



## Załącznik nr 1

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAPYTANIA OFERTOWEGO

Zamówienie podzielono na następujące części:

1. Część 1 – szkolenia dla grup:

Nazwa grupy	Liczba uczestników	Termin pierwszego zjazdu	Termin drugiego zjazdu	Termin trzeciego zjazdu
M2	18	4-6 maja	1-3 czerwca	27-28 sierpnia

2. Część 2 – szkolenia dla grup:

Nazwa grupy	Liczba uczestników	Termin pierwszego zjazdu	Termin drugiego zjazdu	Termin trzeciego zjazdu
M1	18	25-27 maja	9-11 lipca	14-16 września

Opis przedmiotu zamówienia jest tożsamy dla wszystkich części zamówienia.

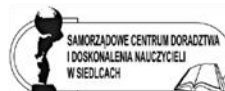
#### Szczegółowe warunki realizacji zamówienia:

- Ostateczne określenie dokładnej liczby osób korzystających z usług Wykonawcy (w tym ostateczna liczba osób korzystająca z noclegu) zostanie potwierdzone i przekazane przez Zamawiającego drogą mailową na adres opiekuna po stronie Wykonawcy najpóźniej 3 dni przed terminem danego noclegu – do godz. 16:30. **Liczba osób korzystająca z noclegu, wyżywienia, itp. zostanie podana na formularzu realizacji.**
- Najpóźniej na 3 dni robocze przed każdym noclegiem Wykonawca przesyła, do akceptacji przez przedstawiciela Zamawiającego, menu, które zostanie przygotowane na podstawie proponowanego wzorcowego menu załączonego do oferty. Jeżeli Propozycja nie zostanie zaakceptowana, Wykonawca ma 1 dzień na przesłanie menu uwzględniającego wszystkie uwagi Zamawiającego.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zamówienia o nie więcej niż 50% lub zwiększenia o nie więcej niż 10% na 4 dni przed noclegiem. Zwiększenie zamówienia nie stanowi istotnej zmiany umowy w sprawie udzielenia zamówienia i nie wymaga sporządzenia aneksu do zawartej umowy.
- Zamawiający ma prawo do bezkosztowej anulacji zamówienia na 7 dni przed planowanym terminem spotkania.
- Do składania ofert zapraszamy przedstawicieli obiektów w odległości do 5 km od Dworca PKS Mława, prowadzących działalność zgodną z opisanym zapytaniem.

Odległość będzie liczona na podstawie Google maps – wyznacz trasę pieszo pomiędzy miejscem noclegu wskazanym w ofercie a Dworcem PKS Mława. Do wyznaczenia trasy pieszo należy jako: pierwszą pozycję wpisać adres miejsca noclegu, natomiast jako drugą pozycję

Partnerzy:

Collegium Civitas





wpisać: Dworzec PKS Mława, ul. Zygmunta Padlewskiego 1. W przypadku, gdy aplikacja Google maps wskazuje więcej niż jedną trasę, należy wybrać trasę najkrótszą.

W przypadku przekroczenia odległości 5 km od Dworca PKS Zamawiający odrzuci taką ofertę jako niezgodną z treścią niniejszego Zapytania ofertowego.

6. Wykonawca zobowiązuje się, że w przypadku zmiany sposobu wykonania oferty (w tym zmiany podwykonawcy) zmiana ta będzie podlegać każdorazowo akceptacji Zamawiającego.
7. Obiekty muszą spełniać następujące warunki:

#### I. STANDARD OBIEKTU:

Hotel który jest obiektem przystosowanym do potrzeb osób niepełnosprawnych oraz który ma możliwość, w ramach prowadzonej działalności: serwować całodzielne wyżywienie, świadczyć usługi noclegowe.

Hotel na terenie m. Mława usytuowany w odległości nie dalszej niż 5 km od Dworca PKS Mława.

