



Sygn. 11/CH2/2024

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest zamówienie na usługi społeczne i inne szczególne usługi o których mowa w art. 359 pkt. 2 ustawy Pzp.
2. Zamawiający jest partnerem wiodącym w projekcie predefiniowanym „Wsparcie Miast w efektywnym wykorzystaniu Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy (SoT)” będącego częścią „Polsko-Szwajcarskiego Programu Rozwoju Miast (DoT) realizowanego przez Ministerstwo Funduszy i Polityki Regionalnej (MFIPR) finansowanego ze środków „Polsko-Szwajcarskiego Programu Współpracy.
3. Przedmiot zamówienia dotyczy usługi pn. Świadczenie usług hotelarsko – restauracyjnych dla celów oraz zapewnienie sal konferencyjnych w miesiącu czerwcu 2024 r.
4. Oznaczenie we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):
55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe
55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
55130000-0 - Inne usługi hotelarskie
55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
5. Opis przedmiotu zamówienia obejmuje - zapewnienie noclegów, sali konferencyjnej i wyżywienia dla uczestników spotkania oraz organizatorów – w układzie zadaniowym
 - a. Zadanie nr 1: Warszawa, dnia 14 czerwca 2024 r.
Liczba uczestników spotkania: 50
 - b. Zadanie nr 2: Kielce, dnia 14 czerwca 2024 r.
Liczba uczestników spotkania: 50
 - c. Zadanie nr 3: Poznań, dnia 17 czerwca 2024 r.
Liczba uczestników spotkania: 50
 - d. Zadanie nr 4: Wrocław, dnia 18 czerwca 2024 r.
Liczba uczestników spotkania: 50
6. **W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:**
 - a. nocleg wraz ze śniadaniem dla 6 osób, w pokojach jednoosobowych lub do jednoosobowego wykorzystania;
 - b. jedną salę konferencyjną dla 60 osób i dwie sale konferencyjne dla 40 osób,
 - c. wyżywienie obejmujące stałą przerwę kawową oraz obiad w formie bufetu dla 50 osób, w odpowiednio dla niżej wymienionych zadań:
 - Zadanie nr 1: Warszawa, dnia 14 czerwca 2024 r.
Liczba uczestników spotkania: 50

- Zadanie nr 2: Kielce, dnia 14 czerwca 2024 r.
Liczba uczestników spotkania: 50
- Zadanie nr 3: Poznań, dnia 17 czerwca 2024 r.
Liczba uczestników spotkania: 50
- Zadanie nr 4: Wrocław, dnia 18 czerwca 2024 r.
Liczba uczestników spotkania: 50

7. Wykonawca jest obowiązany zapewnić zgodność z ewentualnymi wytycznymi dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie zagrożenia epidemiologicznego.

8. Usługa będzie wykonywana w hotelu o standardzie minimum 3-gwiazdkowym lub w ośrodku konferencyjno-szkoleniowych odpowiadającym standardem hotelowi minimum 3-gwiazdkowemu, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166) oraz spełniających wymagania dla budynków zamieszkania zbiorowego zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1065).

9. Zamawiający wymaga, aby lokalizacja obiektu znajdowała się w odległości nie większej niż 5 km od odpowiednio dla każdego z zadań - Dworca Centralnego w Warszawie // Dworca Głównego w Kielcach // Dworca Głównego w Poznaniu // Dworca Głównego we Wrocławiu. Lokalizacja musi umożliwić dojazd komunikacją miejską (przy założeniu, iż dojście z przystanku nie zajmie więcej niż 15 minut). Zamawiający będzie weryfikował odległość oraz czas przejścia za pomocą narzędzia Google Maps (tzw. „wyznacz trasę”).

10. Zamawiający dokona obliczenia odległości w km za pomocą współrzędnych GPS w Google Maps poprzez oznaczenie pozycji wskazanego przez Wykonawcę hotelu (obiektu), a pozycją Dworca Centralnego. Zamawiający dokona obliczenia odległości w km za pomocą narzędzia „wyznacz trasę” w Google Maps poprzez oznaczenie pozycji wskazanego przez Wykonawcę hotelu (obiektu), a pozycją dworca PKP.

