

Zn. spr.: ER.270.35.2021

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia pn:

Usługa związana z organizacją Mistrzostw Leśników w Piłce Siatkowej
– II edycja

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa związana z organizacją ogólnopolskich pracowniczych zawodów sportowych pod nazwą "XIII Mistrzostwa Leśników w Piłce Siatkowej" obejmująca:
 - a) usługę hotelową (wynajem miejsc noclegowych) z usługą restauracyjną polegającą na zapewnieniu pełnego wyżywienia (śniadanie, obiad, kolacja, kolacja uroczysta oraz kolacja grillowa);
 - b) udostępnienie hali sportowej z 3 boiskami do gry w piłkę siatkową o wymiarach 18 x 9 metrów każde, pozwalającą na rozgrywanie jednocześnie 3 meczów - z trybunami dla kibiców, zapleczem technicznym i socjalnym wraz z obsługą techniczną.
2. **Zawody sportowe, o których mowa w ust. 1 odbędą się w okresie od 11 do 15 października 2021 roku.**
3. Miejsce realizacji zamówienia: Lokalizacja hali sportowej do gry w piłkę siatkową oraz obiektu hotelowego w którym będą zapewnione noclegi wraz z pełnym wyżywieniem musi znajdować się na terenie administracyjnym województwa łódzkiego.
4. Odległość obiektu hotelowego od hali sportowej nie może przekraczać 1 kilometra (1000 metrów) w linii prostej. Odległość obiektu hotelowego od hali sportowej stanowi jedno z kryteriów oceny ofert.
5. Przewidywana liczba osób, która będzie korzystać z usługi hotelowej oraz wyżywienia wynosi 250 osób na dobę – średnio w całym okresie realizacji zamówienia.
6. Liczba osób korzystająca z usługi hotelowej oraz wyżywienia wskazana powyżej może się zmniejszyć lub zwiększyć o 30 osób średnio na dobę. W przypadku zmniejszenia się liczby osób korzystających z usługi, Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

7. W przypadku konieczności zwiększenia liczby osób, o czym mowa powyżej Zamawiający jest uprawniony zlecić Wykonawcy dodatkowy zakres rzeczowy obejmujący czynności takie same (analogiczne), jak opisane w opisie przedmiotu zamówienia („Opcja”). Przedmiotem Opcji będą dodatkowe osoby korzystające z usługi hotelowej i wyżywienia, jak opisane w SWZ (i wycenione przez Wykonawcę w Ofercie). Zamawiający nie jest zobowiązany do zlecenia prac objętych przedmiotem Opcji, a Wykonawcy nie służy roszczenie o ich zlecenie. Prace będące przedmiotem Opcji mogą zostać zlecone w ilości nie przekraczającej 30 osób na dobę. Podstawą określenia wartości usług zleconych w ramach Opcji będą ceny jednostkowe zawarte w Ofercie.
8. Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z Opcji w przypadku uczestnictwa w zamawianej usłudze więcej niż 250 osób na dobę – średnio w całym okresie realizacji zamówienia.
9. Ostateczna ilość osób, która będzie korzystać z usługi hotelowej oraz wyżywienia zostanie przekazana Wykonawcy do dnia 5 października 2021 roku.
10. Rozliczenie zamówienia za usługę hotelową z wyżywieniem nastąpi w oparciu o ilość osób korzystającą z usługi przekazaną Wykonawcy do dnia 5 października 2021 roku.
11. Rozkład godzinowy, poszczególnych dni w których realizowane będzie zamówienie określa harmonogram, zamieszczony poniżej.
12. Zamawiający zobowiązany jest zapewnić nocleg w obiekcie hotelowym wyposażonym w pokoje 1-os. lub 2-os. dla co najmniej 250 osób przez 4 doby (w cenę usługi należy wliczyć opłatą klimatyczną – jeśli dotyczy).
13. Liczba pokoi 1-osobowych wynosi co najmniej 4.
14. Wykonawca przy świadczeniu usług zobowiązuje się do przestrzegania, aktualnych w dacie wykonywania poszczególnych usług, obowiązujących przepisów prawa, w tym m.in. wytycznych Ministerstwa Rozwoju oraz Głównego Inspektora Sanitarnego dla organizatorów zawodów sportowych i usług hotelowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie epidemii SARS-CoV-2;
15. Obiekt hotelowy musi być wyposażony w miejsca podawania posiłków, określonych w harmonogramie.
16. Zamawiający zobowiązany jest zapewnić co najmniej 140 bezpłatnych miejsc parkingowych zlokalizowanych w bezpośrednim sąsiedztwie obiektu hotelowego.

