

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**„Organizacja pobytu uczestników XV Sympozjum Doktoranckiego dla doktorantów Międzynarodowych Studiów Doktoranckich Instytutu Fizyki Polskiej Akademii Nauk oraz Warszawskiej Szkoły Doktorskiej Nauk Ścisłych i BioMedycznych specjalizacja Fizyka”  
nr.: DZP/ZO/14/IFPAN/2023/MS**

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja pobytu uczestników **XV Sympozjum Doktoranckiego** - sympozjum wyjazdowego (zwanego dalej: „Sympozjum”) dla doktorantów Międzynarodowych Studiów Doktoranckich Instytutu Fizyki Polskiej Akademii oraz Warszawskiej Szkoły Doktorskiej Nauk Ścisłych i BioMedycznych wraz z ich promotorami w dniach 5-7 czerwca 2023 r. dla 90 osób. Na przedmiot zamówienia składają się:
  - ✓ usługa hotelarska;
  - ✓ usługa restauracyjna;
  - ✓ wynajmem sali wykładowej.
2. Przewiduje się, że z usługi hotelarskiej i gastronomicznej będzie korzystać 90 osób.
3. Wymagania dotyczące obiektu konferencyjnego - hotelu, pensjonatu (dalej: „obiekt”) dla zorganizowania „Sympozjum”:
  - 1) usytuowanie obiektu w okolicy do 40 km od Warszawy, w miejscowości turystycznej nad Zalewem Zegrzyńskim
  - 2) minimalny standard obiektu: \*\*\* (trzy gwiazdki) potwierdzony wydaną przez wojewodę decyzją o przyznanej i posiadanej kategoryzacji; Zamawiający wymaga, aby obiekt spełniał wymogi i standardy zgodnie z przepisami Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów hotelarskich, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. 2017 r., poz. 2166 ze zm.). Obiekt musi spełniać minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów hotelarskich do potrzeb osób niepełnosprawnych, zgodnie z załącznikiem nr 8 do ww. Rozporządzenia;
  - 3) możliwość zakwaterowania 90 uczestników w pokojach jedno- i dwuosobowych zgodnie z zapotrzebowaniem;
  - 4) zamawiający nie wymaga wyłączności obiektu dla gości „Sympozjum”;
  - 5) sala wykładowa w budynku głównym obiektu o wysokości stropu umożliwiającej zamontowanie ekranu min. 4,0 x 3,0 m na wysokości min. 2,0 m nad poziomem podłogi, a także o kubaturze umożliwiającej nieprzerwane prowadzenie obrad przez 8-9 godzin dziennie przy założeniu, iż pomieszczenie to będzie klimatyzowane mechanicznie;
  - 6) pojemność sali wykładowej - 90 miejsc siedzących dla uczestników „Sympozjum”. Sala wykładowa powinna być wyposażona w systemy audio-video umożliwiające nagłośnienie oraz obsługę rzutników multimedialnych; o ile w czasie realizacji „Sympozjum” obowiązują będą dyrektywy przestrzegania reżimu sanitarnego dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w związku z ewentualnie ogłoszonym stanem epidemicznym SARS-CoV-2 wszyscy uczestnicy „Sympozjum” będą mieli możliwość niezakłóconego odbioru audio i video oraz max. 45° kąta widzenia względem ekranu;
  - 7) sala wykładowa wyposażona w: rzutnik krótkoogniskowy min. 3500 ansi, podwieszany (nie stojący na stojaku), system audio umożliwiający komunikację głosową w trybie „full duplex” pomiędzy uczestnikami zdalnymi i znajdującymi się w sali wykładowej, łącze internetowe o przepustowości min 40/40Mbps (up/down), do którego zapewniony jest dostęp przewodowy w sali wykładowej zlokalizowany w pobliżu miksera dźwięku/ wideo;
  - 8) udostępnienie sali wykładowej zgodnie z następującym harmonogramem: w dniu 5 czerwca 2023 r. od godz. 9.00 - czyli przed rozpoczęciem doby hotelowej - do godz. 18.00; w dniu 6 czerwca 2023 r. od godz. 9.00 do godz. 18.00; w dniu 7 czerwca 2023 r. od godz. 9.00 do godz. 18.00, czyli po zakończeniu trwania doby hotelowej;
  - 9) pomieszczenie o powierzchni minimum 10 m<sup>2</sup> w budynku głównym (parter lub 1 piętro) z przeznaczeniem na przechowanie bagażu podręcznego w dniu 5 czerwca 2023 r. od godz. 9.00 do czasu rozpoczęcia doby

hotelowej lub wcześniej, o ile pokoje będą przygotowane i udostępnione uczestnikom „Symposium”; oraz w dniu 7 czerwca 2023 r. od chwili zakończenia doby hotelowej do godz. 18.00.

