



Załącznik nr 1 do SWZ

Znak sprawy: DSP.TP.2311.40.2024

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego na podstawie art. 275 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.) w trybie podstawowym bez negocjacji pn.: **Kompleksowa organizacja 4 dwudniowych spotkań sieciujących dla Powiatowych Centrów Pomocy Rodzinie w ramach projektu „Efektywna polityka społeczna w województwie lubelskim”**

Usługa realizowana w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, w ramach projektu pozakonkursowego pn. „Efektywna polityka społeczna w województwie lubelskim” w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego, zakres interwencji: Działania w celu zwiększenia równego i szybkiego dostępu do dobrej jakości trwałych i przystępnych cenowo usług.

- I. Przedmiotem zamówienia jest organizacja 4 dwudniowych spotkań dla kadry zarządzającej powiatowych centrów pomocy rodzinie dla łącznie maksymalnie 240 osób w ramach projektu „Efektywna polityka społeczna w województwie lubelskim” finansowanego z Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.
- II. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia usług hotelarskich, cateringowych, zapewnienia sali szkoleniowej oraz zapewnienia trenerów prowadzących spotkania dla Uczestników w zakresie tematycznym dotyczącym pieczy zastępczej i wsparcia osób z niepełnosprawnością. Szczegółowy zakres tematyczny zostanie ustalony z Wykonawcą po podpisaniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- III. Wykonawca zobowiązany będzie do realizacji przedmiotu zamówienia w terminie maksymalnie 18 miesięcy od dnia zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Szczegółowy harmonogram poszczególnych zostanie ustalony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą, w terminie maksymalnie 5 dni od dnia zawarcia umowy.
- IV. Wykonawca zobowiązany jest do organizacji spotkań w Lublinie. Miejsce organizacji spotkań powinno znajdować się w odległości nie większej niż 3 km od Bramy Krakowskiej, ul. Bramowa 2, 20-400 Lublin – odległość mierzona zgodnie z mapą google.
- V. Zamawiający wymaga, żeby każde spotkanie odbywało się w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku, w przedziale godzin od 09:00 do 15:00, tj. od 9:00 w pierwszym dniu do 15:00 w drugim dniu spotkania. Ostateczny harmonogram i termin usługi zostanie ustalony z wybranym Wykonawcą.
- VI. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum 1 osobę koordynującą realizację usługi w ramach przedmiotu umowy. W trakcie trwania spotkania wskazany koordynator będzie dyspozycyjny w miejscu realizacji usługi.
- VII. Formą komunikacji pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą będzie poczta elektroniczna, kontakt telefoniczny oraz kontakt osobisty w trakcie trwania spotkania w sprawie szczegółów jego realizacji.
- VIII. Wykonawca w sytuacji zgłoszenia takiej potrzeby przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia asystenta osoby niepełnosprawnej.
- IX. **W ramach każdego dwudniowego spotkania Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:**
 - usługi cateringowe (serwis kawowy, obiad oraz kolacja) dla maksymalnie 60 Uczestników;
 - usługi noclegowe ze śniadaniem dla maksymalnie 40 Uczestników;





- zapewnienie Sali konferencyjnej/szkoleniowej wraz z bezpłatnym parkingiem dla maksymalnie 60 Uczestników;
- zapewnienie trenerów prowadzących spotkania;
- zapewnienie wyjścia grupowego do jednej z regionalnych atrakcji Lublina np. Muzeum Cebularza, miejsce to zostanie uzgodnione pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego.

