

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (SOPZ)

SPIS TREŚCI

I.	Przedmiot zamówienia	2
1.	Przedmiot zamówienia	2
2.	Nazwy i kody Wspólnego Słownika Zamówień (klasyfikacja CPV)	2
3.	Informacja o realizacji przedmiotu zamówienia w ramach projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej	2
4.	Termin realizacji zamówienia	2
II.	Szczegółowy opis usługi hotelarskiej, konferencyjnej, restauracyjnej i opieki nad dziećmi na potrzeby realizacji ośmiu jednodniowych szkoleń dla rodzin zastępczych w ramach projektu pn. „Akademia Rodzica Zastępczego”	2
1.	Zakres zamówienia	2
2.	Miejsce realizacji	3
3.	Termin realizacji	3
4.	Liczba uczestników szkoleń	3
5.	Przykładowy harmonogram szkoleń	4
6.	Obiekt	4
7.	Sala szkoleniowa	4
8.	Wyżywienie (usługa restauracyjna/cateringowa)	5
9.	Dodatkowe wymagania	6
10.	Zatrudnienie na umowę o pracę	6
11.	Realizacja zamówienia	6

I. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „**Świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych, restauracyjnych i opieki nad dziećmi na potrzeby realizacji projektu pn. „Akademia Rodzica Zastępczego” realizowanego przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej**”.

2. Nazwy i kody Wspólnego Słownika Zamówień (klasyfikacja CPV)

55.10.00.00-1 usługi hotelarskie (Część nr 1, nr 2, nr 3);
55.11.00.00-4 hotelarskie usługi noclegowe (Część nr 1, nr 2, nr 3);
55.12.00.00-7 usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji (Część nr 1, nr 2, nr 3);
55.30.00.00-3 usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków (Część nr 1, nr 2, nr 3);
85.31.21.10-3 usługi opieki dziennej nad dziećmi (Część nr 1 i nr 2)

3. Informacja o realizacji przedmiotu zamówienia w ramach projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej

Przedmiot zamówienia realizowany jest w ramach następującego projektu:

„Akademia Rodzica Zastępczego” współfinansowanego ze środków EFS w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020, VII Osi priorytetowej: *Włączenie społeczne*, Działanie 7.6 *Wsparcie rozwoju usług społecznych świadczonych w interesie ogólnym*. Decyzja o dofinansowaniu projektu – nr projektu: RPZP.07.06.00-32-K111/17.

4. Termin realizacji zamówienia

wrzesień – listopad 2019 r. (szczegółowe informacje w Rozdziale III ppkt 3 SOPZ).

II. Szczegółowy opis usługi hotelarskiej, konferencyjnej, restauracyjnej i opieki nad dziećmi na potrzeby realizacji ośmiu jednodniowych szkoleń dla rodzin zastępczych w ramach projektu pn. „Akademia Rodzica Zastępczego”.

1. Zakres zamówienia

Zamówienie obejmuje: Usługę hotelarską, konferencyjną, restauracyjną i opieki nad dziećmi w ramach 1-dniowych szkoleń na potrzeby projektu RPO WZ 2014-2020 „Akademia Rodzica Zastępczego”.

Uczestnikami szkoleń będą rodzice zastępczy (uczestnicy projektu), dzieci pozostające pod ich pieczą oraz trener i przedstawiciel Zamawiającego.

Łącznie w ramach zamówienia zostanie zorganizowanych 8 jednodniowych szkoleń w okresie od 1 września 2019 roku do 30 listopada 2019 roku.

W ramach każdego warsztatu Wykonawca zapewni:

- 1) Wyżywienie dla minimalnie 10, maksymalnie 52 osób (50 uczestników, tj. 20 dorosłych i 30 dzieci oraz 1 trener i 1 osoba stanowiąca personel projektu)
- 2) Salę szkoleniową przeznaczoną dla 20 osób przez 1 dzień szkoleniowy;
- 3) Opiekę nad dziećmi uczestników szkoleń podczas ich trwania, spełniającą wszelkie standardy bezpieczeństwa, w miejscu realizacji szkolenia. Zamawiający wymaga, by na 15 dzieci przypadła co najmniej 1 opiekun. Ilość godzin: max 9 godz. zegarowych (czas trwania szkolenia + doradztwa indywidualnego);
- 4) Salę w której możliwa będzie opieka nad dziećmi, w ramach tego samego obiektu, z zaznaczeniem, że nie może być to sala w której odbywać się będzie szkolenie, ani w której serwowane są posiłki.
- 5) Terminy organizacji poszczególnych szkoleń zostaną ustalone przez Zamawiającego i przekazane Wykonawcy najpóźniej na 7 dni po podpisaniu umowy.
- 6) Zamawiający ma prawo do zmiany terminu szkolenia, pod warunkiem zgłoszenia tej zmiany Wykonawcy najpóźniej 7 dni przed planowanym szkoleniem.

