Opis Przedmiotu Zamówienia

Spis treści

[1. Przedmiot zamówienia 2](#_Toc161734934)

[2. Wymagania ogólne dotyczące obiektu i usług konferencyjno-gastronomicznych. 2](#_Toc161734935)

[3. Szczegółowy opis względem przedmiotu zamówienia 4](#_Toc161734936)

[4. Uczestnicy szkolenia 9](#_Toc161734937)

[5. Termin realizacji zamówienia 10](#_Toc161734938)

[6. Płatność 10](#_Toc161734940)

[7. Termin związania ofertą 10](#_Toc161734941)

## Przedmiot zamówienia

1. **Zapewnienie bazy hotelowo-konferencyjnej w związku z planowaną organizacją szkoleń dla pracowników Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego w Warszawie w minimum trzech a maksimum pięciu poniżej wyszczególnionych terminach w 2024 r.:**
2. dwa następujące po sobie dni robocze pomiędzy 13 a 24 maja 2024 r**.;**
3. **12-13 czerwca 2024 r.;**
4. **18 lub 19 września 2024 r.;**
5. **16-17 października 2024 r.;**
6. **20 lub 21 listopada 2024 r.;**
7. **Powyższe terminy zostaną potwierdzone Wykonawcy przez Zamawiającego do 45 dni kalendarzowych przed danym terminem, z wyłączeniem terminu pierwszego, gdzie potwierdzenie będzie w terminie najpóźniej do 6 maja 2024 r.**
8. **Ostateczna liczba uczestników biorących udział w szkoleniach zostanie zgłoszona w terminach wskazanych w projekcie umowy i niniejszym opisie przedmiotu zamówienia.**
9. Przedmiot umowy, o którym mowa w ust. 1 zostanie zrealizowany najpóźniej do końca listopada 2024 r. z możliwością skorzystania z opcji rezygnacji z organizacji poszczególnych wydarzeń o których mowa w ust. 3 OPZ z powodu zmiany potrzeb szkoleniowych Zamawiającego.

## Wymagania ogólne dotyczące obiektu i usług konferencyjno-gastronomicznych.

**Obiekt:**

1. **posiada sale konferencyjne oraz zaplecze hotelowo-gastronomiczne zlokalizowane**

