

Opis Przedmiotu Zamówienia

Zamawiający oczekuje, że świadczenie Wykonawcy będzie zgodne z niniejszym Opiszem Przedmiotu Zamówienia.

I. Rodzaj wydarzenia – XXXI konferencja z cyklu „Szkoła Eksploatacji Podziemnej”.

II. Liczba uczestników konferencji: 500 osób

1. Zamawiający oczekuje, że Wykonawca zapewni świadczenie usługi objętej niniejszym Opiszem Przedmiotu Zamówienia dla 500 osób.
2. Zamawiający zastrzega, że liczba uczestników konferencji może być mniejsza niż 500 osób. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników konferencji na 7 dni przed jej rozpoczęciem. Z tytułu zmniejszenia liczby uczestników konferencji Wykonawca nie będzie uprawniony do występowania względem Zamawiającego z jakimikolwiek roszczeniami.

III. Termin realizacji konferencji: 21 lutego 2022 – 23 lutego 2022 r.

IV. Miejsce organizacji konferencji: Kraków, wygodny podjazd pod hotel dla dwóch autobusów (równocześnie) typu przegubowy MPK w celu przewozu uczestników. Odległość od środka Rynku Głównego w Krakowie maksymalnie do 3,5 km w linii prostej (obliczone wg mapy Google). Przez środek Rynku Głównego w Krakowie rozumie się punkt położony w następującej lokalizacji: 50°03'42.1"N 19°56'14.5"E (<https://goo.gl/maps/tkdkEa9hA6PfF5ei7>);

1. wykonawca zapewni realizację wszystkich usług związanych z organizacją konferencji, tj.: noclegów, usług restauracyjnych, cateringowych i konferencyjnych;
2. w pobliżu obiektu musi znajdować się przystanek komunikacji miejskiej, z którego będzie zapewnione bezpośrednie połączenie z Dworcem Kraków Główny jednym środkiem komunikacji (podróż w godzinach 8.00-10.00 nie powinna przekraczać 15 min.);
3. obiekt, w którym będzie wykonywana usługa nie może się znajdować w pobliżu torów kolejowych czy tras szybkiego ruchu, tj. odległość od torowiska i trasy szybkiego ruchu nie powinna być mniejsza niż 300 m, dopuszcza się mniejszą odległość, gdy teren hotelu

będzie gęsto zadrzewiony między hotelem a torowiskiem lub trasą szybkiego ruchu, lub odizolowany innymi zabudowaniami;

4. obiekt w okresie świadczenia usługi nie może być w trakcie prac remontowych i/lub prac budowlanych na obszarze objętym świadczonymi na rzecz Zamawiającego usługami, a prace wykonywane w innych częściach obiektu nie mogą być uciążliwe (hałas, kurz itp.) dla grup szkoleniowych, jak również jego stan nie może wskazywać na konieczność jego wyremontowania;

V. Standard miejsca realizacji konferencji

Wykonawca zapewni realizację konferencji w hotelu posiadającym przyznaną kategorię **co najmniej czterogwiazdkową**, posiadającym zaplecze konferencyjne i zaplecze noclegowo-restauracyjne (kategoryzacja obiektów konferencyjno-hotelowych/hoteli uzyskana zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 29 sierpnia z 1997 r. (Dz. U. z 2020 r. poz. 2211) oraz Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166), jak również zaplecze rekreacyjne (basen, sauna, siłownia). Wykonawca wyrazi zgodę na wykonywanie dokumentacji fotograficznej i filmowej wydarzeń konferencji oraz w związku z tym zapewni schludny wygląd sal konferencyjnych, zwłaszcza wykładzin podłogowych i ścian.

