

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja **usługi hotelarsko-restauracyjnej** i zapewnienia sali szkoleniowej na potrzeby realizacji wydarzenia pn. „Akademia Innowatora” organizowanego przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Krakowie w ramach Projektu „Inkubator Włączenia Społecznego 2.0” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Program Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 (FERS).
2. **Lokalizacja obiektu:** maksymalnie 5 km w linii prostej od punktu „Dworzec Kolejowy PKP Kraków Główny” oraz musi istnieć możliwość bezpośredniego dojazdu komunikacją miejską, bez konieczności przesiadki, od przystanku zlokalizowanego w odległości nie większej niż 500 metrów pieszo od tego punktu. . Odległość w linii prostej będzie mierzona przy pomocy narzędzia „zmierz odległość” na stronie <https://www.google.com/maps>, poprzez sprawdzenie odległości od punktu „Dworzec Kolejowy PKP Kraków Główny” do punktu znajdującego się pod adresem obiektu wskazanego w ofercie. Możliwość bezprzesiadkowego dojazdu oraz odległość od danego punktu do przystanku zostanie zweryfikowana na podstawie strony: <https://jakdojade.pl/krakow> (dla dnia poniedziałek, o godz. 8:00, przy wyborze opcji połączenia „optymalne”) przy założeniu, że przystanek docelowy musi być zlokalizowany w odległości nie większej niż 500 metrów pieszo od obiektu, w którym zakwaterowani będą uczestnicy. W przypadku gdy obiekt znajduje się w odległości nie większej niż 500 metrów pieszo od punktu „Dworzec Kolejowy PKP Kraków Główny”, wymóg dotyczący zapewnienia bezpośredniego dojazdu komunikacją miejską, bez konieczności przesiadki, nie ma zastosowania
3. Zamówienie obejmuje:
 - a) **Zapewnienie zakwaterowania** dla uczestników – 1 nocleg dla maksymalnie 20 osób. Zakwaterowanie uczestników należy zapewnić dla 12 osób w pokojach 2-osobowych oraz dla 8 osób w pokojach jednoosobowych lub w pokojach do wykorzystania jednoosobowego.

Załącznik nr 2b do SWZ/ Załącznik nr 1b do Wzoru umowy
Numer postępowania OR-ZP-261-29/26

- b) **Zapewnienie wyżywienia** dla każdego uczestnika w postaci: obiadu w każdym dniu wydarzenia, kolacja w dniu przyjazdu, śniadania w dniu wyjazdu oraz przerwy kawowej ciągłej w każdym dniu wydarzenia; na zasadach określonych w niniejszym dokumencie.
4. Zamówienie zostanie zrealizowane w przedziale od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
5. Wszyscy uczestnicy muszą być zakwaterowani w jednym obiekcie (budynku).
6. Warunki dotyczące obiektu:
- 1) parking usytuowany bezpośrednio przy obiekcie z zapewnieniem bezpłatnych min. 3 miejsc parkingowych dla samochodów osobowych, w tym 1 miejsce dla osób z niepełnosprawnością;
 - 2) hotel/pensjonat kategorii minimum 3 gwiazdki „***”, lub hotel/pensjonat kategorii 2 gwiazdki „**”, ale spełniający standard zgodnie z rozporządzeniem, jak dla hoteli zaszeregowanych do kategorii 3 gwiazdki, lub inny obiekt niż hotel/pensjonat, spełniający standard zgodnie z rozporządzeniem, minimum jak dla hoteli zaszeregowanych do kategorii 3 gwiazdki „***”;
 - 3) każdy pokój musi być wyposażony w: pojedyncze łóżko/łóżka, pełen węzeł sanitarny, ręczniki kąpielowe, TV;
 - 4) co najmniej jeden pokój hotelowy wraz z łazienką przeznaczony dla uczestnika/uczestniczki spotkania powinien być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnością;
 - 5) wejście do budynku dostosowane dla osób z niepełnosprawnością ruchową (brak schodów, progów itp. lub z możliwością wejścia przy pomocy pochylni, platformy, podnośnika);
 - 6) w holu wejściowym winna znajdować się informacja wizualna w postaci np. tablicy informacyjnej lub ekranu, przedstawiająca rozmieszczenie budynku, umieszczona na takiej wysokości, aby również osoba poruszająca się na wózku inwalidzkim mogła odszukać potrzebną informację, jak również tablica informacyjna zapisana w alfabecie Braille’a lub tyflografika przedstawiająca układ budynku możliwy do odczytania w sposób dotykowy lub system nawigacji głosowej. W przypadku braku

Załącznik nr 2b do SWZ/ Załącznik nr 1b do Wzoru umowy
Numer postępowania OR-ZP-261-29/26

tablic lub systemu nawigacji głosowej Wykonawca zapewni osobę z obsługi, która wyjaśni osobom słabowidzącym lub niewidzącym rozkład budynku;

