

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – zwany OPZ

Warunki ogólne:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług zakwaterowania z wyżywieniem w ramach cyklu weekendowych szkoleń komisji programowych Samorządu Studentów Politechniki Warszawskiej, zgodnie z wytycznymi zamieszczonymi poniżej.

Rodzaj zamówienia: USŁUGI; kategoria usług: 17; Usługi świadczone przez placówki oferujące wyżywienie i miejsca noclegowe

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):	Kod	Opis
	55270000-3	Usługi świadczone przez placówki oferujące wyżywienie i miejsca noclegowe

1. Opis przedmiotu zamówienia/Przedmiot zamówienia obejmuje/ Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1.1. Obiekt, w którym świadczone są usługi hotelarskie [akronim Ośrodek] musi spełniać:

- 1.1.1. co najmniej minimalne wymagania co do wyposażenia dla innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie, określone w załączniku nr 7 do Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie;
- 1.1.2. wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami;
- 1.1.3. warunki sanitarno - epidemiologiczne zgodne z ustawą z dnia 02.03.2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (dot. czasu trwania pandemii)

1.2. Wymagania względem obiektu:

- 1.2.1. Ośrodek musi znajdować się poza terenem m. st. Warszawy i być położony nie dalej niż 150 km od Gmachu Głównego Politechniki Warszawskiej (plac Politechniki 1, 00-661 Warszawa). Odległość ma zostać wyznaczona przez Google Maps, wg odległości wskazanej jako najkrótsza droga dojazdu samochodem;
- 1.2.2. Wszystkie pokoje muszą znajdować się w jednym lub dwóch budynkach, oddalonych od siebie maksymalnie o 500m;
- 1.2.3. Zgodnie z pkt III Załącznika nr 7, o którym mowa w pkt. 1.1.1., na jeden węzeł higieniczno-sanitarny [akronim: w.h.s./łazienka] przypadać może maksymalnie 15 osób, niemniej Zamawiający **preferuje pokoje z własną łazienką każdy**;
- 1.2.4. Serwowanie posiłków powinno odbywać się w obiekcie, niemniej Zamawiający dopuszcza by miejsce ich podawania było oddalone na odległość nie większą niż 500m od miejsca zakwaterowania;
- 1.2.5. Obiekt musi dysponować salami wielofunkcyjnymi w liczbie 2;
- 1.2.6. Dostęp do w pełni sprawnej i działającej sieci Wi-Fi w cenie, przynajmniej w części wspólnej i salach wielofunkcyjnych;
- 1.2.7. Wnioskodawca nie stawia wymagań dotyczących dostępności pomieszczeń służących do przechowywania sprzętu, ani dostępności miejsc parkingowych.

1.3. Zakwaterowanie

- 1.3.1. Zakwaterowanie odbywać się będzie w pokojach max. 5-osobowych spełniających minimalne wymagania określone w pkt V załącznika nr 7, o którym mowa w pkt. 1.1.1.,
- 1.3.2. Zakwaterowanie uczestników nastąpi według następującej specyfikacji:
 - 1.3.2.1. max. 84 uczestników szkolenia w dniach 18 - 20.03.2022r;
 - 1.3.2.2. max. 90 uczestników szkolenia w dniach 25 - 27.03.2022r;
 - 1.3.2.3. max. 90 uczestników szkolenia w dniach 01 - 03.04.2022r;

1.3.3. Wnioskodawca zastrzega sobie prawo do zgłoszenia zmiany w ilości uczestników nie później niż 2 dni przed terminem określonym odpowiednio w pkt. 1.3.2., z zastrzeżeniem, że liczba uczestników każdorazowo **nie będzie mniejsza niż 80 osób**, drogą elektroniczną na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail

1.3.4. Rozliczenie nastąpi na podstawie ostatecznej ilości zakwaterowanych osób w terminach wskazanych w pkt. 1.3.2. (w łącznej liczbie nie mniejszej niż 240 osób).

