

PKP Polskie Linie Kolejowe S.A.
Centrala
Biuro Komunikacji i Promocji
Wydział Promocji i Wizerunku
ul. Targowa 74, 03-734 Warszawa
tel.: + 48 22 473 23 38
fax + 48 22 473 23 34

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Kompleksowa usługa przygotowania, realizacji i obsługi
międzynarodowej konferencji
w terminie 9-11 kwietnia 2025 r.**

I. ZAMAWIAJĄCY

Nazwa: PKP Polskie Linie Kolejowe S.A.

Adres: 03-734 Warszawa, ul. Targowa 74

NIP PL 113-23-16-427

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest wyłonienie Wykonawcy, który w imieniu Zamawiającego zapewni kompleksową usługę przygotowania, realizacji i obsługi międzynarodowej konferencji (dalej: Wydarzenie) w terminie 9-11 kwietnia 2025 r. w Poznaniu.

III. ZAŁOŻENIA

1. PKP Polskie Linie Kolejowe S.A. (dalej: PLK S.A./Zamawiający) organizują międzynarodowe spotkanie oraz konferencję w ramach polsko-czeskiej Grupy Infrastrukturalnej, w której wezmą udział przewoźnicy kolejowi.
2. Wydarzenie będzie miało charakter zamknięty.
3. Za zaproszenie uczestników Wydarzenia odpowiedzialny jest Zamawiający.
4. Zamawiający zapewni program merytoryczny Wydarzenia.
5. Zamawiający zapewni we własnym zakresie realizację wizyty studyjnej w terminie 9 kwietnia 2025 r.

Poglądowy harmonogram Wydarzenia:

9 KWIETNIA 2025 R.

usługa dla 38 osób

do godz. 11:00 – zakwaterowanie uczestników Wydarzenia

11:30 – 12:30 - obrady – I sesja (sala konferencyjna mieszcząca min. 38 osób)

12:30 – 13:30 – lunch

13:30 – 19:30 – wizyta studyjna

20:00 – kolacja bufetowa (sala mieszcząca min. 38 osób)

10 KWIETNIA 2025 R.

usługa dla 38 osób

08:00 - 09:00 – śniadanie

09:00 - 10:30 – obrady – II sesja (sala konferencyjna mieszcząca min. 38 osób)

10:30 - 11:00 – przerwa kawowa

11:00 - 12:00 – obrady – III sesja (sala konferencyjna mieszcząca min. 38 osób)

usługa dla 115 osób (włącznie z 38 osobami, dla których będzie świadczona usługa w terminie 9/10 kwietnia)

12:00 – 13:00 – rejestracja uczestników Wydarzenia

13:00 – 14:00 – lunch

14:00 – 16:00 – obrady – III sesja (sala konferencyjna mieszcząca min. 115 osób)

16:00 – 16:30 – przerwa kawowa

16:30 – 19:00 – obrady – IV sesja (sala konferencyjna mieszcząca min. 115 osób)

19:30 – uroczysta kolacja (sala mieszcząca min. 115 osób)

11 KWIETNIA 2025 R.

07:00 – 09:00 śniadanie

09:00 – 10:30 wykwaterowanie i wyjazd uczestników Wydarzenia

IV. MIEJSCE KONFERENCJI

Obiekt hotelarski z miejscami noclegowymi, salami konferencyjnymi, salami na lunch, salami na kolacje o standardzie nie mniej niż 4-gwiazdkowym, zlokalizowany na terenie Poznania, położony w punkcie dogodnym komunikacyjnie, tj. w pobliżu przystanków autobusowych, tramwajowych, znajdujący się w odległości nie większej niż 5 km od Dworca Kolejowego Poznań Główny.