X. **W ramach usług cateringowych, podczas każdego spotkania sieciującego, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:**

- I dzień:
 - serwis kawowy
 - obiad
 - kolacja
- II dzień:
 - śniadanie
 - serwis kawowy
 - obiad

Wykonawca w ramach usługi cateringowej zapewni:

1) Serwis kawowy – realizowany w sposób ciągły, w każdym dniu spotkania:

- kawa z ekspresu: m.in. espresso, latte macchiato, cappuccino (bez ograniczeń) – minimum 2 ekspresy;
- herbata (pojedyncze koperty herbaty minimum 3 rodzaje: czarna, owocowa, zielona) oraz wernik z wrzątkiem (bez ograniczeń);
- dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, mleko w dzbankach lub mlecznikach (bez ograniczeń);
- woda mineralna niegazowana w butelkach szklanych lub z dystrybutorów serwowana w dzbankach szklanych minimum 250 ml/os;
- woda mineralna gazowana w butelkach szklanych – 300-330 ml/os.;
- soki owocowe 100% w dzbankach minimum 3 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy (bez ograniczeń);
- ciasto pieczone, minimum 3 rodzaje np. szarlotka, sernik, ciasto z kremem (minimum 300 g/os.);
- owoce, różne rodzaje np. winogrona, mandarynka, banan, truskawki, ananas krojony (minimum 200g/os.).

Serwis kawowy Wykonawca przygotowuje w formie stołu szwedzkiego i będzie uzupełniać podczas spotkania względem potrzeb.

2) Obiad w formie bufetu szwedzkiego, składający się przynajmniej z:

- **Zupa**, 2 rodzaje do wyboru np. krem z grzankami lub ziarnami z dyni/brokula/białych warzyw, rosół, zupa wielowarzywna lub inna; (350 ml/os.)
- **Drugie danie** (w dwóch wariantach: tradycyjne i wegetariańskie w proporcjach ustalonych z Wykonawcą):
- porcja mięsa (minimum 150 g/os. bez sosu, 200 g/os. z sosem); lub kotlet schabowy/ devolay lub ryba lub drób (np. roladka z suszonymi pomidorami lub szpinakiem);
- ziemniaki/kasza/ryż/kopytka lub kaszotto lub risotto (minimum 200 g/os.);
- dwa rodzaje surówek np. warzywa gotowane lub zestaw surówek z warzyw sezonowych (z białej kapusty, z marchewki z pomarańczą/brzoskwinia, z czerwonej kapusty lub buraczki na zimno z cebulką i jabłkiem (minimum 200g/os.);
- danie wegetariańskie (minimum 300g/os.);





- napoje zimne: woda mineralna (250 ml/os.), soki owocowe minimum 3 rodzaje (250 ml/os.);
- deser: np. panna cotta lub lody z owocami lub tiramisu lub krem z masła orzechowego z różnorodnymi owocami.

Gramatury podane po obróbce termicznej. Wszystkie składniki obiadu podawanego pierwszego dnia spotkania powinny być różne od składników obiadu podawanego w drugim dniu spotkania.

3) Śniadanie (dla gości hotelowych), w formie szwedzkiego bufetu, w tym co najmniej:

- Pieczywo różnorodne: białe, razowe, ciemne – 100 g/os.
- Danie na ciepło do wyboru: np. jajecznica, kiełbaski z szynki na gorąco, naleśniki – 200 g/os.
- Wedliny różnorodne – 40 g/os.
- Sery różnorodne – 40 g/os.
- Dżemy – 20 g/os.
- Mleko: ciepłe, zimne – 200 ml/os.
- Przetwory jogurtowe – 150 g/os./ koktajl owocowy.
- Płatki śniadaniowe – 50 g/os.
- Świeże warzywa np.: pomidory, ogórek zielony, papryka – 100 g/os.
- Masło – 20 g/os.
- Kawa z ekspresu: m.in. espresso, latte macchiato, cappuccino (bez ograniczeń) min. 2 ekspresy.
- Herbata (pojedyncze koperty herbaty minimum 3 rodzaje: czarna, owocowa, zielona) oraz wrzątek z wrzawką (bez ograniczeń).
- Dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, mleko w dzbankach lub mlecznikach (bez ograniczeń).

