

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa noclegowa i restauracyjna wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej na przeprowadzenie szkolenia dla członków Wojewódzkiej Rady Rynku Pracy (WRRP) oraz innych osób. Podczas pierwszego dnia szkolenia, dodatkowo odbędzie się posiedzenie Wojewódzkiej Rady Rynku Pracy.

1.1. Uczestnicy szkolenia – łącznie **22 osoby**:

- Członkowie Wojewódzkiej Rady Rynku Pracy – **19 osób**;
- Dyrektor Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Szczecinie, pracownik Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Szczecinie – **2 osoby**;
- Pracownik Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego – **1 osoba**.

1.2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby osób oraz osób korzystających z noclegu o (- **6 osób**), i przekaze ww. informację w formie mailowej Wykonawcy nie później niż **3 dni** przed dniem rozpoczęciem usługi. W celu określenia całkowitego kosztu pobytu osób, Zamawiający wymaga, aby oferta cenowa Wykonawcy zawierała koszt jednostkowy za jednego uczestnika, na który składają się:

- koszty zakwaterowania,
- koszty wyżywienia (śniadanie, obiad, kolacja),
- koszty serwisu kawowego,
- koszty wynajęcia sali szkoleniowej.

1.3. Harmonogram:

Dzień pierwszy – 11.06.2019 r.:

12.30 przyjazd i zakwaterowanie uczestników
13.00 – 14.00 obiad
14.30 – 16.00 **posiedzenie WRRP**
16.00 – 16.15 przerwa kawowa
16.15 – 17.45 **szkolenie**
17.45 – 18.00 przerwa kawowa
18.00 – 19.30 **szkolenie**
20.00 kolacja

Dzień drugi – 12.06.2019 r.:

08.00 – 09.00 śniadanie
09.00 – 10.30 **szkolenie**
10.30 – 10.45 przerwa kawowa
10.45 – 12.15 **szkolenie**
12.15 – 12.30 przerwa kawowa
12.30 – 14.00 obiad i wyjazd uczestników

1.4. Zamawiający wymaga, aby miejscem świadczenia usług był obiekt hotelowy o standardzie minimum trzech gwiazdek, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169 z późn. zm.). Wykonawca zaproponuje w ofercie obiekt hotelowy dla min. **16 osób**, max. **22 osób** w terminie **11-12.06.2019 r.** położony w obrębie województwa zachodniopomorskiego - na terenie jednego z powiatów: M. Świnoujście, kamieński, gryficki, kołobrzeski lub koszaliński (ziemski),

o sprawnej komunikacji – możliwość dojazdu do miejsca szkolenia pociągiem, busem lub innymi dostępnymi środkami komunikacji publicznej.

1.5. Obiekt powinien posiadać:

1.4.1. Zakwaterowanie i sala szkoleniowa:

- a) miejsca noclegowe, usługi restauracyjne i sala szkoleniowa muszą się znajdować w jednym budynku (ogrzewanym, całorocznym), z klimatyzacją w części ogólnodostępnej (m.in. w salach szkoleniowych, sali restauracyjnej), z bezpłatnym parkingiem dla uczestników na terenie obiektu;
- b) zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych wyposażonych w łazienki (toaleta, umywalka, oraz prysznic lub wanna). Możliwe jest zakwaterowanie uczestników w pokojach dwuosobowych do jednoosobowego wykorzystania, przy czym minimalna powierzchnia mieszkalna pokoju w m² powinna wynosić: pokój 1-osobowy - 10 m²; pokój 2-osobowy - 14 m².
- c) jedna przestronna sala szkoleniowa (dla min. 22 osób) wyposażona w:
 - stoły ustawione w podkowę z krzesłami ustawionymi po zewnętrznej stronie podkowy,
 - stół dla trenera wraz z miejscem do siedzenia,
 - sprzęt multimedialny do prezentacji: rzutnik multimedialny, ekran,
 - flipchart z odpowiednimi kartkami i markerami w różnych kolorach lub tablica sucha ścierna,
 - drzwi zabezpieczające przed hałasem z zewnątrz,
 - klimatyzację (temperatura pokojowa),
 - w przypadku sali o dużym naświetleniu słonecznym w godzinach organizacji spotkania, okna z możliwością zaciemnienia,
 - nie dopuszcza się wykorzystania sal restauracyjnych, pokoi hotelowych oraz innych pomieszczeń nie przystosowanych do celów przeprowadzenia szkolenia,
 - opisana sala szkoleniowa musi być dostępna na wyłączność Zamawiającego przez dwa dni szkolenia i posiedzenia WRRP.

