Załącznik nr 1 do SIWZ nr ZP 17/2013/CZP.

Szczegółowy opis i zakres przedmiotu zamówienia

***1) Nazwa zamówienia*.**
***2) Źródło finansowania*.**
3) Ogólny zakres (liczba części).
4) Termin realizacji przedmiotu zamówienia.
5) Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia.
6) Zapewnienie miejsc noclegowych
7) Zapewnienie sal konferencyjnych na szkolenia
8) Zapewnienie pełnego serwisu żywieniowego.
9) Uwagi dodatkowe do serwisu wyżywieniowego.
10) Zapewnienie sali konsumpcyjnej
11) Zapewnienie transportu dla Beneficjentów Ostatecznych
12) Sposób rozliczenia, płatności.
13) Prawo opcji
14) Kody CPV.
15) Uwagi dodatkowe

***1) Nazwa zamówienia*.**
Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi noclegowej wraz z serwisem żywieniowym, transportem oraz udostępnieniem sal konferencyjnych na potrzeby realizacji szkolenia wyjazdowego z zakresu kluczowych kompetencji społecznych i zawodowych dla 60 Beneficjentów Ostatecznych (BO) projektu „Staż na nowy start" .

***2) Źródło finansowania*.**
- Projekt pn.: „Staż na nowy start" jest realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, lata 2007-2013.
- Informacje o projekcie:
  Numer i nazwa Priorytetu: VI Rynek pracy otwarty dla wszystkich.
  Numer i nazwa Działania: 6.1 Poprawa dostępu do zatrudnienia oraz wspieranie aktywności zawodowej w regionie.
  Numer i nazwa Poddziałania: 6.1.1 Wsparcie osób pozostających bez zatrudnienia na regionalnym rynku pracy.
  Instytucja, w której został złożony wniosek: Wojewódzki Urząd Pracy w Rzeszowie.
  Numer konkursu: 19/POKL/6.1.1/2012.
  Okres realizacji projektu: od 01.12.2012 do 31.05.2014.
  Obszar realizacji projektu: powiat rzeszowski ziemski i grodzki .
  Nazwa Beneficjenta: Rzeszowska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A.
- Umowa o dofinansowanie projektu nr UDA-POKL.06.01.01-18-168/12-00, zawarta w dniu 11.12.2012 r. pomiędzy Województwem Podkarpackim – Wojewódzkim Urzędem Pracy w Rzeszowie a Rzeszowską Agencją Rozwoju Regionalnego S.A. w Rzeszowie.

3) Ogólny zakres (liczba części).

Przedmiot zamówienia składa się z trzech części:
Część I: świadczenie usługi noclegowej wraz z serwisem żywieniowym, transportem oraz udostępnieniem sal konferencyjnych na potrzeby realizacji szkolenia wyjazdowego z

zakresu kluczowych kompetencji społecznych i zawodowych dla 20 Beneficjentów Ostatecznych (BO) projektu „Staż na nowy start" .

Część II: świadczenie usługi noclegowej wraz z serwisem żywieniowym, transportem oraz udostępnieniem sal konferencyjnych na potrzeby realizacji szkolenia wyjazdowego z zakresu kluczowych kompetencji społecznych i zawodowych dla 20 Beneficjentów Ostatecznych (BO) projektu „Staż na nowy start" .

Część III: Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi noclegowej wraz z serwisem żywieniowym, transportem oraz udostępnieniem sal konferencyjnych na potrzeby realizacji szkolenia wyjazdowego z zakresu kluczowych kompetencji społecznych i zawodowych dla 20 Beneficjentów Ostatecznych (BO) projektu „Staż na nowy start" .

a) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
b) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

4) Termin realizacji przedmiotu zamówienia.

Przedmiot zamówienia musi być wykonany w całości do 26.04.2013r., w tym:

- Cześć I w okresie od 18 marca 2013 r. do 22 marca 2013 r.
- Cześć II w okresie od 8 kwietnia 2013 r. do 12 kwietnia 2013 r.
- Cześć III w okresie od 15 kwietnia 2013 r. do 19 kwietnia 2013 r.

5) Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia.

Część nr 1, cześć nr 2, cześć nr 3, cześć

Hotel, zgodnie z definicją zawartą w ustawie z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych zlokalizowany na terenie powiatu rzeszowskiego grodzkiego lub ziemskiego.

6) Zapewnienie miejsc noclegowych

6.1. Cześć I (od 18 do 22.03.2013)

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni miejsca noclegowe dla 20 uczestników (Beneficjentów Ostatecznych projektu „Staż na nowy start") na 5 dób hotelowych, (w tym 4 cztery noclegi), w tym 4 pokoje jednoosobowe i 8 pokoi dwuosobowych.

6.1.1. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia:

- 4 pokoi jednoosobowych; pokoje powinny być wyposażone w łazienkę z prysznicem, umywalką i toaletą;
- 8 pokoi dwuosobowych; pokoje powinny być wyposażone w łazienkę z prysznicem, umywalką i toaletą.