17. Wymogi minimalne dotyczące hali sportowej do gry w piłkę siatkową i jej wyposażenia:
- a. hala z co najmniej 3 boiskami do gry w piłkę siatkową o wymiarach 18 x 9 metrów każde, pozwalająca na rozgrywanie 3 meczów jednocześnie, wyposażona w trybuny dla kibiców;
 - b. co najmniej 30 meczowych halowych piłek siatkowych zgodnych ze standardami FIVB – dostępnych w terminie rozgrywania meczów, zgodnie z harmonogramem;
 - c. zaplecze socjalno-techniczne w bezpośrednim sąsiedztwie hali sportowej:
 - miejsce zapewniające możliwość ciągłego serwowania przekąsek i napojów w ramach serwisu kawowego;
 - pomieszczenie na biuro zawodów dla min. 4 osób z możliwością podłączenia telewizora;
 - d. nagłośnienie, obejmujące co najmniej: 2 mikrofony bezprzewodowe, wzmacniacz, mikser, głośniki – umożliwiające obsługę imprezy na ok. 250 osób;
 - e. numery do liczenia punktów meczowych – 3 szt.;
 - f. elektroniczna tablica wyników na mecze o III miejsce i finał;
 - g. dostęp do bezprzewodowego Internetu WiFi – w celu prowadzenia transmisji wideo on-line, o minimalnej prędkości wysyłania danych: 100 Mbit/s i pobierania danych: 100 Mbit/s;
 - h. jednym z kryteriów oceny ofert jest zapewnienie dodatkowego, czwartego, boiska treningowego do gry w piłkę siatkową (bez ponoszenia przez Zamawiającego dodatkowych kosztów).
18. Wykonawca zapewnia salę konferencyjną na terenie obiektu hotelowego z możliwością konferencji dla co najmniej 30 osób w terminie określonym w harmonogramie.
19. Wykonawca zapewnia salę bankietową na terenie obiektu hotelowego z możliwością obsługi co najmniej 250 osób – kolacja uroczysta (zgodnie z harmonogramem).
20. Wykonawca zapewnia częściowo zadaszone miejsce plenerowe na terenie obiektu hotelowego z możliwością obsługi co najmniej 250 osób – kolacja grillowa (zgodnie z harmonogramem).

21. Wykonawca przy świadczeniu usług zobowiązuje się do przestrzegania wszystkich wymogów, w tym wymogów wprowadzanych w związku ze stanem epidemii, wynikających z obowiązujących w dacie wykonywanych usług przepisów prawa, wytycznych przeciwepidemicznych GIS, wydawanych na podstawie art. 8a ust. 5a pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2019 r. poz. 59 ze zm.) oraz wytycznych innych właściwych instytucji opracowywanych we współpracy z GIS mających zastosowanie przy realizacji usług.

22. Harmonogram realizacji zamówienia:

Godzina	Harmonogram Zawodów
11.10.2021 (poniedziałek)	
14:00-20:00	Przyjazd drużyn, zakwaterowanie
18:00-22:00	Kolacja
od 20:00	Sala konferencyjna do 2 h – Odprawa techniczna – spotkanie kapitanów drużyn z organizatorem
12.10.2021 (wtorek)	
07:00-09:00	Śniadanie
od 10:00	Oficjalne rozpoczęcie Mistrzostw
10:00-19:00	Serwis kawowy
10:30-19:00	Rozgrywki na hali + hala treningowa + nagłośnienie hali
13:00-16:00	Obiad
19:00-21:00	Kolacja grillowa
13.10.2021 (środa)	
07:00-09:00	Śniadanie
09:00-17:00	Rozgrywki na hali + hala treningowa + nagłośnienie hali
09:00-17:00	Serwis kawowy
12:00-15:00	Obiad
16:00-19:00	Czas organizowany przez Zamawiającego
18:00-20:00	Kolacja
14.10.2021 (czwartek)	
07:00-09:00	Śniadanie
09:00-17:00	Serwis kawowy
09:00-17:00	Rozgrywki na hali + hala treningowa + nagłośnienie hali
12:00-15:00	Obiad
13:30-16:00	Mecz o III miejsce, mecz finałowy + elektroniczna tablica wyników
od 16:00	Uroczyste zakończenie Mistrzostw
od 19:00	Uroczysta kolacja
15.10.2021 (piątek)	
07:00-10:00	Śniadanie

23. Przykładowe zestawienie jadłospisu, z którego powinny składać się poszczególne posiłki

- ostatecznie uzgodnienie menu powinno nastąpić do dnia 05.10.2021 roku

Śniadanie:

min. 2 dania gorące oraz dodatkowo kielbaski na ciepło, min. 4 rodzaje wędlin (2 x wieprzowa, 2 x drobiowa), min. 3 rodzaje sera żółtego, ser biały, masło oraz zestaw warzyw (m.in. sałata, pomidor, rzodkiewka, szczypiorek), płatki owsiane, płatki kukurydziane smakowe, musli wraz z suszonymi owocami, herbata, miód, kawa.

Obiad:

min. 2 rodzaje zup, min. 2 rodzaje dań mięsnych, danie wegetariańskie (m.in. kotlet warzywny lub ryba), min. 2 rodzaje surówek, zestaw warzyw (kompozycja własna m.in. ogórek kiszony, pomidor, rukola/roszponka, sałata lodowa, ogórek świeży, kukurydza, fasolka czerwona, oliwki itp.), oleje smakowe, ocet balsamiczny oraz deser np. w postaci ciasta oraz także owoce.

Kolacja:

min. 2 rodzaje posiłków gorących, sałatka oraz zestaw warzyw (kompozycja własna m.in. rukola lub roszponka, sałata, pomidory, ogórki świeże, ogórki kiszone, papryka itp.), min. 4 rodzaje wędlin (2x wieprzowa, 2 x drobiowa), min. 3 rodzaje sera żółtego, masło, herbata.

Kolacja grillowa:

Danie z kotła, min. 5 rodzajów mięsa z grilla, ziemniaki pieczone, min. 2 rodzaje sałatek, min. 2 rodzaje pieczywa, smalec, min. 3 rodzaje sosów do potraw, kawa, herbata, soki, woda mineralna.

Kolacja uroczysta:

Danie główne – zupa, danie mięsne z dodatkiem węglowodanowym oraz warzywami, Przekąski – kilka rodzajów w tym min. 3 dania wegetariańskie, min. 2 rodzaje sałatek, min. 2 rodzaje ciasta, owoce, min. 2 rodzaje pieczywa, masło, kawa, herbata, soki, woda mineralna.

Przerwa kawowa całodzienna:

kawa, herbata (+ dodatki typu cukier, cytryna, śmietanka do kawy), woda mineralna, ciasteczka konferencyjne.