

Załącznik nr … do ogłoszenia o zamówieniu

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

**Część 2**

**Nazwa:**

**Zapewnienie noclegów, wyżywienia i sal szkoleniowych podczas warsztatów w ramach projektów: ”Przyszłość Wielkopolski w rękach Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu” oraz „Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu kuźnią wielkopolskich talentów”. Zamówienie zostało podzielone na dwie części :**

**Część 2: Zapewnienie noclegów, wyżywienia i sal szkoleniowych na potrzeby Szkoły Liderów Młodych Zawodowców w ramach projektu „Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu kuźnią wielkopolskich talentów” (POWR.03.01.00-00-T177/18)**

Cpv: 55100000-1 – usługi hotelarskie , **55300000-3** Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

Zamówienie obejmuje usługę hotelową – 6 dób hotelowych (noclegi), usługę wyżywienia (7 dni) oraz usługę wynajmu (wynajem 3 salek szkoleniowych dla ok 15 osób ) dla około 45 osób dla uczestników **Szkoły Liderów Młodych Zawodowców w ramach projektu „Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu kuźnią wielkopolskich talentów” (POWR.03.01.00-00-T177/18)**

Usługa wyżywienia, wynajmu oraz usługa hotelowa muszą być świadczone w jednym obiekcie lub kilku obiektach połączonych ze sobą ciągami komunikacyjnymi bez konieczności wychodzenia na zewnątrz z obiektu.

**Termin realizacji zamówienia :**

15 – 21 września 2019: 3 grupy po 15 osób w grupie w wieku 20-25 lat.

**Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:**

Zamówienie obejmuje:

1. **Noclegi**

**Wymagania w ramach usługi noclegowej:**

**Minimalny standard jakości obiektu : Hotel min. \*\*\* według kategoryzacji obiektów hotelarskich.**

**Lokalizacja obiektu : hotel w miejscowości w województwie Wielkopolskim, w odległości nie większej niż 60 km od siedziby Zamawiającego**

**Wykonawca zobowiązuje się w ramach usługi noclegowej do:**

- **zapewnienia noclegu w dniach: 15-21.09.2019 r. dla 45 osób** w budynku z dostępem do pełnego węzła sanitarnego, spełniającego wymogi dotyczące bezpieczeństwa, ochrony przeciwpożarowej, warunków higieniczno-sanitarnych oraz ochrony środowiska określonych przepisami o ochronie przeciwpożarowej, Państwowej Inspekcji Sanitarnej i ochronie środowiska. Nocleg zorganizowany w budynku murowanym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości zakwaterowania w domkach kampingowych, namiotach, budynkach szkolnych i bursach.

- **Zapewnienie noclegu młodzieży w pokojach:**

* 2 osobowych z łazienkami (WC, umywalka, prysznic),
* W pokojach łóżka pojedyncze (nie mogą być piętrowe). Nie dopuszcza się tzw. „ dostawek” i wersji „studyjnej„ , piętrowych łóżek.
* Pokoje i segmenty nie mogą być dwupoziomowe.
* Pokoje muszą być wyposażone w podstawowe meble: co najmniej szafa ubraniowa, stolik, krzesła, łóżka oraz telewizor, całodobowy, bezpłatny dostęp do bezprzewodowego internetu (o przepustowości pozwalającej na bezproblemowe korzystanie jednocześnie przez kilkadziesiąt osób naraz)..
* Pokoje czyste, odmalowane, bez śladów wilgoci.
* W każdym pokoju konieczny jest ręcznik i zestaw kąpielowy (mydełko, szampon do włosów i żel pod prysznic).
* Wykonawca powinien zapewnić również dostęp do basenu przy obiekcie lub plażę w odległości nie większej niż 200 m.
* Możliwość zorganiozwania grilla lub ogniska.
* parking lub garaż na minimum 10 samochodów

