

Znak sprawy: TO-250-29RM/16

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. WYMAGANIA OGÓLNE

1. Hotel musi spełniać standardy co najmniej 3-gwiazdkowe (zgodnie z art. 36 ust. 1 ustawy z 29.08.1997 r. o usługach turystycznych /Dz.U. z 2016 r. poz. 187 z późn. zm./ oraz rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie /Dz.U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169 z późn. zm.).
2. Hotel powinien znajdować się w miejscowości Krynica Zdrój (woj. małopolskie) ze względu na ponad 60-letnią tradycję organizacji tej konferencji zawsze w tej miejscowości, we wrześniu.
3. Odległość hotelu od centrum Krynicy (od Pijalni Wód) nie powinna przekraczać 2,5 km. Jeżeli odległość ta przekracza 2,5 km należy zapewnić transport dla uczestników konferencji z miejsca położonego w pobliżu Pijalni do hotelu, w którym odbywać się będzie konferencja:
 - a) w dniach 18-21 września 2017 r. w godzinach 8.00÷20.00 dwukrotnie każdego dnia w obu kierunkach dla 50 osób,
 - b) w dniu 20.09.2017 r. na kolację do Pijalni Wód w godz. 18.30÷19.00, a następnie po kolacji w godz. 22.30÷23.30 z Pijalni Wód do hotelu dla 300 osób.

Środki transportu zapewnione przez Wykonawcę powinny być dostosowane do liczby uczestników i sprawne technicznie. Wykonawca ponosi koszty paliwa, opłaty parkingowe oraz wszelkie inne opłaty związane z transportem uczestników Konferencji. Wykonawca odpowiada za punktualne podstawienie środków transportu we wskazane miejsca, we wskazanych terminach. W przypadku awarii pojazdu Wykonawca zobowiąże się niezwłocznie (w terminie do jednej godziny) oddać do dyspozycji Zamawiającego inny, sprawny pojazd podobnej klasy z kierowcą. Jeśli to nie nastąpi Zamawiający będzie mógł wynająć taksówkę/taksówki obciążając Wykonawcę poniesionymi kosztami, Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować bezpieczeństwo osób i mienia podczas wykonywania usługi przewozu.

Zamawiający nie bierze żadnej odpowiedzialności za wypadki i zdarzenia jakiegokolwiek typu, w wyniku których nastąpi szkoda materialna, uszkodzenie ciała czy śmierć, spowodowana działalnością Wykonawcy.
4. Hotel musi posiadać:
 - a) możliwość zakwaterowania dla min. 200 osób w pokojach 1-os. i 2-os.,
 - b) salę konferencyjną na min. 250 osób na sesje plenarne,
 - c) 2 sale konferencyjne na min. 80 osób każda znajdujące się w tym samym budynku z przeznaczeniem na sesje tematyczne toczące się równolegle (Zamawiający dopuszcza możliwość podziału sali konferencyjnej na 250 osób na trzy mniejsze, przy czym najmniejsza z nich musi pomieścić min. 80 osób),
 - d) restaurację mogącą przyjąć co najmniej 300 osób równocześnie,
 - e) pomieszczenie kawiarniano-klubowe czynne do godz. 24.00.
5. Wykonawca ma obowiązek wykonać osobiście, bez udziału podwykonawców, kluczową część zamówienia, tj. usługi hotelarskie oraz restauracyjne.
6. Na terenie hotelu lub w sąsiedztwie muszą znajdować się miejsca parkingowe na co najmniej 100 samochodów.

II. USŁUGI HOTELARSKIE

1. **Noclegi** - Zamawiający zarezerwuje pokoje 1-os. i 2-os. w dniach 15-22.09.2017 r. wg harmonogramu podanego w Tab. 1. (poz. 1 i 2).

Ponadto Wykonawca zapewni dodatkowe pokoje 1-os. i 2-os. dla 130 osób płacących za pobyt w hotelu indywidualnie (w tym nie mniej niż 80 pokoi do pojedynczego wykorzystania) w terminie 17-21.09.2017 r. Wykonawca zagwarantuje uczestnikom konferencji płacącym za pobyt indywidualnie ceny takie, jak złożone w ofercie i opłacane przez Zamawiającego.