2. Miejsce realizacji

Łącznie w ramach zamówienia zostanie zorganizowanych 8 jednodniowych szkoleń w okresie od 1 września 2019 roku do 30 listopada 2019 roku – po 1 szkoleniu w każdym z niżej wymienionych subregionów położonych na terenie województwa zachodniopomorskiego:

- 1 subregion – Powiat Gryfiński i Powiat Myśliborski
- 2 subregion – Szczecin i Powiat Policki
- 3 subregion – Świnoujście i Powiat Kamieński
- 4 subregion – Powiat Gryficki i Powiat Świdwiński
- 5 subregion – Powiat Choszczeński i Powiat Wałecki
- 6 subregion – Powiat Drawieński i Powiat Szczecinecki
- 7 subregion – Powiat Pyrzycki i Powiat Stargardzki
- 8 subregion – Powiat Białogardzki i Powiat Kołobrzeski

3. Termin realizacji

Wrzesień – Listopad 2019 r.

Dokładne terminy poszczególnych szkoleń wskazane zostaną Wykonawcy przez Zamawiającego nie później niż w terminie 7 dni od podpisania umowy.

4. Liczba uczestników szkoleń

Liczba uczestników każdego szkolenia to minimalnie 10, a maksymalnie 52 uczestników. Średnia liczba wszystkich osób (uczestnicy, dzieci, trener, przedstawiciel Zamawiającego) korzystających z pojedynczego szkolenia jednodniowego w ramach projektu „Akademia Rodzica Zastępczego” w roku 2018 wynosiła 28 osób.

5. Przykładowy harmonogram szkoleń

Dzień I
10:00-11:30 szkolenie blok I
11:30 – 12:00 przerwa kawowa
12:00 – 13:30 szkolenie blok II
13:30 – 14:30 obiad
14:30 – 16:00 szkolenie blok III
16:00 – 19:00 konsultacje indywidualne

6. Obiekt

- 1) Obiekty muszą znajdować się w subregionach wskazanych w Rozdziale II pkt 2 SOPZ.
- 2) Do obiektu musi być dogodny dojazd komunikacją publiczną (tj. środkami transportu publicznego – kolejowego, autobusowego, tramwajowego). Przede wszystkim obiekt (tj. wejście do obiektu), w którym będą realizowane szkolenia musi znajdować się w odległości nie większej niż 1 km od najbliższego funkcjonującego przystanku lub dworca komunikacji/transportu publicznej/ego. Powyższa odległość (1 km) mierzona jest rzeczywistą drogą dojścia pieszego ogólnodostępnym ciągiem komunikacyjnym.
- 3) Obiekt powinien posiadać infrastrukturę umożliwiającą korzystanie przez osoby niepełnosprawne bez konieczności pomocy ze strony osób trzecich, w szczególności obiekt powinien być wyposażony w podjazdy oraz w windę, jeśli sala szkoleniowa bądź miejsce wydawania posiłków są zlokalizowane na wyższych piętrach.
- 4) Obiekt powinien świadczyć usługi całoroczne. Temperatura w pomieszczeniach udostępnianych uczestnikom szkoleń, tj. pokojach, salach szkoleniowych, miejscu wydawania posiłków oraz miejscu opieki nad dziećmi nie powinna być niższa niż 21 st. Celsjusza.
- 5) Wykonawca zapewni co najmniej 8 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników w miejscu, gdzie będzie odbywało się szkolenie.

7. Sala szkoleniowa

Zamawiający wymaga, aby sala szkoleniowa była klimatyzowana oraz wyposażona w następujące elementy:

- 1) stoły oraz miejsca siedzące ustawione w podkowę, z możliwością zmiany aranżacji,
- 2) laptop z podłączeniem do Internetu, pełną wersją MS Office oraz aplikacjami do odtwarzania filmów wideo, w tym DVD, zainstalowanymi kodekami umożliwiającymi odczyt popularnych formatów plików wideo wraz z myszą oraz z pilotem do przewijania prezentacji kompatybilny z projektorem multimedialnym,
- 3) flipchart oraz komplet pisaków,
- 4) projektor multimedialny (z wyjściem hdm),
- 5) ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników spotkania
- 6) zaplecze sanitarne dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej,
- 7) zapewnienie natychmiastowej obsługi technicznej przed i w trakcie spotkania.

Bezawaryjność działania wszystkich ww. urządzeń musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu przed rozpoczęciem spotkania.

