

Sygn. 103/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 Jasło w dniach 29 – 30 stycznia 2025 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
5. W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:
 - a) nocleg wraz ze śniadaniem dla :
 - Zadanie 1: 20 osób w pokojach jednoosobowych lub do jednoosobowego wykorzystania;
 - Zadanie 2: 25 osób w pokojach jednoosobowych lub do jednoosobowego wykorzystania;
 - b) Wyżywienie: obejmujące kolację pierwszego dnia, obiad i stała przerwa kawowa w obu dniach spotkania;
 - Zadanie 1: dla 25 osób,
 - Zadanie 2: dla 50 osób,
 - c) sale konferencyjno-szkoleniowe w obu dniach spotkania
 - 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) Zamawiający wymaga, aby lokalizacja obiektu znajdowała się w odległości nie większej niż 4 km od dworca PKP w Jasle (centralny punkt w mieście).
 - f) 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

w Jasle (centralny punkt w mieście). 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.

6. Lokalizacja obiektu, w którym będzie wykonywane zamówienia: Jasło

7. Szczegółowy opis zamówienia:

7.1 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 kulturalnych czynny do min. godz. 23.00.

7.2 Wymagania dotyczące sali konferencyjnej

- 1) Sala konferencyjna z wyposażeniem w pierwszym i drugim dniu spotkania, dla min. 30 osób dla zadania 1 oraz sala dla 50 osób (200m²) dla zadania 2
- 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.).

7.3 Wyposażenie sal:

- 1) Sala klimatyzowana, dostęp do naturalnego dziennego światła, z możliwością zaciemnienia; Sala bez kolumn zasłaniających widoczność
- 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 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;

8. Wyżywienie w ciągu trwania spotkania

- 1) Przerwy kawowe, obiady i kolacja I i II dnia w hotelu w formie bufetu, z zapewnieniem miejsc do siedzenia;
- 2) 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, ciasto, 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),

- **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. 150 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, 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.
- 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 zastawy ceramiczną / porcelanową oraz sztucze metalowe do serwowania wszystkich posiłków i napojów, Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę zastawy stołowej plastikowej ani tekturowej.

9. 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.
10. Wykonawca usługi w trakcie realizacji zamówienia zapewni na miejscu opiekę swojego pracownika – koordynatora, odpowiadającego za prawidłowe wykonanie zamówienia.
11. Wykonawca realizując zamówienie będzie przestrzegać bezpieczeństwa pracy i ochrony zdrowia. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.
12. 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.