**w jednym budynku lub jednym kompleksie hotelowym**

1. **dokładny adres miejsca wykonania Przedmiotu umowy zgodnego z opisem określonym w pkt 2 OPZ, Wykonawca przekaże Zamawiającemu nie później niż 30 dni kalendarzowych przed terminem o którym mowa w pkt 1 ust 1.**
2. **znajduje się nie więcej niż 35 kilometrów od ul. Jagiellońskiej 26 w Warszawie (odległość drogowa), zgodnie z nawigacją Google maps wybierając trasę najkrótszą**
3. **posiada teren zielony o powierzchni minimum 500 m²;**
4. **posiada bezpłatny, dozorowany parking,**
5. **jest oddalony od drogi szybkiego ruchu minimum 200 m (odległość drogowa);**
6. **posiada 5 sal konferencyjnych: 1 salę konferencyjną dla minimum 95 osób z ustawieniem teatralnym oraz 4 mniejsze sale warsztatowe dla minimum 20, a maksimum 30 osób z możliwością swobodnej aranżacji;**
7. **posiada sale konferencyjne z dostępem do światła dziennego i możliwością pełnego zaciemnienia, w standardzie zapewniającym komfortową pracę podczas warsztatów oraz przystosowane do wielkości grup szkoleniowych, z możliwością zapewnienia optymalnej temperatury do 21°C;**
8. **posiada sale konferencyjne wyposażone w sprzęt niezbędny do właściwej realizacji programów warsztatów (tj. sprzęt do prezentacji multimedialnych, flipchart, markery, nagłośnienie, Internet, Wi-Fi);**
9. **posiada minimum 65 pokoi hotelowych z łazienką do zakwaterowania po 1 osobie w każdym pokoju oraz minimum 46 pokoi z łazienką do zakwaterowania po 2 osoby w każdym oraz minimum 2 apartamenty o wyższym standardzie, wszystkie z możliwością zapewnienia optymalnej temperatury do 21°C;**
10. **posiada pokoje wyposażone w: suszarkę do włosów, wodę w butelkach w liczbie odpowiedniej do przewidywanej liczby gości, zestaw kosmetyków do higieny osobistej, komplet ręczników kąpielowych;**
11. **posiada zamykane pomieszczenie do przechowywania bagażu gości do czasu ich zakwaterowania oraz w czasie po ich wykwaterowaniu;**
12. **umożliwi dostęp do wody butelkowanej – gazowanej i niegazowanej w salach konferencyjnych;**
13. **zaoferuje śniadanie wliczone w cenę noclegu;**
14. **zapewni opcje posiłków mięsnych i bezmięsnych, (tj. wegetariańskich, wegańskich) oraz bezglutenowych przy zachowaniu pełnowartościowego składu we wszystkich wymienionych opcjach;**
15. **jest dostępny architektonicznie (podjazdy dla wózków wewnątrz budynku, odpowiednio szerokie ciągi komunikacyjne, pomieszczenia sanitarne dostosowane do potrzeb osób poruszających się na wózkach);**
16. **zapewni indywidualnego opiekuna przydzielonego dla Zamawiającego  na czas trwania i obsługi wydarzeń, dostępnego na miejscu wydarzenia.**
17. **zapewni ciągłą i pojedynczą przerwę kawową, w każdym z terminów określonych w pkt. 1 ust 1.** Za ciągłą przerwę kawową uważa się uzupełnianie na bieżąco podczas wydarzenia napoi oraz ciastek/ciast zgodnie z harmonogramem i opisem podanym w pkt 3, za pojedynczą przerwę kawową uważa się raz **zaserwowane w przerwie wydarzenia napoje oraz ciastka/ciasta** zgodnie z harmonogramem i opisem podanym w ust 3.

## Szczegółowy opis względem przedmiotu zamówienia

W poniżej wyszczególnionych terminach Wykonawca zapewni:

1. dwa następujące po sobie dni robocze pomiędzy 13 a 24 maja 2024 r, dla maksimum 68 osób:
2. **Usługę hotelową:**
3. **jedna doba hotelowa ze śniadaniem w pokojach z łazienką;**
4. **liczba pokoi do zakwaterowania po 1 osobie w każdym: 66;**
5. **liczba pokoi do zakwaterowania po 2 osoby w każdym z dwoma pojedynczymi łóżkami: 1.**
6. **Usługę gastronomiczną:**
7. **Pierwszy dzień szkolenia**
8. **Jedna ciągła przerwa kawowa od godziny 08:00 do 16:00:**
* kawa z ekspresu/herbata/woda;
* ciastka bankietowe (w tym bezglutenowe), **ciasto domowe (w tym bezglutenowe), owoce**;
* mleko klasyczne/mleko bez laktozy/napoje roślinne;
* cukier/słodziki/cytryna.
1. **Obiad około godziny 13:00 (przez godzinę):**
* **podany** w formie bufetu;
* 2-daniowy posiłek – zupa i drugie danie z surówkami (2 rodzaje do wyboru);
* napoje: woda/soki**.**
1. **Kolacja od godziny 18:00 do godziny 00:00:**
* **podana w osobnej sali, przeznaczonej na wyłączność Zamawiającego;**
* **podana w formie szwedzkiego stołu;**
* **zupa: 2 rodzaje**
* **dania gorące: 3 rodzaje;**
* **zimne przystawki: 5 różne;**
* **sałatki: 4 różne;**
* **deser: 3 rodzaje;**
* **gorące danie serwowane na koniec kolacji: 1 rodzaj;**
* **napoje: kawa z ekspresu, herbata, soki, woda;**
* **zapewnione stoły i krzesła oraz obsługa kelnerska w godzinach: 18:00-00:00.**
1. **D**rugi dzień szkolenia:
2. **Jedna pojedyncza przerwa kawowa:**
* **kawa z ekspresu/herbata/woda;**
* **ciastka bankietowe (w tym bezglutenowe), ciasto domowe (w tym bezglutenowe), owoce;**
* **mleko klasyczne/mleko bez laktozy/napoje roślinne;**
* **cukier/słodziki/cytryna.**
1. Zaplecze konferencyjne (sale konferencyjne) pierwszego i drugiego dnia szkolenia:

salę konferencyjną dla minimum 65 osób z ustawieniem teatralnym i 2 małe sale warsztatowe z możliwością swobodnej aranżacji, mieszczące 30 osób w każdej, pierwszego dnia w godzinach 08:00-15:00 i drugiego dnia w godzinach 8:00-13:00.

