

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa.
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.

Przedmiot - „Świadczenie usług hotelarsko – restauracyjnych dla celów spotkania oraz zapewnienie sal konferencyjnych w miejscowości Warszawa w dniach 21 - 24 października 2025 r. oraz w dniach 27 – 30 października 2025 r.”

3. 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

4. Opis przedmiotu zamówienia obejmuje - zapewnienie sali konferencyjnej i wyżywienia dla uczestników oraz organizatorów spotkania – w terminach:

1. Zadanie 1 - 21 - 24 października 2025 r. (I tura)

2. Zadanie 2 - 27 – 30 października 2025 r. (II tura)

- Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych ( na zadanie 1 i zadanie 2)

5. **W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:**

- a) nocleg wraz ze śniadaniem dla 6 osób w pokojach jednoosobowych lub do jednoosobowego wykorzystania; w obu zadaniach
- b) wyżywienie obejmujące przerwę kawową i obiad w dniach 21 - 24 października (zadanie 1) oraz przerwę kawową i obiad w dniach 27 - 30 października (zadanie 2) dla ok. 25 osób każdego dnia; kolacja w dniu 21 i 27 października br. dla ok. 10 osób w pozostałe dni vouchery żywieniowe 4 x 6 osób do wykorzystania podczas kolacji w dniach 22-23.10. br. i 28 -29.10.br. w cenie 100 zł każdy
- c) dwie sale konferencyjno-szkoleniowe w dniach 21 – 24 października 2025 r. (zadanie 1) oraz w dniach 27 – 30 października 2025 r. (zadanie 2) dla 35 osób w ustawieniu przy stołach (układ tzw. kawiarniany) po 6 – 8 osób przy stole i sala dla 10 osób przy jednym stole.
- d) Usługa będzie wykonywana w hotelu o standardzie minimum 3 -gwiazdkowym, 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).

- Obiekt powinien spełniać wymagania ustawowe dotyczące dostępności architektonicznej oraz informacyjno-komunikacyjnej dla osób ze szczególnymi potrzebami
- Zamawiający wymaga, aby lokalizacja obiektu znajdowała się w odległości nie większej niż 2,5 km od Dworca Centralnego w Warszawie. Zamawiający zweryfikuje tę odległość za pomocą narzędzia Google Maps posługując się pomiarem „wyznacz trasę”.
- Lokalizacja obiektu musi ponadto bezwzględnie umożliwić dojazd komunikacją miejską (przy założeniu, iż dojście z przystanku nie zajmie więcej niż 10 minut). Czas przejścia z przystanku do obiektu zostanie zweryfikowany za pomocą funkcji Google Maps „wyznacz trasę”.
- Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych (zadanie 1 i zadanie 2)

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

## **7. Szczegółowy opis zamówienia dla zadania 1 i zadania 2:**

Wykonawca zapewni nieodpłatne miejsca parkingowe przy obiekcie konferencyjnym dla uczestników spotkania i przedstawicieli Zamawiającego w liczbie minimum 5.

### **8.1 Wymagania dotyczące sali konferencyjnych**

- 1) Jedna sala konferencyjna z wyposażeniem w dniach od 21 – 24 października 2025 r. (zadanie 1) oraz w dniach 27 – 30 października 2025 r. (zadanie 2) dla ok. 35 osób w ustawieniu kawiarnianym przy stołach po 6 - 8 osób; druga sala dla ok. 10 osób przy jednym stole. Obie sale w pobliżu siebie.

Wykonawca zapewni stałą opiekę swojego pracownika na wypadek kłopotów technicznych (np. nagłośnienie, sprzęt komputerowy itp.).

### **8.2 Wyposażenie sal:**

- 1) Sale klimatyzowane;
- 2) darmowy dostęp do bezprzewodowego Internetu;
- 3) możliwość jednoczesnego podłączenia (min 4 notebooków uczestników w sali konferencyjnej dla 35 osób; przepustowość Internetu min. 100 Mb/s (Mbps);
- 4) w obu salach notebook z zainstalowanym pakietem MS Office, lub innym umożliwiającym pracę na plikach typu np. .pptx, .docx, .xlsx....;
- 5) w obu salach 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), sala bez kolumn zasłaniających widoczność; jasność rzutnika umożliwiająca prezentację przy świetle dziennym; wejścia HDMI, DVI i tradycyjne.;
- 6) na salach flipcharty z kartkami i markerami (3 sztuki).  
Stoły wielkości zapewniającej możliwość położenia dwóch kart typu flipchart.
- 7) ekran o wielkości pozwalającej na dobrą widoczność szczegółów lub biała ściana;
- 8) nagłośnienie z 2 mikrofonami przenośnymi;
- 9) stół z dwoma krzesłami na potrzeby recepcji spotkania ustawiony przy wejściu na sali;
- 10) stół z dwoma krzesłami w sali, z możliwością ustawienia w odległości min. 5 m od pozostałych stołów, dla tłumaczy.

## **8. Wyżywienie w ciągu trwania spotkania**

- 1) W dniach 21 (zadanie 1) i 27 października 2025 r. (zadanie 2) dla 25 osób przerwa kawowa i obiad oraz kolacja dla 10 osób
  - **Przerwa kawowa ciągła** w trakcie spotkania: 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 podawana w szklanych butelkach lub karafkach, ciastka, owoce polskie sezonowe (min. 5 szt./os).
  - **obiad** w formie bufetu, z zapewnieniem miejsc do siedzenia, obejmujący – zupę oraz danie główne (2 propozycje w tym danie mięsne i wegetariańskie) z dwoma dodatkami skrobiowymi (ziemniaki, ryż, kasza lub makaron - co najmniej 300 g na osobę)
  - **kolacja** danie główne na ciepło do wyboru mięsne lub wegetariańskie oraz deser min. 150 g na osobę, napoje woda, kawa lub herbata do wyboru.
- 2) W dniach 22 – 24 października br. (zadanie 1) oraz w dniach 28 – 30 października 2025 r. (zadanie 2) dla 25 osób wg poniższego zestawienia:
  - **Przerwa kawowa ciągła** w trakcie spotkania: 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, podawana w szklanych butelkach lub karafkach, ciastka, owoce polskie sezonowe (min. 5 szt./os).
  - **obiad** w formie bufetu, z zapewnieniem miejsc do siedzenia, obejmujący – zupę oraz danie główne (2 propozycje w tym danie mięsne i wegetariańskie) z dwoma dodatkami skrobiowymi (ziemniaki, ryż, kasza lub makaron - co najmniej 300 g na osobę)

Każdego dnia inny zestaw dań.

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

- **kolacja** dla osób nocujących (ok. 6) vouchery żywieniowe do wykorzystania w dniach 22 i 23.10. br. (zadanie 1) oraz w dniach 28 i 29.10.br. (zadanie 2) w kwocie 100 zł każdy (dania z karty)
- 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 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

- 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 zamówionego 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, 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.
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.

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.