Załącznik nr 2 do SWZ - nr OR-D-III.272.48.2025.DG – Opis przedmiotu zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia

# spis treści

[1. Przedmiot zamówienia 2](#_Toc180500311)

[2. Wymagania podstawowe – warunki udziału w postępowaniu 2](#_Toc180500323)

[3. Szczegółowe wymagania wobec przedmiotu zamówienia 3](#_Toc180500323)

[3.1 Organizacja pięciu standardowych wydarzeń 3](#_Toc180500324)

[3.2 Organizacja oficjalnego wydarzenia 6](#_Toc180500325)

Opis przedmiotu zamówienia

# Przedmiot zamówienia

Zapewnienie bazy konferencyjno-hotelowej z zapleczem noclegowo-restauracyjnym, na przeprowadzenie sześciu wydarzeń dla pracowników Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego w Warszawie, w tym:

* pięciu standardowych wydarzeń (odbędą się w dniach: piątek-sobota)
* jednego oficjalnego wydarzenia (odbędzie się w dniach: czwartek-piątek).

# Wymagania podstawowe – Warunki udziału w postępowaniu

1. Obiekt posiada, co najmniej trzygwiazdkową kategorię hotelową, według kategoryzacji obiektów konferencyjno-hotelowych/hoteli, uzyskaną zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 29 sierpnia z 1997 roku o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1944) oraz rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166).
2. Obiekt posiada sale konferencyjne oraz zaplecze hotelowo-gastronomiczne, zlokalizowane w jednym budynku lub w jednym kompleksie hotelowym.
3. Obiekt posiada teren zielony o łącznej powierzchni minimum 400m², dostosowany do zorganizowania wydarzenia w plenerze.
4. Wszystkie elementy zamówienia, tj. zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych z prywatnymi łazienkami (standard pokoju: klimatyzacja, dostęp do połączenia WI-FI oraz czajnika, szklanek, wody mineralnej), a także organizacja konferencji (w pomieszczeniu lub plenerze), w tym: śniadania, przerwy kawowej, obiadu oraz kolacji dla uczestników każdego wydarzenia, zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia, muszą zostać zrealizowane na terenie jednego obiektu, tj. lokalizacji posiadającej ten sam adres.
5. Sale konferencyjne, pokoje hotelowe, sale restauracyjne są klimatyzowane.
6. Obiekt znajduje się w województwie mazowieckim, w odległości nie większej niż 50 kilometrów od głównej siedziby Urzędu, tj. ulicy Jagiellońskiej 26 w Warszawie (odległość drogowa).
7. Obiekt nie powinien być zlokalizowany bezpośrednio przy trasie szybkiego ruchu.
8. Obiekt nie powinien być zlokalizowany w miejscu o natężonym hałasie.
9. Obiekt jest dostępny architektonicznie, tj. posiada podjazdy dla wózków obok schodów lub windy wewnątrz budynku, a także odpowiednio szerokie ciągi komunikacyjne oraz pomieszczenia sanitarne dostosowane do potrzeb osób poruszających się na wózkach.
10. Wykonawca zapewni Koordynatora wydarzenia – osobę, która będzie do stałej dyspozycji Zamawiającego oraz uczestników przed oraz na miejscu - w trakcie wydarzenia przez cały czas jego trwania, w szczególności odpowiedzialną za:
11. przygotowanie sal;
12. zakwaterowanie uczestników;
13. współpracę z obsługą obiektu i przedstawicielami Zamawiającego;
14. obsługę techniczną i organizacyjną.

