

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa polegająca na wynajmie sali szkoleniowej, zapewnieniu wyżywienia oraz noclegu uczestnikom wydarzeń w ramach projektu nr PLBU.03.01.00-20-0326/17-00 w ramach projektu pn. „Modelowy program opieki zdrowotnej walki z osteoporozą w obszarze przygranicza polsko-białoruskiego” dofinansowanego z Budżetu Województwa Podlaskiego oraz Programu Współpracy Transgranicznej Polska - Białoruś 2014-2020.

I. Informacje ogólne

Przedmiot zamówienia	<p>Usługa polegająca na wynajmie sali szkoleniowej, zapewnieniu wyżywienia oraz noclegu uczestnikom wydarzeń zaplanowanych do realizacji ww. projekcie. Wykaz wydarzeń:</p> <p>Część I - trzy dwudniowe treningi dla specjalistów medycznych, każde dla 10 uczestników, Część II - trzydniowy trening symulacyjny dla 10 uczestników, Część III - trzydniowa wizyta studyjna dla 3 uczestników, Część IV - pięć spotkań dwugodzinnych, każde dla 20 uczestników.</p>
Cel	<p>Celem usługi jest zapewnienie w jednym obiekcie zlokalizowanym w mieście Suwałki miejsca na przeprowadzenie szkolenia, kursu, wraz z noclegiem oraz pełnym wyżywieniem uczestnikom – dotyczy Części I, II i III.</p> <p>Celem usługi jest zapewnienie wyżywienia w formie przerwy kawowej w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, każde w innej lokalizacji na terenie powiatu Suwalskiego- dotyczy Części IV.</p>
Grupa docelowa	<p>Wydarzenia skierowane do personelu medycznego partnerskich szpitali, tj. Szpitala Wojewódzkiego w Suwałkach (PL) i Obwodowego Szpitala Ratunkowego w Grodnie (BY):</p> <p>Część I – w każdym spotkaniu udział weźmie 10 uczestników, Część II - w spotkaniu udział weźmie 10 uczestników, Część III – wizyta 3 uczestników.</p> <p>Wydarzenia skierowane do mieszkańców powiatu Suwalskiego:</p> <p>Część IV – pięć spotkań dwugodzinnych, każde w innej lokalizacji i w innym dniu, w każdym spotkaniu udział weźmie 20 uczestników.</p>
Wstępny harmonogram	<p>Część I: maj 2020– maj 2021 r. Część II: maj 2020– maj 2021 r Część III: maj 2020– maj 2021r</p> <p>Czas trwania kursu/szkolenia: 6 h każdego dnia Część IV: terminy: maj 2020– maj 2021 r Czas trwania każdego spotkania 2 h Dokładna date terminu Zamawiający ustali z Wykonawca nie wcześniej jednak niż 14 dni przed planowanym szkoleniem/ spotkaniem.</p>
Szczegółowy opis zamówienia	<p>Dotyczy Części I, II, III</p> <p>Obiekt hotelarski lub konferencyjny o standardzie odpowiadającym hotelowi co najmniej 3-gwiazdkowemu (zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach</p>



turystycznych), zlokalizowany w mieście Suwałki.

- obiekt musi być wyposażony w salę konferencyjną dostosowaną do liczby uczestników szkolenia;
- obiekt musi być wyposażony w salę restauracyjną dostosowaną do liczby uczestników;
- obiekt musi być dostępny dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich;
- wszystkie szkolenia muszą być zrealizowane w jednym obiekcie;
- wykonawca zapewni elektroniczną lub papierową nawigację do sali – strzałki i/lub wskazanie numeru/nazwy odpowiedniej Sali;
- wykonawca zapewni szatnię, w której uczestnicy konferencji będą mogli pozostawić okrycia wierzchnie oraz bagaż, dostosowaną do ilości uczestników.

SALA - dotyczy Części I i II

Zapewnienie sali szkoleniowo-konferencyjnej:

- sala musi być klimatyzowana;
- powierzchnia sali co najmniej 1,5 m² na 1 uczestnika z dostępem do światła dziennego;
- wyposażona w niezbędny sprzęt szkoleniowy (m.in. rzutnik, notebook, flipchart, markery, itp.);
- wyposażona w niezbędne meble (stoły, krzesła) oraz nagłośnienie;
- wykonawca zapewni obsługę organizacyjno-techniczną seminarium polegającą na zapewnieniu stałego nadzoru i opieki osoby, która będzie odpowiedzialna za przygotowanie sali do wydarzenia, jej ewentualną ponowną aranżację w trakcie: zainstalowanie sprzętu multimedialnego i sprawdzenie poprawności jego działania;
- sala do dyspozycji na każdym wydarzeniu przez Zamawiającego przez 6 h dziennie w godzinach ok. 10:00 do 16:00 (podane godziny są orientacyjne do kalkulacji należy przyjąć różnicę +/- 1 h).

NOCLEG:

Zapewnienie w trakcie trwania każdego z wydarzeń 1 noclegu ze śniadaniem dla:

Część I – z noclegu skorzysta 5 uczestników - 1 noc przez trzy spotkania (*2 pokoje dwuosobowe i 1 pokój jednoosobowy*);

Część II – w spotkaniu z noclegu skorzysta 5 uczestników przez 2 noce (*2 pokoje dwuosobowe i 1 pokój jednoosobowy*);

Część III – w spotkaniu z noclegu skorzysta 3 uczestników przez 2 noce (*1 pokój dwuosobowy i 1 pokój jednoosobowy*).