Wszystkie pokoje muszą posiadać łazienkę (kabina prysznicowa lub/i wanna, umywalka, WC), całodobowy dostęp do internetu i znajdować się w zasięgu telefonii komórkowej.

2. **Sale konferencyjne** w terminie 17-22.09.2017 r. (zgodnie z harmonogramem podanym w Tab. 1., poz. 3 i 4):

- klimatyzowana sala konferencyjna na 250 osób w układzie teatralnym,
- 2 klimatyzowane sale konferencyjne na 80 osób każda (układ teatralny); dopuszcza się możliwość podziału sali konferencyjnej na 250 osób na trzy mniejsze, przy czym najmniejsza z nich musi pomieścić min. 80 osób.

Każda sala musi być wyposażona w sprzęt audio-video składający się z nagłośnienia, trzech mikrofonów (w tym co najmniej dwóch bezprzewodowych), ekranów i projektorów multimedialnych w takiej liczbie, aby zapewnić widoczność z każdego miejsca sali, bezprzewodowy dostęp do internetu; w każdej sali musi znajdować się stół prezydialny wyposażony w monitor prezentujący obraz z rzutnika, mównica z laptopem, pilot do obsługi prezentacji, wskaźnik laserowy; w cenie wynajmu sal konferencyjnych musi być uwzględnione sprzątnięcie (Tab. 1., poz. 5).

3. **Pomieszczenia i powierzchnie pomocnicze** w terminie 16-22.09.2017 r. (zgodnie z harmonogramem podanym w Tab. 1., poz. 6-14)

- pomieszczenie zamknięte – niedostępne dla osób trzecich – dla 45 osób z przeznaczeniem na kolację połączoną z zebraniem KILiW PAN w dniu 21.09.2017 r.,
- wydzielone, zamknięte pomieszczenie dla osób obsługujących konferencję ze strony Zamawiającego o powierzchni min. 20 m² (pomieszczenie to powinno być wyposażone w komputer, kserokopiarkę, skaner i dwie drukarki laserowe, w tym jedną kolorową i mieć dostęp do internetu),
- miejsce na punkt informacyjny / recepcję konferencyjną znajdujące się w pobliżu wejścia do obiektu i w sąsiedztwie recepcji hotelowej o powierzchni min. 15 m²; wyposażenie: stoły i krzesła,
- miejsce w sąsiedztwie sal konferencyjnych na zorganizowanie serwisów kawowych,
- szatnia dla uczestników konferencji nie zakwaterowanych w hotelu,
- miejsce na rozwieszenie bannerów i ustawienie tablic z informacjami dotyczącymi konferencji; tablice zostaną nieodpłatnie udostępnione Zamawiającemu przez Wykonawcę,
- powierzchnia wystawiennicza w sąsiedztwie sal konferencyjnych – przestrzeń do ustawienia stanowisk wystawienniczych powinna mieć powierzchnię min. 100 m² oraz powinna być wyposażona w stoły i krzesła oraz możliwość podłączenia do gniazdek elektrycznych,
- miejsce na występ artystyczny wraz z widownią na 250 os. – miejsce musi być wyposażone w podest oraz przyległą salkę do przygotowań i na próbę przed występem,
- przestrzeń taneczna dla uczestników uroczystych kolacji – powinna znajdować się w pobliżu sali restauracyjnej, w której będą odbywały się kolacje; wyposażenie: sprzęt grający i nagłośnienie.

III. USŁUGI RESTAURACYJNE

Wymagania co do wyżywienia: kuchnia polska, kuchnia regionalna, kuchnia międzynarodowa, kuchnia wegetariańska; posiłki mają być urozmaicone, potrawy mięsne powinny składać się z różnych rodzajów mięsa i nie powinny się powtarzać; posiłki muszą być świeże, wysokiej jakości w odniesieniu do użytych

produktów i estetyki podania; na 10 dni przed konferencją Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia szczególnych wymagań dietetycznych (w tym dania wegańskie, koszerne, bezglutenowe); propozycje menu (w minimum 2 wariantach) zostaną przedstawione Zamawiającemu na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.