V. WYMAGANIA DOT. USŁUGI HOTELOWEJ

1. Miejsca noclegowe, sale konferencyjne, sale na lunch, sale na kolacje muszą znajdować się w tym samym obiekcie hotelowym.
2. Szczegółowe wymagania dotyczące sposobu aranżacji (ustawienia) sal konferencyjnych, sal na lunch i sal na kolacje, a także zakresu rezerwacji miejsc noclegowych, zapewnienia wyżywienia oraz rezerwacji miejsc parkingowych w trakcie Wydarzenia zostały opisane poniżej.
3. Wykonawca jest zobowiązany do ścisłej współpracy z Zamawiającym przy obsłudze Wydarzenia tj. będzie sprawował nadzór nad całością przebiegu Wydarzenia – oddeleguje odpowiednią liczbę osób (technicznych) do obsługi na czas trwania Wydarzenia, które będą dysponować telefonem komórkowym z dostępnym numerem dla Zamawiającego i będą w stałym kontakcie z Zamawiającym.
4. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu rozstawienie materiałów promocyjnych (typu roll-up, ścianka reklamowa) w miejscach widocznych dla uczestników Wydarzenia w hotelu (w tym w salach konferencyjnych) oraz zapewni oznaczenia miejsca Wydarzenia (ustawienie potykaçy, tabliczek kierujących do sal konferencyjnych, wykorzystanie multimedialnych wyświetlaczy informacyjnych w foyer hotelu/przy salach konferencyjnych).
5. Wykonawca zapewni szatnię wraz z obsługą dla uczestników Wydarzenia w terminie 10 kwietnia 2025 r.
6. Wykonawca zapewni dla uczestników Wydarzenia zamknięte pomieszczenie umożliwiające przechowanie bagaży przed rozpoczęciem doby hotelowej w terminie 9-10 kwietnia 2025 r.

VI. NOCLEGI

1. Wykonawca zapewni rezerwację noclegów w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania, z zastrzeżeniem ust. 4 lit. c) poniżej.
2. Rezerwacja miejsc noclegowych musi być połączona z zapewnieniem śniadania.
3. Płatność za rezerwację noclegów odbędzie się w podziale na następujące podmioty i wg poniższego zestawienia (zapotrzebowania na miejsca noclegowe):

a) Płatność Zamawiającego za rezerwację noclegów obejmująca:

- 21 pokoi standard w dniach 9-11 kwietnia 2025 r.
- 1 pokój standard w dniach 10-11 kwietnia 2025 r.

b) Płatność delegacji zagranicznej za rezerwację noclegów obejmująca:

- 1 pokój o podwyższonym standardzie w dniach 9-11 kwietnia 2025 r.,
- 16 pokoi standard w dniach 9-11 kwietnia 2025 r. - cena tych pokoi powinna być taka sama jak w przypadku pokoi opłacanych przez Zamawiającego – PLK S.A.

c) Płatność indywidualna za nocleg realizowana przez uczestników Wydarzenia:

Wykonawca (w razie dostępności) zapewni rezerwację 76 pokoi standard w terminie 10-11 kwietnia 2025 r. na potrzeby indywidualnych zgłoszeń (rezerwacji noclegów) uczestników Wydarzenia. Zgłoszenia będą odbywać się na podstawie hasła lub dedykowanego formularza zgłoszeniowego udostępnionego przez Wykonawcę.

4. Szczegółowa lista noclegowa uczestników Wydarzenia, których koszt pokrywa Zamawiający oraz opłacanych przez delegację zagraniczną, o której mowa w ust. 3 lit a) i b) powyżej zostanie przekazana przez Zamawiającego do 7 kwietnia 2025 r.
5. Wykonawca udostępni w miarę dostępności pokoje przed rozpoczęciem doby hotelowej w terminie 9 kwietnia 2025 r. na potrzeby zameldowania członków delegacji Zamawiającego oraz delegacji zagranicznej.
6. Na etapie realizacji usługi Wykonawca ustali z Zamawiającym termin, do którego uczestnicy Wydarzenia wymienieni w ust. 3 lit. c) powyżej, będą indywidualnie rezerwować nocleg. Na potrzeby OPZ została przyjęta data 4 kwietnia 2025 r. jako termin indywidualnej rezerwacji noclegów. Rozliczenie indywidualnej rezerwacji noclegów nastąpi pomiędzy Wykonawcą a zgłoszonymi imiennie uczestnikami Wydarzenia.
7. Zamawiający zastrzega, iż nie będzie pokrywał kosztów za pulę miejsc noclegowych zarezerwowaną na potrzeby indywidualnych zgłoszeń rezerwacji noclegów przez uczestników Wydarzenia (w terminie 10-11 kwietnia 2025 r.) – dotyczy ust. 3 lit. c) powyżej.

