Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego
znak sprawy: AF-271-1/23

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarskich i restauracyjnych podczas trwania XXXVI konferencji z cyklu *„Zagadnienia surowców energetycznych i energii w gospodarce krajowej”* w dniach 15.10-18.10.2023 r.”

1. **Przedmiot zamówienia**
2. Liczba uczestników: ok. 120 osób.
3. Termin realizacji konferencji: 15-18 października 2023 r.
4. Rodzaj wydarzenia - konferencja z cyklu „Zagadnienia surowców energetycznych i energii w gospodarce krajowej”.
5. Miejsce organizacji konferencji: Kościelisko, Zakopane.

Wykonawca zapewnieni realizację usług podczas trwania konferencji: noclegów, usług restauracyjnych, cateringowych i konferencyjnych, w tym samym obiekcie hotelowym dla wszystkich uczestników.

1. Standard miejsca realizacji konferencji: Wykonawca zapewni realizację konferencji w hotelu lub w ośrodku szkoleniowo – wypoczynkowym położonym w odległości nie większej jak
6 km od dworca PKP Zakopane.
2. Wymagania dotyczące zakwaterowania w hotelu - Wykonawca zapewni trzy noclegi dla 120 osób. Uczestnicy zostaną zakwaterowani w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania, 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 od dnia rozpoczęcia świadczenia usługi. Ilość noclegów i posiłków na każdy dzień będzie weryfikowana na 24 h przed każdym posiłkiem w trakcie trwania konferencji. Doba hotelowa zaczyna się od godz. 1600. Wydawanie posiłków rozpocznie się kolacją w dniu 15.10.2023 r. a zakończy obiadem w dniu 18.10.2023 r.
3. Wymagania dotyczące sali konferencyjnej i wyposażenia.

Wykonawca zapewnieni salę konferencyjną na 120 osób wyposażoną w instalację nagłaśniającą i prezentację multimedialną, klimatyzowaną, w układzie audytoryjnym (kinowym) oraz następujące wyposażenie:

1. ekran, rzutnik multimedialny ze wskaźnikiem laserowym i pilotem, laptop, tablicę typu flipchart, nagłośnienie, trzy mikrofony bezprzewodowe, stół prezydialny dla 2 osób, wraz z przykryciem;
2. 1 baner (wykonany w oparciu o projekt graficzny przekazany przez Zamawiającego) o wymiarach: 400 cm x 50 cm do oznakowania sali i recepcji konferencji;

Sala konferencyjna musi być udostępniona w następujących godzinach: 15-16.10.2023 r. godz. 8:00 - 18:30; 17.10.2023 r. godz. 8:00- 13:00.

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

1. Obsługa rejestracji, materiały konferencyjne.

Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie:

1. Wykonawca zapewni podczas trwania konferencji bezpieczne, zamykane na klucz pomieszczenie, do przechowania materiałów konferencyjnych i promocyjnych, znajdujące się w bliskim sąsiedztwie sali konferencyjnej.
2. Oznakowanie sali konferencyjnej i zabezpieczenie miejsca na rejestrację uczestników konferencji.
3. Catering/usługi gastronomiczne - śniadanie i obiady serwowane będą w restauracji hotelowej. Jedna kolacja ma być zorganizowana w sali bankietowej, druga na zewnątrz hotelu. 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:
4. śniadania - zgodnie z ofertą hotelową;
5. obiad - trzy dni konferencji;
6. kolacja bankietowa w sali restauracyjnej lub bankietowej, dla maksymalnie 120 osób, z zapewnieniem obsługi kelnerskiej. Gorące danie główne jak i pozostałe przekąski będą podane w formie bufetu szwedzkiego. Stoły muszą być udekorowane, nakryte obrusami, zastawą stołową. Kolacja biesiadna (regionalna) w zależności od warunków atmosferycznych zorganizowana zostanie na zewnątrz w wydzielonym miejscu lub wewnątrz hotelu. Na spożywanie posiłków Wykonawca udostępni odpowiednią ilość stołów. Wykonawca zapewni oprawę muzyczną podczas trwania kolacji, oraz nagłośnienie wraz z obsługą techniczną.
7. Pozostałe obowiązki Wykonawcy

Zapewnienie bezpłatnego parkingu hotelowego dla uczestników konferencji, dla min.70 samochodów osobowych.

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

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

1. Śniadania: szwedzki bufet, zgodnie ze standardem hotelowym.
2. Przerwy kawowe – 3-dni - całodniowe podczas trwania konferencji, w tym 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, serwetki, mini ciasteczka.
3. Obiady w formie szwedzkiego bufetu powinny się składać np. z:
* dwóch rodzajów zup;
* trzech różnych dań gorących, w tym:
* dwa różne dania mięsne np. z wieprzowiny, drobiu, cielęciny jagnięciny lub wołowiny;
* jedno danie bezmięsne
* ryż, ziemniaki (gotowane, smażone lub zapiekane) kluski, makaron, kasza;
* co najmniej 3 rodzaje dodatków warzywnych, w tym: sałatki, surówki, warzywa gotowane itp.;
* 3 rodzajów deserów (np. lody, krem, ciasta, torty, galaretki owocowe, owoce, itp.);
* soki, napoje zimne, woda mineralna, kawa, herbata lub kompot
1. Kolacja bankietowa z obsługą kelnerską powinna składać się np. z:
* różnych zimnych przystawek;
* zupy (serwowanej do stolików);
* dania głównego (serwowanego do stolików); bezmięsnego lub mięsnego: z wieprzowiny, drobiu, cielęciny, jagnięciny, dziczyzny lub wołowiny z dodatkami i sałatką (do wyboru); deser;
* napoje zimne: soki, woda mineralna