1. 12-13 czerwca 2024 roku, dla maksimum 90 osób:
2. Usługę hotelową:
3. jedna doba hotelowa ze śniadaniem, w pokojach z łazienką;
4. liczba pokoi do **zakwaterowania po 1 osobie w każdym**: 4;
5. liczba pokoi **do zakwaterowania po 2 osoby w każdym** z dwoma pojedynczymi łóżkami: 43.
6. Usługę gastronomiczną:
7. Pierwszy dzień szkolenia:
8. Jedna ciągła przerwa kawowa od godziny 08:00 do 16:00:
* kawa z ekspresu/herbata/woda;
* ciastka bankietowe (w tym bezglutenowe);
* mleko klasyczne/mleko bez laktozy/napoje roślinne;
* cukier/słodziki/cytryna.
1. Obiad około godziny 13:00 (przez godzinę):
* podany w formie bufetu;
* 2-daniowy posiłek – zupa i drugie danie z surówkami (2 rodzaje do wyboru);
* napoje: woda/soki.
1. Kolacja od godziny 18:00 do godziny 00:00:
* podana w osobnej sali, przeznaczonej na wyłączność Zamawiającego;
* podana w formie szwedzkiego stołu;
* dania gorące: 2 rodzaje;
* zimne przystawki: 4 różne;
* sałatki: 3 różne;
* deser: 2 rodzaje;
* napoje: kawa z ekspresu, herbata, soki, woda;
* **zapewnione stoły i krzesła** oraz obsługa kelnerska w godzinach: 18:00-00:00.
1. Drugi dzień szkolenia:
2. Jedna ciągła przerwa kawowa od godziny 08:00 do 16:00:
* kawa z ekspresu/herbata/woda;
* ciastka bankietowe (w tym bezglutenowe);
* mleko klasyczne/mleko bez laktozy/napoje roślinne;
* cukier/słodziki/cytryna.
1. Obiad około godziny 13:00 (przez godzinę):
* podany w formie bufetu;
* 2-daniowy posiłek – zupa i drugie danie z surówkami (2 rodzaje do wyboru);
* napoje: woda/soki.
1. Zaplecze konferencyjne (sale konferencyjne) pierwszego i drugiego dnia szkolenia:
2. salę konferencyjną dla minimum 90 osób z ustawieniem teatralnym oraz 4 mniejsze sale warsztatowe mieszczące minimum 15 osób każda z ustawieniem krzeseł w formie podkowy, pierwszego dnia w godzinach 08:00-16:00 i drugiego dnia w godzinach 08:00-16:00;
3. miejsce na zewnątrz budynku do ćwiczeń instruktażowych dla 90 osób (w celu pozoracji wypadków) oraz miejsce (najlepiej zadaszone) do postawienia samochodu w celu pozoracji ewakuacji z samochodu.
4. 18 lub 19 września 2024 roku dla maksimum 50 osób:
5. Usługę gastronomiczną:
6. Jedna ciągła przerwa kawowa od godziny 08:00 do 15:00:
* kawa z ekspresu/herbata/woda;
* ciastka bankietowe (w tym bezglutenowe);
* mleko klasyczne/mleko bez laktozy/napoje roślinne;
* cukier/słodziki/cytryna.
1. Obiad około godziny 13:00 (przez godzinę):
* podany w formie wytrawnych przekąsek;
* pięć rodzajów przekąsek na osobę;
* napoje: woda/soki.
1. Kolacja od godziny 16:30 do godziny 20:00:
* podana w osobnej sali przeznaczonej na wyłączność Zamawiającego;
* podana w formie szwedzkiego stołu;
* dania gorące: 2 rodzaje;
* zimne przystawki: 4 różne;
* sałatki: 3 różne;
* deser: 2 rodzaje;
* napoje: kawa z ekspresu, herbata, soki, woda;
* **zapewnione stoły i krzesła** oraz obsługa kelnerska w godzinach: 16:30-20:00.
1. Zaplecze konferencyjne (sale konferencyjne):

