

Opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe przygotowanie, obsługa i organizacja V Zjazdu Rodzin Zawołanych po imieniu (nazywany dalej "Zjazd") na terenie Trójmiasta (województwo pomorskie) przez co Zamawiający rozumie granice administracyjne Gdańska, Gdyni i Sopotu oraz miejscowości położone nie dalej niż 20 km od granic administracyjnych tych miast w terminie od 30.08.2024 do 01.09.2024 r.
2. Zakres podstawowy - Zamawiający gwarantuje, że minimalna liczba uczestników biorących udział w opisywanym wydarzeniu wyniesie 100 osób, w tym:
 - a. zapewnienie noclegów w pokojach jednoosobowych ze śniadaniem dla 15 osób w terminie 30.08.2024-01.09.2024.
 - b. zapewnienie noclegów ze śniadaniem dla 85 osób w terminie 31.08.2024-01.09.2024:
 - i. w pokojach dwuosobowych typu twin liczba osób 70 (dwa osobne łóżka, które w razie potrzeby można połączyć) z możliwością dostawienia jednego łóżka w każdym z pokoi,
 - ii. w pokojach jednoosobowych liczba osób 15 z możliwością dokwaterowania jednej osoby.
 - c. Lunch - 31.08.2024 dla 100 osób
 - d. uroczysta kolacja w formie bankietu - 31.08.2024 dla 100 osób.
 - e. bufet kawowy ciągle uzupełniany - 31.08.2024 dla 100 osób.
3. Prawo opcji - Zamawiający przy realizacji przedmiotu zamówienia przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji. Skorzystanie przez Zamawiającego z zastrzeżonego prawa opcji ma charakter fakultatywny, co oznacza, że w razie nie skorzystania, jak i częściowego skorzystania przez Zamawiającego z tego prawa, Wykonawcy nie będzie przysługiwało roszczenie o wykonanie zamówienia opcjonalnego, ani roszczenie odszkodowawcze. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia liczby uczestników. Maksymalna łączna liczba uczestników to 165 osób (zakres podstawowy wraz z prawem opcji).

W tym:

 - a. w terminie 30.08.2024-01.09.2024 Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia liczby osób maksymalnie do 22 (nocleg ze śniadaniem). Pokoje jednoosobowe.
 - b. w terminie 31.08.2024-01.09.2024 Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia liczby osób maksymalnie do 143 (nocleg ze śniadaniem):
 - i. w pokojach dwuosobowych typu twin liczba osób 120 (dwa osobne łóżka, które w razie potrzeby można połączyć) z możliwością dostawienia jednego łóżka w każdym z pokoi,
 - ii. w pokojach jednoosobowych liczba osób 23 z możliwością dokwaterowania jednej osoby.
 - c. w ramach prawa opcji Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia liczby uczestników lunchu - 31.08.2024. Maksymalna łączna liczba uczestników to 165 osób (zakres podstawowy wraz z prawem opcji). Ostateczną liczbę osób biorących udział w kolacji Zamawiający zgłosi Wykonawcy nie później niż do 23 sierpnia 2024 r.

- d. w ramach prawa opcji Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia liczby uczestników uroczystej kolacji w formie bankietu (31.08.2024). Maksymalna łączna liczba uczestników to 180 osób (zakres podstawowy wraz z prawem opcji). Ostateczną liczbę osób biorących udział w kolacji Zamawiający zgłosi Wykonawcy nie później niż do 23 sierpnia 2024 r.
 - e. w ramach prawa opcji Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia liczby uczestników bufetu kawowego ciągle uzupełnianego - 31.08.2024. Maksymalna łączna liczba uczestników to 165 osób (zakres podstawowy wraz z prawem opcji). Ostateczną liczbę osób biorących udział w kolacji Zamawiający zgłosi Wykonawcy nie później niż do 23 sierpnia 2024 r.
4. Dokładna liczba osób biorących udział w opisywanym wydarzeniu zostanie wskazana Wykonawcy nie później niż na 14 dni - (tj. 16.08.2024 r.) przed terminem wydarzenia wskazanego w opisie tj. 30.08.2024 r. (poza innymi przypadkami określonymi powyżej).
 5. Kody CPV opisujące przedmiot zamówienia:
 - 55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
 - 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