6.1.2. Ponadto, muszą być spełnione następujące warunki:

- hotel musi być zaszeregowany do kategorii trzygwiazdkowej na podstawie decyzji o zaszeregowaniu wydanej przez Marszałka Województwa Podkarpackiego (art.38 ustawy o usługach turystycznych) lub wyższej kategorii;
- Beneficjenci Ostateczni będą mieli możliwość dyspozycji wyznaczonymi pokojami od 18.03.2013 r., od godz. 09:30 do dnia 22.03.2013 r. do godz. 15.00. Nie dopuszcza się, by Beneficjenci Ostateczni byli rozmieszczeni w więcej niż jednym hotelu;
- w cenie noclegu, na okres pobytu Beneficjenta Ostatecznego w hotelu Wykonawca udostępni dodatkowe atrakcje, takie jak: basen, sauna, jacuzzi, łaźnia - codziennie od godz. 16:00 do 22:00 .

6.2. Cześć II (od 08 do 12.04.2013)
W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni miejsca noclegowe dla 20 Beneficjentów Ostatecznych projektu „Staż na nowy start") na 5 dób hotelowych, (w tym 4 cztery noclegi), w tym 4 pokoje jednoosobowe i 8 pokoi dwuosobowych.
6.2.1. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia:
- 4 pokoi jednoosobowych; pokoje powinny być wyposażone w łazienkę z prysznicem, umywalką i toaletą;
- 8 pokoi dwuosobowych; pokoje powinny być wyposażone w łazienkę z prysznicem, umywalką i toaletą.

6.2.2. Ponadto, muszą być spełnione następujące warunki:
- hotel musi być zaszeregowany do kategorii trzygwiazdkowej na podstawie decyzji o zaszeregowaniu wydanej przez Marszałka Województwa Podkarpackiego (art.38 ustawy o usługach turystycznych) lub wyższej kategorii;
- Beneficjenci Ostateczni będą mieli możliwość dyspozycji wyznaczonymi pokojami od 08.04.2013 r., od godz. 09:30 do dnia 12.04.2013 r. do godz. 15.00. Nie dopuszcza się, by Beneficjenci Ostateczni byli rozmieszczeni w więcej niż jednym hotelu;
- w cenie noclegu, na okres pobytu Beneficjenta Ostatecznego w hotelu Wykonawca udostępni dodatkowe atrakcje, takie jak: basen, sauna, jacuzzi, łaźnia, codziennie od godz. 16:00 do 22:00 .

6.3. Cześć III (od 15 do 19.04.2013)
W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni miejsca noclegowe dla 20 uczestników (Beneficjentów Ostatecznych projektu „Staż na nowy start") na 5 dób hotelowych, (w tym 4 cztery noclegi), w tym 4 pokoje jednoosobowe (z możliwością dostawki) i 8 pokoi dwuosobowych (z możliwością dostawki).
6.3.1. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia:
- 4 pokoi jednoosobowych; pokoje powinny być wyposażone w łazienkę z prysznicem, umywalką i toaletą;
- 8 pokoi dwuosobowych; pokoje powinny być wyposażone w łazienkę z prysznicem, umywalką i toaletą.

6.3.2. Ponadto, muszą być spełnione następujące warunki:
- hotel powinien być zaszeregowany do kategorii trzygwiazdkowej na podstawie decyzji o zaszeregowaniu wydanej przez Marszałka Województwa Podkarpackiego (art.38 ustawy o usługach turystycznych) lub wyższe;
- Beneficjenci Ostateczni będą mieli możliwość dyspozycji wyznaczonymi pokojami od 15.04.2013 r., od godz. 09:30 do dnia 19.04.2013 r. do godz. 15.00. Nie dopuszcza się, by Uczestnicy szkolenia byli rozmieszczeni w więcej niż jednym hotelu;
- w cenie noclegu, na okres pobytu Beneficjenta Ostatecznego w hotelu Wykonawca udostępni dodatkowe atrakcje, takie jak: basen, sauna, jacuzzi, łaźnia, codziennie od godz. 16:00 do 22:00 .

6.4. Uwagi dotyczące punktów 6.1, 6.2, 6.3:
a) w cenie noclegów wliczone są śniadania i kolacje opisane w punktach: 8.1.; 8.2., 8.3.,
b) w cenie noclegów wliczone jest udostępnienie dodatkowych atrakcji, takich jak basen, sauna, jacuzzi, łaźnia

7) Zapewnienie sal konferencyjnych na szkolenia

7.1. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia w terminie od 18.03.2013 do 22.03.2013 dwóch sal konferencyjnych, z uwzględnieniem poniższych warunków:
a) w dniu 18.03.2013 - 2 sal w godz. od 10:00 do 18:00 (8 godz.),

b) w kolejne dni, tj. 19, 20, 21 i 22 marca 2013 r. - 2 sal konferencyjnych w godz. od 09:00 do 17:00 (8 godz.)

7.2. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia w terminie od 08.04.2013 do 12.04.2013 dwóch sal konferencyjnych, z uwzględnieniem poniższych warunków:
a) w dniu 08.04.2013 2 sal w godz. od 10:00 do 18:00 (8 godz.),
b) w kolejne dni, tj. 9, 10, 11, 12 kwietnia 2013 r. - 2 sal konferencyjnych w godz. od 09:00 do 17:00 (8 godz.).

7.3. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia w terminie od 15.04.2013 do 19.04.2013 dwóch sal konferencyjnych, z uwzględnieniem poniższych warunków:
a) w dniu 15.04.2013 2 sal w godz. od 10:00 do 18:00 (8 godz.),
b) w kolejne dni, tj. 16, 17, 18, 19 kwietnia 2013 r. - 2 sal konferencyjnych w godz. od 09:00 do 17:00 (8 godz.).