Zamawiający zastrzega sobie, aby obiady i kolacje odbywały się w pomieszczeniu przeznaczonym wyłącznie dla uczestników konferencji lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla jej uczestników.

1. Obiady w formie bufetu w terminie 15-23.09.2017 r. (dla liczby osób zgodnie z harmonogramem podanym w Tab. 1., poz. 15)

menu: 1 potrawa mięsna, 1 potrawa jarska, 1 potrawa rybna, 2 zupy do wyboru (w tym jedna zupa krem), zestaw surówek (co najmniej 3 do wyboru), warzywa grillowane bądź z wody, co najmniej 2 dodatki (ziemniaki gotowane/opiekane, ryż, kasza, kluski, itp.), deser (min. 2 rodzaje ciast do wyboru lub owoce), napoje nielimitowane: kawa, herbata, soki, woda min. gazowana i niegazowana,

2. Kolacje zwykle serwowane w terminie 15-22.09.2017 r. (dla liczby osób zgodnie z harmonogramem podanym w Tab. 1., poz.16)

menu: przystawka, danie główne (do wyboru: mięsne, rybne, jarskie), deser (ciastko lub lody), napoje nielimitowane: kawa, herbata, soki, woda min. gazowana i niegazowana,

3. Uroczyste Kolacje

Zamawiający przewiduje zorganizowanie trzech uroczystych kolacji. Koszty związane z organizacją trzech uroczystych kolacji poniesie współorganizator przedsięwzięcia - Polski Związek Inżynierów i Techników Budownictwa z siedzibą w Warszawie, przy ul. Świętokrzyskiej 14A.

3.1. Kolacja na miejscu w hotelu w dniu 17.09.2017 r. („Wieczór inauguracyjny”) - miejsca siedzące z nakryciem przy stołach dla liczby osób zgodnie z harmonogramem podanym w Tab. 1., poz. 17

menu: 2 zupy do wyboru (w tym jedna zupa krem), 3 dania ciepłe (1 danie mięsne, 1 danie jarskie, 1 ryba), desery (min. 2 rodzaje ciast do wyboru), bufet sałatkowy (co najmniej 5 rodzajów), przekąski na zimno i ciepło (co najmniej 10 rodzajów), napoje nielimitowane: kawa, herbata, soki, woda min. gazowana i niegazowana, napoje limitowane – wino półwytrawne lub wytrawne białe/czerwone (3 lampki po 150 ml/osobę).

Zamawiający zastrzega sobie możliwość potwierdzenia ostatecznej liczby osób na dzień przed planowanym zamówieniem.

Zapewnienie oprawy muzycznej uroczystej kolacji (DJ - repertuar do uzgodnienia z organizatorami). Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z DJ, o czym Wykonawca zostanie poinformowany na dobę przed uroczystą kolacją. W takiej sytuacji Wykonawca nie ma prawa żądania zwrotu kosztów z tego tytułu.

3.2. Kolacja w plenerze w odległości nie większej niż 20 km od centrum Krynicy Zdroju w dniu 19.09.2017 r. („Wieczór Inżynierski”) - zgodnie z harmonogramem podanym w Tab. 1., poz. 18

menu: danie ciepłe - bigos lub żurek, grillowane mięso (drób, wieprzowina), grillowane ryby, warzywa, dodatki (pieczywo, smalec, ogórki, musztarda, ketchup, sosy), napoje nielimitowane: kawa, herbata, soki, woda min. gazowana i niegazowana, napoje limitowane – piwo (1 litr/os.).

Czas trwania do 4 godz. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia cateringu oraz obsługi kelnerskiej w miejscu kolacji dla 300 osób.

3.3. Kolacja w Pijalni Wód w dniu 20.09.2017 r. („Wieczór sponsorski”)

Do Wykonawcy będzie należała usługa zapewnienia transportu uczestnikom konferencji zgodnie z opisem zawartym w rozdz. I pkt 3b). Organizacja kolacji nie wchodzi w zakres przedmiotu zamówienia.

Jeżeli Zamawiający zdecyduje się odstąpić od kolacji w plenerze (pkt 3.2.) i/lub w Pijalni Wód (pkt 3.3.), to Wykonawca zobowiązuje się zorganizować kolację na miejscu w hotelu w cenie nie wyższej niż w przypadku kolacji uroczystej w dniu 17.09.2017 r. (pkt 3.1.).

