

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Kompleksowa usługa hotelowa i gastronomiczna dla uczestników XV Międzynarodowych Zimowych Mistrzostw w Ratownictwie Medycznym

1. TERMIN

28-31 styczeń 2020 r.

Przyjazd i zakwaterowanie uczestników: 28 stycznia 2020 r. od godziny 12⁰⁰.

Wyjazd uczestników: 31 Stycznia 2020 r. do godziny 12⁰⁰.

Zamawiający zastrzega, iż w trakcie trwania mistrzostw nie mogą być kwaterowani w hotelu goście z zewnątrz nie będący uczestnikami mistrzostw.

2. MIEJSCE REALIZACJI USŁUGI

1) Województwo Śląskie, powiat bielski

Zamawiający wymaga by kompleksowa usługa hotelowa i gastronomiczna była prowadzona na terenie powiatu bielskiego. Zamawiający w ramach kryterium oceny ofert będzie przyznawał dodatkowe punkty za wskazanie miejsca realizacji zamówienia w bezpośredniej okolicy miasta Bielsko-Biała. (mierzona będzie odległość od przyjętego punktu granicznego tj. ul. E. Plater 14, 43-300 Bielsko-Biała za pomocą aplikacji „Google Maps” dostępnej pod adresem <https://maps.google.com/>).

2) Miejsce zakwaterowania, usługi gastronomicznej i sali szkoleniowej musi znajdować się w jednym kompleksie budynków lub w różnych kompleksach. Odległość do przemieszczenia uczestników mistrzostw pomiędzy miejscami noclegu, szkolenia i wyżywienia nie może być większa niż 600 m trasą pieszą. Odległość zmierzona za pomocą aplikacji „Google Maps” – dostępnej pod adresem: <https://maps.google.com/>.

3) Dojazd do hotelu drogą asfaltową, w bezpośrednim sąsiedztwie hotelu bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników, organizatorów, gości.

3. ZAKRES USŁUGI

- 1) Wykonawca zapewni na czas trwania szkolenia bezpłatny parking dla uczestników szkolenia na terenie kompleksu budynków. W bezpośrednim sąsiedztwie hotelu musi być zagwarantowane miejsce dla minimum 35 ambulansów ratunkowych wraz z dostępem do zasilania zewnętrznego 230 V oraz minimum 70 samochodów osobowych.
- 2) Wykonawca zapewni zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych, dwuosobowych lub trzyosobowych. Zamawiający przewiduje maksymalną ilość noclegów związanych z uczestnictwem w Mistrzostwach – 170 osób w każdej dobie. Wykonawca musi dysponować minimum 40 pokojami jednoosobowymi, 20 pokojami dwuosobowymi oraz 30 pokojami trzyosobowymi. Zamawiający dopuszcza możliwość noclegów w kilku obiektach w tej samej lokalizacji z zastrzeżeniem zapewnienia takiego samego standardu jak w obiekcie głównym oraz przy założeniu zakwaterowania minimum 3 osób i odległości do 600 metrów (**kryterium oceny**).
- 3) Wykonawca zapewni bezpłatnie w trakcie trwania mistrzostw pomieszczenie o powierzchni $50\text{ m}^2 \pm 15\text{ m}^2$ (z drzwiami zamykanymi na klucz i możliwością podjazdu samochodem) w celu przechowywania niezbędnych materiałów oraz udostępni bezpłatnie powierzchnię minimum 6 m^2 , która znajdować się będzie w pobliżu recepcji obiektu. Wykonawca zapewni również 2 stoły i 4 krzesła.
- 5) Wykonawca zapewni gościom bezpłatny dostęp do pomieszczenia z basenem (warunek posiadania w obiekcie Wykonawcy) oraz opcjonalnie innych pomieszczeń (siłownia, sauna, itp.).
- 6) Cena za śniadania dla uczestników mistrzostw wliczana będzie w cenę noclegu.