7.4. Ogólne wymagania do wszystkich sal, o których mowa w punktach 7.1, 7.2, 7.3.

7.4.1. Każda z sal (podczas wszystkich w/w dni szkolenia):

a) z pełnym wyposażeniem (klimatyzacja, wykładzina dywanowa, nagłośnienie, multimedia – ekran, rzutnik, flipchart, przewodowy i bezprzewodowy dostęp do Internetu, stoły, krzesła, plus materiały piśmiennicze, gąbka do ścierania tablicy, blok papierowy A1 plus materiały piśmiennicze),

b) musi być o powierzchni min 50 m^2 i swobodnie pomieścić co najmniej 10 osób w układzie dwóch rzędów stołów z krzesłami, oraz stanowiska: stół/biurko, krzesło dla trenera i osoby Zamawiającego wykonującej czynności związane z monitoringiem projektu „Staż na nowy start”,

c) musi mieć dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia,

d) wyłożona wykładziną, o powierzchni min. 50 m^2,

e) hol sali również wyłożony wykładziną, o powierzchni min. 50 m^2,

f) musi być wyposażona w mikrofony bezprzewodowe z dołączonymi zapasowymi, naładowanymi akumulatorami.

7.4.2. W trakcie trwania szkolenia, w pobliżu sali musi znajdować się pracownik, Wykonawcy odpowiedzialny za prawidłowe funkcjonowanie wyposażenia sali.

7.4.3. Jedna godzina korzystania /udostępnienia sali konferencyjnej oznacza godzinę zegarową – 60 min.

7.4.4. Wykonawca zapewni Zamawiającemu możliwość oznaczenia sal konferencyjnych, poprzez przyklejenie taśmą klejącą plakatów i innych materiałów papierowych na drzwiach od strony zewnętrznej (holu) oraz wewnątrz sali w miejscu widocznym dla Beneficjentów Ostatecznych.

8) Zapewnienie pełnego serwisu żywieniowego.

8.1. Śniadanie.
Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia śniadania dla 20 osób – Beneficjentów Ostatecznych projektu „Staż na nowy start”, każdego dnia z niżej wymienionych:

1. 19.03.2013 r.(na 20 osób)
2. 20.03.2013 r.(na 20 osób)
3. 21.03.2013 r.(na 20 osób)
4. 22.03.2013 r.(na 20 osób)
5. 09.04.2013 r.(na 20 osób)
6. 10.04.2013 r.(na 20 osób)
7. 11.04.2013 r.(na 20 osób)
8. 12.04.2013 r.(na 20 osób)
9. 16.04.2013 r.(na 20 osób)
10. 17.04.2013 r.(na 20 osób)
11. 18.04.2013 r.(na 20 osób)
12. 19.04.2013 r.(na 20 osób)

8.1.2. Ogólne wymagania do wszystkich śniadań.
W każdym z w/w dni śniadania dla 20 osób, w formule szwedzkiego stołu, które będzie wliczone w koszty noclegu. W odniesieniu do śniadań muszą być spełnione następujące warunki:

a) do wyboru bez ograniczeń: różne rodzaje świeżego pieczywa, Croissanty i ciastka francuskie, masło, dżem, marmolada i miód, wybór jogurtów, świeże, krojone owoce i warzywa (w tym pomidory i ogórki), różne rodzaje płatków śniadaniowych, mleko i mleko odtłuszczone, wybór wędlin, serów, pasztetów, grillowany bekon i kiełbaski śniadaniowe, ciepła jajecznica, kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana; soki owocowe – 100%, min. w 3 smakach, w tym, sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki, dodatki do napojów, w postaci cukru białego, słodzika, śmietanki do kawy w dzbanuszkach, ceramicznych o pojemności nie większej niż 300 ml, cytryna pokrojona w plasterki – bez skórki; ponadto, napoje podawane będą w szklanych naczyniach;
b) Wykonawca zapewni materiałowe obrusy na stołach, dekorację stołów według własnego uznania oraz, sztućce, serwetki, zastawę (talerze, filiżanki, szklaneczki);

c) kawa i herbata będą świeżo zaparzone i serwowane na gorąco; herbata podawana min, w 3 rodzajach, w torebkach o wadze 1,5 - 2 g – bez ograniczeń na osobę, w naczyniach szklanych lub ceramicznych.

d) śniadania będą serwowane w specjalnie przeznaczonej do tego sali w tym samym budynku co nocleg dla Beneficjentów Ostatecznych;

8.2. Kolacje.
Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia kolacji dla 20 osób – Beneficjentów Ostatecznych projektu „Staż na nowy start”, każdego dnia z niżej wymienionych:

1. 19.03.2013 r.(na 20 osób)
2. 20.03.2013 r.(na 20 osób)
3. 21.03.2013 r.(na 20 osób)
4. 09.04.2013 r.(na 20 osób)
5. 10.04.2013 r.(na 20 osób)
6. 11.04.2013 r.(na 20 osób)
7. 16.04.2013 r.(na 20 osób)
8. 17.04.2013 r.(na 20 osób)
9. 18.04.2013 r.(na 20 osób)

