

Załącznik nr 1 do SWZ

Znak sprawy: DSP.TP.2311.41.2023

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości, szacunkowej nieprzekraczającej 750 000 Euro, prowadzonego na podstawie art. 275 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.) w trybie podstawowym bez negocjacji pn.: **Organizacja dwudniowego spotkania dla powiatowych centrów pomocy rodzinie wraz z zapewnieniem usługi hotelarskiej, gastronomicznej oraz udostępnieniem sali konferencyjnej na potrzeby Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Lublinie.**

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja dwudniowego spotkania dla powiatowych centrów pomocy rodzinie wraz z zapewnieniem usługi hotelarskiej, gastronomicznej oraz udostępnieniem sali konferencyjnej na potrzeby Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Lublinie dla maksymalnie 60 osób.
2. Wykonawca zobowiązany będzie do zrealizowania usługi w terminie **16-17 listopada 2023 r.**
3. Miejsce realizacji usługi: **Lublin Śródmieście** (w odległości nie większej niż 3 km od Bramy Krakowskiej, ul. Bramowa 2, 20-400 Lublin – odległość mierzona zgodnie z mapą google)
4. Spotkanie odbędzie się w dniach roboczych tj. od czwartku do piątku w **przedziale godzin od 10.00 w pierwszym dniu do 14.00 w drugim dniu spotkania.** Ostateczny harmonogram i termin usługi zostanie ustalony z wybranym Wykonawcą.
5. W ramach usługi Wykonawca:
 - 1) Zapewni nocleg dla maks. 35 uczestników.
 - 2) Zapewni wyżywienie dla uczestników (60 osób).
 - 3) Zapewni serwis kawowy (60 osób).
 - 4) Zapewni salę wykładową (60 osób).
 - 5) Zapewni wyjście do regionalnego ośrodka kultury/muzeum wskazanego przez Zamawiającego (dla 60 osób).
 - 6) Zapewni bezpłatny parking dla uczestników spotkania na terenie obiektu dla minimum 20 uczestników spotkania.
6. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia biletów wejściowych oraz uzgodnienia szczegółów uczestnictwa Beneficjentów w wyjściu do regionalnego ośrodka kultury/muzeum wskazanego przez Zamawiającego (dla 60 osób).
7. Zakres usługi obejmuje:

I dzień:

 - kanapki różnego rodzaju – 4 szt./osobę
 - serwis kawowy
 - sala wykładowa
 - obiad



- kolacja
- nocleg 16/17 listopada 2023 r.

II dzień:

- śniadanie
- serwis kawowy
- obiad
- sala wykładowa

8. Wykonawca w ramach zobowiązany jest zapewnić usługi cateringowe, w ramach których zapewni:

Śniadanie w formie szwedzkiego bufetu, w tym co najmniej:

- pieczywo różnorodne: białe, razowe, ciemne – 100 g/ os.
- danie na ciepło do wyboru: np. jajecznica, kielbaski z szynki na gorąco, naleśniki- 200 g/os.
- wędliny różnorodne - 40 g/os.
- sery różnorodne - 40 g/os.
- dżemy – 20 g/os.
- mleko: ciepłe, zimne 200 ml/os.
- przetwory jogurtowe – 150 g/os.
- płatki śniadaniowe – 50 g/os.
- świeże warzywa np.: pomidory, ogórek zielony, papryka – 100 g/os.
- masło – 20 g/os.
- kawę z ekspresu ciśnieniowego – bez ograniczeń,
- herbata (pojedyncze koperty herbaty: czarna, owocowa, zielona min. 3 rodzaje/osobę) oraz wernik z wrzątkiem (bez ograniczeń),
- dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, śmietanka do kawy/mleko w mlecznikach (bez ograniczeń),
- woda mineralna butelkowana Cisowianka niegazowana 500 ml (min. 1 szt./os.)
- woda mineralna butelkowana Cisowianka gazowana 500 ml (min. 1 szt./os.)
- soki owocowe 100% (min. 3 rodzaje: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka – 300 ml/os.)