salę konferencyjną dla minimum 50 osób z ustawieniem teatralnym oraz 2 mniejsze sale warsztatowe mieszczące 25 osób w każdej z możliwością swobodnej aranżacji w godzinach 08:00-15:00.

1. 16-17 października 2024 roku maksimum 95 osób:
2. Usługę hotelową:
3. jedna doba hotelowa ze śniadaniem w pokojach z łazienką;
4. liczba pokoi do **zakwaterowania po 1 osobie w każdym**: 3;
5. liczba **pokoi do zakwaterowania po 2 osoby w każdym z dwoma pojedynczymi łóżkami: 46.**
6. Usługę gastronomiczną:
7. Pierwszy dzień szkolenia:
8. Jedna ciągła przerwa kawowa od godziny 08:00 do 16:00:
* kawa z ekspresu/herbata/woda;
* ciastka bankietowe (w tym bezglutenowe);
* mleko klasyczne/mleko bez laktozy/napoje roślinne;
* cukier/słodziki/cytryna.
1. Obiad około godziny 13:00 (przez godzinę):
* podany w formie bufetu;
* 2-daniowy posiłek – zupa i drugie danie z surówkami (2 rodzaje do wyboru);
* napoje: woda/soki.
1. Kolacja od godziny 18:00 do godziny 00:00:
* podana w osobnej sali, przeznaczonej na wyłączność Zamawiającego;
* podana w formie szwedzkiego stołu;
* dania gorące: 2 rodzaje;
* zimne przystawki: 4 różne;
* sałatki: 3 różne;
* deser: 2 rodzaje;
* napoje: kawa z ekspresu, herbata, soki, woda;
* **zapewnione stoły i krzesła** oraz obsługa kelnerska w godzinach: 18:00-00:00.
1. Drugi dzień szkolenia:
2. Jedna pojedyncza przerwa kawowa:
* kawa z ekspresu/herbata/woda;
* ciastka bankietowe (w tym bezglutenowe);
* mleko klasyczne/mleko bez laktozy/napoje roślinne;
* cukier/słodziki/cytryna.
1. Zaplecze konferencyjne (sale konferencyjne) pierwszego i drugiego dnia szkolenia: salę konferencyjną dla minimum 95 osób z ustawieniem teatralnym i 4 małe sale warsztatowe z możliwością swobodnej aranżacji, mieszczące 20 osób w każdej, pierwszego dnia w godzinach 08:00-16:00 i drugiego dnia w godzinach 8:00-13:00
2. 20 lub 21 listopada 2024 roku maksimum 55 osób:
3. Usługę gastronomiczną:
4. Jedna ciągła przerwa kawowa od godziny 08:00 do 15:00:
* kawa z ekspresu/herbata/woda;
* ciastka bankietowe (w tym bezglutenowe);
* mleko klasyczne/mleko bez laktozy/napoje roślinne;
* cukier/słodziki/cytryna.
1. Obiad około godziny 13:00 (przez godzinę):
* podany w formie wytrawnych przekąsek;
* pięć rodzajów przekąsek na osobę;
* napoje: woda/soki.
1. Kolacja od godziny 16:30 do godziny 20:00:
* podana w osobnej sali przeznaczonej na wyłączność Zamawiającego;
* podana w formie szwedzkiego stołu;
* dania gorące: 2 rodzaje;
* zimne przystawki: 4 różne;
* sałatki: 3 różne;
* deser: 2 rodzaje;
* napoje: kawa z ekspresu, herbata, soki, woda;
* **zapewnione stoły i krzesła** oraz obsługa kelnerska w godzinach: 16:30-20:00.
1. Zaplecze konferencyjne (sale konferencyjne):

salę konferencyjną z ustawieniem teatralnym mieszącą minimum 55 osoby oraz 2 mniejsze sale warsztatowe mieszczące 25 osób w każdej, w godzinach 08:00-15:00.