8.2.1. Ogólne wymagania do wszystkich kolacji wymienionych w punkcie 8.2.

Kolacja dla 20 osób w formie serwowanej, która będzie wliczona w koszty noclegu.
W odniesieniu do każdej kolacji muszą być spełnione łącznie następujące warunki:

a) porcja na jedną osobę: jedno danie ciepłe składające się z mięsa: minimum 150 gramów, dodatku skrobiowego: minimum 100 gramów oraz surówki: minimum 100 gramów,

b) kawa, herbata, woda mineralna niegazowana; dodatki do napojów, w postaci cukru białego, słodzika, śmietanki do kawy w dzbanuszkach porcelanowych o pojemności nie większej niż 300 ml, cytryna pokrojona w plasterki – bez skórki;

c) ponadto, napoje podawane będą w szklanych naczyniach;

d) Wykonawca zapewni materiałowe obrusy na stołach, dekorację stołów według własnego uznania oraz sztućce, serwetki, zastawę (talerze, filiżanki, szklaneczki);

e) na jedną osobę: kawa i herbata będą świeżo zaparzone i serwowane na gorąco; herbata podawana min, w 3 rodzajach, w torebkach o wadze 1,5 - 2 g – bez ograniczeń, woda mineralna – minimum 0,25 l; dodatki do napojów, w postaci cukru białego, słodzika, śmietanki do kawy w dzbanuszkach ceramicznych o pojemności nie większej niż 300 ml, cytryna pokrojona w plasterki – bez skórki – bez ograniczeń;

f) kolacje będą serwowane w tym samym budynku co nocleg Beneficjentów Ostatecznych, w specjalnie przygotowanej do tego sali;

8.3. Uroczysta kolacja lub biesiada.
Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia uroczystej kolacji lub biesiady dla 20 osób – Beneficjentów Ostatecznych projektu „Staż na nowy start", każdego dnia z niżej wymienionych:

1. 18.03.2013 r. (na 20 osób),
2. 08.04.2013 r.(na 20 osób),
3. 15.04.2013 r.(na 20 osób).

8.3.1. Ogólne wymagania do wszystkich uroczystych kolacji wymienionych w punkcie 8.3

Uroczysta kolacja wliczona w cenę noclegu, z oprawą muzyczną w postaci przynajmniej DJa (w cenie kolacji), w odrębnej sali na wyłączność dla grupy, dla 20 Beneficjentów Ostatecznych:

a) uroczysta kolacja musi składać się z dania głównego, deseru, zimnych zakąsek w postaci stołu szwedzkiego, i napojów;
b) posiłki powinny bazować na tradycyjnej kuchni polskiej, to znaczy na najpopularniejszych znanych, jako polskie potrawach (m.in.: pierogi, kasza, kluski, gołąbki, kotlet schabowy, kotlet mielony, bigos, galareta mięsna, golonka, zupy: żurek, kapuśniak, krupnik, barszcz czerwony, rosół, zupa pomidorowa, zupa ogórkowa, zupa grzybowa, chłodnik), potrawy z kapusty i ziemniaków, pieczywo (chleb żytni, pszenny), ciasta, warzywa, owoce (jabłka, gruszki, rozmaite jagody, porzeczki), ser biały, jak i wszelkiego rodzaju mięsa (głównie wieprzowina, drób i wołowina) rozmaicie przygotowane, oraz w mniejszym stopniu ryby morskie i słodkowodne. Specyficznym polskim deserem są faworki, popularne są też inne wypieki, w tym babka, makowiec, sernik, pierniki czy pączki.
c) posiłki muszą być gorące (poza zimnymi zakąskami) i świeże,
d) Wykonawca zapewni materiałowe obrusy na stołach, dekorację stołów według własnego uznania oraz, sztućce, serwetki, zastawę (talerze, filiżanki, szklaneczki);

e) posiłki powinny być podawane przez kelnerów; ilość obsługujących kelnerów powinna być wystarczająca do tego by zapewnić szybką obsługę uczestników kolacji,
f) ponadto w odniesieniu do uroczystej kolacji muszą być spełnione łącznie następujące warunki:
f.1) uroczysta kolacja musi składać się z:
- dania głównego mięsnego na gorąco, w ilości zwyczajowej porcji restauracyjnej - min. 150 gramów mięsa na osobę,
- ciepłego dodatku do dania głównego (dobranego odpowiednio do propozycji dania) w ilości co najmniej 100 gramów na osobę,
- zestawu surówek (min. 2 surówki) w ilości co najmniej 100 gramów na osobę,
- deseru w postaci ciasta tortowego porcjowanego (w ilości min. 100 gramów na osobę),
- zimnych zakąsek na bufecie szwedzkim - min. 300 gramów na osobę,
- napojów gorących (minimum 1 filiżanka kawy o pojemności ok. 150 ml dla każdej osoby i minimum 1 filiżanka herbaty dla każdej osoby w torebkach o wadze 1,5 - 2 g),
- napojów zimnych (minimum 2 rodzaje 100 % soków owocowych w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz wody mineralnej niegazowanej w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby.