VI. Wymagania dotyczące zakwaterowania w hotelu

1. Wykonawca zapewni dwa noclegi dla uczestników konferencji.
2. Uczestnicy zostaną zakwaterowani w pokojach jednoosobowych i dwuosobowych, ewentualnie w zależności od potrzeb w dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania, oraz w apartamentach, każdy z pełnym węzłem sanitarnym. Wszystkie pokoje powinny posiadać wannę w łazience.
3. Zamawiający nie będzie ponosić żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników i gości konferencji w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelowym (np. kosztu połączeń telefonicznych, korzystania z płatnego barku, uszkodzeń, itp.).
4. Możliwość korekty liczby uczestników oraz struktury pokojowej w terminie nie późniejszym niż na 7 dni od dnia rozpoczęcia świadczenia usługi. Liczba noclegów i posiłków na każdy dzień będzie weryfikowana na bieżąco w trakcie trwania konferencji. Liczba posiłków może być większa od liczby osób zakwaterowanych z uwagi na fakt, że część z osób uczestniczących będzie w konferencji bez korzystania z noclegów. Wydawanie posiłków rozpocznie

się obiadem w dniu 21 lutego 2022 r. i zakończy śniadaniem w dniu 23 lutego 2022 r.

5. W przypadku, gdy liczba uczestników (pkt.1) przekroczy możliwości ich zakwaterowania w hotelu głównym, Wykonawca zabezpieczy dodatkowe miejsca noclegowe w sąsiednim hotelu (hotel uzupełniający) o takim samym standardzie i cenie, położonym w odległości nie większej niż 1 km od miejsca konferencji.

VII. Wymagania dotyczące sal konferencyjnych i wyposażenia

1. Wykonawca na cały okres świadczenia usługi udostępni 8 sal konferencyjnych (zapewniony dostęp windą) w tym:
 - 1) co najmniej 5 sal na min. 50 osób każda, klimatyzowanych, z dostępem do światła dziennego;
 - 2) jedną salę na min. 400 osób z możliwością zorganizowania koncertu muzycznego z zabudową sceny (sala z dobrą widocznością bez filarów);
 - 3) jedną salę z odrębną infrastrukturą (osobne wejście) odpowiednią do zorganizowania niezależnej konferencji dla ok. 50 osób dającą możliwość oddzielenia jej uczestników od uczestników Szkoły Eksploatacji Podziemnej;
 - 4) każda sala powinna posiadać: duży monitor, rzutnik multimedialny ze wskaźnikiem laserowym i pilotem, komputer, nagłośnienie, mikrofony bezprzewodowe, stół prezydialny dla min. 5 osób wraz z przykryciem, mównicę;
 - 5) w okolicy sal konferencyjnych lub recepcji wymagana jest niezabudowana powierzchnia ścienna o wymiarach min. 10 m x 10 m do wyświetlania materiałów reklamowych, widziana z miejsca lokalizacji sal wykładowych;
 - 6) wszystkie sale konferencyjne muszą być udostępnione jednocześnie w następujących terminach: pierwszy dzień konferencji od godz. 10:00-19:00, drugi dzień konferencji od godz. 8:00-19:00, trzeci dzień konferencji od godz. 8:00 - 13:00. Wymagane ustawienie krzeseł – teatralne;
 - 7) sale konferencyjne muszą być usytuowane w tym samym hotelu, w którym świadczone będą usługi restauracyjne oraz zasadnicze usługi noclegowe, tzn. powyżej 60% ogólnej liczby noclegów;
 - 8) infrastruktura hotelu powinna zapewnić możliwość zorganizowania subrepcji zlokalizowanej na tym samym poziomie co recepcja hotelowa w bliskim sąsiedztwie stoisk

wystawienniczych, na organizację których Wykonawca przeznaczy min. 150 m² w tym zapewni możliwość zabudowy min. 2 stoisk wystawowych (2 m x 2 m x 3 m) w systemie box w hallu hotelu;

- 9) wykonawca zapewni informację o wydarzeniach (szkoleniach) przy wejściu do budynku oraz oznakowanie drogi do sal, w których będą się one odbywały.