1.4. Wyżywienie:

- 1.4.1. Wykonawca musi zapewnić 5 posiłków podczas każdego z weekendów:
1.4.1.1. 2 śniadania - drugiego i trzeciego dnia (w sobotę i niedzielę)
1.4.1.2. 2 kolacje - pierwszego i drugiego dnia (piątek i sobota)
1.4.1.3. jeden obiad - drugiego dnia (sobota).
Dokładne godziny wykonania usługi serwowania posiłków wyżywienia zostaną ustalone najpóźniej na 1 dzień przed przyjazdem.
- 1.4.2. Posiłki muszą zostać serwowane w formie szwedzkiego stołu, lub z możliwością wyboru posiłków wegetariańskich lub wegańskich;
- 1.4.3. Wytyczne minimalne dotyczące zamawianych posiłków:
1.4.3.1. Śniadanie:
min. dwa ciepłe posiłki (w tym jeden wegetariański/wegański) np. parówki, jajecznica, płatki z mlekiem, naleśniki itp., min. dwa rodzaje wędlin, min. dwa rodzaje serów, pieczywo, masło, kawa i herbata (wraz z dodatkami, tj. cukier, mleko/śmietanka), woda gazowana i niegazowana.
- 1.4.3.2. Obiad:
– zupa (do wyboru 2 rodzaje, w tym jedna wegetariańska/wegańska),
– drugie danie (do wyboru 2 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie/wegańskie) składające się z potrawy głównej (np. filet drobiowy lub ryba), dodatków (np. frytki, ziemniaki) oraz surówki lub sałatki,
– napoje: kawa i herbata (wraz z dodatkami, tj. cukier, mleko/śmietanka, woda gazowana i niegazowana)
- 1.4.3.3. Kolacja:
min. dwa rodzaje wędlin, min. dwa rodzaje serów, co najmniej dwa dania ciepłe (w tym jedno wegetariańskie/wegańskie), pieczywo, masło, napoje gorące i zimne: kawa, herbata (wraz z dodatkami, tj. cukier, mleko/śmietanka), woda mineralna gazowana i niegazowana.
- 1.4.4. Wykonawca zapewni wyżywienie w zakresie (gramaturze) zwykle stosowanej w swojej bieżącej działalności usługowej w miejscu realizacji usługi;
- 1.4.5. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia posiłków zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz ustawą z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.
- 1.4.6. Wykonawca zapewnia, że dostarczone posiłki, sposób ich wykonania oraz podania odpowiadają i są zgodne z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności oraz żywienia zbiorowego;
- 1.4.7. Wykonawca odpowiada przed Zamawiającym za jakość wszystkich podanych posiłków.
- 1.5. Dostęp do sal wielofunkcyjnych
- 1.5.1. W celu przeprowadzenia szkoleń zakwaterowanym uczestnikom Ośrodek musi zagwarantować wyłączny dostęp Zamawiającemu do dwóch sal wielofunkcyjnych:
- w soboty od godz. 10.00 do godz. 20.00
- w niedziele od godz. 10.00 do godz. 16.00
- 1.5.2. Obydwie sale o powierzchni gwarantującej pomieszczenie łącznie max 90 osób; Liczba krzeseł w każdej sali musi być dostosowana do ilości uczestników spotkania, tj. 45 osób na salę, a ich ustawienie powinno gwarantować możliwość poruszania się między nimi w rzędach
- 1.5.3. w każdej sali muszą znajdować się min. dwa stoły dla prelegentów i jeden z przeznaczeniem na serwis kawowy
- 1.5.4. Sale muszą być wyposażone w sprzęt umożliwiający prowadzenie prezentacji multimedialnej (np. telewizor lub projektor z możliwością podłączenia komputera)
- 1.5.5. Wnioskodawca zastrzega sobie prawo do zorganizowania przerw kawowych we własnym zakresie w miejscu na ten cel przeznaczonym w każdej z sal wielofunkcyjnych.

2. Termin i miejsce realizacji zamówienia:

- 2.1. Usługa noclegowa wraz z całodziennym wyżywieniem będzie świadczona przez trzy kolejne weekendy w terminach:

Pierwszy weekend	18-20.03.2022r.	piątek (check-in około godziny 20:00) - niedziela (check-out około godziny 18:00)	- 2 doby
Drugi weekend	25-27.03.2022r.		
Trzeci weekend	01-03.04.2022r.		

3. Zamawiający na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp ~~wymaga~~/nie wymaga¹ zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane wyżej czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonywanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. - Kodeks pracy. Jednostka PW wnioskująca o udzielenie przedmiotowego zamówienia nie określiła wymagań w tym zakresie, pomimo, że przedmiot zamówienia jest rodzajowo zakwalifikowany jako usługa. Przedmiotowa usługa jest krótkoterminowa i wykonywana w trzy następujące po sobie weekendy.
- Zdaniem Zamawiającego rodzaj czynności składających się łącznie na świadczenie usługi krótkotrwałego, wskazanego terminu pkt 4.1. SWZ (i tylko w weekendy), zakwaterowania wraz z wyżywieniem będących przedmiotem zamówienia i szczegółowo opisane w OPZ, mieszczą się w zakresie obowiązków, kwalifikacji i odpowiedzialności wielu osób w krótkim okresie czasu.
- Cechą tego rodzaju „usługi doraźnej” jest jej nietrwałość przejawiająca się w tym, że nie można ich magazynować, przechowywać ani inwentaryzować. Cecha ta świadczy o tym, że usługi zaspakajane mogą być tylko z bieżącej produkcji, a wielkość konsumpcji zależy od potencjału ludzkiego jak i rzeczowego oraz zaangażowania w świadczenie danej usługi w momencie ich świadczenia.
- Zamawiającemu z uwagi na nieznaną specyfikę funkcjonowania w obrocie gospodarczym tej gałęzi rynku - różnych innych obiektów, nie sklasyfikowanych jako obiekty zaszeregowane do grupy obiektów hotelarskich, trudno:
- ocenić jak funkcjonują te obiekty (czy okazjonalnie tylko w przypadku imprez okolicznościowych organizowanych w weekendy, jak przedmiot niniejszego zamówienia)
 - określić które czynności składające się na przedmiotową usługę, złożoną z czynności związanych z przygotowaniem jednostek mieszkalnych i pomieszczeń dla gości i utrzymaniem ich w czystości, usługi obsługi systemów rezerwacyjnych, marketingowych, obsługi bezpośredniej gości podczas pobytu, zaopatrzenia, przygotowania i serwowania posiłków itp. jedynie podczas weekendów, powierzane są pracownikom w ich zakresie obowiązków i czynności powodując tym samym obowiązek zatrudnienia ich na podstawie umowy o pracę. Czynności te mogą być wykonywane przez samego właściciela /przedsiębiorcę/Wykonawcę lub zlecane z uwagi na doraźny charakter (jest zlecenie z rynku/ jest praca w tylko w weekendy) na podstawie umów cywilnoprawnych osobom fizycznym wykonującym te czynności. Powyższe ew. uwarunkowania mogą powodować, że Wykonawca ma dowolność w wyborze podstawy zatrudnienia, np. na podstawie umów cywilnoprawnych, osób fizycznych wykonujących te czynności.
4. Warunki szczegółowe realizacji przedmiotu zamówienia, w tym pozostałe uregulowania dotyczące treści pkt. 3, określone są co do zasady w projektowanych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego (PPU) stanowiących załącznik do SWZ.

¹ Skreślenie wg decyzji jednostki PW wnioskującej o udzielenie przedmiotowego zamówienia