8.3.2. Zamiast uroczystej kolacji (opisanej w punkcie 8.3.1) biesiada.
Biesiada wliczona w cenę noclegu, z oprawą muzyczną w postaci przynajmniej DJa (w cenie biesiady), dla 20 osób:

a) biesiada powinna składać się z mięsa z grilla, przynajmniej w 5 postaciach wraz z dodatkami w postaci przypraw, pieczywa sałatek, napoi (patrz punkt e poniżej), Posiłki muszą być gorące i świeże;
b) Wykonawca zapewni odpowiednią dekorację stołów według własnego uznania (w tym materiałowe obrusy), sztućce metalowe, serwetki, zastawę (talerze porcelanowe, szklaneczki);
c) dopuszcza się w odniesieniu do posiłku z grilla zastosowanie jednorazowych talerzy i sztućców;
d) posiłki powinny być podawane przez kelnerów; ilość kelnerów obsługujących grill, powinna być wystarczająca do tego by zapewnić szybką obsługę uczestników szkolenia;
e) ponadto, w odniesieniu do biesiady muszą być spełnione łącznie następujące warunki:
biesiada musi składać się z:
- mięsa z grilla przynajmniej w 5 postaciach - łącznie min. 250 g mięsa na osobę, wraz z dodatkami w postaci przypraw,
- pieczywa min. 3 rodzaje (jasne, ciemne, pełnoziarniste) – bez ograniczeń,
- napojów gorących (minimum 1 filiżanka kawy o pojemności ok. 150 ml dla każdej osoby i minimum 1 filiżanka herbaty dla każdej osoby w torebkach o wadze 1,5 - 2 g),
- napojów zimnych (minimum 2 rodzaje 100 % soków owocowych w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz wody mineralnej niegazowanej w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby,
- oprawy muzycznej w postaci DJ.

8.4. Obiady.
8.4.1. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia obiadów dla 20 osób – Beneficjentów Ostatecznych projektu „Staż na nowy start", każdego dnia z niżej wymienionych:

1. 18.03.2013 r.(na 20 osób)
2. 19.03.2013 r.(na 20 osób)
3. 20.03.2013 r.(na 20 osób)
4. 21.03.2013 r.(na 20 osób)
5. 22.03.2013 r.(na 20 osób)

6. 08.04.2013 r.(na 20 osób)
7. 09.04.2013 r.(na 20 osób)
8. 10.04.2013 r.(na 20 osób)
9. 11.04.2013 r.(na 20 osób)
10. 12.04.2013 r.(na 20 osób)
11. 15.04.2013 r.(na 20 osób)
12. 16.04.2013 r.(na 20 osób)
13. 17.04.2013 r.(na 20 osób)
14. 18.04.2013 r.(na 20 osób)
15. 19.04.2013 r.(na 20 osób)

8.4.1.1. Obiady są wliczone w cenę dziennego wyżywienia (wraz z przerwami kawowymi)
8.4.2. Wykonawca na żądanie Zamawiającego, w przypadku zaistnienia potrzeby, do wyda dodatkowo po 2 obiady w każdym z w/w dni (patrz punkt 8.4.1.).

8.4.1.1. Ogólne wymagania do wszystkich obiadów wymienionych w punkcie 8.4.
Obiad powinien składać się z zupy, dania głównego, dodatków, deseru i napoi:

a) posiłki powinny bazować na tradycyjnej kuchni polskiej, to znaczy na najpopularniejszych znanych, jako polskie potrawach (m.in.: pierogi, kasza, kluski, gołąbki, kotlet schabowy, kotlet mielony, bigos, galareta mięsna, golonka, zupy: żurek, kapuśniak, krupnik, barszcz czerwony, rosół, zupa pomidorowa, zupa ogórkowa, zupa grzybowa, chłodnik; potrawy z kapusty i ziemniaków, pieczywo: chleb żytni, pszenny; ciasta, warzywa, owoce: jabłka, gruszki, rozmaite jagody, porzeczki; ser biały, jak i wszelkiego rodzaju mięsa - głównie wieprzowina, drób i wołowina, rozmaicie przygotowane, oraz w mniejszym stopniu ryby morskie i słodkowodne; specyficznym polskim deserem są wypieki, w tym babka, makowiec, sernik, pierniki czy pączki); posiłki muszą być gorące i świeże;
b) Wykonawca zapewni dekorację stołów według własnego uznania, w tym materiałowe obrusy oraz sztućce metalowe, serwetki, zastawę (talerze porcelanowe, szklaneczki),
c) posiłki powinny być podawane przez kelnerów w odrębnej sali konsumpcyjnej; ilość obsługujących kelnerów powinna być wystarczająca do tego by zapewnić szybką obsługę uczestników szkolenia,
d) oczekiwane jest zróżnicowane menu obiadowe, nie powtarzające się ani razu w kolejnych dniach szkolenia,
e) ponadto w odniesieniu do obiadów muszą być spełnione następujące warunki:
   e.1) obiad musi składać się z:
   - gorącej zupy w ilości co najmniej 200 ml na osobę,
   - dania głównego mięsnego na gorąco, w ilości zwyczajowej porcji restauracyjnej - min. 150 g mięsa na osobę,
   - ciepłego dodatku do dania głównego (dobranego odpowiednio do propozycji dania) w ilości co najmniej 100 g na osobę,
   - zestawu surówek (min. 2 surówki) w ilości co najmniej 100 g na osobę,
   - deseru w postaci ciasta tortowego porcjowanego (w ilości min. 100 g na osobę),
   - napojów gorących (minimum 1 filiżanka kawy o pojemności ok. 150 ml dla każdej osoby i minimum 1 filiżanka herbaty dla każdej osoby w torebkach o wadze 1,5 -2 g),
   - napojów zimnych (minimum 2 rodzaje 100 % soków owocowych w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej) w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby.

