

Sygn. 68 NOR5/23

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa.
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 dla celów szkolenia oraz zapewnienie sal konferencyjnych m miejscowości Jarosław terminie 29 – 30 maja 2023 roku.
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. Opis przedmiotu zamówienia obejmuje - zapewnienie noclegów, sal konferencyjnych i wyżywienia dla uczestników oraz organizatorów szkolenia – w terminie 29 – 30 maja 2023 r.
6. Wykonawca jest obowiązany zapewnić zgodność z wytycznymi dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie epidemii SARS-CoV-2.
7. W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:
 - a) nocleg wraz ze śniadaniem dla 15 osób w pokojach jednoosobowych lub do jednoosobowego wykorzystania;
 - b) wyżywienie dla 20 osób obejmujące kolację pierwszego dnia oraz stałą przerwę kawową i obiad w obu dniach szkolenia;
 - c) salę konferencyjno-szkoleniową w obu dniach szkolenia.
 - 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).

- Zamawiający wymaga, aby lokalizacja obiektu znajdowała się w odległości nie większej niż 5 km od Dworca PKP (dworzec główny) w mieście. Lokalizacja bezwzględnie musi umożliwić na dojazd komunikacją miejską (przy założeniu, iż dojście z przystanku nie zajmie więcej niż 20 minut). Zamawiający będzie weryfikował odległość oraz czas przejścia za pomocą narzędzia Google Maps (pomiar w linii prostej)
- Zamawiający będzie weryfikował tę odległość za pomocą narzędzia Google Maps posługując się pomiarem w linii prostej (za pomocą funkcji „zmiierz odległość” pod prawym klawiszem myszki w Google Maps). Dla ułatwienia dokonania obliczeń Zamawiający określa za pomocą współrzędnych GPS pozycję wskazanego przez Wykonawcę hotelu, a pozycję najbliższego przystanku środka komunikacji miejskiej. Za pozycję poszczególnych punktów lokalizacyjnych (hotel, przystanek) położonych pomiędzy tymi dwoma krańcowymi punktami - należy przyjąć punkt przecięcia osi hotelu z osią przystanku środka komunikacji miejskiej.

8. Lokalizacja obiektu, w którym będzie wykonywane zamówienie: Jarosław (województwo podkarpackie)

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 będą szkolenia;
- 4) Obiekt spełnia wymagania w zakresie dostępności dla osób z niepełnosprawnościami;
- 5) Wykonawca zapewni nieodpłatne miejsca parkingowe dla uczestników szkolenia i przedstawicieli Zamawiającego w liczbie minimum 10. Do dyspozycji uczestników szkolenia będzie bar/club lub inne miejsce dla możliwych wieczornych rozmów kulturalnych czynny do min. godz. 23.00.

9.2 Wymagania dotyczące sali konferencyjnej

- 1) Sala konferencyjna z wyposażeniem na 2 dni trwania spotkania, dla min. 20 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.).

9.3 Wyposażenie sali:

- 1) sala klimatyzowana, dostęp do naturalnego dziennego światła, z możliwością zaciemnienia;
- 2) darmowy dostęp do bezprzewodowego Internetu;
- 3) możliwość jednoczesnego podłączenia (ok. 10 notebooków uczestników sali konferencyjnej; przepustowość Internetu min. 100 Mb/s (Mbps);
- 4) na stole woda mineralna w butelkach i szklanki; w sali - krzesła oraz stoły w ustawieniu w podkowę, lub innym z zapewnieniem kontaktu wzrokowego uczestników;
- 5) rzutnik multimedialny wraz z pilotem do zmieniania slajdów i wskaźnikiem laserowym do prezentacji, ekran (obraz z rzutnika powinien być dobrze widoczny dla wszystkich uczestników

szkolenia), 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;

10. Wyżywienie w ciągu trwania szkolenia

- 1) Obiady i kolacja 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), 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** w formie bufetu 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 4 propozycje łącznie z dwoma dodatkami skrobiowymi (ziemniaki, ryż, kasza lub makaron - co najmniej 300 g na osobę), danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (jeden rodzaj), wegetariańskie (jeden rodzaj),

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)

o minimum 2 sałatki i 2 surówki o warzywa gotowane/grillowane i dodatek skrobiowy

o wybór garmażerki na zimno – min. cztery porcje na osobę min. 200 gramów na osobę

o deser – 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, 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.

11. Pozostałe warunki realizacji zamówienia

- 1) W szkoleniu 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 oraz posiłków – nie więcej niż o 20%.
 - 3) W celu realizacji tego prawa Zamawiający poda Wykonawcy, na nie mniej niż 3 dni przed rozpoczęciem danego dwudniowego spotkania liczbę osób, które potwierdzają udział (odrębnie posiłki i odrębnie nocleg), z zastrzeżeniem, że nie spadną one poniżej minimalnej liczby wskazanej. 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 szkolenia.
 - 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 realizując zamówienie będzie przestrzegać bezpieczeństwa pracy i ochrony zdrowia. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.

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.