- 10) dostęp do bezawaryjnego Internetu przez Wi-Fi dla wszystkich uczestników „Symposium”, na terenie obiektu (sala wykładowa, pokoje, części wspólne);
- 11) restauracja hotelowa w budynku obiektu na 90 osób;
- 12) śniadania w formie bufetu (wliczone w cenę noclegu), obiady w formie bufetu, kolacja w formie bufetu, kolacja grillowa w formie biesiady - a w przypadku złych warunków atmosferycznych kolacja realizowana w sali restauracyjnej w formie bufetu. Menu z rozróżnieniem na dania mięsne, wegetariańskie, wegańskie;
- 13) możliwość zorganizowania ciągłego serwisu kawowego dla wszystkich uczestników „Symposium”, najbliższym otoczeniu sali wykładowej;
- 14) parking naziemny/podziemny na powierzchni utwardzonej na min. 20 samochodów na terenie obiektu;
- 15) zadane miejsce plenerowe dla 90 uczestników „Symposium”, z przeznaczeniem na kolację grillową;
- 16) wszystkie pokoje z pełnym węzłem sanitarnym;
- 17) 24-godzinna obsługa recepcyjna hotelu ze znajomością języka angielskiego
- 18) nadzór pracownika obsługującego sprzęt multimedialny nad bezawaryjnym jego funkcjonowaniem na sali wykładowej w godz. 8.30-18.00 w dniach trwania „Symposium”.

#### 4. Schematyczny przebieg „Symposium”:

- 1) poniedziałek, 5 czerwca 2023 r.
    - ✓ przybycie 90 osób do godz. 09:00
    - ✓ powitanie uczestników w sali wykładowej
    - ✓ referaty i prezentacje uczestników, część I
    - ✓ przerwa
    - ✓ kontynuacja referatów i prezentacji
    - ✓ lunch w formie bufetu dla 90 osób
    - ✓ ciąg dalszy referatów i prezentacji
    - ✓ zakończenie I części „Symposium”
    - ✓ kolacja grillowa w formie biesiady dla 90 osób/w przypadku złych warunków atmosferycznych kolacja w formie bufetu realizowana w sali restauracyjnej
    - ✓ nocleg dla 90 osób, w tym 14 osób w pokojach 1-osobowych, 38 osób w pokojach 2-osobowych.
  - 2) wtorek, 6 czerwca 2023 r.
    - ✓ śniadanie w formie bufetu dla 90 osób
    - ✓ referaty i prezentacje uczestników, część II
    - ✓ przerwa
    - ✓ kontynuacja referatów i prezentacji
    - ✓ lunch w formie bufetu dla 90 osób
    - ✓ ciąg dalszy referatów i prezentacji
    - ✓ zakończenie II części „Symposium”
    - ✓ kolacja w formie bufetu dla 90 osób
    - ✓ nocleg dla 90 osób, 14 osób w pokojach 1-osobowych, 38 osób w pokojach 2-osobowych.
  - 3) środa, 7 czerwca 2023 r.
    - ✓ śniadanie w formie bufetu dla 90 osób
    - ✓ referaty i prezentacje uczestników, część III
    - ✓ przerwa
    - ✓ kontynuacja referatów i prezentacji
    - ✓ lunch w formie bufetu dla 90 osób
    - ✓ ciąg dalszy referatów i prezentacji
    - ✓ zakończenie „Symposium” ok. godz. 18.00
5. Zamawiający przekazuje Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników „Symposium” oraz liczbę zamawianych noclegów, posiłków i pokoi, poprzez złożenie oświadczenia najpóźniej na 30 dni przed datą rozpoczęcia „Symposium”. Jednocześnie Zamawiający może ograniczyć lub zwiększyć liczbę pokoi i posiłków o  $\pm 10\%$  do 48h przed planowanym pobylem i posiłkiem, z zastrzeżeniem pkt. 6 poniżej.
  6. Zamawiający zobowiązuje się do zrealizowania zamówienia na kwotę nie niższą niż 50% maksymalnej wartości umowy.
  7. Wykonawca, w ramach organizacji „Symposium”, zobowiązany jest do zapewnienia profesjonalnej obsługi cateringowej i restauracyjnej, w tym m.in. szefów kuchni, kucharzy, managerów, obsługi kelnerskiej.

