

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest:

**Obsługa podczas trwania konferencji z cyklu:**

**„Seminarium sprawozdawcze z działalności Instytutu za rok 2021”.**

### Przedmiot zamówienia

- 1) **Miejsce realizacji usługi:** obiekt o standardzie hotelu co najmniej trzygwiazdkowego
- 2) **Liczba uczestników:** ok. 100 osób.
- 3) **Termin realizacji konferencji:** 25 - 27 kwietnia 2022 r.
- 4) **Rodzaj wydarzenia** - konferencja z cyklu „Seminarium sprawozdawcze z działalności Instytutu za rok 2021”.
- 5) **Miejsce organizacji konferencji:** miejscowość górską położoną w odległości nie większej niż 50 km od Nowego Sącza  
Wykonawca zapewni realizację usług związanych z organizacją konferencji, w tym: noclegów, usług restauracyjnych, cateringowych i konferencyjnych w tym samym obiekcie hotelowym (budynku) dla wszystkich uczestników.
- 6) **Standard miejsca realizacji konferencji:** obiekt, który spełnia wymogi i standardy hotelu co najmniej trzygwiazdkowego, według kategoryzacji obiektów konferencyjno-hotelowych/hoteli uzyskana zgodnie z wymaganiami ustawy z 29 sierpnia z 1997 r. oraz Rozporządzenia 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 2006 r. Nr 22, poz. 169).
- 7) **Wymagania dotyczące zakwaterowania:** Wykonawca zapewni dwa noclegi dla ok. 100 osób w 80-90 pokojach, w tym co najmniej w 75 pokojach do pojedynczego wykorzystania, bez zróżnicowania ceny między pokojem jednoosobowym a wieloosobowym. Uczestnicy zostaną zakwaterowani w pokojach jedno lub wieloosobowych, każdy z pełnym węzłem sanitarnym. Zamawiający nie będzie ponosić żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników i gości konferencji w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelowym (np. koszty połączeń telefonicznych, korzystanie z płatnego barku, itp.). Możliwość korekty ilości uczestników w terminie nie później niż na 14 dni do dnia rozpoczęcia świadczenia usługi. Ilość noclegów i posiłków na każdy dzień będzie weryfikowana na bieżąco w trakcie trwania konferencji. Doba hotelowa zaczyna się od godz. 12<sup>00</sup> w dniu 25.04.2022 r i zakończy o godz. 13<sup>00</sup> w dniu 27.04.2022 r. Wydawanie posiłków rozpocznie się obiadem w dniu 25.04.2022 r. i zakończy obiadem w dniu 27.04.2022 r.
- 8) **Wymagania dotyczące sali konferencyjnej i wyposażenia.**  
Wykonawca zapewni salę konferencyjną na 100 osób w układzie teatralnym, klimatyzowaną, z następującym wyposażeniem: ekran, rzutnik multimedialny ze wskaźnikiem laserowym i pilotem, laptop, nagłośnienie, trzy mikrofony bezprzewodowe, stojaki na postery, stół przesydialny dla 10 osób wraz z przykryciem. Sala konferencyjna musi być udostępniona w następujących godzinach: 25.04.2022 r. godz. 13:00 - 19:00, 26.04.2022 r. godz. 8.00 – 19.00.  
Wykonawca zapewni salę konferencyjną na 30 osób w układzie kameralnym, klimatyzowaną, z następującym wyposażeniem: ekran, rzutnik multimedialny ze wskaźnikiem laserowym i pilotem, laptop, nagłośnienie, trzy mikrofony bezprzewodowe. Sala konferencyjna musi być udostępniona w następujących godzinach: 27.04.2022 r. godz. 9:00 - 13:00.

Sala konferencyjna musi być usytuowana w tym samym budynku, w którym świadczone będą usługi restauracyjne oraz usługi noclegowe dla uczestników konferencji.

**9) Catering/usługi gastronomiczne** - śniadania, obiady oraz kolacja (w pierwszym dniu pobytu) i kolacja bankietowa (w drugim dniu pobytu) serwowane będą 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:

- a) śniadania - dwa dni (26 i 27.04.2022) zgodnie z ofertą hotelową;
- b) obiady - trzy dni (25-27.04.2022) zgodnie z ofertą hotelową;
- c) kolacja w pierwszym dniu pobytu (25.04.2022) zgodnie z ofertą hotelową; kolacja bankietowa (26.04.2022 r.). Wykonawca zapewni oprawę muzyczną oraz nagłośnienie wraz z obsługą techniczną podczas trwania kolacji bankietowej.

**10) Pozostałe obowiązki Wykonawcy**

Zapewnienie bezpłatnego parkingu hotelowego dla uczestników konferencji, dla min. 40 samochodów osobowych.

Ścisła współpraca i bieżący kontakt koordynatorów Wykonawcy z przedstawicielem Zamawiającego przy organizacji konferencji.

**11) Wymagania dotyczące menu (propozycje menu do ustalenia z Zamawiającym)**

- **Śniadania:** w formie bufetu szwedzkiego.
- **Przerwy kawowe:** 4 x w czasie trwania konferencji (terminy ustalone przed rozpoczęciem konferencji), woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (do wyboru kilka rodzajów herbat w torebkach), soki owocowe 100% (co najmniej 2 rodzaje), mleko do kawy, cytryna do herbaty, cukier, mini ciasteczka, serwetki.
- **Obiady - w formie bufetu szwedzkiego:** dwudaniowe: zupa + drugie danie w tym: mięsne np. z wieprzowiny, drobiu lub wołowiny lub danie bezmięsne; dodatki: ryż lub ziemniaki (gotowane, smażone, zapiekane), kluski, makaron, kasza; dodatki warzywne, w tym: sałatki, surówki, warzywa gotowane itp.; desery (np. ciasta, torty, galaretki owocowe, kremy, itp.); napoje np. kompot, herbata.
- **Kolacja w pierwszym dniu:** w formie bufetu szwedzkiego i standardów hotelu
- **Kolacja bankietowa w drugim dniu:** z obsługą kelnerską serwowana do stolików powinna składać się z zupy, dania głównego: bezmięsnego lub mięsnego: z wieprzowiny, drobiu, cielęciny, jagnięciny, dziczyzny lub wołowiny z dodatkami i sałatką (do wyboru); deseru; różnych zimnych przekąsek, napojów zimnych (soki, woda mineralna, itp.) i napojów gorących (kawa, herbata). Stoły muszą być udekorowane, nakryte obrusami, zastawą stołową. Wykonawca zapewni oprawę muzyczną podczas trwania kolacji, oraz nagłośnienie wraz z obsługą techniczną i sprzętem niezbędnym do powitania gości.