VII. SALE KONFERENCYJNE

1. Wykonawca zapewni 1 salę konferencyjną w dniu 9 kwietnia 2025 r. wg poniższego:
 - a) w godz. 11:30 - 12:30 – 1 sala konferencyjna dla 38 osób (ustawienie sali w tzw. podkowę – lub ustawienie typu „U-shape”, krzesła ustawione wyłącznie po zewnętrznej stronie stołów).

2. Wykonawca zapewni 3 sale konferencyjne w dniu 10 kwietnia 2025 r. wg poniższego:
 - a) w godz. 09:00 - 13:00 – 1 sala konferencyjna dla 38 (ustawienie sali w tzw. podkowę – lub ustawienie typu „U-shape”, krzesła ustawione wyłącznie po zewnętrznej stronie stołów),
 - b) w godz. 13:00 – 19:00 – 1 sala konferencyjna dla 115 osób (ustawienie sali - teatralne, zabezpieczenie dodatkowej przestrzeni do realizacji usługi tłumaczenia symultanicznego),
 - c) w godz. 13:00 – 19:00 – 1 sala konferencyjna dla 10 osób (ustawienie sali w tzw. układ kameralny/biznesowy, serwis kawowy wewnątrz sali).
3. Sale konferencyjne nie mogą zawierać elementów ograniczających bądź utrudniających poruszanie się uczestników podczas Wydarzenia oraz nie mogą zawierać elementów uniemożliwiających ustawienie np. ścianki reklamowej, roll-upów Zamawiającego, również przed wejściem do sal.
4. Sale konferencyjne będą posiadać:
 - a) odpowiednią liczbę jednakowych stołów i krzeseł, ustawionych w sposób umożliwiający swobodną widoczność obrazu z ekranu/ekranów oraz swobodne poruszanie się uczestników Wydarzenia,
 - b) klimatyzację i ogrzewanie w całym obiekcie,
 - c) oświetlenie i dostęp do gniazd elektrycznych,
 - d) bezpłatny dostęp do bezprzewodowego Internetu w całym obiekcie,
 - e) kable i gniazdka umożliwiające podłączenie urządzeń typu, laptop, tel. komórkowy dla uczestników Wydarzenia,
 - f) spełnione wymogi bezpieczeństwa (BHP i PPOŻ.),
 - g) zaplecze sanitarne, w tym toalety w bezpośrednim sąsiedztwie.
5. Wykonawca zapewni wyposażenie w salach konferencyjnych, w tym:
 - a) projektor/projektory multimedialny/ne (obraz z projektora musi być widoczny dla wszystkich uczestników Wydarzenia a liczba projektorów dopasowana do wielkości sal konferencyjnych),
 - b) ekran/ekrany projekcyjny/ne ściennie do wyświetlania materiałów Zamawiającego,
 - c) nagłośnienie, w tym 3 mikrofony bezprzewodowe.
6. Wykonawca zapewni w sali dla 115 osób (uczestników Wydarzenia) wykorzystywanej w terminie 10 kwietnia 2025 r. dodatkowe 2 szt. telewizorów min. 65' do wyświetlania materiałów Zamawiającego (ewentualny koszt dodatkowych telewizorów powinien zostać uwzględniony w ofercie Wykonawcy). Telewizory te zostaną ustawione wzdłuż sali, po obydwu stronach linii krzeseł, by zwiększyć widoczność prezentowanych materiałów Zamawiającego.
7. Wykonawca zapewni w sali dla 115 osób (uczestników Wydarzenia) wykorzystywanej w terminie 10 kwietnia 2025 r. dla osób zasiadających przy stole prezydyjnym dodatkowo 1 telewizor min. 32', który zostanie ustawiony przed stołem prezydyjnym (ewentualny koszt dodatkowego telewizora powinien zostać uwzględniony w ofercie Wykonawcy). Wykonawca zapewni ten telewizor jeśli nie będzie możliwe zapewnienie odpowiedniej widoczności obrazu z ekranu projekcyjnego uczestnikom Wydarzenia siedzącym przy stole prezydyjnym (tzn. ekrany projekcyjne będą znajdować się tyłem do uczestników Wydarzenia siedzących przy stole prezydyjnym).