8. Pomieszczenia i powierzchnie, w których będą podawane posiłki powinny zapewniać swobodne przemieszczanie się osób w trakcie posiłków. Należy w ten sposób ustawić wyposażenie cateringowe, aby było bezpiecznie i przestronnie.
9. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przygotowanie sal/powierzchni i nakrycie stołów (m.in. obrusy tkaninowe białe czyste, zastawa jednolita porcelitowa biała, szklanki ze szkła przezroczystego, sztućce ze stali nierdzewnej/metalowe, obsługę kelnerską, porządek i czystość w trakcie wszystkich posiłków).
10. Wszystkie miejsca, w których będą podawane posiłki muszą być przystosowane dla osób z niepełnosprawnościami (restauracja, miejsce na kolację grillową).
11. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 r., poz. 2132 ze zm.) oraz ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U. 2023 r., poz. 338) i ewentualnie obowiązujących w czasie trwania „Symposium” wytycznych dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów na okres ewentualnie ogłoszonego stanu epidemicznego w związku z epidemią SARS-CoV-2
12. Wykonawca podczas „Symposium” musi posiadać niezbędne decyzje pozwalające na prowadzenie działalności gastronomicznej i cateringowej oraz aktualną dokumentację sanitarną (Protokoły z kontroli sanitarnych, Zaświadczenia/Książeczki zdrowia pracowników do celów sanitarno-epidemiologicznych, faktury na zakup środków spożywczych, listy dostawców). Ponadto, jeśli będzie serwowana dziczyzna lub grzyby leśne konieczne jest posiadanie odpowiednich certyfikatów na tego typu artykuły spożywcze. Posiłki podawane w strefie gastronomicznej nie mogą być przygotowane z gatunków roślin, zwierząt lub grzybów umieszczonych w Polskiej Czerwonej Księdze Roślin, Polskiej Czerwonej Księdze Zwierząt, Czerwonej liście roślin i grzybów Polski oraz Czerwonej Księdze Gatunków Zagrożonych publikowanej przez Międzynarodową Unię Ochrony Przyrody i Jej Zasobów (IUCN). Dania nie będą zawierały ulepszczy smaków ani sztucznych dodatków.  
Zamawiający zastrzega sobie możliwość zweryfikowania wszystkich ww. dokumentów na etapie realizacji umowy.
13. Wykonawca przestawi do wyboru i akceptacji Zamawiającego szczegółowe propozycje menu na 14 dni przed planowanym „Symposium”. Podczas organizacji „Symposium” mogą być podane jedynie dania i produkty zaakceptowane przez Zamawiającego.
14. Ubiór personelu powinien być skromny, czysty, jednolity i elegancki. Wymogi dotyczące eleganckiego ubioru nie dotyczą pracowników ochrony, obsługi sprzątającej, obsługi technicznej, jednakże ubiór powinien być jednolity dla każdej z powyższych grup.
15. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia, Wykonawca zapewni Koordynatora „Symposium” odpowiedzialnego za współpracę z Zamawiającym i służbami publicznymi (policją, strażą pożarną, strażą graniczną, strażą miejską).  
Do obowiązków Koordynatora należeć będzie kierowanie przedsięwzięciem ( imprezą) w imieniu Wykonawcy oraz uzgadnianie z Zamawiającym wszelkich działań związanych z przygotowaniem, przeprowadzeniem i zakończeniem „Symposium”. Koordynator powinien być do dyspozycji Zamawiającego w trakcie trwania „Symposium”.