11. Zamawiający dokona obliczenia czasu w minutach za pomocą współrzędnych GPS w Google Maps poprzez oznaczenie pozycji wskazanego przez Wykonawcę hotelu (obiektu), a pozycją przystanku komunikacji miejskiej. Zamawiający dokona obliczenia czasu w minutach za pomocą narzędzia „wyznacz trasę” w Google Maps poprzez oznaczenie pozycji wskazanego przez Wykonawcę hotelu (obiektu), a pozycji przystanku środka komunikacji miejskiej.

12. Lokalizacja obiektu, w którym będzie wykonywane zamówienia:

- Zadanie nr 1: Warszawa, dnia 14 czerwca 2024 r.**
- Zadanie nr 2: Kielce, dnia 14 czerwca 2024 r.**
- Zadanie nr 3: Poznań, dnia 17 czerwca 2024 r.**
- Zadanie nr 4: Wrocław, dnia 18 czerwca 2024 r.**

13. Szczegółowy opis zamówienia:

- Wymagania dotyczące obiektu, w tym pokoi noclegowych:
 - Zakwaterowanie w pokojach 1 osobowych lub 2 osobowych do pojedynczego wykorzystania;
 - Wszystkie pokoje z łazienkami, pościelą oraz ręcznikami;
 - Pokoje w tym samym budynku/obiekcie, w którym odbywać się będzie spotkanie;
 - Obiekt spełnia wymagania w zakresie dostępności dla osób z niepełnosprawnościami;

- e) Wykonawca zapewni nieodpłatne miejsca parkingowe dla uczestników spotkania i przedstawicieli Zamawiającego w liczbie minimum 10.
- 2) Wymagania dotyczące sal konferencyjnych:
- a) Sale konferencyjne z wyposażeniem; sala musi być dostosowana (jako funkcja docelowa) do organizacji szkoleń/ konferencji/ warsztatów itp.;
 - b) Sale klimatyzowane, dostęp do naturalnego dziennego światła, z możliwością zaciemnienia;
 - c) darmowy dostęp do bezprzewodowego Internetu;
 - d) możliwość jednoczesnego podłączenia (min 10 notebooków uczestników w salach konferencyjnych; przepustowość Internetu min. 100 Mb/s (Mbps);
 - e) na dużej sali stół prezydialny dla 3 - 4 osób; na stole woda mineralna w butelkach i szklanki;
 - f) na każdej z sal - krzesła oraz stoły w ustawieniu 6-8 osób przy jednym stole („kawiarniany”), z zapewnieniem swobodnego przejścia między stołami i pracy warsztatowej;
 - g) na każdej sali notebook z Internetem oraz z zainstalowanym pakietem MS Office, lub innym umożliwiającym pracę na plikach typu np. .pptx, .docx, .xlsx....;
 - h) na dużej sali rzutnik multimedialny wraz z pilotem do zmieniania slajdów i wskaźnikiem laserowym do prezentacji, ekran (obraz z rzutnika powinien być dobrze widoczny dla wszystkich uczestników spotkania), sale bez kolumn zasłaniających widoczność; jasność rzutnika umożliwiająca prezentację przy świetle dziennym; wejścia HDMI, DVI i tradycyjne.;
 - i) ekran o wielkości pozwalającej na dobrą widoczność szczegółów lub biała ściana;
 - j) nagłośnienie z 3 mikrofonami przenośnymi;
 - k) flipcharty na każdej sali, z zapasem kartek i zestawem flamastrów,
 - l) stół z krzesłem na potrzeby recepcji spotkania ustawiony przy wejściu na dużą salę;
- 3) Wykonawca zapewni wyżywienie na czas trwania spotkania według następującego zestawienia:
- Stała przerwa kawowa
 - gorące napoje (kawa z ekspresu, herbaty min. 4 rodzaje w tym czarna) bez ograniczeń, cukier, mleko, świeża cytryna w plasterkach, wykałaczki, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki, napoje gazowane (min. 330 ml/os.), kruche ciastka, słone przekąski, owoce (min. 5 szt./os).
 - czas serwowania ok. 8 godzin
 - Obiad w formie bufetu podany w przerwie spotkania
 - surówki i sałatki – co najmniej 2 propozycje (łącznie co najmniej 100 g na osobę),
 - zupy – 2 propozycje (co najmniej 300 ml na osobę),
 - danie główne – co najmniej 2 propozycje łącznie z dwoma dodatkami skrobiowymi (ziemniaki, ryż, kasza lub makaron - co najmniej 300 g na osobę), danie główne obejmować będzie potrawy mięsne i wegetariańskie,
 - czas serwowania posiłku ok. 45 minut
- 2) Wykonawca zapewni możliwość skomponowania łącznego dania dla osób z dietą bezglutenową.
- 3) Wszystkie posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania; produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.