8. Wykonawca zapewni obsługę techniczną dodatkowych telewizorów, o których mowa w ust. 6 i 7 powyżej.
9. Zapewnienie dodatkowych telewizorów, o których mowa w ust. 6 i 7 powyżej zostanie zrealizowane przez Wykonawcę po wskazaniu przez Zamawiającego (usługa fakultatywna uzależniona od stałego wyposażenia technicznego sali konferencyjnej dla 115 osób). Zgodnie z brzmieniem ust. 6 i 7 powyżej ewentualny koszt dodatkowych telewizorów powinien zostać uwzględniony w ofercie Wykonawcy.
10. W sali konferencyjnej dla 38 osób Wykonawca zapewni butelkowaną wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (pojemność butelki do 330 ml) na stołach wraz ze szklankami.
11. Sala konferencyjna na 38 osób musi być przygotowana i dostępna dla Zamawiającego co najmniej na godzinę przed rozpoczęciem Wydarzenia.
12. Wykonawca udostępni salę konferencyjną na 115 osób na co najmniej 3 godziny przed rozpoczęciem Wydarzenia (tj. w godz. 10:00 - 13:00) oraz na dwie godziny po zakończeniu Wydarzenia (tj. w godz. 19:00 - 21:00) na potrzeby obsługi technicznej podwykonawcy Zamawiającego (realizującego tłumaczenie symultaniczne) w celu montażu i demontażu sprzętu technicznego, podłączenia i wykonania testów technicznych dla realizacji usługi tłumaczenia symultanicznego, w tym montażu budki dla tłumaczy. W ramach realizacji powyższego Wykonawca zapewni w sali (lub przed salą) dodatkowy stół do rozłożenia sprzętu technicznego dla podwykonawcy Zamawiającego.
13. Wykonawca zapewni w dniu 10 kwietnia 2025 r. miejsce oraz stolik z krzesłami przed salą konferencyjną mieszczącą 115 osób (alternatywnie w okolicach recepcji hotelowej) w celu ustawienia recepcji Wydarzenia na potrzeby rejestracji jego uczestników. Obsługę recepcji zapewni Zamawiający.
14. Wykonawca zapewni stałą obsługę techniczną (m.in. oświetlenie, klimatyzacja, sprzęt multimedialny itp.) sal konferencyjnych do dyspozycji Zamawiającego.

VIII. FOYER

Foyer w obiekcie hotelowym powinno umożliwić organizację przerw kawowych dla uczestników Wydarzenia. Jeżeli nie jest to możliwe, to Wykonawca zapewni inne pomieszczenie, w którym będą mogły odbyć się przerwy kawowe dla 115 osób.

