

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia są kompleksowa organizacja (usługi gastronomiczne, hotelarskie, konferencyjne) dla uczestników międzynarodowej konferencji w ramach projektu pn. „Transgraniczne procedury współdziałania jednostek policji na terenie Euroregionu Pomerania” w ramach Funduszu Małych Projektów Interreg V A Komunikacja – Integracja – Współpraca Interreg V A Maklemburgia – Pomorze Przednie/ Brandenburgia / w dniach 07-09 listopada 2018 r. dla ok 67 osób – funkcjonariusze i pracownicy Policji polskiej i niemieckiej.

Zamawiający wymaga, aby świadczenie usług konferencyjnych i gastronomicznych odbywało się w tym samym budynku, zespole budynków zintegrowanych, w którym świadczone będą usługi hotelarskie.

Przedmiotem zamówienia są usługi gastronomiczne, hotelarskie, konferencyjne (zabezpieczenie sali i obsługa) dla uczestników konferencji międzynarodowej, która zorganizowana musi być w obiekcie położonym na terenie aglomeracji miejskiej miasta Świnoujście lub w odległości nie większej niż 25 km od miasta Świnoujście – odległość obliczona na podstawie Google Maps.

Termin konferencji: 07-09 listopada 2018 r.

I. USŁUGI HOTELARSKIE

1. Wymagania ogólne:

- a) obiekt położony na terenie aglomeracji miejskiej miasta Świnoujście, w odległości nie większej niż 25 km od miasta Świnoujście. Odległość obliczona na podstawie Google Maps.
- b) zakwaterowanie w pokojach 1,2 osobowych z łazienkami, o powierzchni min. 28 m²
- c) w każdym pokoju musi być łazienka z ciepłą i zimną wodą (wanna lub prysznic),
- d) dostęp do bezpłatnego Internetu w pomieszczeniach ogólnodostępnych i w pokojach,
- e) zapewnienie właściwej temperatury w pokojach – działające ogrzewanie i/lub klimatyzacja
- f) przestrzeganie czystości, higieny, przepisów sanitarnych i przepisów p.poż.,
- g) zagwarantowanie Zamawiającemu prawa do zmiany ostatecznej liczby uczestników spotkania, najpóźniej na 3 dni przed terminem spotkania, bez ponoszenia z tego tytułu dodatkowych opłat.

2. Ilość pokoi i ilość osób:



W dniu 07 listopada 2018 r. – do zakwaterowania 20 osób:

- 6 pokoi jednoosobowych lub wieloosobowych do samodzielnego wykorzystania.
- 7 pokoje dwuosobowe lub wieloosobowe do wykorzystania przez 2 osoby

W dniu 08 listopada 2018 r. – do zakwaterowania 67 osób:

- 13 pokoi jednoosobowych lub wieloosobowych do samodzielnego wykorzystania.
- 27 pokoi dwuosobowych lub wieloosobowych do wykorzystania przez 2 osoby

3. Zamawiający wymaga od Wykonawcy bezpłatnego dokonania wstępnych rezerwacji noclegów -

- 13 pokoi jednoosobowych lub wieloosobowych do samodzielnego wykorzystania.
- 27 pokoi dwuosobowych lub wieloosobowych do wykorzystania przez 2 osoby dla uczestników spotkania, tj. zakwaterowanie dla 67 osób w terminach wskazanych przez

Wykonawcę, zgodnie z wyżej przedstawionymi warunkami co do terminów realizacji zamówienia.

4. Zamawiający przed podpisaniem umowy dopuszcza możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej w obiekcie Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza celem weryfikacji oferty w zakresie jej zgodności z opisem przedmiotu zamówienia.