II. Wymagania podstawowe

1. Zjazd powinien zostać zorganizowany w hotelu położonym w Trójmieście, przez co Zamawiający rozumie granice administracyjne Gdańska lub Gdyni lub Sopotu i miejscowości położone nie dalej niż 20 km od granic tych miast (województwo pomorskie) w odległości nie większej niż 50 km od Oddziału Muzeum Gdańska Wartownia nr 1 na Westerplatte, ul. mjr. Henryka Sucharskiego 70, 80-601 Gdańsk liczonej na podstawie dojazdu drogami publicznymi. Odległość ta zostanie zmierzona na podstawie ogólnodostępnej aplikacji Google maps. W formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać odległość w km od hotelu do Oddziału Muzeum Gdańska Wartownia nr 1 na Westerplatte, ul. mjr. Henryka Sucharskiego 70, 80-601 Gdańsk zmierzonej na podstawie ogólnodostępnej aplikacji Google maps, drogami publicznymi.
2. Standard hotelu: co najmniej 3 gwiazdki.

Wszystkie elementy wykonania przedmiotu zamówienia tj. nocleg, lunch, uroczysta kolacja, konferencja, bufet przerwy kawowy dla wszystkich uczestników zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia muszą zostać zrealizowane na terenie jednego budynku/obiektu (hotelu) przez co Zamawiający rozumie lokalizację budynku/obiektu posiadającego ten sam adres. Zamawiający dopuszcza także budynki/obiekty będące kompleksem budynków, które posiadają łączniki między budynkami, tak aby goście nie wychodzili na zewnątrz przemieszczając się po budynku/obiekcie.

III. Wymagania szczegółowe

Do Wykonawcy należeć będzie w szczególności:

1. Zapewnienie co najmniej 1 osoby/koordynatora wydarzenia do wyłącznej dyspozycji Instytutu Pileckiego przez okres realizacji przedmiotu zamówienia.
2. Zamawiający informuje Wykonawcę, że w dniu 31.08.2024 uczestnicy Zjazdu przybędą do hotelu w godzinach 10:00-12:00, dlatego Zamawiający wymaga od Wykonawcy umożliwienia zameldowania gości w pokojach hotelowych w tych godzinach, lub zapewnienia bezpiecznego miejsca na terenie obiektu w celu przechowania bagaży gości do czasu zameldowania w pokojach hotelowych.
3. Zapewnienie i przygotowanie głównej sali konferencyjnej dla 100-150 uczestników wyposażonej w sprzęt multimedialny oraz nagłośnienie, umożliwiające przeprowadzenie profesjonalnie przygotowanej konferencji.
4. Zapewnienie dodatkowych czterech sal konferencyjnych dla 30-40 uczestników, wyposażonych w sprzęt multimedialny, nagłośnienie oraz flipcharty, umożliwiających przeprowadzenie warsztatów podczas konferencji.
5. Zapewnienie cateringu podczas ciągłej przerwy kawowej, lunchu, organizacja kolacji dla wszystkich uczestników.
6. Wszystkie dania i napoje powinny być serwowane w szklanych lub porcelanowych naczyniach.
7. Zapewnienie recepcji przez okres realizacji przedmiotu zamówienia dla Organizatora/Zamawiającego przy wejściu do obiektu, umożliwienie rozstawienia przy niej roll-upu organizatora przez okres realizacji przedmiotu zamówienia, umożliwienie dystrybucji materiałów promocyjnych organizatora przez okres realizacji przedmiotu zamówienia.
8. Oznaczenie pomieszczeń/miejsc na potrzeby konferencji.
9. Zagwarantowanie miejsc parkingowych dla Organizatora/Zamawiającego, w liczbie nie mniej niż 50. Parking nie może się znajdować dalej niż 200 m od wejścia głównego do obiektu hotelowego. Zamawiający dopuszcza parking zadaszony jak i niezadaszony.
10. Zamawiający informuje Wykonawcę, że w wydarzeniu mogą brać udział osoby starsze i niepełnosprawne, dlatego obiekt na terenie którego będzie organizowany Zjazd musi być dostosowany do potrzeb tych osób, w tym posiadać podjazd oraz w przypadku obiektu piętrowego, windę.

