

 Załącznik nr A do ogłoszenia o zamówieniu

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

1. **Przedmiot zamówienia:**

Zapewnienie noclegów, wyżywienia i sal szkoleniowych podczas warsztatów organizowanych w ramach projektów: ”Przyszłość Wielkopolski w rękach Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu” (POWR.03.01.00-00-T132/18) oraz „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

1. Zamówienie obejmuje:
2. usługę hotelową – 6 dób hotelowych (noclegi), usługę wyżywienia (7 dni) oraz usługę wynajmu (wynajem 3 salek szkoleniowych dla co najmniej 15 osób dla każdej z edycji) dla około 45 osób dla 4 edycji (2 edycja w 2020 r. i 2 edycje w 2021) dla uczestników **Młodzieżowej Szkoły Liderów w ramach projektu ”Przyszłość Wielkopolski w rękach Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu” (POWR.03.01.00-00-T132/18)**
3. usługe 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)**
4. 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.
5. **Termin realizacji zamówienia :**
6. **”Przyszłość Wielkopolski w rękach Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu” (POWR.03.01.00-00-T132/18) :**
7. edycja w 2020 r.: 7-13 września 2020 r. - 3 grypy młodzieży w wieku 18-19 lat po 15 osób w grupie
8. edycja w 2020 r: 14-20 wrzesień 2020 r.- 3 grupy młodzieży w wieku 18-19 lat po 15 osób w grupie
9. edycja w 2021 r. : 6-12 września 2021 r.- 3 grupy młodzieży w wieku 18-19 lat po 15 osób w grupie
10. edycja w 2021 r.: 13-19 września 2021 r - 3 grupy młodzieży w wieku 18-19 lat po 15 osób w grupie
11. **Szkoła Liderów Młodych Zawodowców w ramach projektu „Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu kuźnią wielkopolskich talentów” (POWR.03.01.00-00-T177/18):**

1 edycja w 2020 r.: 14 – 20 września 2020: 3 grupy po 15 osób w grupie w wieku 20-25 lat.

1 edycja w 2021 r. : 13-19 września 2021: 3 grupy po 15 osób w grupie w wieku 20-25 lat.

5. Zamawiający wymaga na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Pzp, zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę przez cały okres obowiązywania umowy osób wykonujących czynności objęte przedmiotem niniejszej umowy tj. koordynatora odpowiedzialnego za prawidłową realizację zamówienia. Do zadań osoby pełniącej funkcję Koordynatora będzie należało w szczególności udzielanie natychmiastowej pomocy, jeśli pojawią się wątpliwości lub trudności przy realizacji usługi. Koordynator będzie udzielał wszelkich informacji związanych z organizacją świadczenia usług. W każdej sytuacji, gdy powstanie potrzeba przekazania uwag, wyjaśnienia wątpliwości, czy złożenia reklamacji, Koordynator dostępny będzie pod telefonem komórkowym oraz adresem e-mail. Koordynator na bieżąco będzie monitorował sprawy jakie otrzyma od osób uprawnionych oraz będzie udzielał pomocy w zakresie realizacji umowy. W formularzu ofertowym Wykonawca złoży oświadczenie dotyczące zatrudnienia koordynatora oraz wskazaniem, czy osoba ta zatrudnione są na cały etat czy na jego część (a jeśli część to jaką).

Zamawiający nie określa wymiar etatu na jaki ma zostać zatrudniony koordynator. Zamawiający wymaga natomiast zby wszelkie czynności dotyczące realizacji przedmiotowego zamówienia , wskazane powyżej koordynator wykonywał w ramach łączącej go z Wykonawcą umowy o pracę .

 W celu weryfikacji ww. zatrudnienia Zamawiającemu przysługuje prawo żądania od Wykonawcy lub podwykonawcy w szczególności:

1) kolejnego oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na umowie o pracę i wymiarze etatu, płacy minimalnej w określonej przez Zamawiającego dacie,

2) poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika,

3) innych dokumentów

- zawierających informacje, w tym dane osobowe niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę oraz zakres obowiązków pracownika.

