

OAK. KCB.2621/89/16

Załącznik nr 1 do Zaproszenia do złożenia oferty –  
Opis przedmiotu zamówienia

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

***Usługa hotelowa wraz z pełną obsługą restauracyjną oraz z wynajmem sali dydaktycznej na potrzeby organizacji warsztatów komputerowych wyjazdowych, wewnętrznych dla pracowników LAWP w Lublinie z zakresu obsługi na poziomie IP Centralnego Systemu Teleinformatycznego, wspierającego obsługę projektów SL2014***

### **1. Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelowa wraz z pełną obsługą restauracyjną oraz z wynajmem sali dydaktycznej na potrzeby organizacji warsztatów komputerowych wyjazdowych, wewnętrznych dla pracowników LAWP w Lublinie z zakresu obsługi na poziomie IP Centralnego Systemu Teleinformatycznego, wspierającego obsługę projektów SL2014.

### **2. Termin realizacji**

**7-8.10. 2016 r.**

Warsztaty rozpoczną się pierwszego dnia ok. 17:00 (przyjazd, zakwaterowanie, pierwsza część warsztatów), a zakończą się w godzinach wieczornych drugiego dnia (ok. 18:30).

### **3. Uczestnicy**

Uczestnicy warsztatów to pracownicy LAWP w Lublinie. W warsztatach wezmą udział maksymalnie 74 osoby, minimalnie 65 osób.

### **4. Cel i zakres merytoryczny warsztatów**

Celem warsztatów jest przeszkolenie pracowników LAWP w Lublinie z zakresu obsługi na poziomie IP Centralnego Systemu Teleinformatycznego, wspierającego obsługę projektów SL2014. Warsztaty zostaną przeprowadzone w wersji komputerowej. Warsztaty mają na celu wymianę doświadczeń, informacji i przekazanie wiedzy pomiędzy pracownikami LAWP w Lublinie. Prowadzący to wyznaczenia pracownicy merytoryczni LAWP w Lublinie, którzy zostali już przeszkoleni w zakresie obsługi SL 2014. Warsztaty mają na celu podniesienie poziomu wiedzy i kompetencji pracowników LAWP w zakresie prawidłowego przeprowadzenia procesu naboru, oceny, rozliczenia i kontroli projektów.

### **6. Miejsce warsztatów**

Hotel/ośrodek wypoczynkowy oddalony od Lublina nie mniej niż 25 km, a nie więcej niż 100 km.

Zamawiający wymaga aby obiekt, w którym, realizowany będzie przedmiot zamówienia:

- miał standard minimum trzygwiazdkowy (hotel minimum trzygwiazdkowy lub obiekt gwarantujący jakość usług o równorzędnym lub wyższym standardzie w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. Nr 22 z 2006 r., poz. 169 z późn. zm.)
- zapewniał zrealizowanie usługi hotelowej, gastronomicznej oraz warsztatowej dla 74 osób (sala dydaktyczna dopasowana do liczby uczestników warsztatów);
- posiadał zaplecze dydaktyczne i noclegowo-restauracyjne zapewniające realizację usługi w ramach jednego obiektu;
- zapewniał bazę noclegowa – pokoje 1, 2 i 3 osobowe z łazienką;
- zapewniał bazę żywieniową (restauracja oferująca wyżywienie w pełnym zakresie);
- bezpłatne szatnie, toalety;
- bezpłatny parking na minimum 20 pojazdów uczestników warsztatów.

## **7. Obowiązki Wykonawcy:**

### **Sala dydaktyczna:**

- klimatyzowana, oddzielona od innych pomieszczeń; z regulacją temperatury (nie mniej niż 21 stopni, nie więcej niż 24 stopnie);
- wyposażona w krzesła i stoły dla uczestników warsztatów i prowadzących; możliwe różne rodzaje ustawień krzeseł i stołów;
- dostęp do bezprzewodowego Internetu;
- flipchart, papier i mazaki do flipcharta lub ewentualnie tablica suchościeralna z mazakami;
- sprzęt do prezentacji (rzutnik multimedialny, ekran).

### **Usługa hotelarska**

Wykonawca zapewni dla wszystkich uczestników warsztatów:

- nocleg ze śniadaniem (w drugim dniu warsztatów) w pokojach 1, 2 i 3 osobowych spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe;  
ilość pokoi 1-osobowych: 8;  
ilość pokoi 2-osobowych: nie mniej niż 18;  
ilość pokoi 3-osobowych: nie więcej niż 10;

- pokoje wyposażone w łazienki (prysznic lub wanna, umywalka, toaleta, lustro), zestaw ręczników dla każdego uczestnika;
- sprawne oświetlenie;
- w sezonie grzewczym pokoje muszą być ogrzewane;
- pokoje czyste, zadbane, wszystkie sprzęty w pełni sprawne.

