

Projekt nr CZ.11.04.02/00/23_003/0000006 pn.: „*Śnieżnicki Zwornik I*” współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach programu Interreg Czechy–Polska 2021–2027 Priorytet 4. Współpraca instytucji i mieszkańców pogranicza, Cel 4.2 Pogłębianie więzi transgranicznych mieszkańców i instytucji pogranicza czesko–polskiego

I. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarskiej i gastronomicznej na potrzeby organizacji warsztatów terenowych w związku z realizacją działań pn.: Dzielenie się dobrymi praktykami, Wymienne staże i wyjazdy, Sieciowanie profesjonalnego personelu w ramach projektu nr CZ.11.04.02/00/23_003/0000006 pn.: „*Śnieżnicki Zwornik I*” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach programu Interreg Czechy–Polska 2021–2027 Priorytet 4. Współpraca instytucji i mieszkańców pogranicza, Cel 4.2 Pogłębianie więzi transgranicznych mieszkańców i instytucji pogranicza czesko–polskiego.

1. **Termin realizacji zamówienia:** 15-16 października 2024 r.

2. **Zamówienie obejmuje następujące elementy:**

- usługa hotelarska – zapewnienie **noclegu ze śniadaniem** dla uczestników warsztatów terenowych: 11 pokoi dwuosobowych dla 22 osób oraz 3 pokoje jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania (nocleg z dnia 15 października na 16 października 2024 r.) oraz bezpłatnych miejsc parkingowych dla min. 8 samochodów;
- usługa gastronomiczna – zapewnienie wyżywienia dla uczestników warsztatów terenowych:
 - a) obiadu w formie bufetu w dniach 15 i 16 października br. dla 25 uczestników,
 - b) uroczystej kolacji w dniu 15 października br. dla 25 uczestników z uwzględnieniem sali bankietowej wraz ze sprzętem do nagłośnienia - Wykonawca zapewnił oprawę muzyczną poprzez odtwarzanie muzyki (utwory wybrane w porozumieniu z Zamawiającym), z obsługą do godz. 22:00 i możliwością przedłużenia korzystania z sali po godz. 22:00.

3. **Miejsce realizacji zamówienia (lokalizacja warsztatów):**

- 1) hotel/obiekt (zwany dalej „Obiektem”) zlokalizowany, w odległości maksymalnie 7 km od Schroniska PTTK na Szczelińcu, Karlów 9, 57-350 Kudowa Zdrój;
- 2) odległość mierzona będzie za pomocą narzędzia Google Maps (trasa piesza) według współrzędnych geograficznych, począwszy od punktu początkowego do punktu położenia Obiektu, wskazanego przez narzędzie Google Maps, na podstawie nazwy i adresu Obiektu;
- 3) punkt początkowy w narzędziu Google Maps określają współrzędne: 50.485355, 16.339189.

4. **Szczegółowy opis usług gastronomicznych:**

- 1) **Obiad w dniach 15 i 16 października 2024 r.:** obiad godz. 12:00 - 13:00 dla wszystkich uczestników warsztatów terenowych, spożywany na siedząco, w formie szwedzkiego stołu:
 - a) zupa – 2 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsna i wegańska do wyboru;
 - b) dania główne ciepłe – 3 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsne, peskatariańskie, wegetariańskie i wegańskie do wyboru;
 - c) dodatki do dania głównego: minimum 2 rodzaje dodatków na ciepło, takie jak: ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw minimum 3 rodzajów surówek do wyboru;
 - d) deser (wyroby cukiernicze krojone – minimum 3 rodzaje, pokrojone owoce – minimum 2 rodzaje) – minimum 2 porcje na 1 osobę;
 - e) kawa, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, cytryna), soki, woda mineralna gazowana i niegazowana.
- 2) **Uroczysta kolacja w dniu 15 października 2024 r.:**

a) Uroczysta kolacja dla wszystkich uczestników warsztatów terenowych, spożywana na siedząco:

- zimne lub ciepłe przekąski - mięsne, peskatariańskie, wegetariańskie i wegańskie do wyboru;
- dania główne ciepłe, 3 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsne, peskatariańskie, wegetariańskie i wegańskie do wyboru,
- dodatki do dania głównego: minimum 2 rodzaje dodatków na ciepło, takie jak: ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw minimum 3 rodzajów surówek do wyboru,
- deser (wyroby cukiernicze krojone – minimum 3 rodzaje, pokrojone owoce – minimum 2 rodzaje),
- kawa, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, cytryna), soki wyciskane ze świeżych owoców, woda mineralna gazowana i niegazowana,

b) Zamawiający wymaga, aby podczas całego okresu trwania uroczystej kolacji Wykonawca zapewnił oprawę muzyczną poprzez odtwarzanie muzyki (utwory wybrane w porozumieniu z Zamawiającym, muzyka grana z odtworzenia),

c) Zamawiającego nie będą obciążać żadne opłaty związane z emitowaniem muzyki, w tym tantiemy dla twórców i artystów, wszelkie koszty w tym zakresie ponosi Wykonawca;

d) Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w liczbie dostosowanej do liczby uczestników warsztatów od godz. 17:00 do godz. 22:00 z możliwością przedłużenia korzystania z sali po godz. 22:00.

3) Wymagania wspólne dla usług gastronomicznych 15 i 16 października 2024 r.:

a) usługi gastronomiczne polegają na zapewnieniu wyżywienia dla ok. 25 osób i obejmują obiad, uroczystą kolację oraz obiad (zgodnie z tym, co opisano wyżej w pkt 4),

b) Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji liczby osób, maksymalnie o 5 osób w stosunku do liczby, o której mowa pkt 5, na 5 dni przed rozpoczęciem warsztatów,

c) Zamawiający planuje następujące liczby poszczególnych usług gastronomicznych:

- obiad w dniu 15 października 2024 r. dla 25 osób,
- uroczysta kolacja w dniu 15 października 2024 r. dla 25 osób,
- obiad w dniu 16 października r. dla 25 osób.

d) każdy posiłek wymieniony w ust. 4 powinien być urozmaicony oraz przygotowany w liczbie odpowiadającej liczbie uczestników warsztatów terenowych, w taki sposób, by dla każdej osoby przewidziana była co najmniej jedna porcja potrawy (z wyłączeniem serwisu kawowego, który powinien być uzupełniany na bieżąco, tak by uczestnik warsztatów terenowych mógł z niego skorzystać ilekroć będzie miał ochotę). Konieczne jest również uwzględnienie posiłków wegańskich (bez produktów pochodzenia zwierzęcego).

e) Zamawiający wymaga, aby kawa i herbata wykorzystane do realizacji usług gastronomicznych pochodziły w całości z produkcji spełniających standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedstawi dowód potwierdzający, że kawa i herbata wykorzystywana na potrzeby usług gastronomicznych spełnia wskazane wymagania w zakresie standardów społecznych Sprawiedliwego Handlu; dowód spełniania ww. wymagań może stanowić posiadanie przez wykorzystywaną przez Wykonawcę kawę i herbatę etykiety Fairtrade, Fair for Life lub innej równoważnej etykiety potwierdzającej wyprodukowanie kawy i herbaty z poszanowaniem ww. standardów społecznych;

f) Zamawiający nie dopuszcza serwowania w ramach usług gastronomicznych napojów owocowych oraz nektarów;

g) w terminie wskazanym w umowie dotyczącej realizacji zamówienia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu dwie różne propozycje menu. Menu będzie wymagało akceptacji Zamawiającego – zgodnie z zasadami określonymi w umowie dotyczącej realizacji zamówienia;

h) w razie potrzeby Wykonawca zapewni posiłki uwzględniające preferencje żywieniowe lub specjalne potrzeby uczestników związane z uwarunkowaniami zdrowotnymi lub aspektami kulturowymi i religijnymi, np. potrawy wegańskie, bezglutenowe, niezawierające wskazanych składników lub alergenów – alternatywnie do proponowanych posiłków. Zamawiający zgłosi Wykonawcy konieczność uwzględnienia takich posiłków w ramach procedury przewidzianej w umowie dotyczącej realizacji zamówienia;

i) w celu realizacji usług gastronomicznych Wykonawca zapewni:

