

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 transportu.
4. Oznaczenie we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):
55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe
55130000-0 - Inne usługi hotelarskie
55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
60100000-9 - Usługi w zakresie transportu drogowego
5. Opis przedmiotu zamówienia obejmuje odpowiednio:
Zadanie nr 1 zapewnienie noclegów oraz transportu dla uczestników szkolenia – w terminie 23-24 lutego 2023 r.
Zadanie nr 2 zapewnienie wyżywienia dla uczestników szkolenia – w terminie 23-24 lutego 2023 r.
6. Wymagana jest zgodność z wytycznymi dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie epidemii SARS-CoV-2.
7. **Miejsce wykonywania usługi: Tarnów**
8. **W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:**
Zadanie nr 1:
 - a) nocleg wraz ze śniadaniem dla 115 osób w pokojach dwuosobowych;
 - b) transport z hotelu do Szkoły Muzycznej oraz z powrotem pierwszego dnia szkolenia oraz transport z hotelu do Szkoły Muzycznej oraz ze Szkoły Muzycznej na Dworzec PKP drugiego dnia szkolenia**Zadanie nr 2:** wyżywienie dla 115 osób pierwszego dnia szkolenia obejmujące stałą przerwę kawową wraz z poczęstunkiem i kolację oraz wyżywienie dla 80 osób drugiego dnia szkolenia obejmujące stałą przerwę kawową i obiad;

9. Szczegółowy opis zamówienia:

Zadanie nr 1:

9.1. Wymagania dotyczące obiektu, w tym pokoi noclegowych

- 1) Zakwaterowanie w pokojach dwuosobowych dla 115 osób;
- 2) Wszystkie pokoje z łazienkami, pościelą oraz ręcznikami;
- 3) Pokoje dostępne w dniu 23 lutego 2023 r. od godziny 14.00
- 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 50. Do dyspozycji uczestników szkolenia będzie bar/club lub inne miejsce dla możliwych wieczornych rozmów kulturalowych czynny do min. godz. 24.00.
- 6) Usługa będzie wykonywana w hotelu lub hotelach (maksymalnie 3 obiekty) 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).
- 7) Lokalizacja obiektu, w którym będzie wykonywane zamówienia: wszystkie hotele powinny być usytuowane w województwie małopolskim w promieniu 55 km od Ogólnokształcącej Szkoły Muzycznej I i II st. im. Ignacego Jana Paderewskiego w Tarnowie (Lippóczy'ego 4, 33-100 Tarnów). Zamawiający będzie weryfikował tę odległość za pomocą narzędzia Google Maps, posługując się pomiarem w linii prostej (za pomocą funkcji „zmierz odległość” pod prawym klawiszem myszki w Google Maps). Lokalizacja musi umożliwić dojazd komunikacją miejską (przy założeniu, iż dojście z przystanku nie zajmie więcej niż 10 minut). Jeżeli obiekt znajduje się dalej niż 5 km od Dworca Głównego PKP w Tarnowie oraz nie ma możliwości dojazdu z wykorzystaniem miejskiego transportu publicznego, Wykonawca zapewni transport do obiektu z dworca – 3 kursy w dniu 23 lutego 2023 r. w trzech różnych ustalonych z Zamawiającym godzinach. Każdy transport będzie na min. 40 osób. Wykonawca zapewni środki transportu (autokary, busy) nie starsze niż 5 lat, z ważną polisą ubezpieczeniową.

UWAGA: Odległość będzie liczona od głównego wejścia do Szkoły Muzycznej, do głównego wejścia do hotelu, w którym oferowany jest przez danego Wykonawcę nocleg. Tak wyliczoną odległość należy wpisać do formularza ofertowego (w przypadku kilku hotelów – dla każdego z osobna).

9.2. Wymagania dotyczące transportu:

- 1) W dniu 23 lutego 2023 r. przejazd z hotelu do Ogólnokształcącej Szkoły Muzycznej I i II st. im. Ignacego Jana Paderewskiego w Tarnowie (Lippóczy'ego 4, 33-100 Tarnów) - szczegółowy harmonogram do ustalenia z Zamawiającym, planowana godzina szkolenia to 16.00 - oraz z powrotem (około godziny 21);
- 2) W dniu 24 lutego 2023 r. przejazd z hotelu do Szkoły Muzycznej (szczegółowy harmonogram do ustalenia z Zamawiającym, planowana godzina szkolenia to 10.00) oraz na Dworzec Główny PKP (około godziny 14);
- 3) Wykonawca zapewni środki transportu (autokary, busy) nie starsze niż 5 lat, z ważną polisą ubezpieczeniową.