4) Kolacja: (w formie szwedzkiego bufetu, w tym co najmniej):

- 2 dania podane na ciepło – do wyboru np. ryba, boeuf strogonow, forszmak, bogracz, naleśniki 2 rodzaje nadzienia: na słodko z serem i słodką śmietanką i z nadzieniem meksykańskim, zapiekanka z makaronem i warzywami oraz kurczakiem lub inne danie na ciepło – 250 g./os.;
- przystawki: 3 rodzaje do wyboru np.: tatar, jajka faszerowane, pomidory z mozzarellą, śledź z żurawiną, małe zapiekanki z ciasta francuskiego z 2 rodzajami nadzienia, np.: szpinakowe i serowe pikantne, małe galaretki z kurczaka, roladki z łososia lub inne – 50 g./os.;
- wędliny różnorodne, w tym pieczone – 40 g./os.;
- sery różnorodne – 40 g./os.;
- pieczywo – 100 g./os.;
- sałatki różne – 2 rodzaje po 300 g./os., np. sałatka grecka, wielowarzywna, sałatka serowa, sałatka Cezar, sałatka z gruszką, mix sałat włoskich z orzechami, suszonymi pomidorami w oliwie, słonecznikiem?, w sezamowym winegret;
- kawa z ekspresu: m.in.: espresso, latte macchiato, cappuccino (bez ograniczeń) – min. 2 ekspresy;
- herbata (pojedyncze koperty herbaty min. 3 rodzaje: czarna, owocowa, zielona) oraz wrzątek z wrzawką (bez ograniczeń);
- soki owocowe 100% w dzbankach min. 3 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy (bez ograniczeń);
- woda mineralna gazowana w butelkach szklanych – 300-330 ml./os.;





- woda mineralna niegazowana w butelkach szklanych lub z dystrybutorów, serwowana w dzbankach szklanych min. 250 ml/os.;
- dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, mleko w dzbankach lub w mlecznikach (bez ograniczeń).

Ponadto w ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) świadczenia usługi cateringowej na zastawie ceramicznej, porcelanowej lub szklanej, z użyciem sztućców (nie dopuszcza się możliwości używania jednorazowych, plastikowych sztućców), serwetek papierowych, obrusów materiałowych, talerzyków na ciastka, szklanek do zimnych napoi;
 - b) zapewnienia ilości filiżanek na kawę/herbatę, szklanek, sztućców oraz talerzy w ilości co najmniej o 30% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering;
 - c) zapewnienia sprawnej obsługi cateringu; obsługa kelnerska w liczbie osób zapewniających sprawną obsługę;
 - d) zaserwowania serwisu kawowego, poczęstunku oraz obiadu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego najpóźniej na 30 minut przed godzinami wskazanymi przez Zamawiającego;
 - e) bieżąca dbałość o czystość na stołach cateringowych (bieżące zbieranie brudnych naczyń i resztek pokonsumpcyjnych);
 - f) zapewnienia eleganckiej i stylowej dekoracji stołów (obrusy z tkaniny) i estetycznego podania posiłków;
 - g) zapewnienia podczas posiłków miejsc siedzących przy stole dla wszystkich uczestników spotkania jednocześnie;
 - h) śniadania, obiady i kolacja powinny być podawane w innej sali niż sala wykładowa znajdująca się na terenie obiektu, w której zorganizowano spotkanie;
 - i) wykonawca zapewni możliwość zamówienia posiłków wegetariańskich lub innych ze względu na szczególne wymagania żywieniowe;
- Zamawiający zastrzega, iż ostateczna ilość osób oraz szacowanych posiłków może ulec zmianie, o czym przedstawiciel Zamawiającego poinformuje na 3 dni przed datą spotkania.
 - Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki posiadają aktualne badania lekarskie, w tym aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną oraz przeszkolone z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy.
 - Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługę cateringową, wyłącznie przy użyciu produktów, spełniających normy jakości stosowane dla produktów spożywczych, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.
 - Usługa cateringowa musi być serwowana w formie wskazanej w opisie przedmiotu zamówienia i ustalonej w z Zamawiającym.
 - Wykonawca zobowiązuje się, do serwowania ciepłych posiłków w temperaturze nie niższej niż 75°C, a gorące napoje (kawa, herbata) nie niższej niż 90 °C.
 - Zamawiający, zastrzega, iż ilości określone w opisie przedmiotu zamówienia są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie, ze względu na zmianę ilości uczestników biorących udział w spotkaniu. Zamawiający o zmianach będzie na bieżąco informował Wykonawcę.