IV. Nocleg

1. Zamawiający poda Wykonawcy imienną listę gości nie później niż do 23 sierpnia 2023.

2. Pokoje noclegowe:

Wszystkie pokoje noclegowe muszą posiadać łazienki z pełnymi węzłami sanitarnymi. W łazience musi znajdować się podstawowe wyposażenie do dyspozycji gości, jak: ręczniki, mydło, żel pod prysznic, suszarka do włosów. Pokoje muszą być wyposażone w klimatyzację, czajnik elektryczny/dostęp do gorących napoi, TV oraz posiadać bezpłatny dostęp do Internetu.

Śniadanie:

Wykonawca musi zapewnić standardowe śniadanie w formie bufetu samoobsługowego, zgodne z ofertą hotelu na dany dzień, wliczone w cenę noclegu, dla wszystkich gości Zamawiającego korzystających z noclegu. Śniadanie w formie bufetu powinno uwzględniać: pieczywo, wędliny, warzywa, owoce, nabiał, jajka, napoje (kawa, herbata, woda, soki).

Śniadanie musi być serwowane w tym samym obiekcie, w którym znajdują się pokoje noclegowe. Wykonawca dopuszcza serwowanie śniadania w innym budynku niż znajdują się pokoje noclegowe gości, o ile budynki są częścią tego samego kompleksu i są połączone łącznikiem. Śniadanie powinno trwać od godziny 7:00 do 9:00.

V. Konferencja - 31.08.2024

Główna sala konferencyjna

Zamawiający wymaga, by Wykonawca zapewnił na potrzeby zorganizowania konferencji salę, która pomieści 100 - 150 uczestników w ustawieniu teatralnym. Sala powinna być klimatyzowana oraz dobrze oświetlona – oświetlenie sufitowe. Sala powinna zostać wyposażona w 150 krzeseł. Krzesła powinny zostać ustawione w jednolitych rzędach, w taki sposób, że każdy uczestnik konferencji będzie usadzony twarzą do mównicy. Sala powinna również zostać wyposażona w niezbędny do przeprowadzenia konferencji sprzęt techniczny: nagłośnienie, laptop z oprogramowaniem umożliwiającym przeprowadzenie prezentacji, 2 mikrofony bezprzewodowe, mównica, ekran projekcyjny (minimum 195x145 cm lub większy), rzutnik multimedialny o odpowiedniej mocy, pilot do rzutnika multimedialnego (umożliwiający przeliczanie slajdów w czasie prezentacji). Sala powinna być dostępna od godz. 12.00 do godz. 14:00. Zamawiający wymaga, by w czasie konferencji Wykonawca zapewnił co najmniej 1 osobę odpowiedzialną za obsługę techniczną konferencji w zakresie multimedii (obsługa konferencji w zakresie obsługi osób wykonujących prezentacje w czasie konferencji. Do obowiązków osoby będzie należało: wgranie prezentacji do laptopa, obsługa prezentacji w czasie prezentacji).

