

Sygn. 82 /NOR5/23

## 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 zamówienia dotyczy usługi pn. Świadczenie usług hotelarsko – restauracyjnych dla celów spotkania oraz zapewnienie sali konferencyjnej w miejscowości Piła w dniach 6-8 grudnia 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  
60100000-9 - Usługi w zakresie transportu drogowego
5. Opis przedmiotu zamówienia obejmuje - zapewnienie noclegów, sali konferencyjnej, transportu i wyżywienia dla uczestników spotkania – w terminie 6-8 grudnia 2023 r.
6. Wykonawca jest obowiązany zapewnić zgodność z ewentualnymi wytycznymi dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie zagrożenia epidemiologicznego.
7. Miejsce wykonywania usługi: **Piła - w odległości nie większej niż 35 km od centrum miasta Piła, Plac Staszica.**
8. **W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:**
  - a) nocleg wraz ze śniadaniem w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania:
    - i. nocleg z 6/7 grudnia 2023 r. dla 70 osób,
    - ii. nocleg z 7/8 grudnia 2023 r. dla 150 osób.
  - b) wyżywienie:
    - i. 6 grudnia 2023 r. stała przerwa kawowa i obiad dla 35 osób oraz kolacja w hotelu dla 70 osób;
    - ii. 7 grudnia 2023 r. stała przerwa kawowa wraz z poczęstunkiem i obiad w hotelu dla 150 osób oraz kolacja dla 200 osób w formie cateringu w miejscu wskazanym przez Zleceniodawcę: Regionalne Centrum Kultury. Teatr Miejski w Pile;

- iii. 8 grudnia 2023 r. stała przerwa kawowa wraz z poczęstunkiem oraz obiad w hotelu dla 120 osób.
- c) sale konferencyjno-szkoleniowe w dniach 6-8 grudnia 2023 r.:
  - i. małą salę dla 25 osób w dniu 6 grudnia 2023 r.,
  - ii. jedną dużą dla 150 osób oraz trzy średnie do 50 osób w dniach 7-8 grudnia 2023 r. wraz ze wskazanym dalej wyposażeniem.
- d) Transport autokarowy w dniu 7 i 8 grudnia 2023 na potrzeby realizacji trzech wizyt studyjnych dla uczestników konferencji zgodnie z opisem poniżej.
- e) Usługa będzie wykonywana w hotelu lub hotelach (maksymalnie 2 obiektach) 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).
- f) Zamawiający wymaga, aby lokalizacja obiektu znajdowała się w odległości nie większej niż 15 km od centrum miasta Piła, Plac Staszica. Lokalizacja musi umożliwić dojazd komunikacją miejską (przy założeniu, iż dojście z przystanku nie zajmie więcej niż 10 minut). Zamawiający będzie weryfikował odległość oraz czas przejścia za pomocą narzędzia Google Maps (tzw. „wyznacz trasę”).
- g) Jeżeli obiekt znajduje się dalej niż 15 km od Dworca Głównego PKP w Pile oraz nie ma możliwości dojazdu z wykorzystaniem miejskiego transportu publicznego, Wykonawca zapewni transport do obiektu z dworca – 1 kurs w dniu 6 grudnia 2023 r., 2 kursy w dniu 7 grudnia 2023 r. w dwóch różnych ustalonych z Zamawiającym godzinach oraz 2 kursy w dniu 8 grudnia 2023 r. Każdy transport będzie na min. 40 osób. Wykonawca zapewni środki transportu (autokary, busy) nie starsze niż 5 lat, z ważną polisą ubezpieczeniową.
- h) Zamawiający dokona obliczenia odległości w km za pomocą współrzędnych GPS w Google Maps poprzez oznaczenie pozycji wskazanego przez Wykonawcę hotelu (obiektu), a pozycją dworca PKP.. Zamawiający dokona obliczenia odległości w km za pomocą narzędzia „wyznacz trasę” w Google Maps poprzez oznaczenie pozycji wskazanego przez Wykonawcę hotelu (obiektu), a pozycją dworca PKP.
- i) Zamawiający dokona obliczenia czasu w minutach za pomocą współrzędnych GPS w Google Maps poprzez oznaczenie pozycji wskazanego przez Wykonawcę hotelu (obiektu), a pozycją przystanku komunikacji miejskiej.. Zamawiający dokona obliczenia czasu w minutach za pomocą narzędzia „wyznacz trasę” w Google Maps poprzez oznaczenie pozycji wskazanego przez Wykonawcę hotelu (obiektu), a pozycji przystanku środka komunikacji miejskiej.

**9. Lokalizacja obiektu, w którym będzie wykonywane zamówienia: w odległości nie większej niż 35 km od centrum miasta Piła, Plac Staszica**

**10. Szczegółowy opis zamówienia:**

**10.1 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 będzie spotkanie;
- 4) Obiekt spełnia wymagania w zakresie dostępności dla osób z niepełnosprawnościami;

- 5) Wykonawca zapewni nieodpłatne miejsca parkingowe dla uczestników spotkania i przedstawicieli Zamawiającego w liczbie minimum 30. Do dyspozycji uczestników spotkania będzie bar/club lub inne miejsce dla możliwych wieczornych rozmów kulturalnych czynny do min. godz. 24.00.

## **10.2 Wymagania dotyczące sali konferencyjnej**

- 1) Wykonawca zapewni do dyspozycji zamawiającego przestrzeń o charakterze otwartym, umożliwiającą postawienie stanowiska recepcyjnego oraz 10 stanowisk informacyjno – promocyjnych, z możliwością podłączenia prądu do każdego stanowiska. Wielkość każdego stanowiska wymaga obszaru co najmniej 2 m na 2 m.
- 2) Sale konferencyjne z wyposażeniem na 3 dni trwania spotkania, w tym:
  - a) 6 grudnia 2023 r. mała sala dla min. 25 osób;
  - b) 7-8 grudnia 2023 r. jedna duża sala na 150 osób;
  - c) 7-8 grudnia 2023 r. trzy średnie sale dla min. 50 osób.
- 3) Udostępnione sale powinny znajdować się na terenie obiektu, w którym będzie odbywał się nocleg dla uczestników spotkania. Sale muszą być dostosowane (jako funkcja docelowa) do organizacji szkoleń/ konferencji/ warsztatów itp.;
- 4) Wykonawca zapewni stałą opiekę swojego pracownika na wypadek kłopotów technicznych (np. sprzęt komputerowy itp.).

## **10.3 Wyposażenie sali:**

- 1) Sale klimatyzowane, dostęp do naturalnego dziennego światła, z możliwością zaciemnienia;
- 2) Darmowy dostęp do bezprzewodowego Internetu;
- 3) Możliwość jednoczesnego podłączenia (ok. 20 notebooków uczestników sali konferencyjnej; przepustowość Internetu min. 100 Mb/s (Mbps);
- 4) Na dużej sali stół prezydialny dla 3 - 5 osób, na stole woda mineralna w butelkach i szklanki; w sali - krzesła ustawione w wersji kinowej;
- 5) Sala mała oraz średnie wyposażone w stoły i krzesła – do swobodnego aranżowania, w zależności od szczegółowego programu;
- 6) Na każdej sali 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 umożliwiającą prezentację przy świetle dziennym; wejścia HDMI, DVI i tradycyjne.;
- 7) Ekran o wielkości pozwalającej na dobrą widoczność szczegółów lub biała ściana;
- 8) Flipcharty we wszystkich salach z zapasem kartek i zestawem flamastrów;
- 9) Nagłośnienie z 4 mikrofonami przenośnymi na dużej sali, nagłośnienie z jednym mikrofonem, na sali małej oraz średnich.

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

- 1) Obiady i kolacja, z zapewnieniem miejsc do siedzenia
- 2) Zapewnienie wyżywienia wg poniższego zestawienia:

### **I dzień:**

- **Przerwa kawowa ciągła dla 35 osób:** gorące napoje (kawa z ekspresu, herbaty min. 4 rodzaje w tym czarna i zielona) bez ograniczeń, cukier, mleko, świeża cytryna w plasterkach, wykałaczki, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki, napoje gazowane (min. 330 ml/os.), ciasto krojone (min. 2 szt./os.), owoce (min. 5 szt./os). Przerwa kawowa podana w

bezpośrednim sąsiedztwie sal konferencyjnych.

- **Obiad dla 35 osób** w formie bufetu z miejscem do siedzenia obejmujący:

- o surówki i sałatki – co najmniej 3 propozycje (łącznie co najmniej 100g na osobę),
- o zupy – 2 propozycje (co najmniej 300 ml na osobę),
- o danie główne – co najmniej 3 propozycje łącznie z dwoma dodatkami skrobiowymi (ziemniaki, ryż, kasza lub makaron - co najmniej 200 g na osobę), danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (jeden rodzaj nie mniej niż 150 gram na osobę), rybne (jeden rodzaj, nie mniej niż 150 gram na osobę), wegetariańskie (jeden rodzaj, nie mniej niż 150 gram na osobę),
- o napoje - woda, kawa/herbata, w tym zielona (min. 250 ml na osobę), soki (min. 250 ml na osobę), napoje gazowane (min. 330 ml na osobę).

- **Kolacja dla 70 osób w formie bufetu** z miejscem do siedzenia dla wszystkich przyjeżdżających gości danego dnia, dania inne niż podawane na obiad danego dnia, w tym:

- o zupy – 2 propozycje (co najmniej 300ml na osobę),
- o 2 dania główne na ciepło do wyboru, w tym wegetariańskie (jeden rodzaj nie mniej niż 150 gram na osobę),
- o minimum 2 sałatki i 2 surówki (łącznie co najmniej 100g na osobę),
- o warzywa gotowane/grillowane i dodatek skrobiowy (łącznie co najmniej 200 g na osobę),
- o deser – co najmniej dwa rodzaje do wyboru min. 150 gramów na osobę,
- o 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.

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

**II dzień:** - tak jak w I dniu

- przerwa kawowa ciągła dla 150 osób,

- obiad w formie bufetu z miejscami do siedzenia – dania inne niż w I dniu,

- **Kolacja dla 200 osób w formie cateringu w Regionalnym Centrum Kultury - Teatr Miejski w Pile**, z miejscem stojącym dla wszystkich uczestników, w tym:

- o 2 zupy do wyboru w tym jedna wegetariańska (co najmniej 300 ml na osobę);
- o 2 dania mięsne, jedno danie rybne i jedno danie wegetariańskie (nie mniej niż 150 g na osobę);
- o minimum 2 sałatki, minimum 2 surówki (łącznie co najmniej 100g na osobę),
- o warzywa gotowane/grillowane, dodatek skrobiowy (łącznie co najmniej 300 g na osobę); jako dodatek skrobiowy rozumie się ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron;
- o deski serów (min. 4 rodzaje - min 100 gramów na osobę)
- o wędliny, mięsa na zimno (min. 4 rodzaje – min 100 gramów na osobę);
- o przekąski marynowane i przekąski koktajlowe na krakersach (minimum 4 rodzaje i 4 sztuki na osobę);
- o deser co najmniej 150 g na osobę (min. 3 rodzaje).
- o 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;

**III dzień:** - tak jak w I i II dniu

- przerwa kawowa ciągła dostępna w godzinach 10:00 -14:00 dla 120 osób,
  - obiad w formie bufetu z miejscami do siedzenia dla 120 osób – dania inne niż w I i II 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 zastawę ceramiczną / porcelanową 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 stolików koktajlowych na czas trwania przerwy kawowej** (z wyjątkiem 6 grudnia – wówczas stoliki nie są potrzebne). Na czas trwania kolacji w formie cateringu w dniu 7 grudnia, Wykonawca zapewni **50 stolików koktajlowych oraz stoły pod naczynia, w których zostanie rozłożony bufet.**
  - 7) Przynajmniej na 10 dni przed realizacją zadania Wykonawca przedłoży menu zawierające wykaz serwowanych posiłków do akceptacji Zamawiającego.

## 12. Wymagania dotyczące transportu

- 1) W dniu 7 grudnia 2023 r. przejazd z hotelu i z powrotem z wizytą studyjną do Centrum Zastosowań Światła – Signify - przemysłowa wizytówka Piły (1 autokar o pojemności min. 40 os. na wizytę). Szczegółowy harmonogram do ustalenia z Zamawiającym. Planowany czas wizyty od 9:00 do 10:30;
- 2) W dniu 7 grudnia 2023 r., przejazd z hotelu do Regionalnego Centrum Kultury Teatr Miejski w Pile i z powrotem w godzinach wskazanych przez Zleceniodawcę (planowany czas wyjazdu godzina 18:30, powrót godzina 22:00- 22:30).
- 3) W dniu 8 grudnia 2023 r. przejazd z hotelu do dwóch różnych miejsc planowanych wizyt studyjnych i z powrotem (1 autokar o pojemności min. 40 os. na wizytę). Planowane miejsca wizyt studyjnych to: Baza Lunare – Symulowana Baza Kosmiczna oraz Pływająca Baza Nurkowa i Rehabilitacyjna Krok po kroku HSA. Szczegółowy harmonogram do ustalenia z Zamawiającym. Planowany czas wizyt od 9:00 do 12:00
- 4) Wykonawca zapewni środki transportu (autokary, busy) nie starsze niż 5 lat, z ważną polisą ubezpieczeniową.

## 13. 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.
- 
14. Wykonawca usługi w trakcie realizacji zamówienia zapewni na miejscu opiekę swojego pracownika – koordynatora, odpowiadającego za prawidłowe wykonanie zamówienia.
  15. Wykonawca zapewni łącze internetowe w salach, przepustowość Internetu min. 100 Mb/s (Mbps) dla uczestników spotkań. Przepustowość powinna zapewnić płynną transmisję na żywo oraz pozwolić użytkownikom korzystać z zasobów dostępnych online.
  16. Wykonawca realizując zamówienie będzie przestrzegać bezpieczeństwa pracy i ochrony zdrowia. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.
  17. 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.