XI. W ramach usług Wykonawca zobowiązany jest zapewnić trenerów/prelegentów:

Wykonawca na każdym spotkaniu we współpracy z przedstawicielami Zamawiającego zobowiązany jest do zapewnienia 5 wykładowców wygłaszających prelekcje w obszarze działalności powiatowych centrów pomocy rodzinie, w szczególności bieżących przepisów prawnych, zagadnień dot. zarządzania centrami itp.





XII. W ramach usług podczas każdego spotkania sieciującego, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić salę wykładową/konferencyjną:

- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia na każdym spotkaniu:
 - sali wykładowej dostępnej dla minimum 60 osób; dostępna dla osób z niepełnosprawnościami ruchowymi, na czas trwania spotkania;
 - sali klimatyzowanej, z dobrym naświetleniem, z możliwością zaciemnienia, spełniającej wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy;
 - miejsc siedzących dla uczestników w odpowiedniej ilości w różnym ustawieniu sali; min. 60 osób;
 - dostępu do Internetu (łącze przewodowe i bezprzewodowe), również dla uczestników spotkania;
 - wyposażenia sali wykładowej w meble, w szczególności krzesła konferencyjne, ekran LED, oraz sprzęt IT i sprzęt audio-video niezbędny do prawidłowej realizacji spotkania (np. wyświetlanie prezentacji, filmów, spotów – obraz na ekranie widoczny dla każdego uczestnika, z każdego miejsca Sali); W razie awarii sprzętu, Wykonawca zobowiązuje się go wymienić na sprawny w ciągu 15 minut od chwili zgłoszenia awarii przez Zamawiającego.
 - flipchart+blok papierowy, flamastry;
 - zapewnienia zaplecza sanitarnego, znajdującego się w pobliżu sali wykładowej i dostosowanego do liczby uczestników spotkania oraz osób z niepełnosprawnościami ruchowymi (toaleta dla kobiet/mężczyzn/osób z niepełnosprawnościami);
 - Zapewnienia miejsca na przerwę kawową na sali wykładowej lub w pobliżu.
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dostępu do sali na minimum 1 godz. przed planowanym terminem rozpoczęcia spotkania.
- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obiekt znajdujący się na terenie miasta Lublin w Śródmieściu (w odległości nie większej niż 3 km od Bramy Krakowskiej) dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową („dostosowanie architektoniczne”), w tym w szczególności: zapewniony podjazd dla osób niepełnosprawnych (jeśli wejście do budynku wymaga wejścia po schodach), wyposażenie w odpowiednio dostosowaną windę, toaletę dostosowaną do liczby uczestników: toaleta dla kobiet, mężczyzn oraz osób niepełnosprawnych oraz ciągi komunikacyjne (w tym drzwi).
- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obiekt posiadający minimum 20 miejsc parkingowych dla uczestników spotkania na parkingu położonym nie dalej niż 100 m od miejsca realizacji usługi.

XIII. W ramach usług noclegowych, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

Nocleg w pokojach 2-osobowych z pełnym węzłem sanitarnym, przy czym na spotkaniu powinno być dostępnych co najmniej 6 pokoi 1-osobowych. Powierzchnia pokoi powinna być nie mniejsza niż powierzchnia określona w Rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie dla pokoi 1,2 osobowych w hotelach dwu gwiazdkowych. Minimalne wyposażenie pokoi (1,2 - osobowych): łóżko lub łóżka, nocny stolik lub półka, szafa lub zabudowana wnęka garderobiana, biurko lub stół, krzesło, lustro. Wszystkie pokoje powinny posiadać łazienki wyposażone m.in. w: wannę z baterią i natryskiem lub kabiną natryskową, umywalką, WC, zestaw ręczników, artykuły higieny osobistej. Łóżka powinny być oddzielone od siebie i stanowić odrębne postanie. W przypadku niemożliwości podzielenia uczestników do pary pod względem płci, Wykonawca zobowiązany będzie do udostępnienia pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania.