Obiad składający się przynajmniej z:

- zupa: 350 ml/os., np. rosół, zupa wielowarzywna lub inna;
- drugie danie:
 - ziemniaki lub ryż - 200 g/os.;
 - sztuka mięsa - 120 g/os. bez sosu, z sosem – 150 g/os. lub kotlet schabowy - 120 g/os. lub ryba - 120 g/os. lub drób – 120 g/os.;
 - pierogi bezmięsne;
 - surówka - warzywa gotowane 200 g/os. lub zestaw surówek z warzyw sezonowych 200 g/os.
 - danie wegetariańskie (min. 250g/os.)
- deser: np. ciasto z kremem, lody z owocami;
- napoje: np. soki, woda mineralna

Gramatury podane po obróbce termicznej. Wszystkie składniki obiadu podawanego pierwszego dnia spotkania powinny być różne od składników obiadu podawanego w drugim dniu spotkania.

Kolacja:



- 2 danie podane na ciepło – do wyboru np. ryba, boeuf stroganow, naleśniki, zapiekanka z makaronem i warzywami lub inne danie na ciepło – 250 g./os.;
 - przystawki: 3 rodzaje do wyboru np. tatar, jajka faszerowane, śledź, roladki z łososia lub inne - 50 g/os.;
 - wędliny różnorodne - 40 g/os.;
 - sery różnorodne – 40 g/os.;
 - pieczywo – 100 g./os.;
 - sałatki różne – 2 rodzaje po 300 g./os, np. sałatka grecka, wielowarzywna, sałatka serowa, mix sałat włoskich z orzechami w sezamowym winegret;
 - kawę z ekspresu ciśnieniowego – bez ograniczeń,
 - herbata (pojedyncze koperty herbaty: czarna, owocowa, zielona min. 3 rodzaje/osobę) oraz warnik z wrzątkiem (bez ograniczeń),
 - dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, śmietanka do kawy/mleko w mlecznikach (bez ograniczeń),
 - woda mineralna butelkowana Cisowianka niegazowana 500 ml (min. 1 szt./os.)
 - woda mineralna butelkowana Cisowianka gazowana 500 ml (min. 1 szt./os.)
 - soki owocowe 100% (min. 3 rodzaje: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczką – 300 ml/os.)
- Wszystkie składniki kolacji powinny być różne od składników obiadów podawanych podczas spotkania.

Serwis kawowy (w każdym dniu szkolenia):

W ramach serwisu kawowego Wykonawca zapewni nieprzerwanie:

- kawę z ekspresu ciśnieniowego – bez ograniczeń,
- herbata (pojedyncze koperty herbaty: czarna, owocowa, zielona min. 3 rodzaje/osobę) oraz warnik z wrzątkiem (bez ograniczeń),
- dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, śmietanka do kawy/mleko w mlecznikach (bez ograniczeń),
- woda mineralna butelkowana Cisowianka niegazowana 500 ml (min. 1 szt./os.)
- woda mineralna butelkowana Cisowianka gazowana 500 ml (min. 1 szt./os.)
- soki owocowe 100% (min. 3 rodzaje: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczką – 300 ml/os.)
- ciasta w papilotkach min. 3 rodzaje (np. szarlotka, beza z malinami, sernik, tartinki, muffinki) - 100 g/osoba – każdego rodzaju,
- owoce np. mandarynka, winogrono, banan – 100 g/osoba,

Serwis kawowy Wykonawca przygotowuje w formie stołu szwedzkiego i będzie uzupełniać podczas spotkania względem potrzeb.

Pozostałe wymagania

1) W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) świadczenia usługi cateringowej na zastawie ceramicznej, porcelanowej lub szklanej, z użyciem sztućców (nie dopuszcza się możliwości używania jednorazowych, plastikowych sztućców), serwetek papierowych, obrusów materiałowych, talerzyków na ciastka, szklanek do zimnych napoi,
- b) zapewnienia ilości filiżanek na kawę/herbatę, szklanek, sztućców oraz talerzy w ilości co najmniej o 30% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering,
- c) zapewnienia obsługi cateringu (minimum jedna osoba),
- d) zaserwowania serwisu kawowego, poczęstunku oraz obiadu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego,



