lub

2) związanych z ustanowieniem określonych ograniczeń, nakazów lub zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii lub stanu zagrożenia epidemicznego wirusa SARS-CoV-2 wywołującego chorobę COVID-19 powodujących, że realizacja przedmiotu umowy, w całości lub jej części, stanie się niemożliwa lub znacznie utrudniona, wówczas Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.