



Program Interreg V-A Republika Czeska – Polska
**„Wzmocnienie bezpieczeństwa wspólnego pogranicza w rejonie Kotliny Jeleniogórskiej,
Gór Izerskich i Karkonoszy”**

(nr CZ.11.1.23/0.0/0.0/16_023/0000905)

Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego –
(BZP.272.2.14.2019)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa zakwaterowania oraz wyżywienia podczas dwudniowego szkolenia w ramach działań związanych ze współpracą transgraniczną jednostek pożarniczych, służb ratowniczych i zarządzania kryzysowego – gmin przygranicznych Województwa Libereckiego, Powiatu Jeleniogórskiego i Miasta Jeleniej Góry, połączonego z udziałem w obchodach *MIĘDZYNARODOWEGO POLSKO – CZESKIEGO DNIA STRAŻAKA* – przy realizacji projektu pn.: Wzmocnienie bezpieczeństwa wspólnego pogranicza w rejonie Kotliny Jeleniogórskiej, Gór Izerskich i Karkonoszy – współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Interreg V-A Republika Czeska – Polska.
2. **Planowany termin szkolenia - w dniach 24-25 maja 2019 r.**
3. Miejsce szkolenia: Transgraniczne Centrum Zarządzania Kryzysowego, tj. siedziba Starostwa Powiatowego w Jeleniej Górze, ul. Kochanowskiego 10, 58-500 Jelenia Góra oraz ćwiczenia taktyczne w terenie w dniu 24 maja 2019 r. - lotnisko przy Aeroklubie Jeleniogórskim, ul. Łomnicka - Lotnisko.
4. Planowana liczba uczestników – 60 osób (w tym: trzydziestoosobowa delegacja z Republiki Czeskiej, trzydziestoosobowa grupa z Polski).
5. Ramowy plan szkolenia:
I dzień: 24 maja 2019 r.:
 - od godz. 10:00 do godz. 12:00 szkolenie w siedzibie Starostwa Powiatowego w Jeleniej Górze – Transgraniczne Centrum Zarządzania Kryzysowego (od godz. 12:30 do godz. 13:30 obiad w obiekcie hotelowym);
 - od godz. 14:00 do godz. 18:30 ćwiczenia taktycznych w terenie - lotnisko Jelenia Góra, ul. Łomnicka - Lotnisko (od godz. 16:00 do godz. 16:30 posiłek regeneracyjny na terenie lotniska przy Aeroklubie Jeleniogórskim).

Wykonawca zapewni co najmniej jednoosobową obsługę przy realizacji posiłku regeneracyjnego podczas ćwiczeń taktycznych w terenie.

Kolacja integracyjna w dniu 24 maja 2019 r. od godz 19:00.

II dzień: 25 maja 2019 r.

- od godz. 10:00 do godz. 12:00 szkolenie w siedzibie Starostwa Powiatowego w Jeleniej Górze – Transgraniczne Centrum Zarządzania Kryzysowego (udział

Program Interreg V-A Republika Czeska – Polska

„Wzmocnienie bezpieczeństwa wspólnego pogranicza w rejonie Kotliny Jeleniogórskiej, Gór Izerskich i Karkonoszy”

(nr CZ.11.1.23/0.0/0.0/16_023/0000905)

uczestników szkolenia w obchodach Międzynarodowego Polsko-Czeskiego Dnia Strażaka) - od godz. 15:00 do godz. 16:30 obiad w obiekcie hotelowym.

I. MINIMALNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE OBIEKTU:

Obiekt musi spełniać standardy w kategorii: Hotel minimum trzech gwiazdek, w rozumieniu przepisów § 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i pracy z dnia 19 sierpnia 2014 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166). Wykonawca musi zapewnić minimum 6 miejsc parkingowych bezpłatnych dla uczestników dwudniowego szkolenia. Wykonawca zapewni zakwaterowanie lub odebranie bagaży od uczestników szkolenia w dniu 24.05.2019 r. w godz. 9:00-9:30.

Zamawiający wymaga aby obiekt hotelowy znajdował się na terenie miasta Jeleniej Góry lub powiatu jeleniogórskiego, w odległości maksymalnie 10 km od siedziby Starostwa Powiatowego w Jeleniej Górze, ul. Kochanowskiego 10.

Odległość obiektu hotelowego od siedziby Zamawiającego mierzona będzie przy pomocy aplikacji <https://www.google.com/maps>.

II. MINIMALNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZAKWATEROWANIA W TERMINIE 24-25 maja 2019 r.:

Wykonawca zapewni zakwaterowanie (wraz ze śniadaniem, którego koszt należy ująć w cenie noclegu) dla trzydziestoosobowej grupy szkoleniowej w pokojach jedno i dwuosobowych z samodzielną łazienką wyposażoną co najmniej w toaletę, umywalkę, prysznic lub wannę. Wykonawca zapewni zakwaterowanie (w tym możliwość pozostawienia bagaży w pokojach) uczestnikom szkolenia w dniu 24 maja 2019 r. w godz. 9:00-9:30. Wykwaterowanie w dniu 25 maja 2019 r. do godz. 17:00. **Wykonawca zapewni co najmniej trzy pokoje jednoosobowe – przez co należy rozumieć zakwaterowanie jednej osoby w pokoju.** Wykonawca, w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, w każdym pokoju udostępni uczestnikom szkolenia Internet za pośrednictwem sieci WiFi.

III. MINIMALNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE WYŻYWIENIA:

Wykonawca zapewni wyżywienie, tj.: obiad w dniach 24 i 25 maja 2019 r. oraz kolację integracyjną w dniu 24 maja 2019 r. - dla wszystkich uczestników dwudniowego szkolenia, tj. **dla łącznie 60 osób** (w każdym dniu) - w obiekcie hotelowym, gdzie zakwaterowana zostanie trzydziestoosobowa grupa uczestników szkolenia. W dniu 24 maja 2019 r. Wykonawca zapewni dla sześćdziesięcioosobowej grupy (uczestników szkolenia) posiłek regeneracyjny podczas ćwiczeń taktycznych w terenie – lotnisko przy Aeroklubie Jeleniogórskim, ul. Łomnicka-Lotnisko.

Wyżywienie będzie realizowane w godzinach określonych w pkt 5 – **z zastrzeżeniem możliwości zmiany ramowego planu szkolenia, a tym samym dostosowania godzin serwowania posiłków do bieżącej potrzeby uczestników szkolenia.**

1. Wykonawca, w dniu 24 maja 2019 r. (pierwszy dzień szkolenia), zapewni sześćdziesięcioosobowej grupie:

Program Interreg V-A Republika Czeska – Polska

„Wzmocnienie bezpieczeństwa wspólnego pogranicza w rejonie Kotliny Jeleniogórskiej, Gór Izerskich i Karkonoszy”

(nr CZ.11.1.23/0.0/0.0/16_023/0000905)

- 1) obiad zasiadany. Dwudaniowy zestaw ciepłego posiłku dla jednej osoby musi zawierać co najmniej:
 - zupę min. 300 ml (trzy rodzaje do wyboru, w tym jedna wegetariańska);
 - drugie danie co najmniej 450 g (do wyboru 3 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie) składające się z potrawy głównej (np. filet drobiowy), dodatków (np. ziemniaki, ryż, frytki) oraz surówki (np. typu colesław);
 - deser (do wyboru trzy rodzaje, w tym np. deser lodowy);
 - kawa i herbata;
 - dwa rodzaje soków owocowych (co najmniej 0,5 litra);
 - woda gazowana i niegazowana (co najmniej 0,5 litra).
- 2) posiłek regeneracyjny podczas szkolenia taktycznego w terenie. Posiłek w formie bufetu dla jednej osoby powinien zawierać:
 - ciepłą zupę regeneracyjną np. grochową z wkładką mięsną, gulaszowa (400 ml);
 - kiełbasę pieczoną (200 g / osobę) + dodatek typu musztarda;
 - wodę gazowaną i niegazowaną (co najmniej 1,5 l.);
 - dwa rodzaje soków (co najmniej po 0,5 litra);
 - pieczywo np. pszenno-żytnie (co najmniej 150 g).

Wykonawca zapewni naczynia jednorazowe oraz co najmniej jedną osobę do serwowania posiłku oraz uprzątnięcia miejsca serwowania posiłku.

- 3) kolację integracyjną w formie „bufetu szwedzkiego”. Zestaw posiłku dla jednej osoby musi zawierać co najmniej:
 - trzy rodzaje wędlin w plastrach / zamiennie danie wegetariańskie (np. paszтет wegetariański, sałatka);
 - trzy rodzaje serów w plastrach;
 - danie na ciepło (do wyboru 3 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie), np. pierogi, tarta, placki);
 - warzywa w plasterkach (np. pomidor, ogórek);
 - przekąski (cztery rodzaje, np. śledź, roladki z łososia);
 - deser (dwa rodzaje do wyboru), półmisek z owocami;
 - pieczywo;
 - masło;
 - kawa i herbata;
 - dwa rodzaje soków owocowych (co najmniej 0,5 litra);
 - woda gazowana i niegazowana (co najmniej 0,5 litra).
2. Wykonawca, w dniu 25 maja 2019 r. (drugi dzień szkolenia), zapewni sześćdziesięciosobowej grupie:
 - 1) obiad zasiadany. Dwudaniowy zestaw ciepłego posiłku dla jednej osoby musi zawierać co najmniej:



Program Interreg V-A Republika Czeska – Polska

„Wzmocnienie bezpieczeństwa wspólnego pogranicza w rejonie Kotliny Jeleniogórskiej, Gór Izerskich i Karkonoszy”

(nr CZ.11.1.23/0.0/0.0/16_023/0000905)

- zupę, min. 300 ml (trzy rodzaje do wyboru, w tym jedna wegetariańska);
- drugie danie, co najmniej 450 g (do wyboru 3 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie) składające się z potrawy głównej (np. filet drobiowy), dodatków (np. ziemniaki, ryż, frytki) oraz surówki (np. surówka lub warzywa gotowane);
- deser (do wyboru 3 rodzaje, w tym np. ciasto);
- kawa i herbata;
- dwa rodzaje soków owocowych (co najmniej 0,5 litra);
- woda gazowana i niegazowana (co najmniej 0,5 litra).

Uwagi: Przy realizacji zamówienia Wykonawca zapewni własne naczynia, termosy/podgrzewacze. Dokładne menu zostanie uzgodnione z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza.

Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia zapewni odpowiednią obsługę oraz, w razie konieczności, umożliwi modyfikację zamówienia uwzględniając ewentualną dietę poszczególnych uczestników szkolenia. Smak i podanie posiłków muszą charakteryzować się wysoką jakością. Wykonawcy do szacowania oferty powinni przyjąć wielkość porcji zgodnie ze standardem, przy zachowaniu Norm żywieniowych. Wykonawca ma obowiązek przestrzegania higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków, oraz utrzymywania odpowiedniej temperatury posiłków.