## Uczestnicy szkolenia

1. Liczba uczestników każdorazowo zostanie zgłoszona Wykonawcy w formie pisemnej – na wskazany do korespondencji adres mailowy.
2. Minimalna liczba zgłoszonych uczestników w danym terminie to 30 osób.
3. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby zgłoszonych uczestników do usługi hotelowej nie więcej niż o 20% względem maksymalnej liczby deklarowanej na dany termin, z zastrzeżeniem ust. 2.
4. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby zgłoszonych uczestników do usługi gastronomicznej nie więcej niż o 20% względem maksymalnej liczby deklarowanej na dany termin, z zastrzeżeniem ust. 2.
5. Ostateczna liczba osób korzystających z wyżywienia (z uwzględnieniem opcji posiłku: klasycznej/wegetariańskiej/wegańskiej/bezglutenowej) i noclegu zostanie zgłoszona Wykonawcy najpóźniej 8 dni roboczych przed terminem spotkania. W przypadku późniejszego zmniejszenia liczby osób, Wynagrodzenie Wykonawcy za dany termin będzie obliczane zgodnie z liczbą osób zgłoszoną najpóźniej 8 dni roboczych przed terminem realizacji usługi.
6. Ostateczna godzina podania obiadów zostanie określona najpóźniej 8 dni roboczych przed terminem realizacji usługi.
7. Za dni robocze uważa się dni od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy. Zamawiający zastrzega, że w uzgodnionych terminach realizacji usługi w obiekcie hotelowym/ośrodku mogą zostać zakwaterowane osoby trzecie, przy czym ich pobyt nie może zakłócać przebiegu szkolenia Zamawiającego.

## Termin realizacji zamówienia

1. Zakres czasowy realizacji całego zamówienia zgodny z terminami wskazanymi w pkt 1 ust 1 Przedmiotu zamówienia, jednak nie później niż do 20.12.2024 r. od momentu podpisania umowy.
2. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym lub nie jest w stanie udostępnić obiektu w terminie wskazanym przez Zamawiającego (zgodnie z pkt. 1. ust. 1 OPZ) możliwe jest podpisanie umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu uzyskał kolejną, największą liczbę punktów.

## Płatność

1. Zamawiający będzie wypłacał Wykonawcy wynagrodzenie w transzach za dany etap wykonania przedmiotu Umowy (tj. za dany termin).
2. Ostateczna wysokość transzy wynikać będzie z kwoty osobo doby podanej w Formularzu oferty pomnożonej przez liczbę faktycznie zgłoszonych uczestników wydarzenia.
3. Wynagrodzenie za realizację usługi będzie wypłacane etapami tj. po zrealizowaniu usługi w danym terminie (zgodnie z harmonogramem w pkt 1. ust 1. OPZ) na podstawie Faktury VAT/rachunku, W przypadku ostatniego wydarzenia załącznikiem do Faktury VAT/rachunku będzie protokół końcowy potwierdzający realizację całej usługi we wszystkich terminach.
4. Płatność będzie dokonywana każdorazowo na podstawie prawidłowo wystawionej Faktury VAT/rachunku dostarczonego przez Wykonawcę do siedziby Zamawiającego w formie papierowej lub elektronicznej, w terminie 14 dni od doręczenia.
5. Zamawiający wypłaci Wykonawcy wynagrodzenie w kwocie nie wyższej niż stawki jednostkowe za osobo dobę wykazane w nadesłanej przez wybranego Wykonawcę ofercie.
6. Protokół końcowy potwierdzający wykonanie Przedmiotu umowy jako realizację całej usługi we wszystkich terminach określonych w pkt 1 ust 1 będzie podpisany przez osoby wskazane w ust. 7.
7. Osoby uprawnione do podpisania Protokołu:
8. ze strony Zamawiającego (dane osoby uprawnionej);
9. ze strony Wykonawcy (dane osoby uprawnionej).