16. Posiłki serwowane w trakcie trwania „Symposium”:

- 1) śniadanie w formie bufetu:

- ✓ zestawy wegańskie, wegetariańskie, mięsne,
- ✓ wędliny drobiowe i wieprzowe min. 3 rodzaje (każdy rodzaj podany osobno),
- ✓ kielbaski mięsne na gorąco,
- ✓ pasztet drobiowy lub mięso pieczone drobiowe,
- ✓ pasztet sojowy,
- ✓ kielbaski sojowe na gorąco,
- ✓ wędliny sojowe
- ✓ ser biały porcjowany i w formie twarożku
- ✓ jogurty bezsmakowe i smakowe,
- ✓ płatki na mleku i mleko zwykłe i bez laktozy,
- ✓ sery żółte min. 2 rodzaje (w tym wędzony),
- ✓ sery pleśniowe min. 2 rodzaje,
- ✓ ser feta,
- ✓ mozzarella,
- ✓ śledzie minimum 1 rodzaj,
- ✓ sałatki jarzynowe minimum 3 rodzaje,
- ✓ łosoś wędzony z cytryną,
- ✓ jaja na twardo, w tym w majonezie,
- ✓ jajecznicza na maśle
- ✓ pieczywo pszenne i żytnie, chleb tostowy,
- ✓ ciasto drożdżowe lub drożdżówki,
- ✓ masło,
- ✓ miód, dżemy,

- ✓ warzywa świeże: pomidory, ogórki świeże, ogórki kiszane, papryka, rzodkiewka, cukinia, bakłażan,
  - ✓ owoce świeże sezonowe,
  - ✓ owoce z puszek (ananas, brzoskwinia),
  - ✓ majonez, chrzan, ketchup, musztarda, sól, pieprz.
- 2) serwis kawowy ciągły – uzupełniany na bieżąco:
- ✓ kawa naturalna z przelewowych ekspresów, mleko do kawy zwykłe i bez laktozy,
  - ✓ herbata czarna, zielona i owocowa, cytryna,
  - ✓ cukier, cukier trzcinowy, słodzik do kawy i herbaty
  - ✓ ciastka kruche (min. 5 rodzajów), paluszki słone – minimum 200 g/os.,
  - ✓ woda źródlana bez ograniczeń.
- 3) lunch w formie bufetu:
- ✓ zupa 250 ml/os.,
  - ✓ danie mięsne drobiowe/wieprzowe/wołowe/ 200 gr/os.,
  - ✓ danie rybne 200 gr/os.,
  - ✓ danie wegetariańskie 200 gr/os.,
  - ✓ danie wegańskie 200 gr/os.,
  - ✓ danie mączne 200 gr/os.,
  - ✓ surówki i sałaty 200 gr/os.,
  - ✓ woda źródlana bez ograniczeń.
- 4) kolacja grillowa w formie biesiady:
- ✓ zupa 250 ml/os.,
  - ✓ danie mięsne drobiowe/wieprzowe/wołowe/ 200 gr/ os.,
  - ✓ danie rybne 200 gr/ os.,
  - ✓ danie wegetariańskie 200 gr/ os.,
  - ✓ danie wegańskie 1200 gr/ os.,
  - ✓ danie mączne 200 gr/ os.,
  - ✓ surówki i sałaty 200 gr/ os.,
  - ✓ dodatki typu ketchup, sosy,
  - ✓ zimne napoje np. soki owocowe, napoje gazowane (0,5 l/os.),
  - ✓ woda źródlana bez ograniczeń.
- 5) Kolacja w formie bufetu:
- ✓ zestawy wegańskie, wegetariańskie, mięsne,
  - ✓ wędliny drobiowe i wieprzowe min. 3 rodzaje (każdy rodzaj podany osobno),
  - ✓ pasztet sojowy,
  - ✓ wędliny sojowe
  - ✓ sery żółte min. 2 rodzaje (w tym wędzony),
  - ✓ sery pleśniowe min. 2 rodzaje,
  - ✓ śledzie minimum 1 rodzaj,
  - ✓ sałatki jarzynowe minimum 3 rodzaje,
  - ✓ łosoś wędzony z cytryną,
  - ✓ jaja na twardo, w tym w majonezie,
  - ✓ pieczywo pszenne i żytnie, chleb tostowy,
  - ✓ masło,
  - ✓ dżemy,
  - ✓ warzywa świeże: pomidory, ogórki świeże, ogórki kiszane, papryka, rzodkiewka,
  - ✓ owoce świeże sezonowe,
  - ✓ majonez, chrzan, ketchup, musztarda, sól, pieprz.