

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarskich i restauracyjnych podczas trwania XXXII konferencji z cyklu „Aktualia i perspektywy gospodarki surowcami mineralnymi” w dniach 08.11-10.11.2023 r.”

I. Przedmiot zamówienia

- 1) **Liczba uczestników:** ok. 100 osób.
- 2) **Termin realizacji konferencji:** 8-10 listopada 2023 r.
- 3) **Rodzaj wydarzenia** - konferencja z cyklu „Aktualia i perspektywy gospodarki surowcami mineralnymi”.
- 4) **Miejsce organizacji konferencji:** Gmina Rytró, Gmina Piwniczna Zdrój, Gmina Muszyna
Wykonawca zapewni realizację usług podczas trwania konferencji: noclegów, usług restauracyjnych, cateringowych i konferencyjnych, w tym samym obiekcie hotelowym dla wszystkich uczestników.
- 5) **Standard miejsca realizacji konferencji:** Wykonawca zapewni realizację konferencji w hotelu posiadającym przyznaną kategorię **co najmniej trzygwiazdkową**, posiadającym zaplecze konferencyjne i zaplecze noclegowo-restauracyjne (kategoryzacja 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)
- 6) **Wymagania dotyczące zakwaterowania w hotelu** - Wykonawca zapewni dwa noclegi dla ok. 100 osób. Uczestnicy zostaną zakwaterowani w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania (około 60 osób) lub dwuosobowych (około 40 osób), 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 5 dni od dnia rozpoczęcia świadczenia usługi. Ilość noclegów i posiłków na każdy dzień będzie weryfikowana na bieżąco w trakcie trwania konferencji. Wydawanie posiłków rozpocznie się obiadem w dniu 8.11.2023 r. i zakończy obiadem w dniu 10.11.2023 r.
- 7) **Wymagania dotyczące sali konferencyjnej i wyposażenia.**
Wykonawca zapewni oddzielną salę konferencyjną, usytuowaną w tym samym budynku, w którym świadczone będą usługi restauracyjne oraz usługi noclegowe dla uczestników konferencji, na co najmniej 100 osób w układzie przy stołach, bez podpór i filarów wewnętrznych, wyposażoną w instalację nagłaśniającą i prezentację multimedialną, oraz następujące wyposażenie:
 - a) duży ekran, rzutnik multimedialny ze wskaźnikiem laserowym i pilotem, laptop, nagłośnienie, 2 mikrofony bezprzewodowe, stół prezydencki dla min. 5 osób, wraz z przykryciem;
 - b) sprzęt audiowizualny - flipcharty, rzutnik do folii, rzutnik multimedialny;

Sala konferencyjna musi być udostępniona w następujących terminach: pierwszy dzień konferencji od godz. 13:00; drugi dzień konferencji - cały, trzeci dzień konferencji do godz. 13:00. Wymagane ustawienie

krzesel w układzie przy stołach.

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

8) Obsługa rejestracji, materiały konferencyjne.

Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie:

- a) Wykonawca zapewni podczas trwania konferencji bezpieczne, zamykane na klucz pomieszczenie, do przechowania materiałów konferencyjnych i promocyjnych, znajdujące się w bliskim sąsiedztwie sali konferencyjnej.
- b) Oznakowanie sali konferencyjnej i zabezpieczenie miejsca na rejestrację uczestników konferencji.

9) 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:

- a) śniadania - zgodnie z ofertą hotelową;
- b) obiad - trzy dni konferencji;
- c) kolacja bankietowa w sali restauracyjnej lub bankietowej, dla około 100 osób, z zapewnieniem obsługi kelnerskiej. Gorące danie główne serwowane będzie do stolików, pozostałe przekąski mogą być podane np. w formie bufetu szwedzkiego. 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. Kolacja biesiadna (regionalna) zorganizowana zostanie na zewnątrz Hotelu w wydzielonym, zadaszonym miejscu. Na spożywanie posiłków Wykonawca udostępni odpowiednią ilość stołów. Wykonawca zapewni oprawę muzyczną podczas trwania kolacji, oraz nagłośnienie wraz z obsługą techniczną.

10) 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

4. 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