II. SALA KONFERENCYJNA

1. Sala konferencyjna dla 67 osób. Zamawiający poinformuje Wykonawcę na 3 dni przed terminem konferencji o liczbie osób, aby określić liczbę i sposób ustawienia stołów, krzeseł oraz wyposażenia.
2. Sala konferencyjna powinna być zlokalizowana w miejscu gwarantującym niezakłócony przebieg spotkania, tj. np. nie powinna graniczyć z zapleczem kuchennym, socjalnym lub remontowanymi w tym czasie pomieszczeniami, itp., co pozwoli na wyeliminowanie hałasu mogącego zakłócić przebieg spotkania z uczestnikami szkolenia.
3. Ewentualna organizacja w tym samym terminie innych spotkań/konferencji powinna być realizowana w taki sposób, aby wykluczyć możliwość wzajemnego zakłócania przebiegu spotkań (wymaga się wyznaczenia odpowiednich stref zajmowanych przez uczestników poszczególnych przedsięwzięć),
4. Sala konferencyjna wyposażona w:
 - a) stół prezydyalny dla prowadzących i miejsce do prowadzenia prezentacji,
 - b) stoły i krzesła z możliwością ustawienia w podkowę (uczestnicy usadzeni po zewnętrznej stronie stołów),
 - c) działający i w pełni sprawny projektor multimedialny z ekranem projekcyjnym,



sygn. postępowania: ZZ-2380-122/18

- d)** oświetlenie z możliwością zaciemnienia,
- e)** działającą klimatyzację i ogrzewanie (zależnie od pory roku) oraz wentylację,
- f)** odpowiednie nagłośnienie, działające mikrofony bezprzewodowe dla prowadzących (min. 2 sztuki),
- g)** zapewnienie flipcharta z piszącymi markerami,
- h)** możliwość podłączenia laptopów przez uczestników szkolenia i prowadzących – w tym gniazdek elektrycznych zapewniających stały dostęp do źródła energii,
- i)** zapewnienie bieżącego dostępu do bezprzewodowego, bezpłatnego Internetu,
- j)** zapewnienie miejsca do ustawienia kabiny na potrzeby tłumaczeń symultanicznych w głównej sali konferencyjnej.
- k)** zapewnienie możliwości sprawdzenia sali pod względem bezpieczeństwa technicznego przed rozpoczęciem seminarium;
- l)** obsługa techniczna - dostępna przez cały czas trwania szkoleń tj.:
 - dostęp do bezpłatnego Internetu bezprzewodowego,
 - możliwość zorganizowania serwisu kawowego w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej,
 - Zamawiający wymaga możliwości stałego i bezpośredniego kontaktu z przedstawicielem hotelu.

USŁUGI GASTRONOMICZNE

- 1.** Posiadanie kuchni i restauracji czynnej minimum do godz. 23:00.
- 2.** Świadczenie usług żywienia zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 t.j.).
- 3.** Zapewnienie wyżywienia w postaci
 - a)** Śniadanie:
 - w dniu 08.11.2018 - dla 20 osób
 - w dniu 09.11.2018 r. – dla 67 osób



sygn. postępowania: ZZ-2380-122/18

dopuszcza się śniadanie w formie tzw. „szwedzkiego stołu”. (np. różne rodzaje i gatunki serów, wędliny wysokiej jakości, jajka podane pod różnymi postaciami, pieczywo mieszane, masło, dżemy, miód, jogurty (owocowe i naturalne), warzywa, owoce, napoje zimne i gorące (kawa, herbata, cytryna, mleko, woda mineralna, soki owocowe),

b) Lunchu

- w dniu 07.11.2018 r. – dla 20 osób

- w dniu 08.11.2018 r. – dla 20 osób

- w dniu 09.11.2018 r. – dla 67 osób

składającego się z zupy, drugiego dania, sałatek, deseru, napojów zimnych i gorących (kawa, herbata, mleko, woda mineralna, soki owocowe), możliwość wyboru wersji mięsnej lub wegetariańskiej,

c) Kolacji:

- w dniu 07.11.2018 r. – dla 20 osób

- w dniu 08.11.2018 r. – dla 67 osób

składającej się z przystawki, co najmniej dwóch dań ciepłych, napojów zimnych i gorących (kawa, herbata, cytryna, mleko, woda mineralna, soki owocowe), wędliny wysokiej jakości, deski serów, sałatek (min. 3 rodzaje do wyboru) - możliwość wyboru wersji mięsnej lub wegetariańskiej, pieczywo, masło,

4. Posiłki powinny być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów typu instant lub produktów gotowych.
5. Dania i napoje będą serwowane w naczyniach wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami (wyklucza się naczynia i sztućce jednorazowego użytku),
6. Zapewnienie spożywania przez uczestników posiłków w restauracji znajdującej się w budynku, w którym odbywa się konferencja.