- 7) osoby z niepełnosprawnością ruchu muszą posiadać możliwość swobodnego poruszania się po przestrzeniach w obiekcie (w szczególności korytarze powinny być wolne od wystających gablot, reklam, elementów dekoracji czy innych obiektów, które mogłyby być przeszkodą dla osób z niepełnosprawnościami),
 - 8) windy w budynku powinny być przystosowane do przewozu osób z niepełnosprawnościami (o ile korzystanie z windy jest konieczne w związku z realizacją usług);
 - 9) w obiekcie winna być co najmniej jedna toaleta dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową, która jest na kondygnacji dostępnej dla osób z niepełnosprawnościami;
 - 10) Wykonawca, w razie potrzeby, zapewni osobom z niepełnosprawnościami osobę asystującą w poruszaniu się po budynku, jak również do ewentualnego korzystania z platformy umożliwiającej wejście do budynku, czy windy;
 - 11) Na wniosek Zamawiającego Wykonawca przekaze Zamawiającemu informację na temat postępowania w sytuacji awaryjnej;
 - 12) Obiekt, w którym realizowana będzie usługa musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, zgodnie z:
 - a) Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie;
 - b) Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie;
 - c) Ustawą z dn. 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.
7. Sala szkoleniowo-dydaktyczna dla 20 osób, dostępna w każdym dniu wydarzenia przez min. 8 godzin zegarowych, tj. łącznie 16 godzin, spełniająca następujące wymogi:
- osobny stolik dla osoby prowadzącej z dostępem do gniazda elektrycznego;
 - układ stołów w podkowę;

Załącznik nr 2b do SWZ/ Załącznik nr 1b do Wzoru umowy
Numer postępowania OR-ZP-261-29/26

- dostęp do zaplecza sanitarnego, w tym łazienki dostosowanej do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową i osób z dysfunkcją wzroku;
- wyposażenie w sprzęt multimedialny: nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, laptop, rzutnik multimedialny oraz ekran do wyświetlania multimedii, bezprzewodowy dostęp do Internetu, tablica flipchart wraz z kompletem flamastrów oraz blokiem do flipchartu,
- zapewnienie dostępu do zasilania elektrycznego dla każdego uczestnika szkolenia, poprzez gniazda elektryczne zlokalizowane przy stanowiskach uczestników (w stołach, podłodze lub w ich bezpośrednim sąsiedztwie) albo poprzez przedłużacze, umożliwiające podłączenie urządzeń elektronicznych przez każdą osobę uczestniczącą w szkoleniu;
- sala powinna być wyciszona, dobrze doświetlona światłem dziennym (stosunek powierzchni okien, liczonej w świetle ościeżnic, do powierzchni podłogi musi wynosić co najmniej 1:8) oraz oświetleniem sztucznym (w czasie dni pochmurnych, w godzinach popołudniowych), z możliwością odpowiedniego zaciemnienia pomieszczenia na potrzeby prowadzenia prezentacji,
- sala nie może posiadać barier architektonicznych (progów, kolumn, filarów, podestów itp.), które utrudniałyby poruszanie się w niej osobom z niepełnosprawnościami, ani innych elementów zmniejszających widoczność i utrudniających udział w spotkaniach;
- sala czysta i zadbane (m.in. czysta i niepoplamiona wykładzina/podłoga, czyste, nieodrapane i niezabrudzone ściany i sufit), dedykowana do prowadzenia szkoleń/spotkań, tj. wyposażenie (m.in. nagłośnienie, rzutnik, ekran) na stałe przytwierdzone do sufitu/ścian, ewentualnie na dedykowanych stojakach, przewody pogrupowane w sposób schludny i niestwarzający zagrożenia dla uczestników, pozbawiona niepotrzebnych przedmiotów (np. szafy, komody, nadmiar krzeseł i stołów, ponad niezbędne dla uczestników spotkania), itp.
- sala powinna posiadać odpowiednie ogrzewanie/klimatyzację, tak by temperatura podczas zajęć mieściła się w zakresie od 19 do 23 stopni Celsjusza;

Załącznik nr 2b do SWZ/ Załącznik nr 1b do Wzoru umowy
Numer postępowania OR-ZP-261-29/26

- zapewnienie przestrzeni do realizacji przerw kawowych w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej lub w sali szkoleniowej;
- sala nie może znajdować się na poziomie niższym niż poziom 0 (parter) - przez co należy rozumieć, iż poziom podłogi sali szkoleniowej z żadnej strony nie może znajdować się poniżej poziomu urządzonego terenu, niedopuszczalne jest więc usytuowanie sali szkoleniowej w piwnicy lub suterenie;
- Wykonawca umożliwi Zamawiającemu na okres wydarzenia umieszczenie informacji o wydarzeniu w holu głównym oraz na drzwiach wejściowych do sali.