- e) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu serwisu, zgodnie z godzinami wskazanymi przez Zamawiającego,
 - f) transportu w obie strony wyposażenia, produktów i osób wykorzystywanych przez Wykonawcę w trakcie świadczenia usługi,
 - g) zapewnienia eleganckiej dekoracji stołów i estetycznego podania posiłków,
 - h) usunięcia i wywozu nieczystości i odpadów pokonsumpcyjnych na swój koszt.
- 2) Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki posiadają aktualne badania lekarskie, w tym aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną oraz przeszkolone z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest:
- a) świadczyć usługi cateringowe, wyłącznie przy użyciu produktów, spełniających normy jakości stosowane dla produktów spożywczych,
 - b) w celu zachowania reżimu sanitarnego w obecnej sytuacji epidemiologicznej zapewnić w miejscu realizacji usługi obecność osobę do bieżącej obsługi, dezynfekcji, sprzątania i zachowania miejsca organizacji serwisu kawowego w czystości,
 - c) wykonywać swoje zadania w sposób staranny, skuteczny i terminowy.
 - d) utrzymywać stały kontakt z Zamawiającym oraz terminowo dostarczać wszystkie wymagane dokumenty i informacje, a także na bieżąco informować o wszystkich zaistniałych czynnikach mających wpływ na realizację zamówienia,
 - e) przestrzegać obowiązków wynikających z realizacji umowy, przepisów prawnych, procedur, standardów oraz innych obowiązujących dokumentów, w tym również przepisów o ochronie danych osobowych, zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. 2019 r. poz. 1781 z zm.).
9. Wykonawca w ramach zobowiązany jest zapewnić usługi hotelarskie/noclegowe dla maksymalnie 35 osób, w ramach których zapewni:
- 1) Nocleg w pokojach 2 osobowych z pełnym węzłem sanitarnym, przy czym na spotkaniu powinno być dostępne co najmniej 4 pokoje jednoosobowe. Powierzchnia pokoi powinna być nie mniejsza niż powierzchnia określona w Rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie dla pokoi 1, 2 osobowych w hotelach dwu gwiazdkowych.
 - 2) Minimalne wyposażenie pokoi (1, 2 - osobowych): łóżko lub łóżka, nocny stolik lub półka, szafa lub zabudowana wnęka garderobiana, biurko lub stół, krzesło, lustro. Wszystkie pokoje powinny posiadać łazienki wyposażone min. w: wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową, umywalkę, WC, zestaw ręczników, artykuły higieny osobistej.
 - 3) Łóżka powinny być oddzielone od siebie i stanowić odrębne postanie. W przypadku niemożliwości podzielenia uczestników do pary pod względem płci, Wykonawca zobowiązany będzie do udostępnienia pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania.
 - 4) W okresie grzewczym pokoje muszą być ogrzewane.
10. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić salę konferencyjną dla 60 osób, wyposażonej w:
- a) klimatyzowane pomieszczenie z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego,
 - b) miejsca siedzące dla uczestników w odpowiedniej ilości w różnym ustawieniu sali,
 - c) dostęp do sieci Internet (łącznie przewodowe lub bezprzewodowe),
 - d) projektor multimedialny oraz ekran do wyświetlania obrazu z projektora (obraz na ekranie widoczny dla każdego uczestnika, z każdego miejsca sali),
 - e) laptop,
 - f) flipchart + blok papierowy, flamastry.



11. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obiekt dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową („dostosowanie architektoniczne”), w tym w szczególności: zapewniony podjazd dla osób niepełnosprawnych (jeśli wejście do budynku wymaga wejścia po schodach), wyposażenie w odpowiednio dostosowaną windę, toaletę oraz ciągi komunikacyjne (w tym drzwi).
12. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obiekt wyposażony w zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników: toaleta dla kobiet, mężczyzn oraz osób niepełnosprawnych, znajdujące się w pobliżu Sali.
13. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obiekt posiadający minimum 20 miejsc parkingowych dla uczestników spotkania na parkingu położonym nie dalej niż 100 m od miejsca realizacji usługi.