IX. SPOSÓB ORGANIZACJI LUNCHÓW

1. Wykonawca zapewni salę na lunch dla 38 osób w terminie 9 kwietnia 2025 r. oraz salę na lunch dla 115 osób w terminie 10 kwietnia 2025 r. w obiekcie hotelowym.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość organizacji lunchów w restauracji hotelowej. W przypadku realizacji lunchu w restauracji hotelowej Wykonawca zapewni dla uczestników Wydarzenia stoły oznaczone logotypem Zamawiającego.
3. Wykonawca zaproponuje alternatywnie odrębną salę (na wyłączność) na lunch do akceptacji Zamawiającego.
4. Lunche w terminie 9 kwietnia 2025 r. oraz 10 kwietnia 2025 r. zostaną wydane na podstawie menu restauracji w obiekcie hotelowym.
5. Wykonawca zapewni serwis lunchów, obsługę, a także czystość i porządek przez cały czas trwania lunchów w miejscach ich serwowania.

6. Wykonawca, mając na względzie zapewnienie sprawnego serwisu lunchu w terminie 10 kwietnia 2025 r. umożliwi rozstawienie dań na tzw. dwóch „stacjach”.
7. Wykonawca zapewni na potrzeby lunchów stosowną aranżację stołów, a także sprzęt bufetowy (do podawania dań gorących, do podawania napojów), zgodnie z ogólnie przyjętymi standardami oraz zastawę i sztucce. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztuców jednorazowego użytku. Użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona.
8. Wykonawca zapewni tabliczki z opisem potraw/napojów w dwóch językach polskim/czeskim.

X. SALA NA KOLACJĘ W TERMINIE 9 KWIETNIA 2025 R.

1. Wykonawca zapewni salę na kolację w formule bufetowej dla 38 osób w terminie 9 kwietnia 2025 r. w obiekcie hotelowym.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość organizacji kolacji w restauracji hotelowej. W takim przypadku restauracja zostanie udostępniona na wyłączność Zamawiającego.
3. Wykonawca zaproponuje alternatywnie odrębną salę (na wyłączność) na kolację do akceptacji Zamawiającego.
4. Wykonawca zapewni stosowną aranżację stołów, zgodnie z ogólnie przyjętymi standardami oraz zastawę ceramiczną i sztucce. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztuców jednorazowego użytku. Użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona.
5. Wykonawca zapewni tabliczki z opisem potraw/napojów w dwóch językach polskim/czeskim.
6. Wykonawca zapewni nagłośnienie w sali wraz ze sprzętem technicznym (m.in. 1 mikrofon).
7. Wykonawca zapewni muzykę w tle w trakcie kolacji (dopuszczalna jest muzyka z lobby hotelowego).
8. Wykonawca zapewni obsługę bufetów oraz czystość i porządek w sali przez cały czas trwania kolacji.
9. Sala musi być przygotowana i dostępna dla Zamawiającego na co najmniej 1 godzinę przed rozpoczęciem kolacji.

XI. SALA NA UROCZYSTĄ KOLACJĘ W TERMINIE 10 KWIETNIA 2025 R.

1. Wykonawca zapewni w obiekcie hotelowym salę na wyłączność dla 115 osób w terminie 10 kwietnia 2025 r. na potrzeby organizacji uroczystej kolacji w łączonej formule serwowanej i bufetowej. Zamawiający nie dopuszcza, aby kolacja została zorganizowana w sali konferencyjnej, w której będzie się odbywać Wydarzenie.
2. Sala będzie posiadać odpowiednią liczbę jednakowych stołów (okrągłych, max 10-12-osobowych) nakrytych białymi obrusami oraz krzeseł (krzesła przykryte pokrowcami – liczba krzeseł adekwatna do liczby uczestników Wydarzenia). Na stołach zostaną umieszczone dekoracje kwiatowe.
3. Wykonawca zapewni stosowną aranżację stołów, a także sprzęt bufetowy (do podawania dań gorących oraz podawania napojów) zgodnie z ogólnie przyjętymi standardami oraz zastawę i sztucce. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztuców jednorazowego użytku. Użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona.