# Szczegółowe wymagania wobec przedmiotu Zamówienia

## Organizacja pięciu standardowych wydarzeń:

W każdym terminie wskazanym przez Zamawiającego, Wykonawca na przeprowadzenie **pięciu standardowych wydarzeń** (piątek- sobota), zapewni:

1. **Usługę hotelową** dla minimalnej liczby 40 uczestników oraz maksymalnej liczby 90 uczestników, w tym:
2. jedną dobę hotelową w klimatyzowanych pokojach z dostępem do prywatnej łazienki, połączenia WI-FI oraz czajnika, szklanek, wody mineralnej;
3. liczbę pokojów do dwuosobowego wykorzystania z dwoma pojedynczymi łóżkami: 50%;
4. liczbę pokojów do jednoosobowego wykorzystania: 50%;
5. w przypadku, kiedy Zamawiający zgłosi Wykonawcy zastrzeżenia odnośnie do czystości w pokoju, czy niekompletnego lub wadliwie funkcjonującego wyposażenia, Wykonawca ma obowiązek bezkosztowo w ciągu 30 minut zapewnić drugi pokój w tym samym obiekcie;
6. Wykonawca zagwarantuje miejsca parkingowe dla samochodów osobowych na własnym, dozorowanym, wewnętrznym parkingu lub na dozorowanym parkingu zewnętrznym, oddalonym od obiektu nie dalej niż 200 metrów.
7. **Usługę konferencyjną** dla minimalnej liczby 40 uczestników oraz maksymalnej liczby 90 uczestników, w tym:
   1. **minimum 2 sale konferencyjne, które spełniają następujące warunki:**
8. posiadają pełne wyposażenie (laptop, Internet - WI-FI, projektor multimedialny, pilot do zmiany slajdów ze wskaźnikiem, flipchart z odpowiednią ilością papieru, sprawne markery, rzutnik, minimum dwa mikrofony bezprzewodowe, nagłośnienie), a obraz przedstawiany na ekranie musi być w całości widoczny dla wszystkich uczestników wydarzenia;
9. posiadają oświetlenie naturalne i/lub sztuczne - sufitowe, a także możliwość pełnego zaciemnienia, w standardzie umożliwiającym komfortową pracę;
10. posiadają sprawną klimatyzację z możliwością zapewnienia optymalnej temperatury do 21°C**, w tym:**

* **klimatyzowaną salę konferencyjną wraz z krzesłami z możliwością ustawienia teatralnego lub stolikowego do pracy grupowej;**
* **klimatyzowaną salę konferencyjną wraz z krzesłami do swobodnej aranżacji.**

1. **posiadają w bezpośrednim sąsiedztwie zaplecze sanitarne - Zamawiający wymaga, by Wykonawca zabezpieczył odpowiednią liczbę toalet na potrzeby uczestników wydarzenia, a także powinien zapewnić bieżący serwis dbający o czystość toalet;**
2. **spełniają wymogi bezpieczeństwa i akustyczne.**
   1. **W przypadku, kiedy Zamawiający zgłosi Wykonawcy problem w postaci wadliwie funkcjonującego wyposażenia/sprzętu/Internetu/aranżacji sali konferencyjnej, Wykonawca ma obowiązek bezkosztowo, w jak najkrótszym czasie zapewnić prawidłowe funkcjonowanie wyposażenia/wadliwego sprzętu/sali konferencyjnej przed rozpoczęciem wydarzenia lub do 15 minut od zgłoszenia wady.**
   2. Wykonawca zapewni umieszczenie programu wydarzenia przy recepcji i w innych widocznych dla uczestników miejscach.
   3. Wykonawca zobowiązuje się do prawidłowego oznaczenia miejsca, w którym odbywa się wydarzenie, a w szczególności:

a) oznaczenia dojścia do sal – używając nazwy organizatora oraz jego logotypu, który zostanie dostarczony przez Zamawiającego, nazwy wydarzenia oraz oznaczenia miejsca spotkania (nazwa sali, piętro),

b) oznaczenia sal, w których odbywają się spotkania zawierając informację z nazwą organizatora, nazwą wydarzenia, datą oraz logotypami i opisami – wzór zostanie dostarczony przez Zamawiającego.

