

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Kompleksowa organizacja **9 dwudniowych spotkań Partnerskiego Zespołu Kooperacji z terenu powiatu kętrzyńskiego, każde dla max. 7 osób** w ramach projektu „Kooperacja – efektywna i skuteczna” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, w tym:

- wynajem sali wraz z wyposażeniem,
 - usługa restauracyjna,
 - usługa hotelowa.
1. Zakres usługi:
 - a) zapewnienie sali wraz z wyposażeniem;
 - b) zapewnienie zakwaterowania dla osób nocujących wraz z kolacją i śniadaniem;
 - c) zapewnienie wyżywienia dla uczestników spotkań – serwis kawowy i obiad.
 2. Termin realizacji: 1 spotkanie: 12-13 października 2019 r., 2 spotkanie: 16-17 listopada 2019 r.; 3 spotkanie: 7-8 grudnia 2019 r.; 4 spotkanie: 18-19 stycznia 2020 r.; 5 spotkanie: 15-16 lutego 2020 r.; 6 spotkanie: 14-15 marca 2020 r.; 7 spotkanie: 18-19 kwietnia 2020 r.; 8 spotkanie: 16-17 maja 2020 r.; 9 spotkanie: 20-21 czerwca 2020 r.
 3. Czas trwania każdego ze spotkań wynosi 2 dni. Zajęcia muszą odbywać się w następujące po sobie dni wolne od pracy (sobota – niedziela), z następującym rozkładem godzin: pierwszego dnia – 8 godzin, drugiego dnia – 8 godzin (łącznie 144 godziny).
 4. Miejsce realizacji: Obiekt/Hotel kategorii min.***, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 2166), **położony na terenie powiatu kętrzyńskiego**.
 5. Obowiązki Wykonawcy w związku z realizacją zamówienia:
 - a) Zapewnienie zakwaterowania dla uczestników spotkania z wyłączeniem uczestników zamieszkujących w miejscowości, w której odbywa się spotkanie – wg zapotrzebowania przesłanego przez Zamawiającego na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania. Zakwaterowanie w pokojach maksymalnie dwuosobowych w obiekcie/hotelu kategorii min.*** zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie, położonych na terenie powiatu kętrzyńskiego. Przestrzeń powinna być dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo. Łóżka powinny być oddzielone od siebie i stanowić odrębne posłanie, z zachowaniem zasady, że w pokoju dwuosobowym kwaterowane będą osoby tej samej płci. Pokoje muszą być wyposażone we własną łazienkę. Zapewnienie pokoi w obiekcie/hotelu – jedna doba hotelowa w ramach każdego ze spotkań. Temperatura w pokojach mieszkalnych powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 21°C.
 - b) Wykonawca zapewni nieodpłatne korzystanie z miejsc parkingowych, którymi dysponuje obiekt/hotel przez uczestników spotkań oraz osobę prowadzącą spotkanie, a także przez przedstawiciela organizatora spotkania.
 - c) Zapewnienie sali dydaktycznej w wymiarze 8h/dzień na cele spotkań w miejscu zakwaterowania uczestników, mieszczącej minimum 9 osób (uczestnicy, trener i organizator), z wyposażeniem: stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, komputer, tablice flipchart lub tablice sucho ściernalne oraz komplet pisaków, bezprzewodowy dostęp do Internetu. Przestrzeń powinna być dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo. Temperatura w pomieszczeniu powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 21°C. Pomieszczenia powinny być klimatyzowane i zapewniać dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienia oświetlenia sztucznego.

- d) Zapewnienia wyżywienia uczestnikom spotkań składającego się z dwóch posiłków obiadowych i dwóch serwisów kawowych dla wszystkich uczestników oraz jednej kolacji i jednego śniadania w cenie noclegu dla uczestników korzystających z noclegu.

Posiłek obiadowy (dla wszystkich uczestników – 7 osób): zupa, danie główne, min. 3 sałatki oraz napój do każdego obiadu.

Kolacja w formie bufetu (dla uczestników korzystających z noclegu): dania ciepłe (min. 2 rodzaje) i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędlina, sery, napoje gorące i zimne.

Śniadanie w formie bufetu (dla osób korzystających z noclegu): dania ciepłe i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędlina, sery, napoje gorące i zimne.

Serwis kawowy uzupełniany na bieżąco składający się z: kawy, herbaty, dodatków: mleko, cukier, cytryna, a ponadto wody mineralnej gazowanej i niegazowanej oraz drobnych słonych lub słodkich przekąsek: paluszki, kruche ciastka (min. 3 rodzaje), owoce.

Zapewnienie wyżywienia specjalnego – zadeklarowanej przez uczestnika diety. Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na specjalne wyżywienie uczestnika, na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.

6. Inne warunki organizacji spotkania – Wykonawca zobowiązany jest do:
- a) zapewnienia wydłużonej doby hotelowej;
7. Zadania, które wykonuje Zamawiający:
- a) rekrutacja uczestników;
 - b) informowanie uczestników o szczegółach spotkania.