8.5. Przerwy kawowe.

Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia każdego dnia z niżej wymienionych dni 2 przerw kawowych dla 20 osób – Beneficjentów Ostatecznych projektu „Staż na nowy start":

1. 18.03.2013 r. (2 przerwy na 20 osób każda)
2. 19.03.2013 r (2 przerwy na 20 osób każda)
3. 20.03.2013 r. (2 przerwy na 20 osób każda)
4. 21.03.2013 r. (2 przerwy na 20 osób każda)
5. 22.03.2013 r. (2 przerwy na 20 osób każda)
6. 08.04.2013 r. (2 przerwy na 20 osób każda)
7. 09.04.2013 r. (2 przerwy na 20 osób każda)
8. 10.04.2013 r. (2 przerwy na 20 osób każda)
9. 11.04.2013 r. (2 przerwy na 20 osób każda)
10. 12.04.2013 r. (2 przerwy na 20 osób każda)
11. 15.04.2013 r. (2 przerwy na 20 osób każda)
12. 16.04.2013 r. (2 przerwy na 20 osób każda)
13. 17.04.2013 r. (2 przerwy na 20 osób każda)
14. 18.04.2013 r. (2 przerwy na 20 osób każda)
15. 19.04.2013 r. (2 przerwy na 20 osób każda)

8.5.1. Ogólne wymagania do wszystkich przerw kawowych wymienionych w punkcie 8.5.
W trakcie trwania szkolenia z zakresu kluczowych kompetencji społecznych i zawodowych Wykonawca zapewni przerwy kawowe dla uczestników w/w szkolenia, na które będzie się składać kawa oraz inne napoje, a także ciastka kruche - serwowane przed salą, w której będą się odbywać szkolenia:
a) napoje podawane będą w szklanych naczyniach,
b) zapewniona zostanie odpowiednia dekoracja stołów (w tym materiałowe obrusy), łyżeczki, widelczyki, serwetki, zastawę (talerze, filiżanki, szklaneczki),
c) kawa i herbata będą świeżo zaparzone i serwowane na gorąco przez kelnerów,
d) ponadto, w odniesieniu do przerw kawowych muszą być spełnione następujące warunki:
d.1) kawa, herbata oraz inne napoje serwowane bez ograniczeń ilościowych,
d.2) herbata podawana min, w 3 rodzajach, w torebkach o wadze 1,5 - 2 g,
d.2) soki owocowe – 100%, min. w 3 smakach, w tym, sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki,
d.3) woda mineralna niegazowana,
d.4) dodatki do napojów, w postaci cukru białego, słodzika, śmietanki do kawy w dzbanuszkach porcelanowych o pojemności nie większej niż 300 ml, cytryny pokrojonej w plasterki – bez skórki,
d.5) minimum 5 rodzajów ciastek kruchych - bez ograniczeń ilościowych.

8.5.2. Przerwy kawowe będą wliczone w cenę dziennego wyżywienia.

9) Uwagi dodatkowe do serwisu wyżywieniowego.

Uwagi dodatkowe do serwisu wyżywieniowego:

a) posiłki muszą być świeże,

b) Wykonawca zapewni odpowiednią dekorację stołów (w tym materiałowe obrusy), sztućce metalowe, serwetki, zastawę (talerze porcelanowe, szklaneczki),

c) Zamawiający z 3 dniowym wyprzedzeniem poinformuje Wykonawcę o ilości zamawianych posiłków, w przypadku zmiany liczby osób,

d) posiłki będą serwowane przez Wykonawcę w określonych godzinach, szczegółowo podanych w harmonogramie szkolenia, który Zamawiający przekaże przynajmniej z 3 dniowym wyprzedzeniem,

e) obsługa kelnerska w postaci min. 2 kelnerów na 20 uczestników szkolenia.

f) śniadania, kolacje są wliczone w koszty noclegów,

g) obiady, przerwy kawowe są wliczone w cenę dziennego wyżywienia.

10) Zapewnienie sali konsumpcyjnej

10.1. Śniadania, obiady, kolacje będą się odbywały w specjalnie przygotowanej do tego sali konsumpcyjnej, znajdującej się w tym samym budynku, co nocleg uczestników szkolenia z zakresu kluczowych kompetencji społecznych i zawodowych.
10.2. Na uroczyste kolacje lub biesiady zostanie Beneficjentom Ostatecznym zapewniona sala konsumpcyjna na wyłączność, znajdująca się w tym samym budynku, co nocleg uczestników szkolenia.
10.2.1. W odniesieniu do biesiady dopuszcza się, aby była ona zorganizowana w altanie/ogrodzie przy hotelu, (w którym nocują Beneficjenci Ostateczni szkolenia), pod warunkiem, że Wykonawca posiada takie miejsce, w którym wcześniej organizował podobne imprezy (np. gril) oraz pod warunkiem, że pogoda będzie ku temu opowiedzenia, tzn. np. nie będzie padał deszcz.
10.2.1.1. Zorganizowanie biesiady w ogrodzie lub altanie za każdym razem Wykonawca musi uzgodnić z Zamawiającym.
10.2.1.2. Zamawiający może nie wyrazić zgody na organizację biesiady w ogrodzie lub altanie bez podania przyczyny odmowy.

