

Nr postępowania: WOIRZL.II.272.16.2019.SK

Załącznik nr 5 do Ogłoszenia

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (SOPZ)

SPIS TREŚCI

1.	Przedmiot zamówienia	1
2.	Nazwy i kody Wspólnego Słownika Zamówień (klasyfikacja CPV)	1
3.	Informacja o realizacji przedmiotu zamówienia w ramach projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej	1
4.	Termin realizacji zamówienia	2
6.	Liczba uczestników turnusów.....	2
7.	Wstępny harmonogram turnusu	2
8.	Obiekt	2
9.	Zakwaterowanie w czasie turnusów.....	3
10.	Sala szkoleniowa.....	3
11.	Wyżywienie (usługa restauracyjna).....	3
12.	Dodatkowe wymagania	4

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „**Świadczenie usług hotelarskich i restauracyjnych na potrzeby realizacji Turnusów Aktywizujących dla Rodzin w 2019 r. i 2020 r.**”. Zamówienie obejmuje usługę hotelarską i restauracyjną, w tym zapewnienie bazy noclegowej wraz z wyżywieniem oraz salą szkoleniową, salą / pokojem dla dzieci a także przestrzenią do rekreacji na potrzeby realizacji:

- 1) trzech 2 – tygodniowych Turnusów Aktywizujących dla Rodzin w 2019 r.
- 2) trzech 2 – tygodniowych Turnusów Aktywizujących dla Rodzin w 2020 r.

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

55.10.00.00-1 usługi hotelarskie

55.11.00.00-4 hotelarskie usługi noclegowe

55.30.00.00-3 usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

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

Przedmiot zamówienia realizowany jest w ramach projektu *Kurs Na Rodzinę*, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (89,47%) 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-K112/17.

4. Termin realizacji zamówienia

Termin realizacji zamówienia to **czerwiec – wrzesień 2019 r.** oraz **czerwiec – wrzesień 2020 r.**

Zamówienie realizowane będzie w następujących okresach:

- 1) w przedziale (okresie): **czerwiec – wrzesień 2019 r. (trzy 2-tygodniowe Turnusy)**
- 2) w przedziale (okresie): **czerwiec – wrzesień 2020 r. (trzy 2-tygodniowe Turnusy)**

Dokładne terminy (w ramach ww. przedziałach czasowych) poszczególnych Turnusów wskaże Wykonawca w swojej Ofercie składanej w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na usługę społeczną.

5. Miejsce realizacji zamówienia

Obiekt turystyczny, rekreacyjny lub turystyczno – rekreacyjny na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

6. Liczba uczestników turnusów

- 1) czerwiec – wrzesień 2019 r. (trzy 2-tygodniowe Turnusy – maksymalnie 20 osób);
- 2) czerwiec – wrzesień 2020 r. (trzy 2-tygodniowe Turnusy – maksymalnie 20 osób);

7. Wstępny harmonogram turnusu

Turnusy realizowane są w oparciu o powstałą, na zlecenie Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej, koncepcję pracy z rodzinami, której harmonogram zakłada różnorodną aktywność w postaci treningów, warsztatów oraz animacji, obejmującą cały dzień, w którą zaangażowane są całe rodziny biorące udział w turnusie.

Przykładowy harmonogram każdego turnusu*

Dzień I	Kolejne dni
11.00 – 12.30 Przyjazd i zakwaterowanie	08.00 – 09.00 Śniadanie
13.30 Obiad	09.00 – 13.00 Spotkanie warsztatowe, w trakcie:
14.30 - 17.30 Warsztat otwierający dla rodziców:	➤ 2x Przerwa kawowa / sokowa
➤ Przerwa kawowa	13.30 – Obiad
14.30 -17.30 Warsztat, animacja dla dzieci	14.30 - Moduł rodzinny poza salą szkoleniową
➤ Przerwa sokowa	17.45 Podsumowanie dnia
17.45 Podsumowanie	19.00 Kolacja bufetowa
19.00 Kolacja bufetowa	

* **UWAGA:** Powyższa informacja nie stanowi zobowiązania Zamawiającego i służy jedynie przygotowaniu przez Wykonawcę kalkulacji cenowej oferty.

8. Obiekt

- Obiekty turystyczne, rekreacyjne lub turystyczno – rekreacyjne, których położenie zapewnia dojazd publicznymi i prywatnymi środkami transportu zbiorowego, w których mogą być świadczone usługi hotelarskie, zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1553 ze zm.).
- Obiekt musi posiadać przestrzeń do rekreacji i wspólnego spędzania wolnego czasu – m.in. miejsce na ognisko / grilla, boiska, place zabaw i przestrzeń na piesze wycieczki.

