



Fundacja „Fundusz Współpracy”, ul. Górnośląska 4a, 00-444
Warszawa
tel.: +48 22 4509 810, fax: +48 22 4509 803, cofund@cofund.org.pl,
www.cofund.org.pl
NIP: 526-000-54-68 REGON: 002179760 KRS: 0000112576

Załącznik nr 1

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

nr
21/BZP/PS/FFW/2024

Usługa hotelowa, gastronomiczna i konferencyjna dla 80 osób realizowana podczas 2-dniowego wydarzenia - konferencji w okresie: 28 października – 30 listopada 2024 r. w ramach projektu „Mazowieckie Centrum Wsparcia Doradczego”

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelowa, gastronomiczna i konferencyjna dla 80 osób realizowana podczas 2-dniowego wydarzenia - konferencji w Nieporęcie lub okolicach w okresie przypadającym między 28 października a 30 listopada 2024 r. w ramach projektu „Mazowieckie Centrum Wsparcia Doradczego”.

Wstępna data wydarzenia to 29-30.10.2024. Dokładna data wydarzenia zostanie przekazana Wykonawcy w terminie 7 dni przed planowaną datą rozpoczęcia konferencji.

Orientacyjny program: Wydarzenie rozpocznie się ok. godz. 12 lub 13:00 obiadem, następnie będą trwały wydarzenia konferencyjne plenarne i warsztatowe, po czym ok. godz. 19:30 odbędzie się uroczysta kolacja, która potrwa co najmniej do godziny 24:00. Drugiego dnia wydarzenia konferencyjne plenarne i warsztatowe rozpoczną się ok. godz. 9:00 i zakończą obiadem ok. godz. 13:00. Podane godziny oraz program wydarzeń jest orientacyjny i może ulec zmianie. Agenda wydarzenia i liczba uczestników zostanie dostarczona wykonawcy na minimum 7 dni przed terminem rozpoczęcia wydarzenia (pierwotne zamówienie).

W zakres usługi wchodzi:

I.1 Usługa hotelowa (nocleg)

1. Nocleg dla 50 osób, w hotelu o standardzie minimum trzygwiazdkowym (w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie – Dz.U. z 2017 r. poz. 2166 z późn. zm.) w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania.
2. Usługa hotelowa dotyczy jednego noclegu z pierwszego na drugi dzień konferencji. W cenę noclegu musi być wliczone śniadanie.
3. Obiekt musi spełniać następujące wymagania: pokoje z jednym lub z dwoma rozdzielnymi łóżkami w przypadku pokoi 2 osobowych, pełen węzeł sanitarny, wyposażone min. w tv, bezpłatny bezprzewodowy Internet.



Fundusze Europejskie
dla Mazowsza



Rzeczypospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Mazowsze.
serce Polski

4. Obiekt, w którym odbędzie się konferencja, musi zapewniać Zamawiającemu do wyłącznego wykorzystania co najmniej 50 bezpłatnych miejsc parkingowych.
5. Obiekt konferencyjny oraz ewentualny obiekt dodatkowy powinien być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej obiektu przed dokonaniem wyboru wykonawcy, celem weryfikacji spełniania przez obiekt wyżej wskazanych kryteriów. Brak udostępnienia obiektu celem przeprowadzenia wizji lokalnej w wyznaczonym przez zamawiającego terminie równoznaczny będzie z oświadczeniem, iż obiekt nie spełnia wymogów.

I.2 Usługa gastronomiczna i przerwy kawowe

1. Usługa gastronomiczna obejmuje 1 kolację (I dnia), 2 obiady (I i II dnia) oraz serwis kawowy (I i II dnia):
 - a) uroczysta kolacja I dnia dla 80 osób

W skład zestawu kolacyjnego wchodzić powinny minimum: wybór przystawek/finger food (min. 200g na osobę), trzy rodzaje ciepłego dania głównego, zestaw surówek ze świeżych warzyw (min. 2 rodzaje) i gotowanych warzyw (min. 1 rodzaj), min. dwa rodzaje sałatek, wybór garmażerki na zimno (min. 200g na osobę), min. trzy rodzaje deseru (min. 2 porcje na osobę); kawa z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, woda, soki, napoje gazowane. Oferta potraw (przystawek, finger food, garmażerki, dań głównych) powinna zawierać dania wegetariańskie. Kolacja powinna mieć formę bufetu szwedzkiego i być serwowana z zachowaniem odpowiedniej temperatury, dostosowanej do rodzaju dania.
 - b) obiad I i II dnia dla 80 osób