VIII. Obsługa konferencji

Do obowiązków Wykonawcy z zakresu obsługi konferencji należeć będzie:

- 1) zapewnienie podczas trwania konferencji bezpiecznego, zamkniętego na klucz pomieszczenia do przechowania materiałów konferencyjnych i promocyjnych, znajdującego się w bliskim sąsiedztwie do 10 m od recepcji konferencji;
- 2) oznakowanie sal konferencyjnych i zabezpieczenie miejsca na rejestrację uczestników konferencji;
- 3) zapewnienie garderoby dla wykonawców muzycznych (zespoły, kabarety);
- 4) zapewnienie 3 monitorów ściennych do dyspozycji organizatora konferencji z możliwością wyświetlania prezentacji;
- 5) zapewnienie przy recepcji monitora ściennego z możliwością wyświetlania materiałów firmowych.

IX. Catering/usługi gastronomiczne

Do obowiązków Wykonawcy z zakresu usług gastronomicznych należeć będzie zapewnienie śniadań, obiadów i kolacji serwowanych w restauracji hotelowej. Menu wszystkich zaplanowanych posiłków opracowane musi być w oparciu o wytyczne Zamawiającego zawarte w pkt 11 i wymagać będzie ostatecznej jego akceptacji przed zawarciem umowy. Usługi gastronomiczne muszą spełniać następujące wymagania:

- 1) śniadania - zgodnie z ofertą hotelową;
- 2) obiad - dwa pierwsze dni konferencji;
- 3) kolacja – 1 dzień, dla maksymalnie 500 osób, podana w formie bufetu szwedzkiego.

X. Wymagania dotyczące menu (*proponowane menu do ustalenia z Zamawiającym*)

Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie organizacja:

1) Śniadania

- i. szwedzki bufet, zgodnie ze standardem hotelowym.

2) Przerw kawowych

- i. Zapewnienie tzw. „ciągłej przerwy kawowej” dostępnej w trakcie trwania sesji wykładowych konferencji, w ramach której Wykonawca powinien zapewnić co najmniej: wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, kawę z ekspresu ciśnieniowego, herbatę (do wyboru kilka rodzajów herbat w torebkach), soków owocowych 100% (co najmniej 2 rodzaje), mleko do kawy, cytryny do herbaty, cukru, serwetek, mini ciasteczek.

3) Obiadów w formie szwedzkiego bufetu, które powinny się składać z:

- i. dwóch rodzajów zup;
- ii. różnych dań gorących, w tym:
- iii. dania mięsne np. z wieprzowiny, ryby, drobiu, cielęciny jagnięciny lub wołowiny, oraz ryby.
- iv. dania bezmięsne
- v. ryż, ziemniaki (gotowane, smażone lub zapiekane) kluski, makaron, kasza;
- vi. dodatki warzywne, w tym: sałatki, surówki, warzywa gotowane itp.;
- vii. dodatki deserów (np. lody, krem, ciasta, torty, galaretki owocowe, owoce, itp.);
- viii. soki, napoje zimne, woda mineralna, kawa, herbata

4) Kolacji, która powinna składać się z:

- i. różnych zimnych przystawek;
- ii. zupy;
- iii. dania głównego bezmięsnego lub mięsnego: z wieprzowiny, drobiu, cielęciny, jagnięciny lub wołowiny z dodatkami i sałatką (do wyboru);
- iv. deser;
- v. napoje zimne: soki, woda mineralna.

XI. Pozostałe obowiązki Wykonawcy

Do pozostałych obowiązków Wykonawcy należeć będzie:

- 1) zapewnienie parkingu hotelowego monitorowanego dla uczestników konferencji, dla ok. 70

- samochodów osobowych w tym 20 bezpłatnych miejsc parkingowych;
- 2) ścisła współpraca i bieżący kontakt koordynatorów Wykonawcy z przedstawicielami Zamawiającego przy organizacji konferencji.