Wykonawca zapewni pokoje, toalety, jadalnie oraz inne pomieszczenia dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych, w tym w szczególności przestrzeń gastronomiczną, sanitarną oraz miejsce na obiad i kolację dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych. Przestrzeń obiektu musi być przystosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych z dostępem pozbawionym barier architektonicznych: windy pozwalające na przejazd co najmniej jednego wózka inwalidzkiego (Zamawiający nie dopuszcza przemieszczania osób niepełnosprawnych windami towarowymi), platformy/podjazdy, brak progów oraz schodów utrudniających osobom niepełnosprawnym dostęp do budynku, części restauracyjnej, sanitarnej, szatni oraz miejsca organizacji obiadu/kolacji.

#### II. ZAKWATEROWANIE

1. **Zakwaterowanie i wymeldowanie uczestników**– Obiekt ma umożliwić wprowadzenie się do pokoju od godziny 15.00 dzień przed pierwszym dniem szkolenia. Wymeldowanie ostatniego dnia do godz. 13.00.
2. **Standard pokoi** – W każdym pokoju powinna znajdować się łazienka (pełen węzeł sanitarny), toaleta.

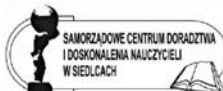
**Obiekt zapewni zakwaterowanie dla trenerów na szkolenia w pokojach 2 lub 1-osobowych.** Ostateczna liczba osób korzystająca z noclegu zostanie wskazana przez Zamawiającego przed każdym noclegiem.

Pokoje 2-osobowe muszą mieć powierzchnię minimum 12 m<sup>2</sup>, zaś pokoje 1-osobowe o powierzchni minimum 9 m<sup>2</sup>. W pokojach 2-osobowych muszą znajdować się dwa oddzielne łóżka.

#### III. WYŻYWIENIE

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich zgłoszonych osób, przy czym jest zobowiązany zapewnić inne menu w każdym dniu. Wykonawca zapewni salę jadalną, która pomieści wszystkie osoby jednocześnie. Miejsce wydawania posiłków musi znajdować się w tym samym obiekcie, w którym będzie zapewniony nocleg.

Partnerzy:





**Uczestnicy korzystający z noclegu** będą korzystał z wyżywienia podczas 3-dniowego szkolenia w formie: 3 x śniadania, 2 x kolacja. (Szacunkowo części 1 dwóch trener skorzysta z 3 noclegów, 2 śniadań i 2 kolacji, w części 2 jeden trener skorzysta z 3 noclegów, dwóch śniadań i 2 kolacji.)

Szczegóły dotyczące wyżywienia (menu) uzgodni z Wykonawcą wskazany przez Zamawiającego pracownik, lub inna osoba wskazana przez niego, do 3 dni przed terminem noclegu.

**Ostateczne wymogi dotyczące liczby posiłków oraz godziny serwowania posiłków zostaną uzgodnione przez Strony na cztery dni robocze przed terminem szkolenia, uwzględniając przewidziany harmonogram szkolenia.**

Niżej wymienione rodzaje posiłków i ich skład są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie. Pracownik Zamawiającego nie później niż w kolejnym dniu roboczym akceptuje przekazane menu. W przypadku, gdy Zamawiający nie zaakceptuje podanego menu (np. z powodu niespełnienia wymogów określonych w OPZ) Wykonawca w ciągu jednego dnia proponuje menu z uwzględnieniem wszystkich uwag Zamawiającego.

**Wyżywienie podczas 3-dniowego szkolenia składa się z następujących rodzajów posiłków:**

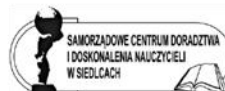
**1. Dla trenera korzystającego z noclegu**

- 1.1. śniadanie x 2
- 1.2. kolacja w formie stołu szwedzkiego lub zasiadana x 2

Wykaz rodzaju posiłków oraz minimalna gramatura

L.p.	Nazwa	j.m.	minimalna gramatura/na osobę
1.	Zupa	Litr	0,20
2.	Porcja mięsa, ryby, dania wegetariańskiego	gr.	200
3.	Ziemniaki pieczone	gr.	150
4.	Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron	gr.	150
5.	Przystawki zimne	gr.	50
6.	Surówki	gr.	150
7.	Sałatki	gr.	150
8.	Warzywa gotowane	gr.	150
9.	Przekąski zimne (każda z przekąsek)	gr.	50