* 1. Wykonawca zapewni szatnię z możliwością pozostawienia bagażu oraz minimum dwiema osobami obsługującymi wszystkich uczestników wydarzenia.

1. **Usługę gastronomiczną, serwowaną w formie tzw. „szwedzkiego stołu”** dla minimalnej liczby 40 uczestników oraz maksymalnej liczby 90 uczestników. Posiłki do wyboru będą w wersjach bezmięsnych, tj. wegetariańskich i wegańskich, mięsnych, bezglutenowych o zbilansowanej wartości odżywczej we wszystkich wariantach.

**3.1** Podczas **pierwszego dnia** wydarzenia Wykonawca zapewni:

1. Jedną **przerwę kawową ciągłą**, serwowaną w sali przeznaczonej na wyłączność Zamawiającego – czas trwania: 7:45-16:00, zapewniając:

* ciastka bankietowe, w tym bezglutenowe;
* kawę z ekspresu/herbatę/butelkowaną wodę mineralną gazowaną oraz niegazowaną - minimum 500 ml/osoba;
* mleko klasyczne/mleko bez laktozy/napoje roślinne;
* cukier/miód/słodziki/cytryny.

1. **Obiad** składający się z trzech dań, serwowany w sali przeznaczonej na wyłączność lub z wydzieloną dla Zamawiającego przestrzenią – czas trwania: 13:00-14:00, zapewniając:

* pierwsze danie: zupa - dwa rodzaje do wyboru;
* drugie danie wraz z zestawem surówek – dwa rodzaje do wyboru;
* deser – do wyboru ciasta, ciasteczka, musy, świeże owoce;
* napoje do wyboru: woda, soki, kawa, herbata.

1. **Kolację** podaną w formie „szwedzkiego stołu” z pełną obsługą kelnerską, serwowaną w sali przeznaczonej na wyłączność Zamawiającego – czas trwania: 18:00 – 22:00, zapewniając do wyboru posiłki w wersjach mięsnych, bezmięsnych, tj. wegetariańskich i wegańskich oraz bezglutenowych, o zbilansowanej wartości odżywczej, w tym:

* dania gorące – dwa rodzaje do wyboru;
* sałatki – trzy rodzaje do wyboru;
* zimne przystawki – trzy rodzaje do wyboru;
* desery – trzy rodzaje do wyboru;
* napoje – kawa z ekspresu, herbata, woda, soki.
  1. Podczas **drugiego dnia** wydarzenia:

1. **Śniadanie** wliczone w cenę noclegu, składające się z ciepłego posiłku oraz przystawek, serwowane w sali przeznaczonej na wyłączność lub z wydzieloną dla Zamawiającego przestrzenią w godzinach: 7:00-9:00, spełniające następujące warunki:

* dania ciepłe – trzy rodzaje do wyboru;
* przystawki, m.in.: wędliny (również wegetariańskie i wegańskie odpowiedniki), nabiał (w tym produkty bez laktozy, nie dopuszcza się wyrobów seropodobnych), pieczywo (w tym bezglutenowe), warzywa, sałatki, świeże owoce;
* dodatki: masło (nie dopuszcza się produktów masłopodobnych), dżem, miód, przyprawy, itp.;
* kawę z ekspresu, herbatę, soki, butelkowaną wodę mineralną gazowaną i niegazowaną - minimum 500 ml/osoba.

1. **Przerwę kawową**,serwowaną w sali przeznaczonej na wyłączność Zamawiającego – czas trwania:

* kanapki koktajlowe – minimum 3 szt./osoba;
* ciastka bankietowe, w tym bezglutenowe;
* kawę z ekspresu/herbatę/butelkowaną wodę mineralną gazowaną i niegazowaną – minimum 500 ml/osoba;
* mleko klasyczne/mleko bez laktozy/napoje roślinne;
* cukier/miód/słodziki/cytryny.