### **Usługa gastronomiczna**

Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną dla wszystkich uczestników warsztatów, składającą się z:

- śniadanie w postaci szwedzkiego stołu ( w II dniu warsztatów), *napoje gorące, różne rodzaje pieczywa, wędliny, sery, dżemy, płatki śniadaniowe, świeże warzywa, posiłek na ciepło;*
- przerwa kawowa dostępna podczas całych warsztatów (*kawa, herbata z dodatkami – cukier, cytryna, mleko; woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe 100% ciastka, paluszki*);
- obiadokolacja w I dniu warsztatów: *dwa dania gorące (I obiadowe -zupa, II danie, deser; drugie danie gorące inne), różne rodzaje sałatek, przystawki, wędliny, sery, świeże warzywa, owoce, różne rodzaje pieczywa, różne rodzaje ciast, napoje zimne (woda gazowana, niegazowana, soki, napoje gazowane)-bez ograniczeń, kawa herbata z dodatkami- bez ograniczeń;*
- obiad w II dniu warsztatów: zupa, drugie danie, deser, napoje zimne bez ograniczeń;
- kolacja w II dniu warsztatów: danie gorące, napoje gorące i zimne bez ograniczeń.

*UWAGA: Wykonawca zapewni w ramach każdego posiłku gorącego wersję wegetariańską (ryba duszona, pieczona, z grilla itp. – nie smażona).*

- Wykonawca przygotowuje porcję każdego rodzaju potrawy w ramach danego posiłku (obiad, obiadokolacja, kolacja –gorące posiłki, przekąski, mięsa, przystawki, sałatki itp. ) dla każdego uczestnika spotkania;
- po podpisaniu Umowy z Wykonawcą, przedstawi on Zamawiającemu dwie propozycje menu (obiadokolacja, obiad, serwis kawowy, kolacja). Zamawiający dokona wyboru menu lub powiadomi Wykonawcę o modyfikacji menu w ramach zaproponowanych cen;

- obiadokolacja, obiad i kolacja muszą być serwowane w osobnym, przystosowanym do podawania posiłków odpowiednim pomieszczeniu, a nie w ogólnodostępnej dla osób z zewnątrz i innych gości hotelowych restauracji;
- ubezpieczenie uczestników warsztatów obowiązkowym ubezpieczeniem NNW

### **8. Obowiązki Zamawiającego:**

- przygotuje materiały szkoleniowe dla uczestników warsztatów;
- zapewni uczestnikom warsztatów laptopy;
- dostarczy imienną listę uczestników warsztatów Wykonawcy najpóźniej na dwa dni przed szkoleniem, potwierdzając tym samym ostateczną liczbę uczestników warsztatów (nie mniej niż 65, nie więcej niż 74 osoby); w przypadku gdy liczba uczestników warsztatów wyniesie mniej niż 74 osoby wynagrodzenie wykonawcy zostanie wówczas obliczone proporcjonalnie w oparciu o koszty jednostkowe wskazane w formularzu cenowym stanowiącym załącznik nr 2 do Zaproszenia do składania ofert. Wykonawcy należy się wynagrodzenie za realizację przedmiotu umowy dla rzeczywistej liczby osób, nie mniej niż 65.
- poinformowanie Wykonawcy o ilości posiłków wegetariańskich;
- po podpisaniu Umowy, zamawiający zorganizuje spotkanie robocze z Wykonawcą celem ustalenia szczegółów organizacji warsztatów;
- oznakowanie sali zgodnie z zasadami oznakowanie projektów realizowanych w ramach RPO WL 2014-2020;

### **9. Program warsztatów**

<b>Godziny</b>	<b>Temat</b>
<b><u>7.10.2016 r.</u></b>	
<b>15:35</b>	Wyjazd z Lublina
<b>Ok. 17:00</b>	Dojazd do miejsca warsztatów, zakwaterowanie
<b>17:30 -19:30</b>	I część warsztatów: <i>Podstawy prawne systemu, rodzaje użytkowników i ich uprawnienia w SL2014 w IP.</i>
<b>19:45</b>	Obiadokolacja
<b><u>8.10.2016 r.</u></b>	
<b>8:30-9:30</b>	Śniadanie

<b>9:45-11:00</b>	II część warsztatów (zajęcia w grupach) <i>Praca w systemie SL2014 krok po kroku (zmiany w umowie o dofinansowanie, harmonogramu płatności, wnioski o płatność).</i>
<b>11:00-11:15</b>	Przerwa kawowa
<b>11:15-13:00</b>	III część warsztatów (zajęcia w grupach) <i>Obsługa wniosków o płatność – weryfikacja, korygowanie, wycofanie; Przechowywanie i archiwizacja dokumentacji.</i>
<b>13:00-14:00</b>	Obiad
<b>14:00-15:15</b>	IV część warsztatów <i>Funkcjonalność systemu na potrzeby IP.</i>
<b>15:15-15:30</b>	Przerwa kawowa
<b>15:30-16:45</b>	V część warsztatów (zajęcia w grupach) <i>Funkcjonalność systemu na potrzeby IP cd.</i>
<b>16:45-17:00</b>	Przerwa kawowa
<b>16:45-18:15</b>	VI część warsztatów – podsumowanie.
<b>18:30</b>	Kolacja, wyjazd