

**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 „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 spotkania **w dniach 20 - 21 lutego 2025 r. w Przemyślu.**
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. **W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:**
  - a) nocleg wraz ze śniadaniem dla 5 osób w pokojach jednoosobowych lub do jednoosobowego wykorzystania dla organizatorów i prelegentów w przeddzień spotkania (19/20 lutego);
  - b) nocleg wraz ze śniadaniem dla 25 osób w pokojach jednoosobowych lub do jednoosobowego wykorzystania; zamawiający dopuszcza nocleg w dwóch obiektach
  - c) wyżywienie dla 35 osób obejmujące kolację pierwszego dnia, obiad i stała przerwa kawowa w obu dniach spotkania;
  - d) 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).
  - e) Zamawiający wymaga, aby lokalizacja obiektu znajdowała się w odległości nie większej niż 3 km od Rynku Starego Miasta w Przemyślu (centralny punkt w mieście).
  - f) Zamawiający dokona obliczenia odległości w km za pomocą współrzędnych GPS w Google Maps poprzez oznaczenie pozycji wskazanego przez Wykonawcę hotelu (obektu), a pozycją Rynku Starego Miasta w Przemyślu (centralny punkt w mieście). Zamawiający dokona obliczenia odległości

w km za pomocą narzędzia „wyznacz trasę” w Google Maps poprzez oznaczenie pozycji wskazanego przez Wykonawcę hotelu (obiektu), a pozycją Rynku Starego Miasta.

## 6. Lokalizacja obiektu, w którym będzie wykonywane zamówienia: Przemysł

## 7. Szczegółowy opis zamówienia:

### 7.1 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) Obiekt spełnia wymagania w zakresie dostępności dla osób z niepełnosprawnościami;
- 4) Wykonawca zapewni nieodpłatne miejsca parkingowe dla uczestników spotkania i przedstawicieli Zamawiającego w liczbie minimum 8. Do dyspozycji uczestników spotkania będzie bar/club lub inne miejsce dla możliwych wieczornych rozmów kulturalnych czynny do min. godz. 23.00.

## 8. Wyżywienie w ciągu trwania spotkania

- 1) Przerwy kawowe w formie cateringu w miejscu wskazanym przez zamawiającego (pierwszego i drugiego dnia – Centrum Dowodzenia Twierdza Przemysł ul. L. Pasteura 1);
- 2) Obiad i kolacja pierwszego dnia w hotelu; obiad drugiego dnia catering w miejscu wskazanym przez zamawiającego (Centrum Dowodzenia Twierdza Przemysł ul. L. Pasteura 1), w miejscu obrad z zapewnieniem stołów koktajlowych;
- 3) Zapewnienie wyżywienia wg poniższego zestawienia:

### I dzień:

- **Przerwa kawowa ciągła** (catering) 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, kruche ciastka, ciasto, przekąski słone, owoce (min. 5 szt./os).

Przerwa kawowa podana w miejscu wskazanym przez zamawiającego.

- **Obiad** w formie bufetu w hotelu pierwszego dnia oraz w formie cateringu drugiego dnia obejmujący:

o surówki i sałatki – co najmniej 3 propozycje (łącznie co najmniej 100 g na osobę),

o zupy – 2 propozycje (co najmniej 300 ml na osobę),

o 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,

o napoje - woda, kawa/herbata, soki (min. 250 ml na osobę),

- **Kolacja** w hotelu w formie bufetu w tym:

o przystawka

o 2 dania główne na ciepło do wyboru (w tym wegetariańskie) – co najmniej 200 g na osobę,

o minimum 2 sałatki i 2 surówki - łącznie co najmniej 70 g na osobę,

o warzywa gotowane/grillowane i dodatek skrobiowy - co najmniej 300 g na osobę,

o wybór garmażerki na zimno – min. 150 g na osobę,

o deser – min. 150 g na osobę,

o napoje: kawa czarna z ekspresu bez ograniczeń, herbata min. 3 rodzaje w tym czarna bez ograniczeń, woda i soki bez ograniczeń, dodatki do kawy i herbaty: cukier, mleko, cytryna świeża w plasterkach.

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

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

- przerwa kawowa ciągła (catering)
- obiad – (catering) dania inne niż w I dniu

- 3) Wykonawca zapewni możliwość skomponowania łącznego dania dla osób z dietą bezglutenową.
- 4) 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.
- 5) Wykonawca zapewni zastawy 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**

- 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 lub wyżywienia – wartość anulowanych świadczeń nie może przekraczać 20% wartości przedmiotu umowy wynikającej z § 4 ust. 1 umowy.
  - 3) W celu realizacji tego prawa Zamawiający poda Wykonawcy, na nie mniej niż 3 dni przed rozpoczęciem danego spotkania liczbę osób, które potwierdzają udział (odrębnie posiłki i odrębnie nocleg), z zastrzeżeniem, że łączna wartość świadczeń nie spadnie poniżej 80% wartości przedmiotu umowy wynikającej z § 4 ust. 1 umowy. 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.
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.