## Organizacja oficjalnego wydarzenia:

W terminie wskazanym przez Zamawiającego przed oficjalnym wydarzeniem, Wykonawca zapewni:

1. **Usługę hotelową** dla maksymalnej liczby 65 uczestników, w tym:
2. jedną dobę hotelową w klimatyzowanych pokojach z dostępem do prywatnej łazienki, połączenia WI-FI oraz czajnika, szklanek, wody mineralnej;
3. liczbę pokojów do jednoosobowego wykorzystania: 100%.
4. w przypadku, kiedy Zamawiający zgłosi Wykonawcy zastrzeżenia odnośnie do czystości w pokoju, czy niekompletnego lub wadliwie funkcjonującego wyposażenia, Wykonawca ma obowiązek bezkosztowo w ciągu 30 minut zapewnić drugi pokój w tym samym obiekcie.
5. Wykonawca zagwarantuje miejsca parkingowe dla samochodów osobowych na własnym, dozorowanym, wewnętrznym parkingu lub na dozorowanym parkingu zewnętrznym, oddalonym od obiektu nie dalej niż 200 metrów.
6. **Usługę konferencyjną** dla maksymalnej liczby 65 uczestników, w tym:
   1. **minimum 2 sale konferencyjne, które spełniają następujące warunki:**
7. posiadają pełne wyposażenie (laptop, Internet - WI-FI, projektor multimedialny, pilot do zmiany slajdów ze wskaźnikiem, flipchart z odpowiednią ilością papieru, sprawne markery, rzutnik, minimum dwa mikrofony bezprzewodowe, nagłośnienie), a obraz przedstawiany na ekranie musi być w całości widoczny dla wszystkich uczestników wydarzenia;
8. posiadają oświetlenie naturalne i/lub sztuczne - sufitowe, a także możliwość pełnego zaciemnienia, w standardzie umożliwiającym komfortową pracę;
9. posiadają sprawną klimatyzację z możliwością zapewnienia optymalnej temperatury do 21°C**, w tym:**

* **klimatyzowaną salę konferencyjną wraz z krzesłami z możliwością ustawienia teatralnego lub stolikowego do pracy grupowej;**
* **klimatyzowaną salę konferencyjną wraz z krzesłami do swobodnej aranżacji.**

1. **posiadają w bezpośrednim sąsiedztwie zaplecze sanitarne - Zamawiający wymaga, by Wykonawca zabezpieczył odpowiednią liczbę toalet na potrzeby uczestników wydarzenia, a także powinien zapewnić bieżący serwis dbający o czystość toalet;**
2. **spełniają wymogi bezpieczeństwa i akustyczne.**
   1. **W przypadku, kiedy Zamawiający zgłosi Wykonawcy problem w postaci wadliwie funkcjonującego wyposażenia/sprzętu/Internetu/aranżacji sali konferencyjnej, Wykonawca ma obowiązek bezkosztowo, w jak najkrótszym czasie zapewnić prawidłowe funkcjonowanie wyposażenia/wadliwego sprzętu/sali konferencyjnej przed rozpoczęciem wydarzenia lub do 15 minut od zgłoszenia wady.**
   2. Wykonawca zapewni umieszczenie programu wydarzenia przy recepcji i w innych widocznych dla uczestników miejscach.
   3. Wykonawca zobowiązuje się do prawidłowego oznaczenia miejsca, w którym odbywa się wydarzenie, a w szczególności:

a) oznaczenia dojścia do sal – używając nazwy organizatora oraz jego logotypu, który zostanie dostarczony przez Zamawiającego, nazwy wydarzenia oraz oznaczenia miejsca spotkania (nazwa sali, piętro),

b) oznaczenia sal, w których odbywają się spotkania zawierając informację z nazwą organizatora, nazwą wydarzenia, datą oraz logotypami i opisami – wzór zostanie dostarczony przez Zamawiającego.

* 1. Wykonawca zapewni szatnię z możliwością pozostawienia bagażu oraz minimum dwiema osobami obsługującymi wszystkich uczestników wydarzenia.