8. Wymogi dotyczące usług gastronomicznych:

a) Śniadanie (w drugim dniu pobytu) obejmuje:

- danie ciepłe,
- zimny bufet (wędliny, sery, płatki śniadaniowe),
- pieczywo, masło
- dodatki warzywne i owocowe,
- napoje ciepłe (kawa, herbata),
- napoje zimne (woda, soki)

b) obiad (w pierwszym i drugim dniu pobytu) z zapewnionymi miejscami siedzącymi przy stolikach dostosowanymi do liczby uczestników obejmujące minimum:

- zupę (o minimalnej gramaturze 350 ml. na osobę) oraz
- ciepłe danie główne (co najmniej 1 x danie białkowe (mięsne/ białko pochodzenia roślinnego) o minimalnej gramaturze 150 g. na osobę),
- dodatki warzywne do dania głównego: warzywa gotowane, surówki o minimalnej gramaturze 150 g. na osobę,
- dodatki pozostałe do dania głównego: ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron lub kasza o minimalnej gramaturze 150 g. na osobę, lub
- danie jarzkie lub jednogarnkowe np. makaron z warzywami, spaghetti, lasagne, ratatouille, pierogi, gołąbki o minimalnej gramaturze 400 g. na osobę oraz
- napoje zimne (woda/sok/kompot) min. 250 ml na osobę.

Załącznik nr 2b do SWZ/ Załącznik nr 1b do Wzoru umowy
Numer postępowania OR-ZP-261-29/26

c) **kolacja** podawana lub w formie bufetu z zapewnionymi miejscami siedzącymi przy stolikach **(w pierwszym dniu pobytu)**, obejmować będzie minimum:

- ciepłe danie;
- zimny bufet (wędliny, sery);
- pieczywo, masło;
- dodatki warzywne;
- napoje ciepłe (kawa, herbata);
- napoje zimne (woda, soki).

d) **przerwa kawowa ciągła (w pierwszym i drugim dniu pobytu)** obejmuje:

- kawę (sypaną/rozpuszczalną/ z ekspresu ciśnieniowego),
- herbatę w torebkach, minimum dwa rodzaje, w tym co najmniej: jeden rodzaj herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej, (bez ograniczeń),
- gorącą wodę do herbaty/kawy (bez ograniczeń),
- dodatki do napojów ciepłych: cukier, mleko do kawy, w tym roślinne, cytryna,
- wodę niegazowaną i gazowaną, podawaną w butelkach szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml (min. 500 ml na osobę), lub woda z dystrybutorów wody pitnej serwowana w szklanych dzbankach
- wybór przekąsek owocowych, warzywnych, słodkich i słonych.

Wykonawca zapewni w ramach każdego posiłku opcję mięsną, wegetariańską, wegańską oraz bezglutenową - potrzeba i ilość dań dla każdej z opcji zostanie wskazana przez Zamawiającego przy przekazywaniu ostatecznej liczby uczestników spotkania.

9. Realizując zamówienie w zakresie usług gastronomicznych, Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do:

- 1) odpowiedniego przygotowania miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji (np. czyste i wyprasowane obrusy, czyste i pozbawione zbędnych przedmiotów pomieszczenie do spożywania posiłków itp.).

Załącznik nr 2b do SWZ/ Załącznik nr 1b do Wzoru umowy
Numer postępowania OR-ZP-261-29/26

- 2) zapewnienia takiego ustawienia stołów, aby możliwe było swobodne poruszanie się między nimi osób na wózkach inwalidzkich oraz swobodne podjechanie wózka do stołu. Liczba miejsc dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich zostanie przekazana Wykonawcy razem z informacją o ostatecznej liczbie osób uczestniczących w spotkaniu;
 - 3) zapewnienia, aby posiłki były serwowane na ceramicznej/szklanej zastawie stołowej, sztućce ze stali nierdzewnej, niedopuszczalne są jednorazowe elementy zastawy np. papierowe lub plastikowe;
 - 4) zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi.
10. Realizacja przedmiotu zamówienia powinna przebiegać zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, a zwłaszcza dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi oraz miejscom przygotowania i podawania posiłków, a także wytycznymi wydanymi przez uprawnione organy w związku z wystąpieniem stanu zagrożenia epidemicznego, w brzmieniu aktualnym na dzień organizacji danego spotkania.
11. Usługi będą realizowane z zachowaniem spełniania wymogów wskazanych w Ustawie z dn. 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r., poz. 1411 ze zm.) oraz rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 2166 ze zm.).