11) Zapewnienie transportu dla Beneficjentów Ostatecznych

Transport Beneficjentów Ostatecznych projektu „Staż na nowy start" odbywać się będzie na trasie Rzeszów (parking przy siedzibie RARR S.A., ul. Szopena 51) do miejsca zakwaterowania Beneficjentów Ostatecznych i z powrotem, przy założeniu, że:
a) 18.03.2013 r. nastąpi dowóz 20 BO - uczestników szkolenia do miejsca zakwaterowania, (przewidywany wyjazd spod siedziby RARR S.A. o godz. 08:20),
b) 22.03.2013 r. nastąpi powrót 20 BO - uczestników szkolenia z miejsca zakwaterowania (planowana godz. wyjazdu 17:15) do siedziby RARR S.A. (parking przed budynkiem RARR, przy ul. Szopena 51 w Rzeszowie)
c) 08.04.2013 r. nastąpi dowóz 20 BO - uczestników szkolenia do miejsca zakwaterowania, (przewidywany wyjazd spod siedziby RARR S.A. o godz. 08:20),
d) 12.04.2013 r. nastąpi powrót 20 BO - uczestników szkolenia z miejsca zakwaterowania (planowana godz. wyjazdu 17:15) do siedziby RARR S.A. (parking przed budynkiem RARR, przy ul. Szopena 51 w Rzeszowie);
e) 15.04.2013 r. nastąpi dowóz 20 BO - uczestników szkolenia do miejsca zakwaterowania, (przewidywany wyjazd spod siedziby RARR S.A. o godz. 08:20),
f) 19.04.2013 r. nastąpi powrót 20 BO - uczestników szkolenia z miejsca zakwaterowania (planowana godz. wyjazdu 17:15) do siedziby RARR S.A. (parking przed budynkiem RARR, przy ul. Szopena 51 w Rzeszowie);
g) Wykonawca będzie zobowiązany do:
g.1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek ich posiadania, dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osoba/ osobami zdolnymi do wykonania usługi transportu, posiadającymi uprawnienia zgodne z przepisami prawa lub licencję na wykonywanie

transportu drogowego, zgodnie z ustawą z 6 września 2001 roku o transporcie drogowym (Dz.U.z 2007 Nr 125 poz.874 z późn.zm.)
g.12) lub korzystania z podwykonawstwa podmiotów, które w/w uprawnienia posiadają, Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączącego go z nimi stosunków.

11.1. Wykonawca usługi transportowej przyjmuje na siebie w całości odpowiedzialność za zdrowie, życie i bezpieczeństwo przewożonych osób w trakcie wykonywanej usługi transportu.
11.1.2. Jeżeli wykonawca korzysta z podwykonawstwa (patrz punkt 11, g.12) odpowiada za ich działania jak opisano to w punkcie 11.1.

12) Sposób rozliczenia, płatności.

12. 1. Wynagrodzenie Wykonawcy nie może być podwyższone, chociażby nie można było w czasie zawarcia umowy przewidzieć rozmiaru lub kosztów usług. Wynagrodzenie Wykonawcy jest niezmienne i nie będzie podlegało waloryzacji w trakcie realizacji umowy. Wykonawca oświadczy, że wycenił wszystkie elementy niezbędne do prawidłowego wykonania przedmiotu umowy.
W związku z tym wyklucza się jakiekolwiek roszczenia Wykonawcy związane z nieprawidłowym skalkulowaniem ceny.
12.2. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie płatne:
a) po wykonaniu przedmiotu zamówienia, stwierdzonego protokołem odbioru usługi, który Wykonawca przedłoży Zamawiającemu do akceptacji (podpisu) przed wystawieniem faktur,
b) na podstawie faktur VAT, przelewem na rachunek bakowy (wskazany w fakturach Wystawcy) w terminie do 30 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.

12.3.1. Ponieważ na przedmiot zamówienia składają się następujące pozycje budżetu projektu „Staż na nowy start":
a) zamówienie nr RARR/CZP/……./ 2013 - zakwaterowanie (nocleg) BO - uczestników szkolenia (obejmujący śniadania i kolacje),
b) zamówienie nr RARR/CZP/……./ 2013 - dzienne wyżywienie BO - uczestników szkolenia (obejmujące obiady i przerwy kawowe),
c) zamówienie nr RARR/CZP/……./ 2013 - korzystanie z sali konferencyjnej podczas szkolenia,
d) zamówienie nr RARR/CZP/……./ 2013 - transport BO do miejsca zakwaterowania (i realizacji szkolenia) oraz powrót
Wykonawca wystawi 4 odrębne faktury za wykonanie przedmiotu zamówienia według w/w składowych: a, b, c, d - do każdej faktury musi być dołączony protokół wykonania usługi.

12.3.2. Zamawiający może żądać aby Wykonawca wystawił odrębne faktury (wg punktu 12.3.1) za wykonanie zamówienia w marcu i kwietniu 2013 r.

12.3.3. Wynagrodzenie, o którym mowa w punkcie 12.3.1. a) jest obliczane w następujący sposób:
Liczba osób – Beneficjentów Ostatecznych projektu x 5 dób (w tym 4 noclegi) x cena za jedną osobę.

12.3.4. Wynagrodzenie, o którym mowa w punkcie 12.3.1. b) jest obliczane w następujący sposób:
Liczba osób Beneficjentów Ostatecznych projektu x 5 dni (zakwaterowania) x cena za jedną osobę na dzień

12.3.5. Wynagrodzenie, o którym mowa w punkcie 12.3.1. c) jest obliczane w następujący sposób:
Liczba godz. korzystania/udostępnienia sali konferencyjnej x cena za 1 godz. (60 min).