Zadanie nr 2:

9.3. Wyżywienie w ciągu trwania szkolenia:

- 1) w dniu 23 lutego 2023 r. przerwa kawowa wraz z poczęstunkiem oraz kolacja w formie cateringu w budynku Szkoły Muzycznej, zapewnieniem miejsc stojących (przy stoliczkach koktajlowych);
- 2) w dniu 24 lutego 2023 r. przerwa kawowa oraz obiad w formie cateringu w budynku Szkoły Muzycznej, z zapewnieniem miejsc stojących (przy stoliczkach koktajlowych);
- 3) Zapewnienie wyżywienia wg poniższego zestawienia:

I dzień:

przerwa kawowa wraz z poczęstunkiem

od godz. 12:00 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 ml/os.), soki 3 rodzaje, ciasto krojone (min. 2 szt./os.), owoce (min. 4 szt./os), kanapki bankietowe na jasnym i ciemnym pieczywie (3 sztuki na osobę; kanapki z dodatkiem mięsnym, rybnym i wegetariańskim). Przerwa kawowa podana w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej.

od godz. 15.30 dodatkowo: tartinki na krakersach i babeczkach wytrawnych z dodatkiem rybnym i twarogiem (po 2 sztuki na osobę z każdego rodzaju); zupa wegetariańska (co najmniej 300 ml na osobę).

kolacja w formie bufetu z miejscem stojącym dla wszystkich uczestników,

dania inne niż podawane na obiad danego dnia (wymogi liczby propozycji oraz ilości posiłków tak jak dla obiadu II dnia), w tym:

- ♦ danie główne na ciepło (dania mięsne i wegetariańskie): 2 zupy do wyboru w tym jedna wegetariańska; 2 dania mięsne, jedno danie rybne i jedno danie wegetariańskie; minimum 2 sałatki, minimum 2 surówki =, warzywa gotowane/grillowane, dodatek skrobiowy – gramatura i opis jak dla obiadu;

- deski serów (min. 4 rodzaje), wędliny, mięsa na zimno (min. 4 rodzaje); przekąski marynowane; przekąski koktajlowe na krakersach;
- napoje: kawa czarna z ekspresu bez ograniczeń, herbata min. 3 rodzaje w tym czarna bez ograniczeń, woda gazowana i niegazowana i soki bez ograniczeń; napoje gazowane 2 x 330 ml/os., dodatki do kawy i herbaty: cukier, mleko, cytryna świeża w plasterkach;
- deser co najmniej 100g na osobę (min. 3 rodzaje).

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

Czas serwowania posiłków z dostępnością dań w przypadku kolacji – 2 h

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

- przerwa kawowa ciągła bez poczęstunku (kanapek, tartinek i zupy) dostępna w godzinach 10:00-14:00

obiad:

w formie bufetu z zapewnieniem miejsc stojących (przy stoliczkach koktajlowych), 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 (jeden rodzaj), rybne (jeden rodzaj), wegetariańskie (jeden rodzaj);
- napoje – woda niegazowana i gazowana, soki, kawa /herbata, napoje gazowane 330 ml/os

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

Czas serwowania posiłków z dostępnością dań w przypadku obiadu – 1,5 h

- 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 ceramicznej / porcelanowej oraz sztucze metalowe do serwowania wszystkich posiłków i napojów, Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę zastawy stołowej plastikowej ani tekturowej.
- 6) Wykonawca zapewni co najmniej 30 stoliczków koktajlowych na czas trwania każdego z posiłków serwowanego w formie cateringu (obiadu, kolacji oraz przerwy kawowej).

- 7) Wykonawca jest zobowiązany do takiego podawania posiłków, aby zachowane zostały odstępy i wszelkie środki ostrożności związane z COVID 19.

10. Pozostałe warunki realizacji zamówienia

- 10.1. W szkoleniu bierze udział stała grupa osób - pracowników Zamawiającego, oraz przedstawicieli instytucji współpracujących w realizacji projektu, stąd Zamawiający szacuje, że frekwencja będzie wysoka.
- 10.2. Uwzględniając przypadki losowe i inne praktyczne uwarunkowania, Zamawiający rezerwuje sobie prawo do bezpłatowej anulacji części zamówionych noclegów (zadanie nr 1) i / lub posiłków (zadanie nr 2) – nie więcej niż o 20%, w sesji szkoleniowej oraz w przeddzień tej sesji.
- 10.3. 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.
- 10.4. 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 innych usług.
- 10.5. Na czas realizacji usługi Wykonawca nie będzie prowadził żadnych działań (np. prac remontowo-budowlanych) wpływających na komfort pracy uczestników szkolenia.
- 10.6. Zamawiający nie pokrywa kosztów zakwaterowania ani wyżywienia osób towarzyszących uczestnikom spotkania niezgłoszonym przez Zamawiającego.
- 10.7. Zamawiający nie pokrywa kosztów zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane.
- 10.8. Zamawiający nie pokrywa kosztów związanych np. z udostępnieniem w pokojach mini baru lub płatnej telewizji.
- 10.9. 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.
- 10.10. Wykonawca usługi w trakcie realizacji zamówienia zapewni na miejscu opiekę swojego pracownika – koordynatora, odpowiadającego za prawidłowe wykonanie zamówienia.
- 10.11. Wykonawca realizując zamówienie będzie przestrzegać bezpieczeństwa pracy i ochrony zdrowia. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.
- 10.12. 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.