

Załącznik nr 2 do SWZ/Załącznik nr 1 do wzoru umowy  
Numer postępowania OR-ZP-261-26/24

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest realizacja **usług hotelarsko-restauracyjnych i zapewnienia sal szkoleniowych** na potrzeby realizacji wydarzeń organizowanych przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Krakowie, w tym na potrzeby projektu „Estakada – synchronizacja ekonomii społecznej na poziomie kraju”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Program Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 (FERS) oraz realizacji szkoleń specjalistycznych dla członków zespołów interdyscyplinarnych i grup diagnostyczno-pomocowych z zakresu przeciwdziałania przemocy domowej.

### **1. Zamówienie podzielone na części:**

#### **1) Część I zamówienia - realizacja usług hotelarsko-gastronomicznych i wynajmu sali szkoleniowej na potrzeby realizacji dwudniowego spotkania.**

**Lokalizacja obiektu:** Warszawa, do 10 km w linii prostej od Dworca Centralnego w Warszawie z możliwym dojazdem Warszawskim Transportem Publicznym bez konieczności przesiadki. Odległość będzie mierzona przy pomocy narzędzia „zmiierz odległość” na stronie <https://www.google.com/maps>, poprzez sprawdzenie odległości od punktu „Warszawa Centralna” do punktu znajdującego się pod adresem obiektu wskazanego w ofercie. Natomiast możliwość bezprzesiadkowego dojazdu zostanie zweryfikowana na podstawie strony: <https://jakdojade.pl/warszawa> przy założeniu, że przystanek musi być zlokalizowany w odległości nie większej niż 500 m od obiektu.

Pozostałe wymogi dotyczące obiektu znajdują się w pkt. 2.

Zamówienie obejmuje:

- **Zapewnienie zakwaterowania** dla uczestników – maksymalnie 2 noclegi dla maksymalnie 40 osób. Zakwaterowanie uczestników należy zapewnić w pokojach 2-osobowych z zastrzeżeniem, iż maksymalnie 3 pokoje mają zostać przeznaczone do wykorzystania jednoosobowego lub zapewnione zostaną 3 pokoje jednoosobowe.
- **Zapewnienie wyżywienia** dla uczestników – w trakcie każdego dnia spotkania: 2 x obiad (w każdym dniu spotkania) x 40 os., 1 x kolacja (w pierwszym dniu spotkania)

– tylko dla osób korzystających z zakwaterowania) x 40 os., 3 x przerwa kawowa (2 x w pierwszym dniu spotkania, 1 x w drugim dniu spotkania) x 40 os., 1 x śniadanie (w drugim dniu spotkania - tylko dla osób korzystających z zakwaterowania) x 40 os. na zasadach określonych w pkt. 4 oraz 5.

- **Zapewnienie sali szkoleniowej** mieszczącej się na terenie obiektu w którym zakwaterowani będą uczestnicy, mieszczącej 40 uczestników z układem stołów w podkowę, z wyposażeniem multimedialnym, łącznie przez 16 godzin zegarowych w trakcie dwudniowego spotkania (w wymiarze dziennym wskazanym przez Zamawiającego), na zasadach określonych w pkt. 3.

Realizacja wszystkich usług objętych zamówieniem **musi się odbywać w jednym obiekcie.**

Spotkanie będzie odbywać się w dni robocze, **od poniedziałku do piątku.**

Podane powyżej liczebności są maksymalne.

2) **Część II zamówienia – realizacja usług hotelarsko-gastronomicznych i wynajmu sali szkoleniowej** na potrzeby realizacji 3 trzydniowych szkoleń.

**Lokalizacja obiektu:** Kraków, do 5 km w linii prostej od Rynku Głównego w Krakowie.

Odległość będzie mierzona przy pomocy narzędzia „zmierz odległość” na stronie <https://www.google.com/maps>, poprzez sprawdzenie odległości od punktu „Rynek Główny w Krakowie” do punktu znajdującego się pod adresem obiektu wskazanego w ofercie. Pozostałe wymogi dotyczące obiektu znajdują się w pkt. 2.