4. Wykonawca zapewni nagłośnienie w sali wraz ze sprzętem technicznym (m.in. 1 mikrofon) oraz muzykę w trakcie kolacji (dopuszczalna jest muzyka z lobby hotelowego).
5. Wykonawca zapewni serwis kolacji, obsługę bufetów oraz czystość i porządek w sali przez cały czas trwania kolacji.
6. Wykonawca zapewni wydrukowane menu oraz tabliczki z opisem potraw/napojów w dwóch językach polskim/czeskim przy bufetach.
7. Sala musi być przygotowana i dostępna dla Zamawiającego na co najmniej 1 godzinę przed rozpoczęciem uroczystej kolacji, zgodnie z poglądowym harmonogramem.

XII. WYŻYWIENIE

1. Zamawiający dokona wyboru menu na podstawie przesłanych przez Wykonawcę propozycji.
2. Wykonawca zapewni menu, napoje oraz obsługę kelnerską w czasie przerw kawowych, lunchów oraz kolacji.
3. Wykonawca zapewni czystość i porządek w miejscach serwowania przerw kawowych, a także w salach, w których odbywać będą się lunchy i kolacje.
4. Wykonawca zapewni wyżywienie podczas Wydarzenia wg następującego schematu:

9 KWIETNIA 2025 R.

1. Lunch dla 38 osób na podstawie menu restauracji w obiekcie hotelowym. Menu będzie uwzględniało 2 rodzaje ciepłych potraw mięsnych, 1 rodzaj ciepłej potrawy rybnej oraz 1 rodzaj potrawy wegetariańskiej,
2. Wyprowiantowanie dla 38 osób na potrzeby wizyty studyjnej Zamawiającego (propozycje do akceptacji Zamawiającego) uwzględniające: wodę butelkowaną gazowaną i niegazowaną - 0,5l/osobę, przekąskę wytrawną, słodką – ok. 250 g/osobę (pakowane pojedynczo – po 2 szt./osobę), owoc.
3. Kolacja bufetowa dla 38 osób wg poniższego:

4-godzinny uzupełniany bufet w formie szwedzkiego stołu obejmujący dania ciepłe i zimne, uwzględniając:

- dania ciepłe – zupa (1 rodzaj) – min. 300 ml/osobę; wybór potraw mięsnych (2 rodzaje), rybnych (1 rodzaj), wegetariańskich (1 rodzaj), dodatki skrobiowe (2 rodzaje) – łącznie 320-400 g/osobę,
- płyta zimnych potraw (wybór potraw mięsnych, rybnych, wegetariańskich – po 2 rodzaje – łącznie min. 400 g/osobę), wybór sałatek (3 rodzaje – min. 150 g/osobę), pikle, dodatki skrobiowe (2 rodzaje),
- przekąski słodkie – wybór ciast i deserów – łącznie 100-120 g/osobę, owoce filetowane,
- napoje – wybór ciepłych i zimnych napojów (napoje zimne uzupełniane przez 4 godziny).

10 KWIETNIA 2025 r.

1. Całodzienny uzupełniany wg harmonogramu Wydarzenia serwis kawowy (kawa z ekspresu, wybór herbat, woda gazowana i niegazowana, wybór soków, owoce, przekąski słodkie (wypieki, ciastka, desery na zimno – łącznie 200 g/osobę) przekąski wytrawne (np. tartinki/mini tortille – łącznie 200 g/osobę):

- dla 38 osób w godz. 09:00 - 13:00,
- dla 115 osób w godz. 12:00 – 19:00,
- dla 10 osób w godz. 13:00 – 19:00.

Serwis kawowy zostanie ustawiony w pobliżu dwóch sal konferencyjnych wg poglądowego scenariusza Wydarzenia, z wyłączeniem serwisu w sali dla 10 osób, o czym mowa w pkt VII ust. 2 lit. c).