8. Wyżywienie (usługa restauracyjna/cateringowa)

- 1) Uczestnikom warsztatów oferowane będzie wyżywienie, na które składać się będą:
 - a) Przerwa kawowa
 - b) Obiad
- 2) Obiad, uwzględniający:
 - a) zupę – co najmniej 300 ml na osobę,
 - b) 2 rodzaje surówek (min. 150 g na osobę),
 - c) danie mięsne (min. 150 g) lub danie wegetariańskie (min. 400 g), 1 dodatek do dania głównego np. ziemniaki, frytki, ryż, makaron, kopytka, kluski śląskie, kasza gryczana, warzywa na parze, warzywa duszone (min. 150 g)
 - d) deser – np. ciasto, co najmniej 150 g na osobę,
 - e) woda i soki bez ograniczeń.
- 3) Przerwy kawowe powinny być oferowane w sposób ciągły w nieograniczonej ilości, tj. na bieżąco będą uzupełniane wszelkie braki. Serwis kawowy będzie dostępny w godzinach trwania szkolenia na stole w sali szkoleniowej lub w jej bezpośrednim sąsiedztwie i obejmować będzie co najmniej:
 - a) świeżo parzoną, gorącą kawę w dzbankach lub kawę z ekspresu oraz herbatę (min. 3 rodzaje herbat w torebkach), mleko do kawy, cytrynę krojoną w plasterki, cukier,
 - b) soki owocowe w 2 rodzajach smakowych (soki typu 100%);
 - c) wodę mineralną gazowaną i niegazowaną podawaną w dzbankach lub butelkach,
 - d) ciastka kruche i ciasta (min. 3 rodzaje)
 - e) przynajmniej raz dziennie świeże owoce, (co najmniej 2 rodzaje do wyboru w ilości 2 szt. na osobę, jak np.: banany, mandarynki, gruszki, jabłka, czy winogrona/truskawki, inne sezonowe (100g/osobę),
 - f) usługę sprzątania.
- 4) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu najpóźniej na 7 dni przed terminem rozpoczęcia spotkania, w celu akceptacji, propozycję menu, uwzględniając powyższe wymagania. Zamawiający zobowiązuje się do akceptacji menu, w terminie do 3 dni od dnia otrzymania menu lub zobowiązuje się w tym terminie do zgłoszenia zastrzeżeń. Wykonawca po otrzymaniu zastrzeżeń będzie zobowiązany do ponownego przedstawienia Zamawiającemu menu, w terminie do 3 dni od dnia otrzymania zastrzeżeń.
- 5) Wykonawca obowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa dotyczącego warunków świadczenia usług żywienia w szczególności zobowiązany jest do spełnienia wymagań określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

9. Dodatkowe wymagania

- 1) Wykonawca zapewni obecność swojego przedstawiciela w trakcie realizacji całej usługi, z którym na bieżąco będzie można się konsultować w sprawach związanych z pobytem uczestników szkolenia (kwestie informacyjne, techniczne itp.).
- 2) Wykonawca oznaczy po konsultacji z Zamawiającym miejsca realizacji zlecenia, zgodnie z wymogami projektów finansowanych ze środków UE. Zamawiający przygotuje w tym celu odpowiednie oznaczenia wizualizacji sal szkoleniowych, miejsc posiłków, drogi do sal szkoleniowych i sal, w których serwowane są posiłki. Oznaczenia te zostaną dostarczone Wykonawcy w dniu rozpoczęcia realizacji zlecenia. Wykonawca umożliwi także Zamawiającemu, na czas realizacji zlecenia umieszczenie roll-up, plakatów itp. w miejscach realizacji zlecenia lub w ich bezpośrednim sąsiedztwie.

10. Zatrudnienie na umowę o pracę

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca lub Podwykonawca (y) zatrudniali na umowę o pracę w zakresie usługi restauracyjnej / cateringowej (określonej w pkt 8 niniejszego rozdziału SOPZ) – zadeklarowaną w ofercie liczbę osób niepełnosprawnych tj. osób spełniających przesłanki statusu niepełnosprawności określone ustawą z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 511)¹.

11. Realizacja zamówienia

- 1) Rezerwacja usług:
W celu dokonania rezerwacji usług związanych z realizacją szkoleń Zamawiający przekaze Wykonawcy:
 - a) terminy organizacji poszczególnych szkoleń najpóźniej na 7 dni po podpisaniu umowy
 - b) przewidywaną liczbę uczestników nie później niż na 7 dni przed planowanym szkoleniem;
 - c) ostateczną liczbę uczestników danego szkolenia nie później niż w terminie 3 dni roboczych przed planowanym szkoleniem;

Wykonawca zobowiązany jest potwierdzić rezerwację w ciągu 1 dnia roboczego od dnia przekazania przez Zamawiającego ww. informacji.

- 2) Anulowanie rezerwacji:
Zamawiający uprawniony jest do dokonania czynności anulowania rezerwacji usługi poprzez przesłanie oświadczenia e-mailem za potwierdzeniem odbioru do osoby odpowiedzialnej za przeprowadzenie procedury rezerwacji.
Anulacja świadczenia usługi jest bezkosztowa w przypadku przesłania Wykonawcy oświadczenia w sprawie anulowania Rezerwacji najpóźniej w terminie 7 dni przed planowanym terminem szkolenia.

¹ Treść tego pkt będzie miała zastosowanie jedynie w przypadku, gdy Wykonawca zaoferuje w ofercie, zatrudnienie na umowę o pracę przy wykonywaniu (realizacji) usługi restauracyjnej/cateringowej określonej w pkt 8 niniejszego rozdziału SOPZ jednej lub więcej osób niepełnosprawnych.