Zamówienie obejmuje **dla każdej z 3 grup:**

- **Zapewnienie zakwaterowania** dla uczestników – 2 noclegów dla maksymalnie 20 osób. Zakwaterowanie uczestników należy zapewnić w pokojach 2-osobowych z zastrzeżeniem, iż maksymalnie 2 pokoje mają zostać przeznaczone do wykorzystania jednoosobowego lub zapewnione zostaną dwa pokoje jednoosobowe na jedną grupę szkoleniową.
- **Zapewnienie wyżywienia** dla uczestników i prowadzącego – w trakcie każdego dnia spotkania: 3 x obiad (w każdym dniu spotkania) x 21 os., 1 x kolacja (dla osób korzystających z zakwaterowania, w każdym dniu w którym rozpoczyna się doba hotelowa) x 20 os., 3 x przerwa kawowa (w każdym dniu spotkania) x 21 os., 1 x śniadanie (w drugim i trzecim dniu spotkania – tylko dla osób korzystających z zakwaterowania) x 20 os. na zasadach określonych w pkt. 4 oraz 5.

- **Zapewnienie sali szkoleniowej** mieszczącej się na terenie obiektu w którym zakwaterowani będą uczestnicy, mieszczącej **20 uczestników oraz 1 miejsce dla prowadzącego z układem stołów w podkowę**, z wyposażeniem multimedialnym, łącznie **przez 21 godzin zegarowych** w trakcie trzydniowego spotkania (w wymiarze dziennym wskazanym przez Zamawiającego), na zasadach określonych w pkt. 3

Szkolenia będą odbywać się w formie trzydniowych zjazdów w dni robocze (od poniedziałku do piątku).

Realizacja wszystkich usług objętych zamówieniem dla danej grupy **musi się odbywać w jednym obiekcie**.

2. **Warunki dotyczące obiektu (dotyczy wszystkich części zamówienia):**

- 1) parking usytuowany bezpośrednio przy obiekcie z zapewnieniem bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników w ilości min. 3 miejsc, w tym min. 1 miejsce dla osoby z niepełnosprawnościami w ramach każdego wydarzenia dla danej grupy\*;
- 2) hotel/pensjonat kategorii 3 gwiazdki „\*\*\*”, lub hotel/pensjonat kategorii 2 gwiazdki „\*\*”, ale spełniający standard zgodnie z rozporządzeniem, jak dla hoteli zaszeregowanych do kategorii 3 gwiazdki, lub inny obiekt niż hotel/pensjonat, spełniający standard zgodnie z rozporządzeniem, jak dla hoteli zaszeregowanych do kategorii 3 gwiazdki „\*\*\*” (przy czym przypadku obiektów skategoryzowanych jako hotel/pensjonat, nie może posiadać wyższej kategorii niż 3 gwiazdki „\*\*\*”);
- 3) każdy pokój musi być wyposażony w: pojedyncze łóżko/łóżka, pełen węzeł sanitarny, ręczniki kąpielowe, TV;
- 4) co najmniej jeden pokój hotelowy wraz z łazienką przeznaczony dla uczestników danego wydarzenia powinien być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami;
- 5) wejście do budynku dostosowane dla osób z niepełnosprawnością ruchową (brak schodów, progów itp. lub z możliwością wejścia przy pomocy pochylni, platformy, podnośnika);
- 6) w holu wejściowym winna znajdować się informacja wizualna w postaci np. tablicy informacyjnej lub ekranu, przedstawiająca rozmieszczenie budynku, umieszczona na takiej wysokości, aby również osoba poruszająca się na wózku inwalidzkim mogła odszukać potrzebną informację, jak również tablica informacyjna zapisana

