

Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w postaci zapewnienia sali konferencyjnej, wyżywienia oraz miejsc noclegowych na potrzeby warsztatów dla pracowników Biura Rzecznika Praw Pacjenta, w celu omówienia strategii jednostki na lata 2025 – 2027 oraz podejmowanych działań mających na celu zapewnienie właściwego funkcjonowania jednostki.

Usługa będzie realizowana w terminie od 3 grudnia 2024 do 4 grudnia 2024 r.

1) WYMAGANIA OGÓLNE

1. Wszystkie usługi: sala konferencyjna, wyżywienie i noclegi muszą być świadczone na terenie jednego kompleksu hotelowego.
2. Obiekt, w którym odbywać się realizacja usługi powinien być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Obiekt powinien spełniać co najmniej minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów do potrzeb osób z niepełnosprawnościami określone w Załączniku nr 8 do Rozrządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017, poz. 2166).
3. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez osoby uczestniczące w warsztatach w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelowym (np. koszty połączeń telefonicznych, korzystanie z płatnego baru, itp.).
4. Zamawiający ma prawo dokonać przed rozpoczęciem warsztatów wizytacji obiektu pod kątem weryfikacji spełnienia wszystkich warunków postawionych przez Zamawiającego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia uwag do Przedmiotu umowy na każdym etapie realizacji zamówienia w celu należytego wykonywania umowy. Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić zgłaszane uwagi.
6. W terminie 5 dni przed warsztatami Zamawiający przekazuje Wykonawcy ostateczną liczbę osób objętych usługami, dokładne godziny serwowania posiłków oraz zgłosi ewentualne zapotrzebowanie na dietę specjalną np. danie bezglutenowe, danie wegetariańskie / wegańskie. W takich przypadku Wykonawca ma obowiązek uwzględnić specjalne preferencje żywieniowe, zapewniając odpowiedni ciepły posiłek. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia liczby uczestników szkolenia o maks. 20% w stosunku do informacji podanej w wysłanym zleceniu.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo bezkosztowego odwołania zlecenia lub zmiany terminu realizacji usługi, o czym poinformuje Wykonawcę nie później niż na 8 dni przed wskazanym pierwotnie w zleceniu terminem realizacji danej usługi.
8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu nie później niż w terminie 7 dni roboczych po zakończeniu usługi podsumowanie rozliczenia zawierające usługi objęte zleceniem wraz z cenami za poszczególne usługi.

9. Wartość zlecenia obliczana będzie, stosownie do jego zakresu, na podstawie cen jednostkowych podanych w formularzu ofertowym oraz liczby zgłoszonych osób z uwzględnieniem pkt. 6.
10. Rozliczenie (podpisanie protokołu odbioru i wystawienie faktury) będzie następować po wykonaniu usługi.

2) OGÓLNE INFORMACJE DOTYCZĄCE USŁUGI

Noclegi dla uczestników/czek warsztatów	Warsztaty 2 dniowe: 1 nocleg wraz z 1 śniadaniem (Zamawiający zastrzega możliwość zamówienia dodatkowych noclegów przed lub po zakończeniu warsztatów wraz z 1 śniadaniem). Uczestnicy korzystający z noclegu zagwarantowane mają śniadania w miejscu świadczenia usługi noclegowej. Standard usługi opisany szczegółowo w pkt. 4 i 5 OPZ
Pokoje	Pokoje jednoosobowe w ilości 20 szt. Pokoje dwuosobowe do pojedynczego lub podwójnego wykorzystania w ilości 47 szt.
Usługa cateringowa	Standard usługi opisany szczegółowo w pkt. 5 oraz 7 OPZ
Sala Konferencyjna	SALA KONFERENCYJNA w ilości 1 szt. dla 120 osób wyposażona w sprzęt multimedialny, rzutnik, ekran, flipchart, markery, notatniki i długopisy oraz internet WI-Fi
Sala bankietowa/restauracyjna	Sala w ilości 1 szt. dla 120 osób

3) WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE REALIZACJI USŁUGI ZAPEWNIENIA SALI KONFERENCYJNEJ

1. Sala konferencyjna, w której będą przebywać uczestnicy warsztatów, musi mieć zapewnione zaplecze do przeprowadzenia warsztatów, zgodnie z wymaganiami polskiego prawa, tj. spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe oraz posiadać bezpłatny dostęp do Internetu;
2. Sala musi być odrębnym pomieszczeniem, niezależnym od sali restauracyjnej i pokoi hotelowych (nie może być np. za przepierzeniem sali restauracyjnej bądź zaadaptowanym pokojem hotelowym);
3. Ustawienie stołów: teatralne / podkowa zewnętrzna / szkolne (ewentualnie inne wskazane przez Zamawiającego do uzgodnienia na 3 dni przed realizacją usługi);
4. Sala konferencyjna oraz dostęp do niej od wejścia do budynku, przystosowana do osób z niepełnosprawnościami;
5. Sala posiadająca okna, dające światło dzienne oraz wyposażona w oświetlenie sztuczne;
6. Sala wyposażona w klimatyzację lub wentylację mechaniczną, umożliwiającą regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia;

7. Sala podczas przerw zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom spoza warsztatów;
8. Zapewnione zaplecze sanitarne (toalety) w pobliżu sali konferencyjnej;
9. Zapewnienie dostępu do sali co najmniej na 0,5 h przed rozpoczęciem warsztatów oraz na 1h po jego zakończeniu.
10. Wyposażenie:
 - a) stoły i krzesła: liczba miejsc siedzących musi odpowiadać liczbie uczestników warsztatów oraz liczbie prelegentów prowadzących warsztaty;
 - b) flipchart z papierem oraz pisaki w czterech kolorach (czarny, niebieski, czerwony, zielony);
 - c) projektor multimedialny (sprawny, umożliwiający podpięcie do laptopa);
 - d) ekran umożliwiające projekcję wyraźnego obrazu z projektora multimedialnego, widocznego dla wszystkich uczestników;
 - e) laptop z oprogramowaniem umożliwiającym wyświetlanie prezentacji/ filmów / dźwięku
 - f) minimum jeden bezprzewodowy mikrofon wraz z nagłośnieniem;
 - g) podest sceniczny/mównica dla prelegentów;
 - h) przedłużacz o długości minimum 8m (lub odpowiednio więcej przedłużaczy);
 - i) możliwość zaciemnienia pomieszczenia.

4) WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZE REALIZACJI USŁUGI CATERINGOWEJ

1. W zakresie wyżywienia uczestników warsztatów Wykonawca zapewni:
 - a) przerwę kawową w trybie ciągłym w dniu 3 grudnia 2024 (kawa, herbata, soki, woda, ciastka, ciasta pieczone, owoce świeże i owoce suszone itp.)
 - b) lunch bufetowy w dniu 3 grudnia 2024 (bufet gorący, bufet słodki)
 - c) kolację w formie świątecznego spotkania firmowego (przekąski, dania gorące, bufet słodki, napoje: kawa, herbata, woda, soki, itp.)
2. Wyżywienie winno być zapewnione w miejscu odbywania warsztatów;
3. W ramach usługi Wykonawca zapewni:
 - a) obsługę kelnerską w trakcie trwania świadczenia usługi;
 - b) odpowiednią zastawę - wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku (filiżanki, talerzyki, szklanki) z zapewnieniem metalowych sztućców i serwetek, Wykonawca zapewni także odpowiednią liczbę ekspresów do kawy/ termosów/podgrzewaczy z niezbędnymi kablami/przedłużaczami do ich podłączenia,
 - c) odpowiednie winietki dań bufetowych z oznaczeniem, które z nich są wegetariańskie.
 - d) dekoracje świąteczne na stołach podczas kolacji;
4. Wykonawca jest zobowiązany do używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019, poz. 1252 ze zm.), dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką

- jakością w odniesieniu do użytych składników oraz do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków;
5. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wyżywienia, posiadającego odpowiednio wysoką kaloryczność z możliwością indywidualnej diety;
 6. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć produkty przerwy kawowej na miejsce spożycia cateringu najpóźniej 30 min. przed planowanym rozpoczęciem warsztatów oraz obiad najpóźniej 10 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej;
 7. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych. Podane posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku. Ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe;
 8. Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia informacji o alergenach w dostępnym widocznym miejscu dla osób korzystających z posiłków. Informacje należy umieścić w menu lub na dodatkowej kartce na przykład w formie graficznych znaczków w menu, czy w tabeli na osobnej kartce;
 9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019, poz. 1252 ze zm.), które obowiązują na terenie Polski, oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Wykonawca musi ustalić z Zamawiającym menu najpóźniej na 5 dni przed terminem realizacji warsztatów, w szczególności składniki dania obiadowego (uzyskanie akceptacji Zamawiającego dla propozycji menu);
 10. Zamawiający wymaga podania posiłków punktualnie, zgodnie z godzinami ustalonymi z Zamawiającym;

5) WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE REALIZACJI USŁUGI NOCLEGOWEJ

1. Zamawiający wymaga zapewnienia noclegu w hotelu o standardzie minimum 3-gwiazdkowym (równoważne ze standardem minimum 3 gwiazdek wg klasyfikacji 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 (Dz. U. z 2017, poz. 2166));
2. Hotel powinien być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Obiekt musi spełniać co najmniej minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów do potrzeb osób niepełnosprawnych określone w Załączniku nr 8 do Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017, poz. 2166);
3. Hotel powinien zapewnić bezpłatny parking dla uczestniczek/uczestników

- warsztatów oraz pracowników Zamawiającego;
4. Hotel musi znajdować się poza granicami Warszawy, jednak w odległości nie większej niż 28 km od siedziby Zamawiającego, tj. od ul. Płockiej 11/13 w Warszawie mierzonej za pomocą mapy google maps / targeo.pl lub portalu jakdojade.pl.
 5. Hotel nie może znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie trasy szybkiego ruchu, drogi krajowej, drogi wojewódzkiej. Minimalna odległość Hotelu jaką Zamawiający dopuszcza to 1 km od trasy szybkiego ruchu, drogi krajowej, drogi wojewódzkiej mierzona za pomocą mapy google maps / targeo.pl lub portalu jakdojade.pl
 6. Wykonawca zapewnia zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego lub podwójnego wykorzystania z pełnym węzłem sanitarnym. Liczba i rodzaj pokoi zostaną wskazane przez Zamawiającego;
 7. Wykonawca zapewni nocleg maksymalnie dla wszystkich uczestniczek i uczestników zgłoszonych przez Zamawiającego w terminie warsztatów;
 8. Zakwaterowanie każdej osoby obejmuje świadczenie usługi gastronomicznej w postaci śniadania, lunchu bufetowego i kolacji świątecznej;
 9. Opis wyżywienia:
 - a) Śniadanie zgodnie ze standardem panującym w hotelu,
 - b) Lunch bufetowy, menu do uzgodnienia z Zamawiającym nie później niż 5 dni przed realizacją usługi z zastrzeżeniem: zupa, danie główne (do wyboru mięsne, wegańskie lub wegetariańskie oraz dodatek skrobiowy), bufet sałatkowy, napoje.
 - c) Kolacja świąteczna z menu wigilijnym. Menu wigilijne ostatecznie zostanie zatwierdzone przez Zamawiającego na 5 dni przed realizacją usługi z zastrzeżeniem ilości nie mniejszej niż: przystawki w ilości 8 różnych rodzajów, dania gorące serwowane do stołu: zupa (2 do wyboru), dania gorące (2 do wyboru), przystawki gorące na półmiskach minimum 2 równe rodzaje, bufet słodki cista do wyboru minimum 3 rodzaje, napoje (kawa, herbata, woda, soki, kompot). Minimalna gramatura dla potraw serwowanych:
 - mięso lub ryba do wyboru (drugie danie) - min. 120 g./os,
 - dodatki np. ziemniaki, kasza, makaron, ryż, kopytka (min. 100 g./os.),
 - surówka lub warzywa gotowane (min. 140 g./os),
 - d) Przerwa kawowa na czas realizacji warsztatów:
 - ciasteczka kruche – minimum 3 rodzaje;
 - ciasta pieczone – minimum 3 rodzaje;
 - owoce świeże – minimum 3 rodzaje;
 - owoce/warzywa suszone – minimum 3 rodzaje;
 - woda mineralna gazowana / niegazowana – bez ograniczeń;
 - kawa ziarnista z ekspresu - bez ograniczeń;
 - herbata (parzona wrzątkiem) do wyboru: czarna, owocowa i zielona – bez ograniczeń;
 - dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, słodzik, cytryna – bez ograniczeń.Minimalna gramatura serwisu kawowego:

- ciasto porcja – min. 120 g/os.;
- ciasteczka kruche różne rodzaje – min. 100 g/os.;
- sezonowe owoce obrane i wyfiletowane - co najmniej 120 g na osobę;
- owoce suszone – co najmniej 100g na osobę.