12.3.6. Wynagrodzenie, o którym mowa w punkcie 12.3.1. d) jest obliczane w następujący sposób:

Transport BO w dniu 18.03.2013 dowóz BO + powrót BO w dniu 22.03.2013

Transport BO w dniu 08.04.2013 dowóz BO + powrót BO w dniu 12.04.2013
Transport BO w dniu 15.04.2013 dowóz BO + powrót BO w dniu 19.04.2013

13) Prawo opcji

Prawem opcji objęte jest zamówienie polegające na zapewnieniu opieki nad dzieckiem/ dziećmi do lat 7 lub osobą/ osobami zależnymi podczas pobytu rodzica lub opiekuna prawnego, (który jest Beneficjentem Ostatecznym projektu „Staż na nowy start") na szkoleniu z zakresu kluczowych kompetencji społecznych i zawodowych, realizowanego w dniach 15.04.2013 do 19.04.2013.
Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia dla liczby nie przekraczającej 12 w/w osób:
- miejsc noclegowych, na 5 dób hotelowych na warunkach jak odpisano w punkcie 6 dla części 3, (w tym 4 noclegi w pokoju razem z rodzicem lub opiekunem prawnym, który jest uczestnikiem szkolenia, na odrębnym miejscu do spania),
- pełnego serwisu żywieniowego jak dla Beneficjentów Ostatecznych w części 3 (patrz punkt 8)
- transportu razem z rodzicem lub opiekunem prawnym, który jest uczestnikiem szkolenia realizowanego w dniu 15.04.2013 oraz 19.04.2013
- zapewnienia możliwości spożywania posiłków razem z rodzicem w sali konsumpcyjnej, w dniach od 15.04.2013 r. do 19.04.2013
- zapewnienia opieki nad dzieckiem lub grupą dzieci do lat 7 lub osobami zależnymi BO w godzinach od 10:00 do 18:00 w dniu 15.04.2013 ,a w dniach kolejnych, tj. 16,17, 18 kwiecień 2013 r. tej opieki w godz. od 09:00 do 17:00, w dniu 19.04.2013 opieki od godz. 09:00 do 15:00.

Opieka nad dzieckiem, grupą dzieci lub osoba/ osobami zależnymi BO musi być wykonywana przez osobę posiadającą odpowiednie przygotowanie zawodowe. Ważne jest, aby w/w osoby chętnie zostawały pod opieką opiekuna, który posiada odpowiednie przygotowanie pedagogiczne. Przyjmując dzieci, zwłaszcza małe, pod opiekę należy liczyć się z faktem, że dzieci mają bardzo różne pomysły wielokrotnie zagrażające ich zdrowiu lub nawet życiu.
Wykonawca powinien wydzielić odpowiednie pomieszczenie, w którym będą przebywać dzieci, zorganizować plac zabaw na wolnym powietrzu, przygotować odpowiednie programy animacyjne stosownie do przedziału wiekowego dzieci. Programy animacyjne powinny uwzględniać ewentualny podział dzieci na grupy wiekowe do lat 3, od 3 do 4 lat oraz od 5 do 7 lat.
Wykonawca powinien posiadać odpowiednie minimalne wyposażenie ułatwiające rodzicowi /opiekunowi sprawowanie opieki nad dzieckiem na przykład:
- podwyższone krzesełko,
- deska do przewijania.

Zamawiający poda czy udzieli zamówienia w formie opcji oraz liczbę osób objętych usługą *zapewnienia opieki nad dzieckiem/ dziećmi do lat 7 lub osobą/ osobami zależnymi*

podczas pobytu rodzica lub opiekuna prawnego, (który jest Beneficjentem Ostatecznym projektu „Staż na nowy start") na szkoleniu z zakresu kluczowych kompetencji społecznych i zawodowych, realizowanego w dniach 15.04.2013 do 19.04.2013
– do dnia 22 marca 2013 r.
12.4. Jeżeli Wykonawca zrealizuje zamówienie z prawa opcji - wynagrodzenie Wykonawcy będzie płatne za wykonanie opieki nad dzieckiem do lat 7 lub osobą zależną:
a) po wykonaniu przedmiotu zamówienia, stwierdzonego protokołem odbioru usługi, który Wykonawca przedłoży Zamawiającemu do akceptacji (podpisu) przed wystawieniem faktur,
b) na podstawie faktur VAT, przelewem na rachunek bakowy (wskazany w fakturach Wystawcy) w terminie do 30 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.

12.4.1. Wynagrodzenie, o którym mowa w punkcie 12.4. jest obliczane w następujący sposób:
Liczba dzieci do lat 7 lub osób zależnych x cena (ryczałt za 1 osobę)

14) Kody CPV.

55100000-1 Usługi hotelarskie
55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
60170000-0 Wynajem pojazdów przeznaczonych do transportu osób wraz z kierowcą
85312110 – 3 Usługi opieki dziennej nad dziećmi
85312100-0 Usługi opieki dziennej
92000000-1 Usługi rekreacyjne, kulturalne i sportowe

15) Uwagi dodatkowe

Wykonawca zapewni nieograniczony dostęp pracownikom Zamawiającego do hotelu w celu wykonywania czynności związanych z monitoringiem i kontrolą realizowanej przez Wykonawcę usługi w ramach zamówienia.
Zamawiający zastrzega sobie prawo szczegółowego sprawdzenia stanu faktycznego zgodności wykonywanych usług z zawartą umową.