- w alfabecie Braille'a lub tyflografika przedstawiająca układ budynku możliwy do odczytania w sposób dotykowy lub system nawigacji głosowej. W przypadku braku tablic lub systemu nawigacji głosowej Wykonawca zapewni osobę z obsługi, która wyjaśni osobom słabowidzącym lub niewidzącym rozkład budynku;
- 7) osoby z niepełnosprawnością ruchu muszą posiadać możliwość swobodnego poruszania się po przestrzeniach w obiekcie (w szczególności korytarze powinny być wolne od wystających gablot, reklam, elementów dekoracji czy innych obiektów, które mogłyby być przeszkodą dla osób z niepełnosprawnościami),
  - 8) windy w budynku powinny być przystosowane do przewozu osób z niepełnosprawnościami\* (o ile korzystanie z windy jest konieczne w związku z realizacją usług);
  - 9) w obiekcie winna być co najmniej jedna toaleta dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową, która jest na kondygnacji dostępnej dla osób z niepełnosprawnościami\*;
  - 10) Wykonawca, w razie potrzeby, zapewni osobom z niepełnosprawnościami osobę asystującą w poruszaniu się po budynku, jak również do ewentualnego korzystania z platformy umożliwiającej wejście do budynku, czy windy;
  - 11) na wniosek Zamawiającego Wykonawca przekaże Zamawiającemu informację na temat postępowania w sytuacji awaryjnej;
  - 12) Zamawiający wymaga, aby w obiekcie, w którym świadczone usługi, zostało zapewnione miejsce do przechowywania bagażu uczestników przed rozpoczęciem doby hotelowej, jak również w ostatni dzień spotkania, po wymeldowaniu, co najmniej do końca spotkania (dotyczy wyłącznie części I, III i IV zamówienia);
  - 13) obiekt, w którym realizowana będzie usługa musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, zgodnie z:
    - a) Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 2166);
    - b) Rozporządzeniem 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);

c) Ustawą z dn. 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.

**3. Zapewnienie sali szkoleniowej – wymogi:**

- 1) osobny stolik dla osoby prowadzącej z dostępem do gniazda elektrycznego; konieczne jest uwzględnienie możliwości udziału w spotkaniach osób z różnymi rodzajami niepełnosprawności, w tym osób poruszających się na wózkach i konieczność zapewnienia im odpowiednich stołów;
- 2) dojście do sali szkoleniowej musi uwzględniać możliwość udziału w spotkaniach osób z różnymi rodzajami niepełnosprawności;
- 3) dostęp do zaplecza sanitarnego\*, w tym łazienki dostosowanej do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową i osób z dysfunkcją wzroku;
- 4) wyposażenie w sprzęt multimedialny: nagłośnienie, minimum dwa mikrofony bezprzewodowe, laptop, rzutnik multimedialny oraz ekran do wyświetlania multimedii, bezprzewodowy dostęp do Internetu, tablica flipchart wraz z kompletem flamastrów oraz blokiem do flipchartu,
- 5) sala powinna być wyciszona, dobrze doświetlona światłem dziennym oraz oświetleniem sztucznym (w czasie dni pochmurnych, w godzinach popołudniowych / wieczornych), z możliwością odpowiedniego zaciemnienia pomieszczenia na potrzeby prowadzenia prezentacji,
- 6) sala nie może posiadać barier architektonicznych (progów, kolumn, filarów, podestów itp.), które utrudniałyby poruszanie się w niej osobom z niepełnosprawnościami, ani innych elementów zmniejszających widoczność i utrudniających udział w spotkaniach;
- 7) sala czysta i zadbane (m.in. czysta i niepoplamiona wykładzina/podłoga, czyste, nieodrapane i niezabrudzone ściany i sufit), dedykowana do prowadzenia szkoleń/spotkań, tj. wyposażenie (m.in. nagłośnienie, rzutnik, ekran) na stałe przytwierdzone do sufitu/ścian, ewentualnie na dedykowanych stojakach, przewody pogrupowane w sposób schludny i niestwarzający zagrożenia dla uczestników warsztatów, pozbawiona niepotrzebnych przedmiotów (np. szafy, komody, nadmiar krzeseł i stołów – ponad niezbędne dla uczestników spotkania, itp.);

- 8) sala powinna być wyposażona w system wspomagania słuchu np. pętlę indukcyjną, system FM lub inny umożliwiający wzmocnienie dźwięku dla osób z aparatami słuchowymi;
- 9) sala powinna posiadać odpowiednie ogrzewanie/klimatyzację, tak by temperatura podczas zajęć mieściła się w zakresie od 19 do 23 stopni Celsjusza;
- 10) zapewnienie przestrzeni do realizacji przerw kawowych w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej lub w sali szkoleniowej;
- 11) Wykonawca umożliwi Zamawiającemu na okres wydarzenia umieszczenie informacji o wydarzeniu w holu główny oraz na drzwiach wejściowych do sali.

