

BDG.zp.23.1.16.2019

***Wykonawcy ubiegający się
o udzielenie przedmiotowego
zamówienia***

*dot. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr BDG.zp.23.1.16.2019 na zorganizowanie konferencji
pn. "PROW 2014-2020 a szkoły rolnicze prowadzone przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi"*

Uprzejmie informuję, że w trakcie trwania przedmiotowego postępowania do Zamawiającego wpłynęły pytania dotyczące postanowień Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zwanej dalej „SIWZ”, które przedstawiam poniżej wraz z odpowiedziami.

Pytanie 1:

Czy Zamawiający wymaga aby zaproponowany obiekt posiadał kategoryzację hotelu 3*, czy wystarczającym będzie świadczenie przez obiekt usług na poziomie standardu 3*?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż zaproponowany obiekt hotelarski nie musi być wpisany do Centralnej Ewidencji Obiektów Hotelarskich, jednak obiekt musi odpowiadać swoim standardem hotelowi 3 gwiazdkowemu.

Pytanie 2:

W jakim ustawieniu należy zapewnić salę konferencyjną?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż dopuszcza dowolne ustawienie sali konferencyjnej.

Pytanie 3:

Zamawiający wymaga zakwaterowania w dn. 3/4.04.2019 r. dla 68 osób w strukturze 14 pokoi 1 osobowych i 27 pokojach dwuosobowych. Czy nocleg z 4/5.04.2019 r. /dla 64 osób/ma być zapewniony w pokojach jednoosobowych również dla 14 osób, czy ew. zmniejszy się ilość osób w pokojach 2 osobowych?

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w terminie 4/5.04.2019 r. zapewnił minimum 10 pokoi jednoosobowych. Ilość osób w pokojach dwuosobowych nie ulegnie zmianie.

Pytanie 4:

Czy Zamawiający dopuszcza organizację obiadu w dn. 5.04.2019 r. w innym miejscu niż w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. ks. dr. Jana Dzierżonia, Bogdańczowice np. w odległości do 5 km od szkoły?

Odpowiedź:

Zamawiający nie dopuszcza organizacji obiadu w innym miejscu niż na terenie Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Bogdańczowicach.

Pytanie 5:

Czy hotel ma być *** wpisany do Centralnej Ewidencji Obiektów Hotelarskich www.turystyka.gov.pl ?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż zaproponowany obiekt hotelarski nie musi być wpisany do Centralnej Ewidencji Obiektów Hotelarskich, jednak obiekt musi odpowiadać swoim standardem hotelowi 3 gwiazdkowemu, a wyposażenie obiektu musi spełniać następujące warunki: pokój powinien posiadać łóżko jednoosobowe lub 2 odrębne łóżka w pokojach dwuosobowych, krzesło dla każdego gościa, telewizor, łazienkę wyposażoną w wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową, umywalkę, wc, lustro, gniazdko z osłoną, pojemnik na śmieci oraz zestaw dla każdego uczestnika: mydło toaletowe lub dozownik z mydłem w płynie, ręcznik, ręcznik kąpielowy, szklanka lub jednorazowy kubek, w całym budynku przez całą dobę dostępna powinna być ciepła i zimna woda, dostęp do telefonu i faksu znajdujących się w recepcji oraz do internetu. W obiektach wyższych niż 3 piętra powinna znajdować się winda.

Pytanie 6:

Czy istnieje możliwość zakwaterowania w domku ok. 4 osób, mieszczącym się na tej samej posesji co hotel***?

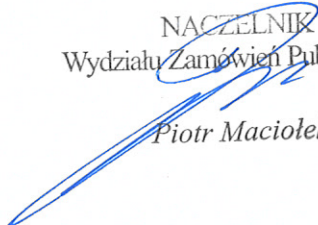
Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza zakwaterowanie ok. 4 osób w domku mieszczącym się na tej samej posesji co hotel, pod warunkiem, że obiekt ten musi odpowiadać swoim standardem hotelowi 3 gwiazdkowemu opisanemu powyżej.

W związku z udzielonymi powyżej odpowiedziami, uprzejmie informuję, że Zamawiający, dokonał zmiany treści załącznika nr 1 do SIWZ. Zmieniony załącznik nr 1 do projektu umowy stanowi załącznik do niniejszego pisma.