7) Wykonawca zapewni wyżywienie w następującej konfiguracji:

	28.01.2020 r.	29.01.2020 r.	30.01.2020 r.	31.01.2020 r.
ŚNIADANIE	-	170 OSÓB	170 OSÓB	170 OSÓB
OBIAD	170 OSÓB	170 OSÓB	170 OSÓB	-
PRZERWA KAWOWA		50 OSÓB	50 OSÓB	
KOLACJA	120 OSÓB	170 OSÓB	-	-
UROCZYSTA KOLACJA	120 OSÓB	-	250 OSÓB	-
NAPOJE DO UROCZYSTEJ KOLACJI	120 OSÓB		250 OSÓB	

W cenie obiadu i kolacji Wykonawca zapewni napoje (sok, kawa z ekspresu, herbata, woda) dla wszystkich biorących w niej udział w dniach 28.01.2020 r. – 30.01.2020 r.

Napoje do uroczystej kolacji - Kawa z ekspresu, herbata, woda bez ograniczeń, 1 litr soku owocowego lub napoju gazowanego / osoba

Przerwa kawowa - Kawa z ekspresu, dodatki: mleko, cukier biały i trzcinowy.

8) Wykonawca zapewni odpowiednie sale do ilości osób:

	28.01.2020 r.	29.01.2020 r.	30.01.2020 r.	31.01.2020 r.
Sala wykładowa (30 os.)	30 osób	30 osób	30 osób	-
Sala wykładowa (140 os.)	140 osób	140 osób	140 osób	-
Sala szkoleniowa (50 os.)	-	50 osób	50 osób	-
Sala bankietowa (300 os.)	300 osób	-	300 osób	-

Minimalne wyposażenie sal do odpraw sędziów i zawodników:

- Klimatyzacja, swobodny dostęp do wody pitnej;

- Sprzęt multimedialny (nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy min. 2 szt., ekran, projektor multimedialny);
 - Ustawienie miejsc siedzących: stół prezydialny na 3 osoby, miejsca siedzące dla pozostałych uczestników (ustawienie teatralne);
 - Zabezpieczenie obsługi technicznej sali i sprzętu;
 - Sala powinna spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane są konferencje;
 - Wykonawca w ramach opłat za wynajem, ma obowiązek utrzymać pomieszczenia w czystości i porządku.
- 9) Zamawiający dopuszcza możliwość własnej oprawy muzycznej w dniach 28 i 30.01.2020 r. podczas uroczystych kolacji oraz oprawy artystycznej w dniu 28.01.2020 r.
- 10) Zamawiającemu przysługuje prawo do zmniejszenia liczby noclegów, usług oraz liczby posiłków. W przypadku zmniejszenia liczby noclegów, usług, liczby posiłków wynagrodzenie Wykonawcy również zostanie zmniejszone o niewykorzystaną liczbę noclegów, posiłków, usług przy czym Zamawiający gwarantuje wykonanie co najmniej 60% maksymalnej wartości przedmiotu umowy.
- 11) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany menu posiłków, harmonogramu godzinowego w porozumieniu z Wykonawcą.
- 12) Zamawiający zapłaci Wykonawcy za rzeczywiście wykorzystaną liczbę noclegów oraz wydanych posiłków oraz usług. Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne roszczenia finansowe wobec Zamawiającego.
- 13) Ostateczną liczbę uczestników szkolenia Zamawiający poda Wykonawcy na 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem Mistrzostw.
- 14) Usługa gastronomiczna:
- a) podczas śniadań, obiadów i kolacji wymagane obrusy na stołach, serwetki papierowe, zastawa i komplet sztućców do konsumpcji,
 - b) usługa w zakresie śniadania, obiadów i kolacji musi być świadczona jednocześnie dla wszystkich uczestników mistrzostw.

15) Przykładowa minimalna gramatura potraw na 1 osobę:

Zupa – min. 250 g
Danie główne – min. 450 g
Deser – min. 100 g
Zimna płyta – min. 500 g