Partnerzy:





10.	Przekąski gorące	gr.	200
-----	------------------	-----	-----

**2. W ramach świadczonej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania – wymogi minimalne:**

**2.1. śniadania obejmującego:**

- 2.1.1.** świeżo parzona kawa podana w termosach (po 0,2 l na osobę), herbata w saszetkach po 1 saszetce i 0,2 l wrzątku na każdą osobę, wybór herbat o smakach – min. 3 rodzaje (np. cytrynowy, zielona, jaśminowa, biała, owoce leśne, malinowa, mięta) dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę, woda (gazowana, niegazowana) – po 0,5 l na osobę;
- 2.1.2.** potrawy na ciepło – co najmniej trzy do wyboru po 200 g/os. (np. jajecznica na maśle, parówki na ciepło, naleśniki na ciepło);
- 2.1.3.** bufet zimny po 50 g/os., w tym: asortyment pieczywa (pszenne, żytnie), serów, wędlin, krojone warzywa (papryka, pomidory, ogórki), twaróg, płatki kukurydziane, mleko, jogurty
- 2.1.4.** bufet deserowy do wyboru: ciasto lub ciastka (np. szarlotka, ciasto drożdżowe z kruszonką, ciasta domowe, owoce sezonowe), owoce.

**2.2. Kolacja w formie stołu szwedzkiego lub zasiadana**

**2.2.1. Kolacja w formie bufetu dnia**

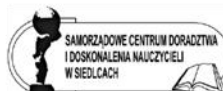
- 2.2.1.1.** bufet gorący (przekąski gorące min. 3 rodzaje, dodatki) – 1 porcja co najmniej 200 g/os. (np. filety rybne, filety z indyka, karkówka, pierś z kurczaka szynka wieprzowa, wieprzowina duszona, zrazy wołowe);
- 2.2.1.2.** dodatki po 150 g/os. (np.: ryż, ziemniaki, jarzyny, surówki, warzywa gotowane, warzywa na parze, puree ziemniaczane);
- 2.2.1.3.** kawa, herbata – po 0,25 l na osobę każdego rodzaju napoju, dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę, woda (gazowana, niegazowana) – po 0,3 l na osobę.

**2.2.2. Kolacja zasiadana**

- 2.2.2.1.** danie główne – 1 porcja po 200 g/os (np.: łosoś zapiekany, medalion wieprzowy w sosie, filety z mintaja, w sosie, kurczak smażony, wieprzowina duszona, zrazy wołowe, filety z dorsza, zraziki z szynki, wołowina marynowana, piersi z kurczaka, szynka wieprzowa, filety z indyka);
- 2.2.2.2.** dodatki po 150 g/os. (np.: ryż, ziemniaki, jarzyny, surówki, warzywa gotowane, warzywa na parze, puree ziemniaczane);

Partnerzy:

Collegium  
Civitas



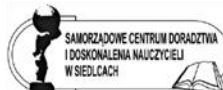


- 2.2.2.3. kawa, herbata – po 0,25 l na osobę każdego rodzaju napoju, dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę, woda (gazowana, niegazowana) – po 0,3 l na osobę.
3. W trakcie posiłków Wykonawca zapewni **bezpłatną obsługę** niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników.
  4. **Jakość serwowanych potraw powinna** charakteryzować się estetyką podania. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów/kelnerów ubranych w stosowne do okazji stroje. Wymagana jest przez Organizatora stała obecność kelnerów/kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości obsługi o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń, itd.).
  5. **Miejsce wydawania i spożywania posiłków** powinno znajdować się w wyznaczonym do tego celu miejscu restauracyjnym tym samym obiekcie, w którym realizowane będzie zakwaterowanie.
  6. Jeśli zaistnieje potrzeba Wykonawca zobowiązany jest **przygotować dania wegetariańskie**. Liczba wegetarian będzie podana nie później niż 3 dni przed terminem rozpoczęcia każdego z noclegów. Przez wegetarianizm rozumiemy wyłączenie z diety mięsa (w tym ryb i owoców morza). Posiłki wegetariańskie powinny odpowiadać gramaturą posiłkom mięsnym.
  7. Jeśli zaistnieje potrzeba Wykonawca **zapewni wyżywienie dla osób o specjalnych potrzebach** (np. dieta bezglutenowa) Liczba osób o specjalnych potrzebach będzie podana nie później niż 3 dni przed terminem rozpoczęcia każdego ze szkoleń. Posiłki dla osób o specjalnych potrzebach powinny odpowiadać gramaturą posiłkom mięsnym.
  8. Wykonawca jest zobowiązany przygotować **inne menu w każdym dniu trwania wydarzenia**. Całodzienny jadłospis powinien uwzględniać produkty ze wszystkich grup: produkty zbożowe, warzywa i owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka (zasada urozmaicenia).
  9. **Sposób realizacji usług żywieniowych** – Wykonawca jest zobowiązany:
    - a. przygotować miejsca serwowania posiłków, utrzymać je na bieżąco w czystości w trakcie serwowania wyżywienia i w czasie przerw pomiędzy posiłkami oraz uprzątnąć je po zakończeniu wydarzenia;
    - b. zrealizować wszystkie posiłki z wykorzystaniem serwisu wielorazowego użytku, zapewnić zastawę stołową niezbędną do serwowania posiłków i korzystania z przerwy kawowej w zakresie gwarantującym wszystkim uczestnikom skorzystanie z zastawy w trakcie wydarzenia, w tym jej bieżące uzupełnianie;
    - c. wyposażyć wszystkie stoły wykorzystywane do serwowania wyżywienia w czyste obrusy (użyte obrusy muszą być nieuszkodzone oraz wyprasowane);
    - d. wyposażyć wszystkie stoły wykorzystywane do serwowania wyżywienia w serwetki.
    - e. terminowo przygotować posiłki zgodnie z ostatecznym zakresem usług.
  10. **Menu powinno zostać stworzone na bazie lokalnych i ekologicznych produktów** od regionalnych producentów i realizatorów, z uwzględnieniem owoców sezonowych.
  11. Wykonawca zapewni odpowiednią do spożycia temperaturę dań ciepłych w momencie podania ich do spożycia. Posiłki muszą być serwowane estetycznie.

Partnerzy:

 Collegium Civitas

 Akademia Pedagogiki Specjalnej  
Im. Marii Grzegorzewskiej  
rok założenia 1922

 SAMORZĄDOWE CENTRUM DORADZTWA I DOSKONALENIA NAUCZYCIELI W SIEDLCACH

 M ODN

 POLSKO-AMERYKAŃSKA FUNDACJA WOLNOŚCI  
POLISH-AMERICAN FREEDOM FOUNDATION



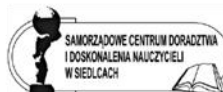
#### IV. USŁUGI DODATKOWE

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia wizji lokalnej (w trakcie realizacji umowy) w obiekcie, celem sprawdzenia wypełniania warunków umowy.

Partnerzy:

 Collegium Civitas

 Akademia Pedagogiki Specjalnej  
Im. Marii Grzegorzewskiej  
rok założenia 1922

 SAMORZĄDOWE CENTRUM DORADZTWA I DOSKONALENIA NAUCZYCIELI W SIEDLCACH

 M ODN

 POLSKO-AMERYKAŃSKA FUNDACJA WOLNOŚCI  
POLISH-AMERICAN FREEDOM FOUNDATION

Projekt nr POWR.02.10.00-00-3010/17 pt. „Zapewnienie dyrektorom i innym osobom pełniącym funkcje kierownicze w mazowieckich szkołach i przedszkolach wsparcia szkoleniowo-doradczego w zakresie przywództwa edukacyjnego w kształceniu kompetencji kluczowych uczniów poprzez system placówek doskonalenia nauczycieli” realizowany jest w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach działania 2.10 – Wysoka jakość systemu oświaty.