

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Załącznik nr 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 w miejscowości Jasło w dniach 27-28 kwietnia 2023 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, sal konferencyjnych i wyżywienia dla uczestników oraz organizatorów szkolenia w miejscowości Jasło w terminie 27 – 28 kwietnia 2023 r.
6. Wykonawca zapewni 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 25 osób w pokojach jednoosobowych lub do jednoosobowego wykorzystania;
 - b) wyżywienie dla 25 osób obejmujące stałą przerwę kawową oraz obiad przez wszystkie 2 dni szkolenia oraz kolację pierwszego dnia szkolenia;
 - c) jedną salę konferencyjno-szkoleniową przez 2 dni szkolenia.
 - d) Usługa będzie wykonywana w hotelu o standardzie minimum 3 -gwiazdkowym lub w ośrodku konferencyjno-szkoleniowym 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).

- e) Zamawiający wymaga, aby lokalizacja obiektu znajdowała się w odległości nie większej niż 10 km od Dworca PKP (dworzec główny) w mieście. Lokalizacja bezwzględnie musi umożliwić na 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 (pomiar w linii prostej)
- f) 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 wskazanego przez Wykonawcę hotelu, a pozycję najbliższego przystanku środka komunikacji miejskiej. Za pozycję poszczególnych punktów lokalizacyjnych (hotel, przystanek) położonych pomiędzy tymi dwoma krańcowymi punktami - należy przyjąć punkt przecięcia osi hotelu z osią przystanku środka komunikacji miejskiej.

8. Lokalizacja obiektu, w którym będzie wykonywane zamówienia: Jasło

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 10. Do dyspozycji uczestników szkolenia będzie bar/club lub inne miejsce dla możliwych wieczornych rozmów kulturalowych czynny do min. godz. 23.00.

8.2. Wymagania dotyczące sali konferencyjnej

- 1) Sala konferencyjna z wyposażeniem na 2 dni trwania spotkania, dla min. 25 osób.
- 2) udostępniona sala powinna znajdować się na terenie obiektu, w którym będzie odbywał się nocleg dla uczestników spotkania. Sala musi być dostosowana (jako funkcja docelowa) do organizacji szkoleń/ konferencji/ warsztatów itp.;
- 3) Wykonawca zapewni stałą opiekę swojego pracownika na wypadek kłopotów technicznych (np. sprzęt komputerowy itp.).

8.3. Wyposażenie sali:

- 1) sala klimatyzowana, dostęp do naturalnego dziennego światła, z możliwością zaciemnienia;
- 2) darmowy dostęp do bezprzewodowego Internetu;
- 3) możliwość jednoczesnego podłączenia (min. 10 notebooków uczestników sali konferencyjnej; przepustowość Internetu min. 100 Mb/s (Mbps);
- 4) na stole woda mineralna w butelkach i szklanki;
- 5) w sali - krzesła oraz stoły w ustawieniu w podkowę, lub innym z zapewnieniem kontaktu wzrokowego uczestników;
- 6) 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.;
- 7) ekran o wielkości pozwalającej na dobrą widoczność szczegółów lub biała ściana;
- 8) 1 flipchart z zapasem kartek i zestawem flamastrów;

8.4. Wyżywienie w ciągu trwania szkolenia

- 1) Zapewnienie wyżywienia w formie bufetu wg poniższego zestawienia:

Dzień I:

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. 3 szt/os.), owoce (min. 6 szt./os). Przerwa kawowa podana na sali lub podana w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej.

Obiad w formie bufetu z miejscem do siedzenia dla wszystkich uczestników, obejmujący: surówki i sałatki – co najmniej 3 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 skrobiowymi (ziemniaki, ryż, kasza lub makaron - co najmniej 300 g na osobę), w tym dodatek mięsny, rybny lub wegetariański (nie mniej niż 150 g) oraz warzywami gotowanymi; danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (jeden rodzaj), rybne (jeden rodzaj), wegetariańskie (jeden rodzaj), napoje - woda, kawa/herbata, soki (min. 250 ml na osobę), napoje gazowane (min. 330 ml na osobę).

Kolacja w formie bufetu z miejscem do siedzenia dla wszystkich uczestników i miejscem do integracji. Dania inne niż podawane na obiad danego dnia, w tym: co najmniej dwie przystawki, 2 dania główne na ciepło do wyboru (w tym wegetariańskie) - wymogi jak przy obiedzie, minimum 2 sałatki i 2 surówki warzywa gotowane/grillowane i dodatek skrobiowy, wybór garmażerki na zimno – min. cztery porcje na osobę min. 200 gramów na osobę, desery – co najmniej dwa rodzaje do wyboru, min. 150 gramów na osobę, napoje: kawa czarna z ekspresu bez ograniczeń, herbata min. 3 rodzaje w

tym czarna bez ograniczeń, woda i soki bez ograniczeń, napoje gazowane min. 2 x 330 ml na osobę, dodatki do kawy i herbaty: cukier, mleko, cytryna świeża w plasterkach.

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

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

Dzień II:

Wymogi tak jak w pierwszym dniu, ale wyłącznie

przerwa kawowa ciągła oraz

obiad (dania inne niż pierwszego dnia).

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

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 zastawę ceramiczną / porcelanową oraz sztucze 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%,

9.3. W celu realizacji tego prawa Zamawiający poda Wykonawcy, na nie mniej niż 3 dni przed rozpoczęciem spotkania 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 sali konferencyjnej 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.