- 4) Wykonawca zapewni zastawę ceramiczną / porcelanową oraz sztucze metalowe do serwowania wszystkich posiłków i napojów. Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę zastawy stołowej plastikowej ani tekturowej.

14. Pozostałe warunki realizacji zamówienia

- 1) W spotkaniu bierze udział stała grupa osób - pracowników Zamawiającego, oraz przedstawicieli instytucji współpracujących w realizacji projektu, stąd Zamawiający szacuje, że frekwencja będzie wysoka.
 - 2) Uwzględniając przypadki losowe i inne praktyczne uwarunkowania, Zamawiający rezerwuje sobie prawo do bezkosztowej anulacji części zamówionych noclegów oraz wyżywienia – nie więcej niż o 20%.
 - 3) W celu realizacji tego prawa Zamawiający poda Wykonawcy, na nie mniej niż 3 dni przed rozpoczęciem spotkania liczbę osób, które potwierdzają udział (odrębnie wyżywienie i odrębnie nocleg), z zastrzeżeniem, że nie spadną one poniżej minimalnej liczby wskazanej, tj. 80%. Wartość tak zmniejszonego i zrealizowanego zamówienia będzie podstawą obciążenia Zamawiającego w fakturze za realizację danego zamówienia.
 - 4) W formularzu ofertowym należy podać ceny jednostkowe oraz maksymalną cenę oferty obliczoną wg wzoru: cena jednostkowa * liczba osób przewidziana przez zamawiającego oraz odpowiednio cena jednostkowa plus koszt sali konferencyjnej i innych usług.
 - 5) Na czas realizacji usługi Wykonawca nie będzie prowadził żadnych działań (np. prac remontowo-budowlanych) wpływających na komfort pracy uczestników spotkania.
 - 6) Zamawiający nie pokrywa kosztów zakwaterowania ani wyżywienia osób towarzyszących uczestnikom spotkania niezgłoszonym przez Zamawiającego.
 - 7) Zamawiający nie pokrywa kosztów zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane.
 - 8) Zamawiający nie pokrywa kosztów związanych np. z udostępnieniem w pokojach mini baru lub płatnej telewizji.
 - 9) Wymienione wyżej koszty i inne koszty, które nie są związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia i warunkami stawianymi przez Zamawiającego, zostaną opłacone indywidualnie przez osoby zakwaterowane. Zarówno rozliczenia, jak i egzekucja takich zobowiązań są prowadzone przez hotel.
15. Wykonawca usługi w trakcie realizacji zamówienia zapewni na miejscu opiekę swojego pracownika – koordynatora, odpowiadającego za prawidłowe wykonanie zamówienia.
 16. Wykonawca realizując zamówienie będzie przestrzegać bezpieczeństwa pracy i ochrony zdrowia. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.
 17. Przedmiot zamówienia określono w sposób jednoznaczny i wyczerpujący, za pomocą dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń, uwzględniając wszystkie wymagania i okoliczności mogące mieć wpływ na sporządzenie oferty, poprzez wskazanie obiektywnych cech technicznych, jakościowych, funkcjonalnych oraz standardów określonych w niektórych miejscach przykładowymi znakami towarowymi, patentami lub pochodzeniem. We wszystkich miejscach niniejszej SWZ, w których użyto przykładowego znaku towarowego, patentu lub pochodzenia, jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia i zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia za pomocą dostatecznie dokładnych określeń, a w każdym przypadku dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym.