

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Załącznik nr 9 do SWZ

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa.
2. Zamawiający jest partnerem wiodącym w projekcie predefiniowanym „Budowanie potencjału instytucjonalnego średnich i małych miast w Polsce na rzecz wdrażania skutecznych lokalnych polityk rozwoju” będącego częścią programu Ministerstwa Funduszy i Polityki Regionalnej (MFiPR) pn. „Rozwój lokalny” w ramach środków EOG 2014-2021.
3. Przedmiot - Świadczenie usług hotelarsko – restauracyjnych dla celów szkolenia oraz zapewnienie sal konferencyjnych.
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, sal konferencyjnych i wyżywienia dla uczestników oraz organizatorów szkolenia – w terminie 15 – 16 grudnia 2022 r.
6. **Zgodność z wytycznymi dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie epidemii SARS-CoV-2 Miejsce wykonywania usługi:**
7. **W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:**
 - a) nocleg wraz ze śniadaniem dla 50 osób w pokojach jednoosobowych lub do jednoosobowego wykorzystania;
 - b) wyżywienie dla 50 osób obejmujące stałą przerwę kawową, kolację pierwszego dnia oraz obiad w obu dniach szkolenia;
 - c) dwie (2) sale konferencyjno-szkoleniowe w obu dniach szkolenia.
 - d) w dniu poprzedzającym szkolenie w ramach zamówienia (tj. 14/15 grudnia 2022 r.) Wykonawca zapewni nocleg dla 10 osób, oraz pomieszczenie do pracy dla min. 10 osób ze stołem, rzutnikiem i ekranem (godz. 16:00 – 22:00), oraz bon na wyżywienie dla tej liczby osób w restauracji zlokalizowanej na terenie hotelu/ośrodka o wartości brutto 100 zł/os., oraz w dniu 15/16 grudnia 2022 r. pomieszczenie do pracy dla ok. 10 osób ze stołem, rzutnikiem i ekranem (godz. 8:00 – 11:00).
 - e) Usługa będzie wykonywana w hotelu/ hotelach o standardzie minimum 3 -gwiazdkowym lub w ośrodku/ ośrodkach 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).

f) Lokalizacja obiektu, w którym będzie wykonywane zamówienia: województwo mazowieckie lub łódzkie w pasie wzdłuż autostrady A2, na odcinku Łódź-Warszawa, ograniczonym węzłami autostrady Stryków na zachodzie i Grodzisk Mazowiecki na wschodzie, w odległości do 35 km w linii prostej od najbliższego węzła autostrady A2 na odcinku Łódź (węzeł Stryków) – Warszawa (węzeł Grodzisk Mazowiecki). Zamawiający będzie weryfikował tę odległość za pomocą narzędzia Google Maps posługując się pomiarem w linii prostej (za pomocą funkcji „zmiierz odległość” pod prawym klawiszem myszki w Google Maps). Dla ułatwienia dokonania obliczeń Zamawiający określa za pomocą współrzędnych GPS pozycję węzła Stryków jako 51°53'19.3"N 19°35'23.6"E, a pozycję węzła Grodzisk Mazowiecki jako 52°08'42.0"N 20°36'33.7"E. Za pozycję poszczególnych węzłów autostrady A2 położonych pomiędzy tymi dwoma krańcowymi punktami - należy przyjąć punkt przecięcia osi autostrady z osią głównej drogi przecinającej autostradę w bezpośredniej bliskości danego węzła autostradowego, czyli miejsca które pozwala na zjazd z autostrady.

UWAGA: Odległość będzie liczona od jednego z w/w punktów na autostradzie, do punktu, który odpowiada głównemu wejściu do budynku, w którym jest główna sala konferencyjna, którą oferuje w ramach swej usługi dany Wykonawca. Tak wyliczoną odległość należy wpisać do formularza ofertowego.