1. **Usługę gastronomiczną** dla maksymalnej liczby 65 uczestników. Posiłki do wyboru będą w wersjach bezmięsnych, tj. wegetariańskich i wegańskich, mięsnych, bezglutenowych o zbilansowanej wartości odżywczej we wszystkich wariantach.
2. Podczas **pierwszego dnia** wydarzenia:
3. **Przerwę kawową ciągłą**, serwowaną w sali przeznaczonej na wyłączność Zamawiającego – czas trwania: 8:00-16:00, zapewniając:

* kanapki koktajlowe – minimum 3 szt./osoba;
* ciasta – dwa rodzaje do wyboru;
* ciastka bankietowe, w tym bezglutenowe;
* kawę z ekspresu/herbatę/butelkowaną wodę mineralną gazowaną oraz niegazowaną - minimum 500 ml/osoba;
* mleko klasyczne/mleko bez laktozy/napoje roślinne;
* cukier/miód/słodziki/cytryny.

1. **Obiad** podany w formie, tzw. „szwedzkiego stołu” składający się z trzech dań, serwowany w sali przeznaczonej na wyłączność lub z wydzieloną dla Zamawiającego przestrzenią – czas trwania: 13:00-14:00, zapewniając:

* pierwsze danie: zupa - trzy rodzaje do wyboru;
* drugie danie wraz z zestawem surówek – trzy rodzaje do wyboru;
* deser – do wyboru ciasta, ciasteczka, musy, świeże owoce;
* napoje do wyboru: woda, soki, kawa, herbata.

1. **Oficjalną, wykwintną kolację serwowaną**, z pełną obsługę kelnerską, w sali restauracyjnej lub innej formie zaproponowanej przez Wykonawcę, przeznaczonej na wyłączność Zamawiającego – czas trwania: 18:00 – 22:00, zapewniając do wyboru posiłki w wersjach mięsnych, bezmięsnych, tj. wegetariańskich i wegańskich oraz bezglutenowych, o zbilansowanej wartości odżywczej, w tym:

* dania gorące – trzy rodzaje do wyboru;
* sałatki – cztery rodzaje do wyboru;
* przystawki (np.: sałatki, koreczki, Carpaccio) – pięć rodzajów do wyboru;
* desery – cztery rodzaje do wyboru;
* napoje – kawa z ekspresu, herbata, woda, soki.

1. Podczas **drugiego dnia** wydarzenia:
2. **Śniadanie** wliczone w cenę noclegu**,** składające się z ciepłego posiłku oraz przystawek,podane w formie „szwedzkiego stołu”, serwowane w sali przeznaczonej na wyłączność Zamawiającego w godzinach: 7:00-9:00, spełniające następujące warunki:

* dania ciepłe – trzy rodzaje do wyboru;
* przystawki, m.in.: wędliny (również wegetariańskie i wegańskie odpowiedniki), nabiał (w tym produkty bez laktozy, nie dopuszcza się wyrobów seropodobnych), ryby (np. łosoś wędzony) pieczywo (w tym bezglutenowe), warzywa, sałatki, świeże owoce;
* dodatki: masło (nie dopuszcza się produktów masłopodobnych), dżem, miód, przyprawy, itp.;
* kawę z ekspresu, herbatę, soki, butelkowaną wodę mineralną gazowaną i niegazowaną - minimum 500 ml/osoba.

1. **Przerwę kawową**,serwowaną w sali przeznaczonej na wyłączność Zamawiającego – czas trwania:

* kanapki koktajlowe – minimum 3 szt./osoba;
* ciastka bankietowe, w tym bezglutenowe;
* kawę z ekspresu/herbatę/butelkowaną wodę mineralną gazowaną i niegazowaną – minimum 500 ml/osoba;
* mleko klasyczne/mleko bez laktozy/napoje roślinne;
* cukier/miód/słodziki/cytryny.