9. Zakwaterowanie w czasie turnusów

Domki / Pokoje dwu-, trzy-, cztero i pięciosobowe z aneksem kuchennym.

Każda rodzina w osobnym domku / pokoju z aneksem kuchennym dostosowanym do liczby członków rodziny (pokoje *dwu-, trzy-, cztero i pięciosobowe* osobowe).

10. Sala szkoleniowa

Zamawiający wymaga zapewnienia minimum dwóch sal szkoleniowych lub sali szkoleniowej oraz pokoju / pomieszczenia przeznaczonego do opieki / przeprowadzania warsztatów i animacji dla dzieci.

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

- 1) stoły oraz miejsca siedzące odpowiadające liczbie uczestników (około 20 osób)
- 2) dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienia oświetlenia sztucznego,
- 3) możliwość podłączenia do Internetu,
- 4) flipchart oraz komplet pisaków,
- 5) laptop oraz projektor multimedialny,
- 6) ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników spotkania
- 7) zaplecze sanitarne w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej,
- 8) zapewnienie natychmiastowej obsługi technicznej sali i sprzętu przed i w trakcie spotkania.

Zamawiający wymaga, aby pokój / pomieszczenie przeznaczone do opieki / przeprowadzania warsztatów i animacji dla dzieci był wyposażony w :

- 1) stoły oraz miejsca siedzące odpowiadające liczbie uczestników (około 20 osób)
- 2) dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienia oświetlenia sztucznego,
- 3) możliwość podłączenia do Internetu,
- 4) flipchart oraz komplet pisaków,
- 5) laptop oraz projektor multimedialny,
- 6) zaplecze sanitarne w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej,
- 7) zapewnienie natychmiastowej obsługi technicznej sali i sprzętu przed i w trakcie spotkania

11. Wyżywienie (usługa restauracyjna)

- 1) Śniadanie - stół szwedzki: kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna, jasne i ciemne (razowe) pieczywo, masło, wędliny, deska serów żółtych, twarożek, jogurty, dżem, sałatka warzywna, warzywa (min. pomidory, ogórki, papryka, sałata), jajecznica, parówki lub kielbaski na ciepło,
- 2) Dwudaniowy obiad z kompotem, dostosowany do potrzeb uczestników (opcja bezmięсна, uwzględnienie alergii pokarmowych), składający się z :
 - zupy – co najmniej 250 ml na osobę,
 - bufetu zimnego – minimum 2 sałatek,
 - bufetu gorącego – w tym danie mięsne, danie wegetariańskie, 3 dodatki do dania głównego np. ziemniaki, ryż, makaron, kopytka, kluski śląskie, kasza gryczana oraz warzywa na parze, warzywa duszone,
 - napoje: kawa, herbata, woda, soki owocowe.

- 3) Kolacja – stół szwedzki: min. 2 gorące dania, zawierające potrawy mięsne (zawierające sztukę mięsa o wadze zgodnej ze standardami i normami żywienia grupowego, wegetariańskie i wegańskie (do uzgodnienia) oraz wędliny, sery, sałatki warzywne, jasne i ciemne (razowe) pieczywo, masło, kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna.
- 4) Serwisy kawowe - zapewnienie serwisu gastronomicznego:
 - stołu, na którym będzie serwowana przerwa kawowa, w miejscu znajdującym się w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzątanie,
 - świeżo parzona, gorąca kawa w dzbankach lub kawa z ekspresu oraz herbata (min. 2 rodzaje herbat w torebkach), mleko do kawy, cytryna krojona w plasterki, cukier,
 - soki owocowe w 2 rodzajach smakowych (soki typu 100%) podawane w szklanych dzbankach,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w dzbankach lub butelkach szklanych
 - ciastka - min. 3 rodzaje, dla dzieci także chrupki kukurydzianedostępnego w godzinach trwania spotkania, na bieżąco uzupełnianego w razie potrzeby.
- 5) Każdego dnia Wykonawca zapewni wyżywienie w postaci: 1 śniadania, 1 kolacji, 1 obiadu, serwisu kawowego/sokowego na każdego uczestnika. Dodatkowo 2-krotnie w trakcie Turnusu Wykonawca zorganizuje uczestnikom ognisko / grilla na świeżym powietrzu.
 - Ognisko / grill – minimum 3 rodzaje mięsa, minimum 3 rodzaje pieczonych warzyw, 2 rodzaje sałatek warzywnych, soki, woda mineralna, jasne i ciemne (razowe) pieczywo.
- 6) 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.

12. Dodatkowe wymagania

Wykonawca wyznaczy swojego pracownika, do bezpośredniej Obsługi Turnusów (na wypadek kwestii informacyjnych, technicznych itp.).

Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla uczestników spotkania w miejscu, gdzie będzie odbywało się spotkanie.