Wykonawca lub podwykonawca na każde wezwanie Zamawiającego zobowiązuje się w ciągu 48 h po otrzymaniu pisemnego wezwania od Zamawiającego przedstawić Zamawiającemu żądane przez niego aktualne dokumenty potwierdzające, że przedmiot umowy w zakresie określonym w ust. 1 jest wykonywany przez osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę. W przeciwnym wypadku naliczona zostanie kara umowna zgodnie z § 5 ust. 1 pkt.c) istotnych postanowień do umowy (załącznik nr 3 do ogłoszenia) oraz może to stanowić podstawę natychmiastowego wypowiedzenia umowy.

W przypadku powzięcia przez Zamawiającego informacji o naruszeniu przez Wykonawcę lub podwykonawcę obowiązku zatrudniania pracowników na podstawie umowy o pracę, Zamawiający niezwłocznie zawiadomi o tym fakcie Państwową Inspekcję Pracy celem podjęcia przez nią stosownego postępowania wyjaśniającego w tej sprawie.

Wykonawca lub podwykonawca zobowiązuje się do pisemnego poinformowania Zamawiającego o każdorazowej zmianie osoby wykonującej prace objęte przedmiotem umowy, najpóźniej w momencie podjęcia pracy przez tę osobę. Pismo Wykonawcy winno również zawierać jego oświadczenie na jaki wymiar etatu została zatrudniona nowa osoba, informację o płacy minimalnej oraz o spełnieniu warunków przez tę osobę wymaganych w SIWZ. W przeciwnym wypadku naliczona zostanie kara umowna zgodnie z § 5 ust. 1 pkt d) istotnych postanowień do umowy (załącznik nr 3 do ogłoszenia) oraz może to stanowić podstawę wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym z winy Wykonawcy.

**6.** Wykonawca może wyznaczyć jedną lub więcej osób z niepełnosprawnością przy realizacji przedmiotowego zamówienia przez cały okres realizacji zamówienia. Aspekt społeczny- wyznaczenie osób z niepełnosprawnością przy realizacji zamówienia stanowi jedno z kryteriów oceny ofert. Wykonawcy, który w formularzu ofertowym zadeklaruje wyznaczenie jednej lub więcej osób z niepełnosprawnością przy realizacji przedmiotowego zamówienia przyznane zostaną punkty w tym kryterium. Zamawiający rozumie przez osobę z niepełnosprawnością – osobę spełniającą warunki uzyskania statusu niepełnosprawności określone w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (t.j. Dz. U z 2020 r. poz. 426). Status niepełnosprawnego, określony jest posiadanym orzeczeniem o niepełnosprawności orzeczonym przez zespół do spraw orzekania o niepełnosprawności, lub orzeczeniem o całkowitej lub częściowej niezdolności do pracy przez lekarza orzecznika Zakładu Ubezpieczeń Społecznych.

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

Zamówienie obejmuje:

1. **Noclegi**

**Wymagania w ramach usługi hotelowej:**

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

**Lokalizacja obiektu : hotel w miejscowości poniżej 20 tys. mieszkańców w województwie Wielkopolskim, w odległości nie większej niż 60 km od siedziby Zamawiającego**

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

**a) ”Przyszłość Wielkopolski w rękach Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu” (POWR.03.01.00-00-T132/18):**

- **zapewnienia noclegu w dniach:**

1. Edycja w 2020 r.: 7-13 września 2020 r. dla 45 osób oraz 2 edycja w 2020 r.: 14-20 września 2020 r. dla 45 osób

1. Edycja w 2021 r: 6-12 września 2021 r. dla 45 osób oraz 2 edycja w 2021 r: 13-19 września 2021 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.

**b) Szkoła Liderów Młodych Zawodowców w ramach projektu „Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu kuźnią wielkopolskich talentów” (POWR.03.01.00-00-T177/18):**

- **zapewnienia noclegu w dniach:**

**1 edycja w 2020 r.: 14-20 września 2020 r. dla 45 osób oraz 1 edycja w 2021 r.: 13-19 września 2021 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

**Terminy noclegów w dniach :**

**a) ”Przyszłość Wielkopolski w rękach Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu” (POWR.03.01.00-00-T132/18):**