Z upoważnienia
Dyrektora Generalnego

NACZELNIK
Wydziału Zamówień Publicznych


Piotr Maciołek

Zakres rzeczowy zlecenia wraz z ramowym programem konferencji

Konferencja dla kadry zarządzającej Zespołami Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego i Krajowym Centrum Edukacji Rolniczej oraz pracowników Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi pn. „PROW 2014-2020 a szkoły rolnicze prowadzone przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi”

I część

Zleceniobiorca zorganizuje konferencję w województwie opolskim, w odległości do 30 km¹ od Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. ks. dr Jana Dzierżona w Bogdańczowicach (Bogdańczowice 1A, 46-233 Bąków), zgodnie z ramowym programem konferencji zawartym w II części niniejszego załącznika, z zastrzeżeniem § 2 ust. 2 umowy, w tym zapewni:

1) **zakwaterowanie** dla 68 osób w terminie 3/4.04.2019 r. oraz 64 osób w terminie 4/5.04.2019 r. w obiekcie hotelarskim, który musi odpowiadać swoim standardem hotelowi 3 gwiazdkowemu, a wyposażenie obiektu musi spełniać następujące warunki: pokój powinien posiadać łóżko jednoosobowe lub 2 odrębne łóżka w pokojach dwuosobowych, krzesło dla każdego gościa, telewizor, łazienkę wyposażoną w wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową, umywalkę, wc, lustro, gniazdko z osłoną, pojemnik na śmieci oraz zestaw dla każdego uczestnika: mydélko toaletowe lub dozownik z mydélm w płynie, ręcznik, ręcznik kąpielowy, szklanka lub jednorazowy kubek, w całym budynku przez całą dobę dostępna powinna być ciepła i zimna woda, dostęp do telefonu i faksu znajdujących się w recepcji oraz do internetu. W obiektach wyższych niż 3 piętra powinna znajdować się winda. Zakwaterowanie musi odbywać się w minimum 14 pokojach jednoosobowych w terminie 3/4.04.2019 oraz w minimum 10 pokojach jednoosobowych w terminie 4/5.04.2019 r., pozostałe pokoje w tych terminach to pokoje dwuosobowe. Zleceniodawca dopuszcza zakwaterowanie uczestników konferencji w więcej niż jednym obiekcie hotelarskim o standardzie odpowiadającym hotelowi 3-gwiazdkowemu, w pokojach z pełnym węzłem sanitarnym, z tym, że w dniu 4.04.2019 r. Zleceniobiorca musi zapewnić salę konferencyjną, obiad i kolację zasiadaną w jednym z zaproponowanych obiektów hotelarskich, dla wszystkich uczestników konferencji.

2) wyżywienie:

a) **śniadanie** dla 68 osób w dniu 4.04.2019 r. i dla 64 osób w dniu 5.04.2019 r. oraz **kolacja** dla 68 osób w dniu 3.04.2019 r. Śniadanie i kolacja w formie szwedzkiego

¹ Odległość obliczana za pomocą portalu <https://www.maps.google.pl> w opcji Transport samochodowy

stołu, spożywane przy stołach na siedząco, w naczyniach z porcelany lub szklanych, ze sztućcami ze stali nierdzewnej, z minimum dwoma daniami ciepłymi do wyboru po min. 300 g na osobę, w tym także jedno danie wegetariańskie min. 300 g na osobę, pieczywo mieszane, masło, wędliny minimum 4 rodzaje, sery minimum 2 rodzaje, świeże warzywa: pomidor, ogórek, napoje w postaci wody oraz 2 rodzajów soku naturalnego owocowego, kawa oraz herbata (z dodatkami: cukier, śmietanka, cytryna) po 0,5 l na osobę. Śniadanie oraz kolacja muszą być serwowane w miejscu zakwaterowania uczestników;

