

**Załącznik nr 9**

**Sygn. 94/IB/24**

**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 - Świadczenie usług hotelarsko – restauracyjnych oraz zapewnienie sal konferencyjnych dla celów spotkania w miejscowości Opoczno w dniach 20 – 21 listopada 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

1. Opis przedmiotu zamówienia obejmuje - zapewnienie noclegów, sali konferencyjnej i wyżywienia dla uczestników oraz organizatorów spotkania – **w terminie 20 – 21 listopada 2024** r.

– świadczenie usług hotelowo-restauracyjnych dla celów spotkania w zakresie zapewnienia noclegów, sali konferencyjnej i wyżywienia dla uczestników oraz organizatorów spotkania

1. **W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:**
   * + 1. nocleg wraz ze śniadaniem dla 20 osób w pokojach jednoosobowych lub do jednoosobowego wykorzystania; zamawiający dopuszcza nocleg w dwóch obiektach
       2. wyżywienie dla 25 osób obejmujące kolację pierwszego dnia, obiad i stała przerwa kawowa w obu dniach spotkania;
       3. sale konferencyjno-szkoleniowe w obu dniach spotkania
       4. 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).
       5. Zamawiający wymaga, aby lokalizacja obiektu znajdowała się w odległości nie większej niż 30 km od Dworca PKP (dworzec główny).
       6. Zamawiający dokona obliczenia odległości w km za pomocą współrzędnych GPS w Google Maps poprzez oznaczenie pozycji wskazanego przez Wykonawcę hotelu (obiektu), a pozycją dworca głównego 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.
2. **Lokalizacja obiektu, w którym będzie wykonywane zamówienia:** Opoczno
3. **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 8. Do dyspozycji uczestników spotkania będzie bar/club lub inne miejsce dla możliwych wieczornych rozmów kuluarowych 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. 30 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 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 umożliwiająca 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;
8. **Wyżywienie w ciągu trwania spotkania**
9. Przerwy kawowe, obiady i kolacja I i II dnia w hotelu w formie bufetu, z zapewnieniem miejsc do siedzenia;
10. Zapewnienie wyżywienia wg poniższego zestawienia:

**I dzień**:

- **Przerwa kawowa ciągła** 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 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).

- **Kolacja** 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.

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

**II dzień:** - tak jak w I dniu, ale wyłącznie   
• przerwa kawowa ciągła

• obiad – dania inne niż w I dniu

3) Wykonawca zapewni możliwość skomponowania łącznego dania dla osób z dietą bezglutenową.

1. 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.
2. Wykonawca zapewni zastawy ceramiczną / porcelanową oraz sztućce metalowe do serwowania wszystkich posiłków i napojów, Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę zastawy stołowej plastikowej ani tekturowej.
3. **Pozostałe warunki realizacji zamówienia**
4. W spotkaniu bierze udział stała grupa osób - pracowników Zamawiającego, oraz przedstawicieli instytucji współpracujących w realizacji projektu, stąd Zamawiający szacuje, że frekwencja będzie wysoka.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Na czas realizacji usługi Wykonawca nie będzie prowadził żadnych działań (np. prac remontowo-budowlanych) wpływających na komfort pracy uczestników spotkania.
9. Zamawiający nie pokrywa kosztów zakwaterowania ani wyżywienia osób towarzyszących uczestnikom spotkania niezgłoszonym przez Zamawiającego.
10. Zamawiający nie pokrywa kosztów zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane.
11. Zamawiający nie pokrywa kosztów związanych np. z udostępnieniem w pokojach mini baru lub płatnej telewizji.
12. 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.
13. Wykonawca usługi w trakcie realizacji zamówienia zapewni na miejscu opiekę swojego pracownika – koordynatora, odpowiadającego za prawidłowe wykonanie zamówienia.
14. 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.
15. Wykonawca realizując zamówienie będzie przestrzegać bezpieczeństwa pracy i ochrony zdrowia. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.
16. 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.