Przerwa kawowa:

Wykonawca zapewni w dniach 8-9.11.2018 r. konferencji przerwę kawową: kawę, różne gatunki herbaty, słodycze (ciasta, ciasteczka kruche, cukierki itp.), mleko do kawy, cukier, cytryna, owoce (min. 3 rodzaje do wyboru), soki (min. 2 rodzaje do wyboru), wodę mineralną gazowaną



sygn. postępowania: ZZ-2380-122/18

i niegazowaną. Zamawiający oczekuje bieżącego uzupełniania napojów i ciastek przez cały przedział czasowy, na który został zamówiony serwis kawowy, dbania o wystarczającą ilość dostępnych naczyń pozwalających na skorzystanie z serwisu, a także bieżącego sprzątania wykorzystanych naczyń celem utrzymania estetycznego wyglądu przestrzeni, w której będzie zorganizowany serwis kawowy.

Serwis kawowy może być zorganizowany w sali konferencyjnej lub w jej bliskim sąsiedztwie (wyklucza się zorganizowanie serwisu kawowego na innym piętrze niż sala konferencyjna).

III. POZOSTAŁE INFORMACJE

Zamawiający przedstawi Wykonawcy na 3 dni robocze przed rozpoczęciem konferencji:

1. Dokładne informacje o liczbie osób, biorących udział w spotkaniu.
2. Plan konferencji wraz z podaniem pór posiłków i przerwy kawowej.
3. Liczbę samochodów korzystających z parkingu.
4. Wykonawca na 3 dni przed rozpoczęciem spotkania przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu obowiązujące podczas szkolenia.
5. Wykonawca zapewni w ramach złożonej oferty wszystkim uczestnikom konferencji odpowiednią liczbę bezpłatnych miejsc parkingowych w odległości nie większej niż 200 m od hotelu na cały czas trwania konferencji (także dla busa).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do proporcjonalnego zmniejszenia wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmiany liczby uczestników spotkania, którym należy zapewnić wyżywienie. W sytuacji opisanej w zdaniu poprzednim Wykonawcy nie będzie przysługiwało prawo dochodzenia roszczeń z tego tytułu, o ile Zamawiający powiadomi wykonawcę o tym fakcie nie później niż 3 dni przed zaplanowaną datą szkolenia.

IV. RAMOWY ROZKŁAD KONFERENCJI MIĘDZYNARODOWEJ

Dzień 1 – 07.11.2018 r. :

- przyjazd 20 osób w godz. 10.00-12.00, zakwaterowanie, korzystanie z infrastruktury hotelowej,
- lunch (20 osób)
- kolacja (20 osób)

Dzień 2- 08.11.2018 r. :

- śniadanie (20 osób)



Transgraniczne procedury współdziałania jednostek policji na terenie Euroregionu Pomerania” w ramach Funduszu Małych Projektów Interreg V A Komunikacja – Integracja – Współpraca Interreg V A Maklemburgia – Pomorze Przednie/ Brandenburgia / Polska

sygn. postępowania: ZZ-2380-122/18

- lunch (20 osób)
- przyjazd 47 osób w godzinach 16.00-17.00
- konferencja
- kolacja (67 osób)

Dzień 3 – 09.11.2018 r.:

- śniadanie (67 osób)
- konferencja
- lunch (67 osób)

V. Oferta:

Przedstawiona przez Wykonawcę oferta powinna zawierać opis wykonania wszystkich elementów zamówienia oraz całkowity koszt przedsięwzięcia brutto.

Koszt całkowity zakwaterowania nie może przekroczyć kwoty 213 zł. brutto/ na osobę

Koszt całkowity usługi cateringowej nie może przekroczyć kwoty 98,39 zł. brutto/ na osobę

Wynajem sali konferencyjnej nie może przekroczyć kwoty 4 491 zł. brutto przez cały czas trwania konferencji