- b) **obiad** dla 74 osób w dniu 4.04.2019 r. i dla 64 osób w dniu 5.04.2019 r. Obiad w formie szwedzkiego stołu, spożywany przy stołach na siedząco, w naczyniach z porcelany lub szklanych, ze sztućcami ze stali nierdzewnej, składający się z przystawki w ilości min. 300-400 g na osobę, zupy – dwie propozycje do wyboru (w tym jedna wegetariańska) w ilości min. 500 ml na osobę, dania głównego – dwie propozycje do wyboru (ziemniaki min. 150 g na osobę, mięso min. 150 g na osobę, surówka min. 100 g na osobę), w tym także danie wegetariańskie w ilości min. 300 g na osobę, deseru min. 150 g na osobę oraz napojów w postaci: wody oraz soku naturalnego owocowego po 0,5 l na osobę. Obiad w dniu 4.04.2019 r. musi być serwowany w miejscu, w którym odbywać się będzie konferencja. Obiad w dniu 5.04.2019 r. musi być serwowany w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. ks. dr Jana Dzierżona w Bogdańczowicach - miejsce zostanie wskazane przez przedstawiciela placówki;
- c) **kolacja zasiadana** dla 64 osób w dniu 4.04.2019 r. serwowana w miejscu, w którym odbywać się będzie konferencja. Kolacja musi być spożywana przy stołach na siedząco, w naczyniach z porcelany lub szklanych, ze sztućcami ze stali nierdzewnej, utrzymana w tonacji Świąt Wielkanocnych zawierająca potrawy tradycyjne i regionalne, składająca się z: dwóch rodzajów zup do wyboru (w tym jedna wegetariańska) po min. 200-250 ml na osobę, dania głównego na ciepło: dwa rodzaje mięs, ziemniaki, ziemniaki zapiekane, ryż do wyboru po min. 150 g na osobę, dwa rodzaje surówek po min. 100 g na osobę, dwa rodzaje sałatek po min. 100 g na osobę, warzywa gotowane min. 100 g na osobę, danie wegetariańskie min. 300 g na osobę, talerze wędlin, talerze serów, deser (3 rodzaje ciast do wyboru) po min. 150 g na osobę, woda, 3 rodzaje soków z polskich owoców, do wyboru, kawa, herbata, (z dodatkami: cukier, śmietanka, cytryna) po 0,5 l na osobę, przez cały czas trwania kolacji zapewniona obsługa kelnerska. Posiłki serwowane w standardzie odpowiadającym standardowi świadczenia usług gastronomicznych przez obiekty hotelarskie, które muszą odpowiadać swoim standardem hotelowi 3-gwiazdkowemu. Dopuszcza się serwowanie napojów w wydzielonym pomieszczeniu, zlokalizowanym w bezpośrednim sąsiedztwie sali, w której będzie serwowana kolacja;

- d) **całodzienny serwis kawowy** dla 74 osób w dniu 4.04.2019 r., serwowany w wydzielonym pomieszczeniu, zlokalizowanym w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej, w postaci kawy, herbaty (z dodatkami - śmietanka, cytryna, cukier), 2 rodzajów soku naturalnego owocowego i wody po 0,5 l na osobę oraz 3 rodzajów ciast po min. 150 g na osobę;
- e) Zleceniobiorca musi zapewnić w miejscu zakwaterowania śniadanie w dniach 4.04.2019 i 5.04.2019 oraz kolację w dniu 3.04.2019 r.
- 3) **salę konferencyjną** w dniu 4.04.2019 r., w miejscu zakwaterowania, wyposażoną w nagłośnienie oraz sprzęt do prezentacji multimedialnych (minimum wyposażenia to: laptop, rzutnik, ekran, 2 mikrofony, głośniki) oraz osobę obsługującą sprzęt multimedialny. W sali konferencyjnej Wykonawca musi umieścić logotypy PROW 2014-2020, KSOW 2014-2020, zgodnie z księgą wizualizacji dostępną na stronie internetowej: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/ksiega-wizualizacji-i-logotypy> (logotypy muszą być zamieszczone w formacie minimum A3 oraz w miejscu zapewniającym ich widoczność z dowolnego miejsca w sali konferencyjnej);
- 4) **ubezpieczenie NNW** dla uczestników konferencji.

II część

Ramowy program konferencji

1 dzień (3 kwietnia 2019 roku)

- 18:00 przyjazd i zakwaterowanie uczestników konferencji
- 19:00 kolacja w obiekcie hotelarskim

2 dzień (4 kwietnia 2019 roku)

- 08:00 – 09:00 śniadanie w miejscu zakwaterowania
- 09:00 – 13:00 wykłady w obiekcie hotelarskim,
- 13:00 – 14:00 obiad w obiekcie hotelarskim, w którym odbywać się będzie konferencja
- 14:00 – 17:00 wykłady w obiekcie hotelarskim
- 19:00 kolacja zasiadana w obiekcie hotelarskim, w którym odbyła się konferencja

3 dzień (5 kwietnia 2019 roku)

- 07:30 – 08:30 śniadanie w miejscu zakwaterowania
- 08:30 – 09:00 wykwaterowanie uczestników konferencji
- 09:00 - 10:00 przejazd do Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Bogdańczowicach
- 10:00 – 12:30 prezentacja Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Bogdańczowicach, podsumowanie konferencji
- 12:30 obiad w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Bogdańczowicach i wyjazd uczestników konferencji.