Zamawiający zobowiązuje się do wskazania miejsca kolacji, która odbędzie się w dniu 19.09.2017 r. i 20.09.2017 r. w terminie nie krótszym niż 30 dni przed rozpoczęciem konferencji.

4. Kolacja serwowana plus zimny bufet w dniu 21.09.2017 r. dla 45 osób w pomieszczeniu zamkniętym – bez dostępu osób trzecich (zgodnie z harmonogramem podanym w Tab. 1., poz. 19)

menu kolacji serwowanej: przystawka, zupa, danie ciepłe, deser, herbata, kawa z ekspresu, woda mineralna, soki (co najmniej 2 rodzaje), napoje nielimitowane: kawa, herbata, soki, woda min. gazowana i niegazowana, napoje limitowane: wino półwytrawne lub wytrawne białe/czerwone (3 lampki po 150 ml/osobę).

menu zimnego bufetu: sałatki (co najmniej 3 rodzaje), przekąski na zimno (co najmniej 5 rodzajów), owoce (co najmniej 3 rodzaje).

Miejsca siedzące z nakryciem dla 45 osób. Zamawiający zastrzega sobie możliwość potwierdzenia ostatecznej liczby osób na dzień przed planowanym zamówieniem.

5. Serwisy kawowe (zgodnie z harmonogramem podanym w Tab. 1, poz. 20 i 21)

– serwisy kawowe ciągłe do 8 godz. w dniach 18-21.09.2017 r.,

– serwis kawowy ciągły do 4 godz. w dniu 22.09.2017 r.

- napoje nielimitowane: kawa z ekspresu, herbata świeżo parzona w różnych smakach, np. czarna, zielona, owocowa, ziołowa; woda min. gazowana i niegazowana,
- dodatki: cukier biały, brązowy, słodzik, cytryna, śmietanka lub mleko do kawy,
- ciastka – co najmniej 4 rodzaje np. rogaliki francuskie, rogaliki nadziewane, fornetti, serniczki lub inne propozycje (50 g/osobę),

Koszt musi obejmować pełny serwis, tj. przygotowanie, obsługę i pełną zastawę. Zamawiający zastrzega sobie możliwość potwierdzenia ostatecznej liczby osób na dzień przed planowanym zamówieniem.

IV. NADZÓR NAD PRAWDIWOŚCIĄ ŚWIADCZENIA USŁUG

1. Zamawiający wymaga wyznaczenia przez Wykonawcę jednej osoby pełniącej rolę **koordynatora** bezpośrednio odpowiedzialnego za obsługę konferencji, kontakty z Zamawiającym, koordynację i nadzór nad prawidłowością świadczenia wszystkich usług oraz rozwiązywanie wynikłych w związku z nim problemów.
2. Wykonawca zapewni odbiór i zabezpieczenie wszystkich materiałów konferencyjnych, które przesyłane będą do hotelu od dnia 16 sierpnia 2017 r. Materiały te powinny być składowane w pomieszczeniu pomocniczym przeznaczonym dla osób obsługujących konferencję.

V. WIZJA LOKALNA

Zamawiający przed podpisaniem umowy zastrzega sobie możliwość obejrzenia obiektu.

VI. INFORMACJE DODATKOWE

1. Podana w harmonogramie usług hotelarskich, restauracyjnych oraz wynajmu powierzchni konferencyjnej (Tab. 1., poz. 1 i 2) liczba pokoi jest liczbą maksymalną. Zamawiający zapłaci Wykonawcy kwotę wynikającą z rzeczywistej liczby zarezerwowanych pokoi, przy czym liczba pokoi może być zmniejszona nie więcej niż o 20 % liczby maksymalnej.
2. Podana w harmonogramie usług hotelarskich, restauracyjnych oraz wynajmu powierzchni konferencyjnej (Tab. 1., poz. 15-21) liczba uczestników jest liczbą maksymalną. Zamawiający zapłaci Wykonawcy kwotę wynikającą z rzeczywistej liczby uczestników konferencji, przy czym liczba uczestników może być zmniejszona nie więcej niż o 25 % liczby maksymalnej.

