

Sygn. 93/IB/24

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA ZADANIA NR 2

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 Kontynuacja współpracy bilateralnej polskich, norweskich i islandzkich samorządów jako przykład wypracowania trwałych relacji po projektach Rozwoju lokalnego oraz rozbudowy współpracy w przygotowaniu kolejnej perspektywy. Inicjatywa Bilateralna 2024-2025
3. Przedmiot - Świadczenie usług hotelarsko – restauracyjnych, zapewnienie sal konferencyjnych oraz transportu dla celów spotkania w Warszawie we wrześniu 2024 r. - Zadanie nr 2. - 27 – 29 września 2024 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
  - 60172000-4 – Usługi transportowe/ wynajem autobusów i autokarów
5. Opis przedmiotu zamówienia obejmuje - zapewnienie noclegów, sali konferencyjnej i wyżywienia oraz transportu dla uczestników oraz organizatorów spotkania – **w terminie 27 – 29 września 2024 r.**
6. **W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:**
  - a) nocleg wraz ze śniadaniem dla 45 osób w pokojach jednoosobowych lub do jednoosobowego wykorzystania - Zadanie 2. Nocleg w dniach 27 – 29 września 2024
  - b) wyżywienie dla 50 osób obejmujące:
    - Zadanie 2. Kolacja pierwszego dnia (27.09); śniadanie, stała przerwa kawowa, obiad, uroczysta kolacja drugiego dnia (28.09); śniadanie trzeciego dnia (29.09)
  - c) sale konferencyjno-szkoleniowe - Zadanie 2. Sala konferencyjna dla 50 osób drugiego dnia spotkania (28.09)
  - d) transport dla uczestników i organizatorów - Zadanie 2. Przejazd z hotelu na lotnisko dla 40 osób w trzecim dniu spotkania (29.09)
  - e) 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).

- f) Zamawiający wymaga, aby lokalizacja obiektu znajdowała się w odległości nie większej niż 9 km od Portu Lotniczego im. F. Chopina w Warszawie (lotnisko). 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) Zamawiający dokona obliczenia odległości w km za pomocą współrzędnych GPS w Google Maps poprzez oznaczenie pozycji wskazanego przez Wykonawcę hotelu (obiektu), a pozycją lotniska. Zamawiający dokona obliczenia odległości w km za pomocą narzędzia „wyznacz trasę” w Google Maps poprzez oznaczenie pozycji wskazanego przez Wykonawcę hotelu (obiektu), a pozycją lotniska.
- h) 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.

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

## **8. 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 spotkania;
- 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 5.
- 6) Do dyspozycji uczestników spotkania będzie bar/club lub inne miejsce dla możliwych wieczornych rozmów kularowych czynny do min. godz. 23.00.

### **8.2 Wymagania dotyczące sali konferencyjnej**

- 1) Sala konferencyjna z wyposażeniem w pierwszym i drugim dniu spotkania, dla min. 50 osób
- 2) udostępniona sala powinna znajdować się na terenie obiektu, w którym będzie odbywał się nocleg dla uczestników spotkania. Sala musi być dostosowana (jako funkcja docelowa) do organizacji szkoleń/ konferencji/ warsztatów itp.;
- 3) Wykonawca zapewni stałą opiekę swojego pracownika na wypadek kłopotów technicznych (np. sprzęt komputerowy itp.).

### **8.3 Wyposażenie sal:**

- 1) Sala klimatyzowane, dostęp do naturalnego dziennego światła, z możliwością zaciemnienia;
- 2) darmowy dostęp do bezprzewodowego Internetu;

- 3) możliwość jednoczesnego podłączenia (ok. 5 notebooków uczestników na sali konferencyjnej; przepustowość Internetu min. 100 Mb/s (Mbps);
- 4) w sali krzesła i stoły w ustawieniu kawiarnianym (6 – 8 osób przy stole) lub w podkowę, stół prezydialny dla 4 osób z wodą i szklankami
- 5) na 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.;
- 6) ekran o wielkości pozwalającej na dobrą widoczność szczegółów lub biała ściana;
- 7) flipchart na sali z zapasem kartek i zestawem flamastrów;

## 9. Wyżywienie w ciągu trwania spotkania

- 1) Przerwy kawowe, obiady i kolacja w hotelu w formie bufetu, z zapewnieniem miejsc do siedzenia;
- 2) Zapewnienie wyżywienia wg poniższego zestawienia:

### Zadanie 2.

- **Kolacja w dniu 27 września** 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. 200 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, napoje gazowane min. 2 x 330 ml na osobę, dodatki do kawy i herbaty: cukier, mleko, cytryna świeża w plasterkach.
- **Kolacja w dniu 28 września** w formie bufetu w tym:
  - o przystawka
  - o 2 zupy do wyboru w tym jedna wegetariańska (co najmniej 300 ml na osobę);
  - o 3 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. 200 g na osobę,
  - o deska polskich serów (min. 4 rodzaje - min 100 gramów na osobę) i deska polskich wędlin, mięs na zimno (min. 4 rodzaje – min 100 gramów na osobę)
    - o deser – min. 150 g na osobę (min. 3 rodzaje),
  - o przekąski marynowane i przekąski koktajlowe na krakersach (minimum 4 rodzaje i 4 sztuki 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.

- **Przerwa kawowa ciągła w dniu 28 września:** 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, napoje gazowane (min. 330 ml/os.), kruche ciastka, przekąski słone, owoce (min. 5 szt./os).
- Przerwa kawowa podana w bezpośrednim sąsiedztwie sal konferencyjnych.
- **Obiad w dniu 28 września**, w formie bufetu 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), napoje gazowane (min. 330 ml na osobę).
- Czas serwowania posiłków z dostępnością dań: w przypadku obiadu – 1h, kolacji – 2 h
- Wykonawca zapewni możliwość skomponowania łącznego dania dla osób z dietą bezglutenową.
- 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.
- Wykonawca zapewni zastawy ceramiczną / porcelanową oraz sztucce metalowe do serwowania wszystkich posiłków i napojów, Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę zastawy stołowej plastikowej ani tekturowej.

#### 10. Transport w trakcie spotkania:

- Wykonawca zapewni środki transportu (autokary, busy) nie starsze niż 5 lat, z ważną polisą ubezpieczeniową
- Zadanie 2. Transport dla 40 osób z hotelu na lotnisko, trzeciego dnia (29.09)

#### 11. 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.
- 
12. Wykonawca usługi w trakcie realizacji zamówienia zapewni na miejscu opiekę swojego pracownika – koordynatora, odpowiadającego za prawidłowe wykonanie zamówienia.
  13. 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.
  14. Wykonawca realizując zamówienie będzie przestrzegać bezpieczeństwa pracy i ochrony zdrowia. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.
  15. 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.