



Warszawa, 2012-11-06

Nr sprawy: A-232-Zp-17/12

Wszyscy oferenci

dotyczy przetargu nieograniczonego na:

„Usługa hotelarsko – gastronomiczna oraz wynajem sal szkoleniowych w ramach szkolenia pracowników Wojewódzkiego Ośrodka Ruchu Drogowego w Warszawie”

MODYFIKACJA SIWZ

Zgodnie z art. 38 ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j.: Dz. U. z 2010 Nr 113, poz. 759 z późn. zm.), Zamawiający zmienia treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia w następujący sposób:

- zmianie ulegają zapisy Rozdziału III – Opis przedmiotu zamówienia, poniżej został zamieszczony poprawny Opis przedmiotu zamówienia;
- zmianie ulega termin składania ofert, poniżej został zamieszczony poprawiony Rozdział XI Specyfikacji

Zmiana treści SIWZ prowadzi do zmiany treści Ogłoszenia o zamówieniu.

ROZDZIAŁ III

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarsko-gastronomiczna, cateringowa oraz wynajem sal szkoleniowych dla uczestników i wykładowców szkolenia pracowników Wojewódzkiego Ośrodka Ruchu Drogowego w Warszawie.

W zakres zamówienia wchodzi zapewnienie:

- a) bazy noclegowej,
- b) usług cateringowych i restauracyjnych,
- c) wynajmu sal szkoleniowych.

Zamawiający wymaga, aby zakres zamówienia został kompleksowo zrealizowany w jednym i tym samym obiekcie.

a) Zapewnienie zakwaterowania

Wykonawca zapewni nocleg w pokojach dwuosobowych z łazienkami dla 170 osób w terminie 14-15.12.2012 r. (jeden nocleg). Dodatkowo Wykonawca zapewni nocleg dla 10 osób w pokojach jednoosobowych. Łącznie zakwaterować należy 180 osób. Zamawiający wymaga, by Wykonawca zapewnił miejsca noclegowe w jednej wskazanej lokalizacji tj. zakwaterowanie w jednym obiekcie dla wszystkich uczestników i wykładowców zjazdów szkoleniowych. Zamawiający nie dopuszcza pokoi koedukacyjnych. Wykonawca powinien wziąć taką sytuację pod uwagę przy kalkulowaniu ceny ofertowej. Podana ilość osób może ulec zmianie w zakresie +/- 20%. Na 5 dni przed szkoleniem Zamawiający przedstawi Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników na podstawie której, Wykonawca wystawi



fakturę. Wykwaterowanie uczestników oraz wykładowców nastąpi po zakończeniu szkolenia w sobotę 15.12.2012 r. około godziny 17.00 (po obiedzie).

Lokalizacja:

Obiekt hotelarski musi spełniać wymagania co do wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług dla hoteli o wysokim standardzie usług i zakwaterowania tj. hotel zaszeregowany do kategorii co najmniej *** (3 – gwiazdki) zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (tekst jednolity Dz.U.06. Nr 22 poz. 169).

Obiekt hotelarski zapewni bezpłatny parking monitorowany dla uczestników i wykładowców szkolenia.

Zamawiający wymaga, aby obiekt świadczący usługi hotelarskie był zlokalizowany poza granicami administracyjnymi m.st. Warszawy w odległości do 35 km od siedziby Zamawiającego mieszczącej się w Warszawie, przy ul. Odlewniczej 8, przemieszczając się drogami publicznymi. W celu weryfikacji odległości, Zamawiający skorzysta z możliwości aplikacji „zumi”.

b) Zapewnienie usług cateringowych i restauracyjnych:

Usługa restauracyjna

W ramach zamówienia Wykonawca zapewni: 1 śniadanie, 2 obiady, 1 kolację, dla 180 osób.

Pierwszy dzień szkolenia (piątek):

- **Obiad (15:30)** w formie szwedzkiego stołu z miejscami siedzącymi dla uczestników i wykładowców; składa się z: zupy (minimum 2 rodzaje do wyboru), drugiego dania (minimum 2 rodzaje do wyboru składający się mięsa oraz dodatku skrobiowego), minimum 2 rodzaje surówek, minimum 2 rodzaje deserów (w tym ciasto), minimum 2 rodzaje owoców, napoje gorące (świeżo parzona kawa – min. 0,2 litra na osobę, świeżo parzona herbata – min. 0,2 litra na osobę), napoje zimne (soki owocowe – min. 0,33 litra na osobę), dodatki (mleko, cukier, cytryna).

- Kolacja uroczysta (20:00)

Pierwszy ciepły posiłek wigilijny – postny serwowany przez obsługę kelnerską, składający się z zupy oraz drugiego dania.

Drugi posiłek ciepły - serwowany przez obsługę kelnerską, składający się z przystawki, zupy (min. 2 do wyboru), dania głównego mięsnego (min. 2 do wyboru oraz dodatkowa możliwość zamówienia dania wegetariańskiego), deseru (min. 2 do wyboru).