WYŻYWIENIE

Zapewnienie wyżywienia dla każdego uczestnika wydarzenia:

Część I – trzy wydarzenia dwudniowe – 10 uczestników;

Część II – trzydniowe wydarzenie, w którym weźmie udział 10 uczestników;



Część III – trzydniowa wizyta studyjna 3 uczestników;

Część IV – pięć spotkań dwugodzinnych, każde w innej lokalizacji i w innym dniu, w każdym spotkaniu weźmie udział 20 uczestników.

Na „wyżywienie” składają się następujące posiłki:

1. PRZERWA KAWOWA/SERWIS KAWOWY (w każdym dniu wydarzenia dostępne min. 2 przerwy kawowe) - dotyczy Części I, II i IV.

Wykonawca zapewni (podczas jednej przerwy kawowej/serwisu kawowego):

- a) kawę (rozpuszczalną, mieloną, z ekspresu),
- b) dodatki typu: śmietanka lub mleko do kawy, świeża cytryna w plasterkach, cukier,
- c) herbatę w torebkach, minimum cztery rodzaje,
- d) wodę gazowaną i niegazowaną, (woda w butelkach o pojemności 250-330 ml co najmniej 0,5 litra na osobę),
- e) 2 rodzaje soków (1 porcja, co najmniej 200 ml na osobę)
- f) świeże owoce sezonowe filetowane, minimum 3 rodzaje (1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g, 2 porcje na osobę),
- g) ciastka (minimum dwa rodzaje, waga 1 ciasteczka co najmniej 60g, 1 porcja – 4 ciastka na osobę),
- h) kanapki konferencyjne/bankietowe dekorowane (min. 3 szt. na osobę, waga jednej kanapki co najmniej 60g), z pieczywem mieszanym z masłem, z co najmniej 4 składnikami jednocześnie (nie wlicza się w nie dekoracji) np. z wędliną, łososiem wędzonym, serem żółtym i, warzywami, dopuszcza się możliwość stosowania jajka; kanapki dekorowane np. oliwkami, marynowaną pieczarką, cytryną, suszonym pomidorem, cebulką marynowaną, koperkiem, rzodkiewką, kaparami, szczypiorkiem, natką pietruszki itp., nie dopuszcza się możliwości dekorowania kanapek majonezem, sosem majonezowym lub sosami np. tatarskim, tysiąca wysp (*kanapki serwowane tylko w pierwszej przerwie kawowej/ serwisu kawowego*).

Serwis kawowy (z wyłączeniem kanapek) powinien być dostępny przez całą długość trwania szkolenia. Wykonawca zapewnia serwis sprząający po zakończonej przerwie kawowej.

2. OBIAD/LUNCH - dotyczy Części I, II i III

Do zapewnienia lunchu/obiadu dla każdego uczestnika w trakcie każdego dnia spotkania. Jako zapewnienie lunchu/obiadu rozumiane jest: podanie posiłku w miejscu realizacji szkolenia w godzinach ustalonych z zamawiającym, na ww. obiad/lunch składają się: dwa dania (zupa i drugie danie) oraz deser i napój, możliwością wyboru dania wegetariańskiego i wegańskiego.

Na jeden obiad (tj. obiad dla jednej osoby) o którym mowa powyżej składają się:

- a) zupa - 300 ml każda porcja;
- b) mięso lub ryba na ciepło - 150 g każda porcja;
- c) zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – 150 g każda porcja na osobę;
- d) do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż, lub frytki) –



	<p>200 g/osoba;</p> <p>e) deser - sałatka owocowa lub lody lub ciasto – porcja 200 g/osoba;</p> <p>f) soki owocowe 0,3 l/jedna porcja na osobę.</p> <p>Wykonawca musi zapewnić różnorodność posiłków przez 2 kolejne dni świadczenia usługi. Zapewnienie różnorodności będzie uznane przez Zamawiającego za spełnione, jeżeli przedstawiona przed szkoleniem propozycja menu nie będzie się powtarzać w ciągu 2 kolejnych dni szkolenia.</p> <p>3. KOLACJA - dotyczy Części I, II i III</p> <p>Do zapewnienie kolacji dla wszystkich uczestników pierwszego dnia wydarzenia(dotyczy części I, II i III) oraz drugiego dnia wydarzenia (dotyczy części II). Jako zapewnienie kolacji rozumiane jest: podanie posiłku w miejscu realizacji wydarzenia w godzinach ustalonych z Zamawiającym, gdzie na ww. kolację składają się: dwa dania (zupa i drugie danie) oraz deser i napój, z możliwością wyboru dania wegetariańskiego i wegańskiego. Na jeden obiad (tj. obiad dla jednej osoby) o którym mowa powyżej składają się:</p> <p>a) zupa - 300 ml każda porcja;</p> <p>b) mięso lub ryba na ciepło - 150 g każda porcja;</p> <p>c) zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – 150 g każda porcja;</p> <p>d) do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż, lub frytki) – 200 g/osoba;</p> <p>e) deser - sałatka owocowa lub lody lub ciasto – porcja 200 g/osoba;</p> <p>f) soki owocowe 0,3 l/jedna porcja.</p> <p>Propozycja menu będzie podlegać akceptacji.</p>
<p>Rozliczenie usługi</p>	<ul style="list-style-type: none">• Skalkulowana przez Wykonawcę cena uwzględnia wszelkie koszty zrealizowania usługi.• Płatność za usługę realizowana będzie sukcesywnie – po zakończeniu każdego wydarzenia, na podstawie wystawionej faktury/rachunku i podpisaniem protokołu odbioru bez zastrzeżeń przez obie strony.• Przelew na rachunek wskazany w umowie w terminie 14 dni od daty prawidłowo wystawionej faktury/rachunku