Obiekt hotelowy nie może być w trakcie prac remontowych. Organizacja innych wydarzeń grupowych w obiekcie nie może wpływać na komfort pracy uczestników szkolenia.

Zakwaterowanie uczestników, udostępnienie sali szkoleniowej oraz sali restauracyjnej będzie miało miejsce w jednym budynku. Pokoje dostępne dla wszystkich uczestników od godziny 12.30 w pierwszym dniu szkolenia do godziny 14.00 w dniu ostatnim. Zamawiający dopuszcza zmianę w umowie dotyczącą wskazania innego obiektu wykonania usługi, (jednakże na obiekt o takim samym standardzie), o czym Zamawiający zostanie powiadomiony przez Wykonawcę w terminie nie krótszym niż 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.

1.4.2. Wyżywienie:

- **1 śniadanie dla 22 osób** (w drugim dniu szkolenia): szwedzki stół, tj. urozmaicony bufet: sery, wędliny, sałatki i świeże warzywa, pieczywo mieszane, masło, dżem, jogurty, kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna itp.,

- **4 przerwy kawowe dla 22 osób** (po 2 w każdym dniu szkolenia): zestaw herbat czarnych i smakowych w saszetkach (min. 2 saszetki na osobę) oraz kawa serwowana w termosach konferencyjnych (min. 0,2 l na osobę), cukier w saszetkach (min. 2 saszetki na osobę), cytryna pokrojona w plasterki (nie mniej niż ½ plasterka na osobę), mleko serwowane w dzbankach, woda mineralna gazowana i niegazowana, dwa rodzaje soków 100% (min. 0,2 l każdego zimnego napoju na osobę, serwowane w butelkach), ciasto świeże (min. 2 kawałki na osobę), ciastka (mieszanka ciastek, min. 3 rodzaje, co najmniej 60 g rodzaju na osobę), owoce (min. 150 g na osobę),
- **2 obiady dla 22 osób** złożone z dwóch dań (zupa – min. 0,25 l na osobę + drugie danie min. 450-500 g na osobę) – ziemniaki, ryż, kasza lub makaron, dodatek mięsny, rybny lub jarski min. 150 g + surówka – dwa rodzaje łącznie 150 g na osobę, deser,
- **1 kolacja serwowana dla 22 osób** (o godz. 20.00 pierwszego dnia szkolenia): podana przy wspólnym stole wraz z obsługą kelnerską, w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników: jedno danie podawane na ciepło, minimum dwie przystawki (np. ryba, galaretką z drobiu), dania zimne – wędliny (3 rodzaje), sery (3 rodzaje), sałatki (3 rodzaje), warzywa (min. 3 rodzaje), pieczywo mieszane, masło, napoje zimne (sok owocowy 100% min. 0,2 l na osobę i woda mineralna gazowana i niegazowana - min. 0,2 l na osobę), serwowane w dzbankach lub butelkach), zestaw herbat czarnych i smakowych w saszetkach (min. 2 saszetki na osobę), cukier, cytryna.

Poczęstunek w formie przerw kawowych należy przygotować w wydzielonym miejscu w sali szkoleniowej lub w pomieszczeniu w pobliżu sali szkoleniowej, tak aby uczestnicy mogli z niego korzystać w trakcie całego szkolenia.

Nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia Zamawiający poda liczbę osób, które preferują specjalne posiłki (np. wegetariańskie).

1.6. Łącznie koszt za usługę nie może przekroczyć kwoty **15 048,00 zł** z zastrzeżeniem, iż koszt jednostkowy na uczestnika (tj. suma kosztów: zakwaterowania, wyżywienia, serwisu kawowego, wynajęcia sali szkoleniowej) nie może przekroczyć **684,00 zł**.