Trzeci posiłek – w formie szwedzkiego stołu.

Minimum dwie zupy do wyboru, minimum dwa dania mięsne do wyboru (składający się z mięsa, dodatku skrobiowego oraz min. 2 rodzajów surówek).

Przystawki „w stołach” - min. 3 przystawki ciepłe, min. 3 przystawki zimne do wyboru, minimum 3 rodzaje wędlin, minimum 3 rodzaje sera, minimum 3 rodzaje sałatek, wybór pieczywa (biały i ciemny chleb, oraz bułeczki), napoje gorące (świeżo parzona kawa – min. 0,2 litra na osobę, świeżo parzona herbata – min. 0,2 litra na osobę), napoje zimne (soki owocowe – min. 0,33 litra na osobę, woda gazowana i niegazowana), dodatki (mleko, cukier, cytryna), ciasta domowe – minimum 4 rodzaje, wybór owoców.



W trakcie uroczystej kolacji i po jej zakończeniu Wykonawca zapewni dla uczestników i wykładowców szkolenia integracyjny wieczór przy muzyce oraz wydzieli miejsce do zabaw tanecznych na sali restauracyjnej lub w bezpośrednim sąsiedztwie sali restauracyjnej.

Drugi dzień szkolenia (sobota):

- Śniadanie (8:00) w formie szwedzkiego stołu, z miejscami siedzącymi dla uczestników i wykładowców – wliczone w cenę noclegu; składające się z: pieczywa (2 rodzaje – jasne i ciemne), minimum 3 rodzaje wędlin, minimum 2 rodzaje sera (żółty i twarożek), dżemy owocowe, jogurty owocowe, wybór warzyw krojonych (ogórek świeży, pomidor, papryka), min. 2 posiłków serwowanych na ciepło (np. jajecznica, parówki), min. 2 rodzaje płatków śniadaniowych, mleko, świeżo parzona gorąca kawa i herbata, mleko cukier, cytryna, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy uzupełniane w razie potrzeby).
- Obiad (16:00) podany w identycznych proporcjach i ilościach jak pierwszego dnia szkolenia).

Wykonawca zapewni pełen serwis gastronomiczny: przygotowanie, profesjonalną obsługę kelnerską, nakrycie stołów, zastawę ceramiczną oraz szklaną, sprzątanie.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu nie później niż na 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Zamawiający w terminie 2 dni od otrzymania przykładowego menu, zaakceptuje lub zwróci z uwagami zaproponowane menu. Wykonawca zobowiązuje się do uwzględnienia uwag dotyczących menu.

Zamawiający wymaga, aby obiad i kolacja podawane były w restauracji, mieszczącej się na terenie hotelu. Zamówienie zrealizowane zostanie w oddzielnej sali lub wyodrębnionej powierzchni restauracyjnej, przeznaczonej tylko dla uczestników i wykładowców szkolenia. Wnętrze restauracji będzie estetyczne i reprezentacyjne.

Usługa cateringowa

W ramach zamówienia Wykonawca zapewni drugiego dnia szkolenia (sobota) przerwy kawowe dla 180 osób:

- poranna przerwa kawowa około godziny 10.30
- południowa przerwa kawowo - kanapkowa o godzinie 12:30

Godziny przerw mogą ulec zmianie o czym Wykonawca zostanie poinformowany na 5 dni przed planowaną usługą.

W trakcie porannej przerwy kawowej Wykonawca usługi zapewni:

1. świeżo parzoną, gorącą kawę – min. 0,2 litra na osobę; Expres
2. świeżo parzoną, gorącą herbatę (minimum 4 rodzaje) – min. 0,2 litra na osobę;
3. dodatki (mleko, cukier, cytrynę) - uzupełniane w razie potrzeby;
4. mix ciastek deserowych;
5. owoce;
6. woda mineralna gazowana i niegazowana – min. 0,5 litra na osobę (woda butelkowana);
7. 100 % sok jabłkowy min. 0,33 litra na osobę oraz 100 % sok pomarańczowy min. 0,33 litra na osobę .

W trakcie południowej przerwy kawowo - kanapkowej Wykonawca usługi zapewni:

1. świeżo parzoną, gorącą kawę – min. 0,2 litra na osobę; Expres
2. świeżo parzoną, gorącą herbatę (minimum 2 rodzaje) – min. 0,2 litra na osobę;
3. dodatki (mleko, cukier, cytrynę) - uzupełniane w razie potrzeby;



4. ozdobne kanapki bankietowe min. 5 rodzajów (z wędliną, serami, rybami), każda z dodatkiem warzyw typu pomidor, ogórek, papryka. Kanapki z min. 2 rodzajów pieczywa (białe i ciemne), wykonane z bagietek ciętych pod skosem, min. 4 kanapki na osobę.

5. woda mineralna gazowana i niegazowana – min. 0,5 litra na osobę (woda butelkowana);

6. 100 % sok jabłkowy min. 0,33 litra na osobę oraz 100 % sok pomarańczowy min. 0,33 litra na osobę.