8. Szczegółowy opis zamówienia:

8.1. Wymagania dotyczące obiektu, w tym pokoi noclegowych

- 1) Zakwaterowanie w pokojach 1 osobowych lub 2 osobowych do pojedynczego wykorzystania;
- 2) Wszystkie pokoje z łazienkami, pościelą oraz ręcznikami;
- 3) Pokoje w tym samym budynku/obiekcie, w którym odbywać się będą szkolenia;
- 4) Obiekt spełnia wymagania w zakresie dostępności dla osób z niepełnosprawnościami;
- 5) Wykonawca zapewni nieodpłatne miejsca parkingowe dla uczestników szkolenia i przedstawicieli Zamawiającego w liczbie minimum 40. Do dyspozycji uczestników szkolenia będzie bar/club lub inne miejsce dla możliwych wieczornych rozmów kulturalnych czynny do min. godz. 24.00.

8.2. Wymagania dotyczące sal konferencyjnych

- 1) Sale konferencyjne z wyposażeniem na 2 dni trwania szkolenia, w tym jedną dużą dla min. 50 osób i jedna mniejsza na min. 25 osób. Zamawiający gwarantuje, że 90% uczestników spotkania jest podwójnie zaszczepiona przeciw na COVID 19
- 2) Obie udostępnione sale powinny znajdować się na terenie obiektu, w którym będzie odbywał się nocleg dla uczestników szkolenia. Sale muszą być dostosowane (jako funkcja docelowa) do organizacji szkoleń/ konferencji/ warsztatów itp.; z zapewnieniem wszelkich środków ostrożności związanych z COVID 19
- 3) Wykonawca zapewni stałą opiekę swojego pracownika na wypadek kłopotów technicznych (np. nagłośnienie, sprzęt komputerowy itp.).

8.3. Wyposażenie sal:

- 1) Sale klimatyzowane, dostęp do naturalnego dziennego światła, z możliwością zaciemnienia;
- 2) darmowy dostęp do bezprzewodowego Internetu;
- 3) możliwość jednoczesnego podłączenia dużej liczby (min 50 notebooków uczestników w dużej sali konferencyjnej oraz min. 25 notebooków w mniejszej sali; przepustowość Internetu min. 100 Mb/s (Mbps);
- 4) stół prezydialny dla 3 - 4 osób w każdej z 2 sal; na stole woda mineralna w butelkach i szklanki;
- 5) na każdej sali - krzesła oraz stoły w ustawieniu 4-8 osób przy jednym stole („kawiarnianym”), z zapewnieniem swobodnego przejścia między stołami;
- 6) notebook z zainstalowanym pakietem MS Office, lub innym umożliwiającym pracę na plikach typu np. .pptx, .docx, .xlsx....;
- 7) rzutnik multimedialny wraz z pilotem do zmieniania slajdów i wskaźnikiem laserowym do prezentacji, ekran (obraz z rzutnika powinien być dobrze widoczny dla wszystkich uczestników szkolenia), sala bez kolumn zasłaniających widoczność; jasność rzutnika umożliwiająca prezentację przy świetle dziennym; wejścia HDMI, DVI i tradycyjne.;
- 8) ekran o wielkości pozwalającej na dobrą widoczność szczegółów lub biała ściana;
- 9) nagłośnienie z 3 mikrofonami przenośnymi;
- 10) 2 flipcharty z zapasem kartek i zestawem flamastrów, możliwość przyklejania zapisanych flipchartów do ściany;
- 11) stół z krzesłem na potrzeby recepcji szkolenia ustawiony przed salą;

8.4. Wyżywienie w ciągu trwania szkolenia

- 1) Obiady i kolacja w formie bufetu, z zapewnieniem miejsc do siedzenia i zachowaniem odstępów i wszelkich środków ostrożności związanych z COVID 19;
- 2) Zapewnienie wyżywienia wg poniższego zestawienia:

I dzień:

przerwa kawowa ciągła gorące napoje (kawa z ekspresu, herbaty min. 3 rodzaje w tym czarna), cukier, mleko, świeża cytryna w plasterkach, wykałaczki, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach (min. 500 mln/os.), soki, ciasto krojone (min. 2 szt/os.), owoce (min. 4 szt./os). Przerwa kawowa podana w bezpośrednim sąsiedztwie sal szkoleniowych.

obiad:

w formie bufetu z miejscem do siedzenia dla wszystkich uczestników, obejmujący:

- surówki i sałatki – co najmniej 2 propozycje (łącznie co najmniej 100g na osobę);
- zupy – 2 propozycje (co najmniej 300 ml na osobę);
- danie główne – co najmniej 3 propozycje łącznie z dwoma dodatkami skrobiowym (co najmniej 300 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub wegetariański nie mniej niż 150 g) oraz warzywami gotowanymi;
- jako dodatek skrobiowy rozumie się ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron;
- danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (jeden rodzaj), wegetariańskie (jeden rodzaj);

- napoje – woda niegazowana i gazowana, soki, kawa /herbata.

kolacja w formie bufetu z miejscem do siedzenia dla wszystkich uczestników,

dania inne niż podawane na obiad danego dnia, w tym:

- przystawka + danie główne na ciepło (dania mięsne i wegetariańskie), minimum 2 sałatki, minimum 2 surówki, warzywa gotowane/grillowane, dodatek skrobiowy – gramatura i opis jak dla obiadu;
- napoje: kawa czarna z ekspresu bez ograniczeń, herbata min. 3 rodzaje w tym czarna bez ograniczeń, woda gazowana i niegazowana i soki bez ograniczeń; dodatki do kawy i herbaty: cukier, mleko, cytryna świeża w plasterkach;
- deser co najmniej 100g na osobę.

Wykonawca zapewni możliwość skomponowania łącznego dania dla osób z dietą bezglutenową.

Czas serwowania posiłków z dostępnością dań: w przypadku obiadu 1 h, w przypadku kolacji – 2 h

II dzień: - tak jak w I dniu, ale wyłącznie

- przerwa kawowa ciągła
- obiad.

8.5. Ponadto, Wykonawca zapewni nocującym w przeddzień szkolenia bon na posiłek do wykorzystania (z karty dań) w restauracji zlokalizowanej w miejscu odbywania się danego szkolenia - o wartości do 100zł/os.

8.6. 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.

8.7. Wykonawca zapewni zastawy ceramicznej / porcelanowej oraz sztuce metalowe do serwowania wszystkich posiłków i napojów, Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę zastawy stołowej plastikowej ani tekturowej.

9. Pozostałe warunki realizacji zamówienia

9.1. W szkoleniu bierze udział stała grupa osób - pracowników Zamawiającego, oraz przedstawicieli instytucji współpracujących w realizacji projektu, stąd Zamawiający szacuje, że frekwencja będzie wysoka.

9.2. Uwzględniając przypadki losowe i inne praktyczne uwarunkowania, Zamawiający rezerwuje sobie prawo do bezkosztowej anulacji części zamówionych noclegów oraz posiłków – nie więcej niż o 20%, w sesji szkoleniowej oraz w przeddzień tej sesji.

9.3. W celu realizacji tego prawa Zamawiający poda Wykonawcy, na nie mniej niż 3 dni przed rozpoczęciem danego dwudniowego szkolenia liczbę osób, które potwierdzają udział (odrębnie posiłki i odrębnie nocleg), z zastrzeżeniem, że nie spadną one poniżej minimalnej liczby wskazanej. Wartość tak zmniejszonego i zrealizowanego zamówienia będzie podstawą obciążenia Zamawiającego w fakturze za realizację danego zamówienia.

- 9.4. 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 sal szkoleniowych i innych usług.
- 9.5. Na czas realizacji usługi Wykonawca nie będzie prowadził żadnych działań (np. prac remontowo-budowlanych) wpływających na komfort pracy uczestników szkolenia.
- 9.6. Zamawiający nie pokrywa kosztów zakwaterowania ani wyżywienia osób towarzyszących uczestnikom spotkania niezgłoszonym przez Zamawiającego.
- 9.7. Zamawiający nie pokrywa kosztów zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane.
- 9.8. Zamawiający nie pokrywa kosztów związanych np. z udostępnieniem w pokojach mini baru lub płatnej telewizji.
- 9.9. 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.
10. Wykonawca usługi w trakcie realizacji zamówienia zapewni na miejscu opiekę swojego pracownika – koordynatora, odpowiadającego za prawidłowe wykonanie zamówienia.
11. Wykonawca realizując zamówienie będzie przestrzegać bezpieczeństwa pracy i ochrony zdrowia. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.
12. 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.