

Sygn. 85/NOR5/24

## 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 zamówienia dotyczy usługi pn. Świadczenie usług hotelarsko – restauracyjnych dla celów spotkania oraz zapewnienie sali konferencyjnej w miejscowości Gliwice w dniach 26-27 lutego 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, transportu i wyżywienia dla uczestników spotkania – w terminie 26-27 lutego 2024 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: Gliwice.
8. **W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:**
  - a) nocleg wraz ze śniadaniem dla 8 osób w pokojach jednoosobowych lub do jednoosobowego wykorzystania;
  - b) wyżywienie dla 12 osób obejmujące kolację pierwszego dnia oraz obiad w obu dniach spotkania w hotelu
  - c) transport po mieście Gliwice dla 12 osób w związku z organizacją wizyt studyjnych
  - d)
  - e)
  - f)
  - g)

- h) Usługa będzie wykonywana w hotelu o standardzie minimum 3-gwiazdkowym lub w ośrodku konferencyjno-szkoleniowym 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).
- i) Zamawiający wymaga, aby lokalizacja obiektu znajdowała się w odległości nie większej niż 5 km od Dworca PKP (dworzec główny). Lokalizacja musi umożliwić dojazd komunikacją miejską (przy założeniu, iż dojście z przystanku nie zajmie więcej niż 15 minut). Zamawiający będzie weryfikował odległość oraz czas przejścia za pomocą narzędzia Google Maps (tzw. „wyznacz trasę”).
- j) 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.
- k) 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 pozycją przystanku środka komunikacji miejskiej.

## 9. Szczegółowy opis zamówienia:

### 9.1 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 5. Do dyspozycji uczestników spotkania będzie bar/club lub inne miejsce dla możliwych wieczornych rozmów kulturalnych czynny do min. godz. 23.00.

### 9.2 Wyżywienie w ciągu trwania spotkania

- 1) kolacja w formie bufetu z zapewnieniem miejsc do siedzenia w hotelu
- 2) obiad w formie bufetu z zapewnieniem miejsc do siedzenia w hotelu

#### I dzień:

##### - **Obiad** w formie bufetu obejmujący:

- o surówki i sałatki – co najmniej 2 propozycje (łącznie co najmniej 100 g na osobę),
- o zupa – (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, dania inne niż podawane na obiad danego dnia, 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 1 h, w przypadku kolacji – 2 h

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

- obiad – dania inne niż w I 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) Przynajmniej na 3 dni przed realizacją zadania Wykonawca przedłoży menu zawierające wykaz serwowanych posiłków do akceptacji Zamawiającego.

### 9.3 Transport, wymagania dotyczące transportu:

- 1) W dniach 26 i 27 lutego 2024 r. przejazd na wizyty studyjne wg poniższego planu:
  - o I dnia (26 lutego) przybliżone godziny przejazdów pomiędzy 13:00 – 18:00
  - o z miejsca zakwaterowania do Centrum Edukacji Ekologicznej przy Przedsiębiorstwie Zagospodarowania Odpadów Sp. z o.o. Gliwice, ul. Rybnicka 199A – z Centrum Edukacji Ekologicznej do Urzędu Miejskiego w Gliwicach, ul. Jasna 31A – z Urzędu do miejsca zakwaterowania
  - o II dnia (27 lutego) przybliżone godziny przejazdów pomiędzy 8:30 – 13:00
  - o z miejsca zakwaterowania do Urzędu Miejskiego w Gliwicach ul. Zwycięstwa 21 – z Urzędu do Przedsiębiorstwa Energetyki Ciepłej Gliwice Sp. z o.o., ul. Królewskiej Tamy 135 oraz do Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Gliwicach, ul. Rybnicka 47 -z PWiK do miejsca zakwaterowania.
- 2) Zamawiający doprecyzuje dokładną godziną oraz przebieg trasy wizyt studyjnych na 5 dni przed planowanym spotkaniem.

## 10. 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.
- 
11. Wykonawca usługi w trakcie realizacji zamówienia zapewni na miejscu opiekę swojego pracownika – koordynatora, odpowiadającego za prawidłowe wykonanie zamówienia.
  12. 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.
  13. Wykonawca realizując zamówienie będzie przestrzegać bezpieczeństwa pracy i ochrony zdrowia. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.
  14. 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.