

Sygn. 66 NOR5/23

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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 m miejscowości Łódź w terminie 18 – 19 maja 2023 roku.
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 18 – 19 maja 2023 r.
6. **Zgodność z wytycznymi dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie epidemii SARS-CoV-2 Miejsce wykonywania usługi: Łódź**
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 dniach 18 – 19 maja br.
  - 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) **Lokalizacja obiektu, w którym będzie wykonywane zamówienia:** województwo łódzkie, miasto Łódź

#### 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 30. 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 jedną mniejszą na min. 25 osób. Zamawiający gwarantuje, że 90% uczestników spotkania jest podwójnie zaszczepiona na COVID 19.
- 2) Wszystkie 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. 15 notebooków w mniejszych salach; przepustowość Internetu min. 100 Mb/s (Mbps);
- 4) stół prezydialny dla 3 - 4 osób w dużej sali; na stole woda mineralna w butelkach i szklanki;
- 5) na każdej sali - krzesła oraz stoły w ustawieniu 4-8 osób przy jednym stole („kawiarniany”), 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) flipcharty na każdej sali, 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 kolację pierwszego dnia i 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 (dania inne niż pierwszego dnia).

8.5. 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.

8.6. 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.

## 8. Pozostałe warunki realizacji zamówienia

- 9.1. W szkoleniu bierze udział stała grupa osób - pracowników Zamawiającego, oraz przedstawiciele 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.
9. Wykonawca usługi w trakcie realizacji zamówienia zapewni na miejscu opiekę swojego pracownika – koordynatora, odpowiadającego za prawidłowe wykonanie zamówienia.
10. Wykonawca realizując zamówienie będzie przestrzegać bezpieczeństwa pracy i ochrony zdrowia. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.
11. 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.