VI. Sale warsztatowe

Zamawiający wymaga, by Wykonawca zapewnił cztery sale na potrzeby zorganizowania warsztatów, która każda z osobna pomieści 30-40 uczestników w ustawieniu teatralnym. Sala powinna być klimatyzowana oraz dobrze oświetlona – oświetlenie sufitowe. Sala powinna zostać wyposażona w 40 krzeseł. Krzesła powinny zostać ustawione w jednolitych rzędach, w taki sposób, że każdy uczestnik konferencji będzie usadzony twarzą do mównicy, Sale powinny również zostać wyposażone w niezbędny do przeprowadzenia konferencji sprzęt techniczny: nagłośnienie, laptop z oprogramowaniem umożliwiającym przeprowadzenie prezentacji, 2 mikrofony bezprzewodowe, mównica, stół prezydialny wraz z 2 krzesłami dla osób prowadzących warsztaty, ekran projekcyjny (minimum 195x145 cm lub większy), rzutnik multimedialny o odpowiedniej mocy, pilot do rzutnika multimedialnego (umożliwiający przeliczanie slajdów w czasie prezentacji), flipchart, markery. Sale powinny być dostępne od godziny 14:00 do godz. 16:30.

VII. Lunch - 31.08.2024

Lunch musi być podany w formie bufetu szwedzkiego. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić podczas lunchu miejsca siedzące przy stołach dla wszystkich uczestników Zjazdu. Lunch musi być świeży i składać się z:

- 1) Dwóch rodzajów zup, w tym jedna wegetariańska, nie mniej niż 300 ml/os.
- 2) Dwóch rodzajów dań głównych, w tym jedno wegetariańskie, dwóch rodzajów dodatków skrobiowych - łącznie nie mniej niż 300 g/os.
- 3) Dwóch rodzajów dodatków - surówka i warzywa gotowane, nie mniej niż 150 g/os.
- 4) Dwóch rodzajów deserów - ciasto, nie mniej niż 150 g/os.

5) Napojów:

- Świeżo parzona, gorąca kawa, podawana w ekspresie do kawy 300 ml/os.
- Herbata w torebkach minimum 2 rodzaje (w tym czarna i zielona)
- Gorąca woda podawana w samowarze lub termosach (do uzgodnienia każdorazowo z Zamawiającym) - 300 ml/os.
- Cukier – 10g/os.
- Mleko 3,2 % podawane w dzbankach - 50ml/ os.
- Mleko roślinne (sojowe lub owsiane) – dostosowane do liczby uczestników
- Cytryna pokrojona (podawana na talerzykach) - 1 plaster /os.
- Woda podawana w szklanych karafkach lub dyspozytorach 0,5l /os.
- Soki owocowe w szklanych karafkach 0,5l/os.

VIII. Uroczysta kolacja w formie bankietu - 31.08.2024

Kolacja

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i organizacji uroczystej, kolacji serwowanej/bankietu maksymalnej liczby 180 osób, z uwzględnieniem członków zespołu muzycznego liczącego od 3 do 8 osób oraz gości spoza osób nocujących w hotelu. Wykonawca musi zapewnić miejsca siedzące przy stołach dla wszystkich gości Zamawiającego, biorących udział w kolacji. Bankiet musi być obsługiwany przez minimum 15-osobową obsługę kelnerską. Stoły powinny być przykryte materiałem o jednolitym kolorze oraz udekorowane świeżymi, ciętymi, kwiatami. Wszystkie dania powinny być serwowane w zastawie porcelanowej. Menu musi być świeże i powinno uwzględniać:

- 1) Zupa krem wegetariańska - nie mniej niż 300 ml /os.
- 2) Danie główne mięsne lub wegetariańskie wraz z dodatkiem skrobiowym - nie mniej niż 300 g/os. Dokładną ilość dań wegetariańskich Zamawiający zgłosi Wykonawcy najpóźniej do 16 sierpnia 2024 r.
- 3) Deser - tort - nie mniej niż 150 g/os.
- 4) Napoje:
 - Świeżo parzona, gorąca kawa, podawana w ekspresie do kawy 300 ml/os.
 - Herbata w torebkach minimum 2 rodzaje (w tym czarna i zielona)
 - Gorąca woda podawana w samowarze lub termosach (do uzgodnienia każdorazowo z Zamawiającym) - 300 ml/os.
 - Cukier – 10g/os.
 - Mleko 3,2 % podawane w dzbankach - 50ml/ os.
 - Mleko roślinne (sojowe lub owsiane) – dostosowane do liczby uczestników
 - Cytryna pokrojona (podawana na talerzykach)- 1 plaster /os.
 - Woda podawana w karafkach lub dyspozytorach 0,5l /os.
 - Soki owocowe w karafkach 0,5l/os.
 - Wino czerwone wytrawne – nie mniej niż 150 ml /os.
 - Wino białe wytrawne – nie mniej niż 150 ml /os.
 - Wino białe musujące – nie mniej niż 150 ml /os. – do deseru

IX. Sala bankietowa

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił na potrzeby organizacji uroczystej kolacji salę, która w ustawieniu bankietowym pomieści 180 osób.

Sala powinna posiadać przestrzeń do tańca, przestrzeń lub scenę, na której będzie grał zespół muzyczny i na której będzie możliwość podłączenia do prądu sprzętu muzycznego, przestrzeń (zaplecze) dla zespołu muzycznego.

Zamawiający nie zobowiązuje Wykonawcy do zapewnienia zespołu muzycznego oraz jego noclegu.

Sala powinna być wyposażona w nagłośnienie konferencyjne, w tym dwa mikrofony bezprzewodowe.

X. Bufet kawowy ciągły uzupełniany - 31.08.2024

Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bufet kawowy ciągły uzupełniany. Bufet powinien być do dyspozycji gości w godzinach 10:00-18:00. Bufet powinien zawierać:

1. napoje:
 - Świeżo parzona, gorąca kawa, podawana w ekspresie do kawy - 300 ml/os.
 - Herbata w torebkach minimum 2 rodzaje (w tym czarna i zielona)- Gorąca woda podawana w samowarze lub warnikach - 300 ml/os.
 - Cukier, słodzik – 10g/os.
 - Mleko 3,2 % podawane w dzbankach - 50ml/ os.
 - Mleko roślinne (sojowe lub owsiane) – dostosowane do liczby uczestników
 - Cytryna pokrojona (podawana na talerzykach)- 1 plaster /os.
 - Woda podawana w karafkach lub dyspozytorach 0,5l /os.
 - Soki owocowe w karafkach lub dyspozytorach 0,5l/os.
2. Trzy rodzaje słodkich przekąsek - nie mniej niż 150 g/os.

XI. Recepcja - 31.08.2024

Wykonawca zobowiązuje się zapewnić recepcję dla organizatora, która będzie znajdować się w głównym holu obiektu (nieдалеko wejścia do obiektu, przy głównej recepcji obiektu). Wykonawca zapewni stół recepcyjny pokryty jednolitym materiałem wraz z dwoma krzesłami. Wykonawca umożliwi organizatorowi dystrybucję materiałów promocyjnych przy recepcji oraz postawienie roll-upa.

XII. Przewidywany ramowy scenariusz Zjazdu

30.08.2024

Zameldowanie w pokojach hotelowych 15-22 osób (pracowników Instytutu) w celu organizacji Zjazdu

31.08.2024

Zameldowanie w pokojach hotelowych 85-143 osób (uczestników Zjazdu)

7:00-9:00 Śniadanie

10:00-12:00 Rejestracja uczestników

12:00-13:15 Konferencja - główna sala konferencyjna

13:15-14:15 Lunch

14:30-16:00 Warsztaty - sale warsztatowe

18:30-22:00 Uroczysta kolacja - sala bankietowa

01.09.2024

7:00-9:00 Śniadanie

9:00 Wymeldowanie wszystkich uczestników z hotelu

Powyższy program ma charakter ramowy. Poszczególne punkty mogą ulec modyfikacji.

XIII. Wymóg zatrudnienia na podstawie umowy o pracę został określony w § 9 załącznika nr 6 do SWZ.