Sposób podania i obsługa:

Catering wykonany będzie w formie szwedzkiego stołu. Wykonawca usługi zapewni w trakcie i po zakończeniu szkolenia profesjonalną obsługę kelnerską, której zadaniem będzie rozstawienie, bieżąca wymiana naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca podawania wyżywienia. Wykonawca ma obowiązek utrzymać pomieszczenie w nienagannej czystości i porządku.

Sprzęt gastronomiczny:

Wykonawca zapewni kompleksowy sprzęt gastronomiczny dla tego typu usługi, w tym zastawę ceramiczną oraz szklaną, podgrzewacze do wody, stoły, serwetki, obrusy, pojemniki na śmieci i odpadki.

c) Wynajem sal szkoleniowych

W ramach zamówienia Wykonawca zapewni wynajem 2 sal szkoleniowych przez 2 dni. W piątek wynajem rozpocznie się w godzinach popołudniowych (około godz. 17:00), a w sobotę w przybliżonych godzinach 8:00 – 16:00. Sale muszą być w stanie pomieścić po 100 osób każda oraz mieć możliwość podziału na minimum 3 mniejsze, ze względu na przyjęty grupowy system szkolenia. Zamawiający dopuszcza drugiego dnia szkolenia (sobota) zamianę dwóch sal dla 100 osób każda na 6 mniejszych sal mogących pomieścić grupy po około 25 – 30 osób.

Wyposażenie każdej sali szkoleniowej obejmuje:

- sale klimatyzowane,
- krzesła i stoły dla 100 osób lub krzesła ze sztywnymi blatami dla 100 osób, umożliwiającymi notowanie (odpowiednio mniej w salach dla 25 – 30 osób).
- stół prezydencki oraz krzesło dla wykładowcy,
- nagłośnienie,
- sprzęt multimedialny: rzutnik, ekran do prezentacji oraz flipchart wraz z pisakami i papierem. Sprzęt multimedialny, będący na wyposażeniu każdej sali szkoleniowej.
- dostęp do sieci energetycznej zapewniającej podłączenie sprzętu komputerowego i multimedialnego,
- Internet,
- przedłużacze, kable itp.

Sal szkoleniowe muszą spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane są konferencje/seminaria/szkolenia.

Wykonawca zapewni:

- bezpieczne miejsce na pozostawienie sprzętu medycznego do momentu zakończenia szkolenia. Miejsce to stanowi oddzielne, zamykane pomieszczenie.
- personel do obsługi każdej sali szkoleniowej oraz sprzętu multimedialnego, będącego na wyposażeniu sal szkoleniowych, w trakcie każdego dnia szkolenia. Wykonawca wyznaczy osobę/y do kontaktów z Zamawiającym.

Zamawiający wymaga całkowitej kalkulacji cenowej usługi wraz z rozbiciem na następujące pozycje w celu możliwości porównania ofert :



- Zakwaterowanie (nocleg) ze śniadaniem (180 osób),
- Catering (180 osób),
- Obiad (360 obiadów),
- Kolacja (180 kolacji),
- Wynajem sal szkoleniowych

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości osób korzystających z usług hotelarsko – gastronomicznych, w zakresie +/- 20%.

Na 5 dni przed szkoleniem Zamawiający przedstawi Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników na każdą z poszczególnych przedstawionych powyżej pozycji, na podstawie której Wykonawca wystawi fakturę. Do tego czasu Zamawiający nie jest związany liczbą osób wskazanych w Umowie.

Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia i wykładowcom, w trakcie zakwaterowania, możliwość bezpłatnego korzystania ze wszystkich obiektów rekreacyjno – sportowych dostępnych na terenie hotelu.

ROZDZIAŁ XI

Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie w siedzibie Wojewódzkiego Ośrodka Ruchu Drogowego, ul. Odlewnicza 8, sekretariat, 03 – 231 Warszawa do dnia 14.11.2012 r. do godz. 09:30
2. Koperta / opakowanie zawierające ofertę powinno być zaadresowane do zamawiającego na adres jak w pkt. 1.

Oznakowanie oferty winno być następujące:

- dane oferenta (nazwa, siedziba, telefon)

A-232-Zp-17/12 „Usługa hotelarsko – gastronomiczna oraz wynajem sal szkoleniowych w ramach szkolenia pracowników Wojewódzkiego Ośrodka Ruchu Drogowego w Warszawie”

„Nie otwierać przed 14.11.2012 r. godz. 10:00”

3. Oferty złożone po terminie będą niezwłocznie zwrócone wykonawcom.
4. Miejsce otwarcia ofert: W siedzibie zamawiającego
Wojewódzki Ośrodek Ruchu Drogowego w Warszawie
03 – 231 Warszawa ul. Odlewnicza 8
Pok. 211 dnia 14.11.2012 r. o godz. 10:00
5. Sesja otwarcia ofert: Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający przekaze zebranym wykonawcom informację o wysokości kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi bezpośrednio po odczytaniu ww. informacji.