**Noclegi w dniach :**

15 września 2019- przyjazd w godzinach popołudniowych

15/16 września - 1 doba

16/17 września - 2 doba

17/18 września - 3 doba

18/19 września - 4 doba

19/20 września - 5 doba

20/21 września - 6 doba

wyjazd - uczestników 21 września w godzinach przedpołudniowych

1. **Wynajem sal szkoleniowych**

**Wynajem 3 sal** szkoleniowych dla co najmniej 15 osób **w terminie 15-21.09.2019 r.**

**Wymagania dotyczące sal szkoleniowych:**

* wszystkie sale klimatyzowane z dostępem do światła dziennego i możliwością zaciemnienia oraz całodobowego oświetlenia
* sale szkoleniowe posiadające rzutnik, sprzęt komputerowy, wygodne krzesła, tablicę lub flipchart oraz miejsce, gdzie podawany będzie serwis kawowy.
* całodobowy dostęp do bezprzewodowego Internetu (o przepustowości pozwalającej na bezproblemowe korzystanie jednocześnie przez kilkadziesiąt osób naraz);

**3. Wyżywienie:**

Szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy:

7 dni x 3 grupy x 15 os.

**Wykonawca w ramach wyżywienia zapewnia**

* 1. Zapewnienie całodziennego wyżywienia dla uczestników warsztatów: 3 posiłki dziennie: śniadanie, obiad, kolacja (napoje do posiłków) oraz 3 przerwy kawowe każdego dnia. Wszystkie posiłki w systemie /stół szwedzki/. Dopuszcza się obiad serwowany. Wykonawca zapewnia stały dostęp do wody pitnej. Posiłki serwowane w przedziałach czasowych uzgodnionych z Zamawiającym, w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
  2. Wykonawca zapewnia codziennie inny zestaw obiadowy, w tym do wyboru menu wegetariańskie, na śniadanie codziennie inny zestaw wędlin i serów, przynajmniej co drugi dzień inny wybór przekąsek. Dzienne wyżywienie powinno obejmować́ dania mięsne i półmięsne, jak również̇ uwzględnić́ urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość́, potrawy mięsne powinny składać się z różnych rodzajów mięsa i nie powinny się powtarzać. W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestników faktu bycia wegetarianinem, należy zapewnić odpowiednie menu wegetariańskie. Każdorazowo, Zamawiający zgłosi Wykonawcy liczbę obiadów wegetariańskich.
  3. **Dzienne wyżywienie obejmuje:**

**Śniadanie:** Śniadania w formie stołu szwedzkiego

Bufet zawierający min. 2 ciepłe dania, wędliny, jajka, warzywa, owoce, pieczywo i bułki (w tym pieczywo wieloziarniste), mleko, płatki, nabiał, herbata i kawa, soki, deser.

**Obiad:** Serwowany.

- zupa,

- drugie danie: ziemniaki (zamiennie ryż, kasza, kopytka itp. , dania mięsne np. sztuka mięsa, kotlet mielony, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, bitki wołowe, gulasz itp., pierogi, naleśniki, knedle itp, ryba, naleśniki, surówka, kompot

- deser: co najmniej porcja ciasta na osobę, miłe widziana porcja lodów, dopuszczalny budyń/kisiel/gofry

**Kolacja:**

Bufet lub serwowany.

Pieczywo, zimne przekąski, sałatka, warzywa, mozzarella, nabiał, itp., kompot, herbata, kawa.

**Każdego dnia planowane są: 3 przerwy kawowe :**

**Serwis kawowy:**

Co najmniej rodzaje ciast różnego rodzaju (m.in. ciasto marchewkowe, sernik) , kawa, capuccino, herbata oraz owoce (kiwi, banan, brzoskwinie, truskawki, winogrono)

* 1. przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi;
  2. przygotowania posiłków spełniających wymogi żywienia zalecane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Zrywności i Żywienia, Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154);
  3. wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być́ MMO (mięso odkostnione mechanicznie);
  4. Osoby, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia (przygotowujące posiłki i zajmujące się ich wydawaniem, muszą posiadać aktualne badania lekarskie, niezbędne przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością). Wykonawca musi posiadać aktualną decyzję Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego dopuszczającą dany podmiot (nazwa, adres, miejsce) do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania potraw od surowca do gotowej potrawy, przygotowywanie żywności.