**1 edycja w 2020 r.**

07 września 2020 r - przyjazd uczestników przyjazd w godzinach popołudniowych

07/08 września - 1 doba

08/09 września - 2 doba

09/10 września - 3 doba

10/11 września - 4 doba

11/12 września - 5 doba

12/13 września - 6 doba

13 września - wyjazd uczestników

**2 edycja w 2020 r.**

14 września 2020 r - przyjazd uczestników w godzinach popołudniowych

14/15 września - 1 doba

15/16 września - 2 doba

16/17 września - 3 doba

17/18 września - 4 doba

18/19 września - 5 doba

19/20 września - 6 doba

20 września - wyjazd uczestników w godzinach przedpołudniowych

**1 edycja w 2021 r.**

06 września - przyjazd uczestników w godzinach popołudniowych

06/07 września - 1 doba

07/08 września - 2 doba

08/09 września - 3 doba

09/10 września - 4 doba

10/11 września - 5 doba

11/12 września - 6 doba

12 września - wyjazd uczestników w godzinach przedpołudniowych

**2 edycja w 2021 r.**

13 września- przyjazd uczestników w godzinach popołudniowych

13/14 września - 1 doba

14/15 września - 2 doba

15/16 września - 3 doba

16/17 września - 4 doba

17/18 września - 5 doba

18/19 września - 6 doba

19 września - wyjazd uczestników w godzinach przedpołudniowych

**b) Szkoła Liderów Młodych Zawodowców w ramach projektu „Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu kuźnią wielkopolskich talentów” (POWR.03.01.00-00-T177/18**

**1 edycja w 2020 r:**

14 września- przyjazd uczestników w godzinach popołudniowych

14/15 września - 1 doba

15/16 września - 2 doba

16/17 września - 3 doba

17/18 września - 4 doba

18/19 września - 5 doba

19/20 września - 6 doba

20 września - wyjazd uczestników w godzinach przedpołudniowych

**1 edycja w 2021 r:**

13 września- przyjazd uczestników w godzinach popołudniowych

13/14 września - 1 doba

14/15 września - 2 doba

15/16 września - 3 doba

16/17 września - 4 doba

18718 września - 5 doba

18/19 września - 6 doba

19 września - wyjazd uczestników w godzinach przedpołudniowych

1. **Wynajem sal szkoleniowych**
2. **”Przyszłość Wielkopolski w rękach Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu” (POWR.03.01.00-00-T132/18):**

**Wynajem 3 sal** szkoleniowych dla co najmniej 15 osób **w terminie 7-13 września 2020 r.**

**Wynajem 3 sal szkoleniowych** dla co najmniej 15 osób **w terminie 14-20 września 2020 r.**

**Wynajem 3 sal szkoleniowych** dla co najmniej 15 osób **w terminie 6-12 września 2021 r.**

**Wynajem 3 sal szkoleniowych** dla co najmniej 15 osób **w terminie 13-19 września 2021 r.**

1. **Szkoła Liderów Młodych Zawodowców w ramach projektu „Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu kuźnią wielkopolskich talentów” (POWR.03.01.00-00-T177/18**

**Wynajem 3 sal** szkoleniowych dla co najmniej 15 osób **w terminie 14-20 września 2020 r.**

**Wynajem 3 sal** szkoleniowych dla co najmniej 15 osób **w terminie 13-19 września 2021 r.**

**Wymagania w zakresie sale 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:**

1. **”Przyszłość Wielkopolski w rękach Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu” (POWR.03.01.00-00-T132/18):**

Szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy:

1 edycja w terminie 7-13 września 2020 r. : 7 dni x 3 grupy x 15 os. w grupie

2 edycja w terminie 14-20 września 2020 r. : 7 dni x 3 grupy x 15 os. w grupie

1 edycja w terminie 6-12 września 2021 r. : 7 dni x 3 grupy x 15 os. w grupie

2 edycja w terminie 13-19 września 2021 r. : 7 dni x 3 grupy x 15 os. w grupie

1. **Szkoła Liderów Młodych Zawodowców w ramach projektu „Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu kuźnią wielkopolskich talentów” (POWR.03.01.00-00-T177/18)**

Szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy:

1 edycja w 2020 r w terminie: 14 – 20 września 2020 r.: 7 dni x 3 grupy x 15 os. w grupie

1 edycja w 2021 r. w terminie: 13-19 września 2021: 7 dni x 3 grupy po 15 osób w grupie

**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 3 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.