4. **Wymogi dotyczące usług gastronomicznych:**

a) **Śniadanie (dotyczy tylko osób korzystających z zakwaterowania)** obejmujące:

- danie ciepłe,
- zimny bufet (wędliny, sery, płatki śniadaniowe),
- pieczywo, masło
- dodatki warzywne i owocowe,
- napoje ciepłe (kawa, herbata),
- napoje zimne (woda, soki).

b) **obiad** obejmujący minimum:

- zupę,
- ciepłe danie główne,
- dodatki warzywne do dania głównego: warzywa gotowane, surówki.  
Każdy dodatek o minimalnej gramaturze 150 g. na osobę,
- dodatki pozostałe do dania głównego: ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron lub kasza. Każdy dodatek o minimalnej gramaturze 150 g. na osobę,
- napoje zimne (woda/sok/kompot).
- ciasto – jedna porcja na osobę.

c) **kolacja (dotyczy tylko dla osób korzystających z zakwaterowania)** podawana lub w formie bufetu z zapewnionymi miejscami siedzącymi przy stolikach, obejmować będzie minimum:

- ciepłe danie,
- zimny bufet (wędliny, sery),
- pieczywo, masło,
- dodatki warzywne i owocowe,

- napoje ciepłe (kawa, herbata),
- napoje zimne (woda, soki),

d) **serwis kawowy** obejmować będzie minimum:

- kawę (sypaną lub z ekspresu ciśnieniowego oraz rozpuszczalną),
- herbatę w torebkach, minimum dwa rodzaje, w tym co najmniej: jeden rodzaj herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej,
- gorącą wodę do herbaty/kawy (bez ograniczeń),
- dodatki do napojów ciepłych: cukier, mleko do kawy, cytryna, (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
- wodę niegazowaną i gazowaną, podawaną w butelkach szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml lub w dzbankach (min. 500 ml na osobę),
- wybór przekąsek owocowych, warzywnych, słodkich i słonych.

Wykonawca zapewni w ramach każdego posiłku opcję mięsną, wegetariańską, wegańską oraz bezglutenową - potrzeba i ilość dań dla każdej z opcji zostanie wskazana przez Zamawiającego przy przekazywaniu ostatecznej liczby uczestników danego wydarzenia.

5. Realizując zamówienie w zakresie usług gastronomicznych, Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do (dotyczy wszystkich części zamówienia):

- 1) odpowiedniego przygotowania miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji ( np. czyste i wyprasowane obrusy, czyste i pozbawione zbędnych przedmiotów pomieszczenie do spożywania posiłków itp.).
- 2) zapewnienia takiego ustawienia stołów, aby możliwe było swobodne poruszanie się między nimi osób na wózkach inwalidzkich oraz swobodne podjechanie wózka do stołu. Liczba miejsc dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich zostanie przekazana Wykonawcy razem z informacją o ostatecznej liczbie osób uczestniczących w danym spotkaniu;
- 3) zapewnienia, aby posiłki były serwowane na ceramicznej/szklanej zastawie stołowej, sztućce ze stali nierdzewnej, niedopuszczalne są jednorazowe elementy zastawy np. papierowe lub plastikowe;
- 4) zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi.

6. Realizacja przedmiotu zamówienia powinna przebiegać zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, a zwłaszcza dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi oraz miejscom przygotowania i podawania posiłków, a także wytycznymi wydanymi przez uprawnione organy w związku z wystąpieniem stanu zagrożenia epidemicznego, w brzmieniu aktualnym na dzień organizacji danego spotkania.
7. Usługi w ramach każdej części zamówienia będą realizowane z zachowaniem spełniania wymogów wskazanych w Ustawie z dn. 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r., poz. 2240 ze zm.) oraz rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 2166).

*\*wskazane udogodnienia winny spełniać wymogi wskazane w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r. poz. 1125 ze zm.)*