3. Zamawiający nie będzie obciążony przez Wykonawcę za pokoje niewykorzystane przez uczestników konferencji, którzy dokonali zamówienia we własnym zakresie oraz za inne usługi złożone przez uczestników w trybie indywidualnym.
4. Rozliczenie serwisów kawowych oraz kolacji uroczystych i kolacji serwowanej z zimnym bufetem nastąpi według wielkości zamówienia potwierdzonego przez Zamawiającego na dzień przed realizacją.
5. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

Tab. 1. Harmonogram usług hotelarskich, restauracyjnych oraz wynajmu powierzchni konferencyjnej

| Lp. | Usługa | 15.09.2017 piątek | 16.09.2017 sobota | 17.09.2017 niedziela | 18.09.2017 poniedziałek | 19.09.2017 wtorek | 20.09.2017 środa | 21.09.2017 czwartek | 22.09.2017 piątek | 23.09.2017 sobota |
|-----|---|----------------------|----------------------|-------------------------|----------------------------|----------------------|---------------------|------------------------|----------------------|----------------------|
| 1. | Pokoje 1-os. – w cenę noclegu wliczone jest śniadanie (liczba pokoi) | 3 | 7 | 50 | 50 | 45 | 45 | 41 | 3 | |
| 2. | Pokoje 2-os. – w cenę noclegu wliczone są dwa śniadania (liczba pokoi) | 1 | 4 | 10 | 10 | 5 | 5 | 1 | | |
| 3. | Sala konferencyjna na 250 os. (liczba godzin) | | | 2 | 10 | 8 | | | 1 | |
| 4. | 2 sale konferencyjne na 80 os. każda (liczba godzin) | | | | | 2x1 | 2x10 | 2x10 | 2x4 | |
| 5. | Nagłośnienie, sprzęt, obsługa techniczna sal konferencyjnych (liczba godzin) | | | 2 | 10 | 10 | 20 | 20 | 9 | |
| 6. | Pomieszczenie zamknięte na 45 osób z przeznaczaniem na kolację i zebranie (liczba godzin) | | | | | | | 4 | | |
| 7. | Pomieszczenie o pow. 20 m ² (liczba godzin) | | 12 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 12 | |
| 8. | Miejsce na punkt informacyjny / recepcję konferencyjną o pow. 15 m ² (liczba godzin) | | | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 12 | |
| 9. | Miejsce na serwis kawowy (liczba godzin) | | | | 8 | 8 | 8 | 8 | 4 | |
| 10. | Szatnia dla uczestników nie zakwaterowanych w hotelu (liczba godzin) | | | 12 | 24 | 24 | 24 | 24 | 12 | |

| | | | | | | | | | | | |
|-----|--|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|
| 11. | Miejsce na rozwieszenie banerów i ustawienie tablic informacyjnych (liczba godzin) | 12 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 12 |
| 12. | Powierzchnia wystawiennicza min. 100 m ² (liczba godzin) | | | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 12 |
| 13. | Miejsce na występ artystyczny wraz z widownią na 250.os. (liczba godzin) | | 1 | | | | | | | | |
| 14. | Przestrzeń taneczna (liczba godzin) | | | | 4 | | | | 4 | | |
| 15. | Obiady w formie bufetu (liczba osób) | 5 | 15 | 70 | 55 | 70 | 55 | 70 | 55 | 43 | 3 |
| 16. | Kolacje zwykłe serwowane (liczba osób) | 5 | 15 | | | 70 | | | | 5 | 3 |
| 17. | Uroczysta kolacja w formie bufetu („Wieczór inauguracyjny”) (liczba osób) | | | | | | | | 300 | | |
| 18. | Uroczysta kolacja w plenerze – catering („Wieczór Inżynierski”) (liczba osób) | | | | | | | | 300 | | |
| 19. | Kolacja serwowana + zimny bufet (liczba osób) | | | | | | | | | 45 | |
| 20. | Serwis kawowy ciągły do 8 godz. (liczba osób) | | | | | | | 180 | 180 | 180 | |
| 21. | Serwis kawowy ciągły do 4 godz. (liczba osób) | | | | | | | | | | 100 |