W skład zestawu obiadowego wchodzić powinny minimum: dwa rodzaje ciepłych zup; trzy rodzaje ciepłego dania głównego, zestaw surówek ze świeżych warzyw (min. 2 rodzaje) i gotowanych warzyw (min. 1 rodzaj); min. dwa rodzaje deseru; kawa z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, woda, soki. Przynajmniej jedna z zup i jedno z dań powinno być wegetariańskie. Obiad powinien mieć formę bufetu szwedzkiego i być serwowany z zachowaniem odpowiedniej temperatury, dostosowanej do rodzaju dania.
 - c) serwis kawowy I i II dnia dla 80 osób

W skład serwisu kawowego powinny wchodzić: kawa z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, mleko, cytryna, woda gazowana i niegazowana, napoje/soki, ciasteczka domowe, owoce sezonowe. Serwis kawowy powinien być dostępny cały czas od godziny zameldowania podczas I dnia konferencji do rozpoczęcia obiadu w trakcie II dnia konferencji.
2. Posiłki kolacja i obiad powinny być serwowane w obszernym i niezależnym pomieszczeniu restauracyjnym/bankietowym.
3. Usługa obejmować powinna także bieżącą obsługę sali, w szczególności celem usuwania zużytych naczyń i sztućców oraz wykładania czystej zastawy i uzupełniania serwowanych potraw i napojów.
4. Zamawiający wymaga zastosowania zastawy porcelanowej. Nie dopuszcza się zastosowania zastawy jednorazowej.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia zakresu zamówienia w zakresie usługi gastronomicznej o 30% w stosunku do ilości wskazanej w zapytaniu.
6. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji propozycję menu, najpóźniej 5 dni kalendarzowych przed terminem wykonania usługi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia zmian do zaproponowanego menu. Menu musi uwzględniać zarówno opcję posiłku wegetariańskiego, wegańskiego, jak i posiłku mięsnego.

I.3 Usługa konferencyjna:

1. Wykonawca udostępni w obiekcie, w którym świadczona będzie Usługa hotelowa, 3 sale:
 - 1 salę konferencyjną/plenarną zdolną pomieścić min. 80 osób w ustawieniu teatralnym (min. 10 miejsc w rzędzie), przestronną - o powierzchni min. 100 m², o wysokości min. 3 m., widną (światło dzienne z możliwością zaciemnienia), klimatyzowaną, wyposażoną w min. 1 ekran, rzutnik, flipchart, markery, Internet - stałe łącze (prędkość min. 100 Mb/s) i wi-fi, minimum 3 mikrofony bezprzewodowe, dostępną I i II dnia wydarzenia.
 - 2 sale warsztatowe zdolne pomieścić minimum po 40 osób każda, do pracy warsztatowej w grupie, każda o powierzchni min. 60 m², wysokość min. 3 m., widne (światło dzienne z możliwością zaciemnienia), wyposażone każda w min. 5 stołów, min. 1 ekran, rzutnik, flipchart, markery, Internet - wi-fi, dostępne I i II dnia wydarzenia.
2. Dodatkowo Wykonawca zapewni odpowiedni dostęp do toalet (oddzielne toalety damskie i męskie, w tym przystosowane dla osób z niepełnosprawnościami) znajdujących się na tym samym piętrze, co sala konferencyjna.
3. Wszystkie sale muszą posiadać dostęp do sieci Internet. Dostęp do sieci Internet będzie możliwy za pośrednictwem bezpośredniego dołączenia do istniejącego okablowania Wykonawcy oraz za pośrednictwem bezprzewodowej sieci Wi-Fi.

I.4 Podwykonawstwo:

1. W przypadku, gdy Wykonawca zamierza posługiwać się podwykonawcą/cami w ofercie musi wskazać zakres usług przewidywanych do powierzenia podwykonawcy.
2. Brak informacji, o której mowa w pkt. 1) będzie uznany za deklarację samodzielnego wykonania zamówienia przez Wykonawcę, który złożył ofertę.
3. Konieczność skorzystania z usług podwykonawców wynika w trakcie realizacji zamówienia wymaga uzyskania zgody Zamawiającego.
4. Za działania bądź zaniechania podwykonawców Wykonawca odpowiada, jak za swoje własne.
5. Zamawiający nie dopuszcza wykonania przedmiotu zamówienia przez podwykonawców w poniższym zakresie:
 - dokonywania / odwoływania na rzecz Zamawiającego rezerwacji miejsc hotelowych;
 - pośrednictwa między Zamawiającym a hotelem w postępowaniu reklamacyjnym.