- obsługę kelnerską podczas trwania obu dni warsztatów terenowych,
 - stoły oraz krzesła w celu spożywania posiłków w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników oraz odpowiednią liczbę stołów bufetowych w celu wyeksponowania posiłków,
 - obrusy, serwetki oraz pełną zastawę (Zamawiający wymaga, aby obrusy, którymi przykryte będą stoły, były czyste, wyprasowane i nieuszkodzone, wykonane z naturalnych materiałów (bawełna, len). W trakcie świadczenia usług gastronomicznych Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystywania wyłącznie naczyń i sztućców wielokrotnego użytku - Zamawiający nie dopuszcza przy realizacji zamówienia posługiwania się zastawą i sztućcami wykonaną z tworzyw sztucznych),
 - zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu posiłku przez każdego uczestnika,
 - bieżące usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
- j) w sytuacji poinformowania Wykonawcy (w terminie wskazanym w umowie dotyczącej realizacji zamówienia) przez Zamawiającego, że wśród uczestników znajdują się osoby z niepełnosprawnością, Wykonawca zapewni stoliki umożliwiające spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich;
- k) Wykonawca po zawarciu Umowy ustali z Zamawiającym sposób oznaczania uczestników warsztatów terenowych, którym w trakcie uroczystej kolacji będą serwowane określone dania.

5. Szczegółowy opis usług hotelowych:

- 1) Usługi hotelowe obejmują zapewnienie noclegu w Obiekcie z 15 na 16 października 2024 r. od godz. 12.00 tj. pokoi dwuosobowych dla 22 osób oraz pokoi jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania dla 3 osób wraz ze śniadaniem w formie bufetu w dniu 16 października 2024 r.
- 2) Na potrzeby rozliczenia kosztu realizacji zamówienia przyjmuje się, że cena noclegu będzie taka sama niezależnie od wielkości pokoju, w którym osoba została zakwaterowana.
- 3) Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów (oprócz wyraźnie wskazanych w OPZ) związanych z pobytem w obiekcie uczestników warsztatów terenowych, dla których została dokonana rezerwacja. Wszelkie dodatkowe należności (jak np. opłata za przedłużenie pobytu, korzystanie z dodatkowych usług Obiektu i inne, wykraczające poza zakres OPZ), obsługa Obiektu powinna uregulować indywidualnie z gościem korzystającym z tych usług.
- 4) Pokoje dla uczestników warsztatów terenowych będą zaopatrzone w łóżka (najlepiej jednoosobowe, a jeżeli są dwuosobowe to do pojedynczego wykorzystania), bezpłatny dostęp do stabilnej sieci WiFi w każdym pokoju oraz pełny węzeł sanitarny.
- 5) Zamawiający w terminie wskazanym w umowie dotyczącej realizacji zamówienia przekaże Wykonawcy dokładną listę osób korzystających z usług hotelowych.
- 6) Doba pobytu będzie liczona co najmniej od godz. 12:00 (może być wcześniej, ale nie może być później) oraz będzie trwać do godz. 12:00 w dniu wyjazdu (może trwać dłużej, ale nie może krócej).
- 7) Usługa noclegowa powinna być realizowana w jednym obiekcie. Pokoje oddane do dyspozycji Zamawiającego będą – w miarę możliwości – sąsiadować ze sobą na jednej kondygnacji i/lub w pionie.

6. Wymagania dodatkowe:

Wykonawca zapewni udział koordynatora do współpracy i bieżących kontaktów z Zamawiającym. Bieżąca współpraca będzie polegała na kontaktach za pośrednictwem telefonu, poczty elektronicznej lub w formie pisemnej. Koordynator przez cały czas trwania warsztatów terenowych będzie również obecny w Obiekcie. Wykonawca będzie zobowiązany do informowania na bieżąco o każdym problemie w realizacji zadań objętych zamówieniem.