2. Lunch dla 115 osób zostanie podany na podstawie menu restauracji w obiekcie hotelowym. Menu będzie uwzględniało 2 rodzaje ciepłych potraw mięsnych, 1 rodzaj ciepłej potrawy rybnej oraz 1 rodzaj potrawy wegetariańskiej.
3. Kolacja dla 115 osób dwuczęściowa wg poniższego:
 - część serwowana - menu 3-daniowe obejmujące: zupę (min. 300 ml/osobę), danie główne - wybór dania mięsnego, rybnego i wegetariańskiego z dodatkami skrobiowymi łącznie min. 400 g/osobę, deser (min. 120 g/osobę),
 - 4-godzinny uzupełniany bufet w formie szwedzkiego stołu obejmujący dania ciepłe i zimne, uwzględniając:
 - dania ciepłe – wybór potraw mięsnych (2 rodzaje), rybnych (1 rodzaj), wegetariańskich (1 rodzaj), dodatki skrobiowe (2 rodzaje) – łącznie 320-400 g/osobę,
 - przekąski zimne – płyta zimnych przystawek (wybór potraw mięsnych, rybnych, wegetariańskich – po 2 rodzaje – łącznie min 200 g/osobę), wybór sałatek (3 rodzaje – min. 150 g/osobę), pikle, dodatki skrobiowe (2 rodzaje),
 - przekąski słodkie – wybór ciast i deserów- łącznie 100-120 gr/osobę, owoce filetowane,
 - napoje – wybór ciepłych i zimnych napojów (napoje zimne uzupełniane przez 4 godziny).

XIII. PARKING

1. Wykonawca zapewni na potrzeby Wydarzenia miejsca parkingowe w obiekcie hotelowym bądź na jego terenie lub w odległości nie większej niż 50 metrów od obiektu hotelowego wg poniższego harmonogramu:
 - 9-10 kwietnia 2025 r. – do 10 miejsc,
 - 10-11 kwietnia 2025 r. - około 20 miejsc.
2. Zamawiający wymaga, by płatność za miejsca parkingowe ujęte w pkt 1 powyżej, zostały włączone w koszty kompleksowej usługi realizowanej przez Wykonawcę.

XIV. DODATKOWE USŁUGI

1. Wykonawca zapewni w ramach wynagrodzenia przewóz uczestników Wydarzenia mając na względzie realizację wizyty studyjnej w terminie 9 kwietnia 2025 r. tj. (38 osób) na trasie ok. 75 km wg poniższego:
 - wyjazd z hotelu około godz. 13:30, powrót około godz. 19:30,
 - przejazd uczestników zostanie zapewniony przy wykorzystaniu odpowiedniego do liczby uczestników Wydarzenia autokaru wysokopokładowego wyposażonego w klimatyzację – alternatywnie busa/busów
2. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia pojazdu/pojazdów zastępczych na wypadek awarii celem przetransportowania uczestników Wydarzenia na planowanej trasie.
3. Szczegółowy plan trasy przejazdu zostanie ustalony w ramach roboczych kontaktów z Zamawiającym.

XV. BEZPIECZEŃSTWO

1. Wykonawca musi posiadać ubezpieczenie OC w zakresie prowadzonej przez siebie działalności obejmującej organizację imprez, które przedstawi najpóźniej w dniu podpisania zamówienia/umowy.
2. Wykonawca ma obowiązek utrzymać ważność ubezpieczenia OC w terminie realizacji przedmiotu zamówienia tj. w terminie 9 - 11 kwietnia 2025 r.

XVI. WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Rzeczywista wysokość wynagrodzenia Wykonawcy zostanie wyliczona w oparciu o faktyczną liczbę uczestników Wydarzenia oraz faktyczną konsumpcję. Wysokość poszczególnych cen jednostkowych usług, zgodnych z ofertą Wykonawcy, zostanie określona w szczegółowym kosztorysie, stanowiącym załącznik do zamówienia.
2. Ceny jednostkowe usług, na podstawie których wyliczone zostanie wynagrodzenie Wykonawcy będą stałe i nie będą podlegać jakimkolwiek zmianom.
3. Podstawę do wystawienia faktury stanowić będzie podpisany protokół zdawczo-odbiorczy potwierdzający wykonanie usługi.

XVII. RODZAJE RYZYKA

Może wystąpić przypadek Siły Wyższej.