

KP-272-BZP-01/2024

Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Określenie przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usług hotelowych, usług gastronomiczno-restauracyjnych i innych usług opisanych w pkt. IV oraz wynajem sali konferencyjnej.

Termin realizacji usługi: 17-19 kwietnia 2024 r.

Uczestnicy wydarzenia - Liczba uczestników szacowana przez Zamawiającego: 60 osób. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed datą wydarzenia o ostatecznej liczbie uczestników konferencji.

Miejsce: obiekt hotelarski na Roztoczu zarezerwowany do kategorii: pensjonat/hotel (standard minimum trzygwiazdkowy), zlokalizowany w odległości do 200 km od kampusu Politechniki Lubelskiej ul. Nadbystrzycka 38D, 20-618 Lublin.

Obiekt hotelarski powinien posiadać kompleksową infrastrukturę techniczną wraz z niezbędnym wyposażeniem umożliwiającym realizację wydarzenia.

Zakwaterowanie powinno składać się z:

- 7 pokoi 1-osobowych
- 21 pokoi 2-osobowych
- Pozostałe - pokoje 3, 4-osobowe.

Zakwaterowanie z ofertą śniadaniową w hotelu odpowiadającym standardowi hotelu minimum trzygwiazdkowego.

Zakwaterowanie rozpoczynałoby się 17 kwietnia i kończyłoby się 19 kwietnia 2024 r.

Miejsce zakwaterowania wszystkich uczestników, serwowania posiłków i sala konferencyjna muszą znajdować się w tym samym obiekcie hotelowym.

Obiekt hotelarski musi posiadać bezpłatny parking na potrzeby uczestników wydarzenia w bezpośrednim sąsiedztwie (do 80 metrów) od miejsca wydarzenia. Wykonawca zapewni minimum 20 miejsc parkingowych.

Miejsce wydarzenia jest dostępne dla osób z niepełnosprawnością ruchową.

II. Ramowy program wydarzenia –

Pierwszy dzień - 17 kwietnia 2024 r.

Do 12.00 – zakwaterowanie gości

14.00 - 15.00 – usługa gastronomiczno-restauracyjna - obiad

15.15 – 16.45 - szkolenie

16.45 - 17.00 – przerwa kawowa

17.00 – 18.30 - szkolenie

19.00 - 24.00 – usługa gastronomiczno-restauracyjna - uroczysta kolacja integracyjna z muzyką taneczną i DJ

www.viacarpatia.pro

Drugi dzień - 18 kwietnia 2024 r.

do 8.45 – Śniadanie

9.00 – 10.30 - szkolenie

10.30 - 10.45 – przerwa kawowa

10.45 -11.30 - - szkolenie

11.45 – 14.45 – atrakcje „Poznaj uroki Roztocza” (wycieczka bryczkami „zielony kulig” usługa przewodnika, nordic walking, SPA)

15.00 – 16.00 - usługa gastronomiczno-restauracyjna - obiad

16.15 – 17.45 - szkolenie

18.00 – 18.15 – przerwa kawowa

18.15 – 19.00 - szkolenie

19.30 – 24.00 – kolacja -ognisko-biesiada

Trzeci dzień - 19 kwietnia 2024 r.

do 8.45 – śniadanie

9.00 - 10.30 – szkolenie

10.30 – 10.45. – przerwa kawowa

10.45 – 12.15 szkolenie

12.30 -13.30 – usługa gastronomiczno-restauracyjna - obiad

Do 14.00 – wymeldowanie gości

Program wydarzenia może podlegać zmianom, jego ostateczna wersja zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej 5 dni przed rozpoczęciem wydarzenia.

III. Realizacja przedmiotu zamówienia

1. Wykonawca zachowa najwyższą staranność i będzie działał zgodnie z obowiązującym stanem prawnym.
2. Wykonawca odpowiada za wszelkie zobowiązania formalno-prawne wobec podmiotów z nim współpracujących przy lub na rzecz realizacji niniejszego zamówienia.
3. Wykonawca będzie realizował zadania zgodnie z wymogami Zamawiającego, wskazanymi w dokumentacji niniejszego zamówienia oraz zgodnie z ustaleniami podjętymi wspólnie z Zamawiającym w trakcie fazy przygotowań do realizacji poszczególnych zadań.
4. Usługa finansowana będzie ze środków *Projekt Politechniczna Sieć VIA CARPATIA im. Prezydenta Lecha Kaczyńskiego - płatne ze środków Ministerstwa Edukacji i Nauki na podstawie umowy nr MEiN/2022/DPI/2575 z dnia 20.10.2022,*

IV. Obowiązki Wykonawcy:

1. Zapewnienie sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem i sprzętem:

- Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia 1 klimatyzowanej sali konferencyjno-szkoleniowej do prowadzenia wszystkich sesji szkolenia, dostosowanej do liczby uczestników przedmiotowego wydarzenia i znajdującej się w tym samym budynku lub kompleksie budynków co zakwaterowanie uczestników wydarzenia. *Ustawienie krzeseł teatralne.*
- W przypadku sali szkoleniowej z oknami musi istnieć możliwość zaciemnienia jej w

taki sposób, aby wyświetlane w niej prezentacje były dobrze widoczne.

- Wyposażenie sali konferencyjno-szkoleniowej w niezbędny sprzęt techniczny tj.:
 - ✓ stół dla prelegentów,
 - ✓ 2 flipcharty z kolorowymi markerami i kartkami papieru,
 - ✓ 1 rzutnik (projektor multimedialny kompatybilny z laptopem),
 - ✓ ekran do wyświetlania prezentacji rozmieszczone w sposób umożliwiający widoczność prezentacji dla wszystkich uczestników spotkania, w tym dla prelegentów,
 - ✓ 1 laptop przy stole dla prelegentów z oprogramowaniem umożliwiającym wyświetlanie prezentacji,
 - ✓ pilot do zmieniania slajdów,
 - ✓ mobilny stolik pod projektor w przypadku, gdy nie jest on przytwierdzony do sufitu,
 - ✓ opcjonalnie stoły wraz z miejscem do siedzenia dla uczestników,

Wykonawca zapewni stabilne, darmowe łącze Wi-Fi w trakcie całego wydarzenia dla 60 osób. Wymagane jest również inne niezbędne wyposażenie do poprawnego funkcjonowania sprzętu technicznego, w tym przedłużacze, kable, itp. Wykonawca zapewni szatnię/wieszaki dla co najmniej 60 osób.

2. Obsługa wydarzenia:

- Wykonawca zapewni koordynatora całego wydarzenia, odpowiedzialnego przed Zamawiającym za nadzór nad prawidłową i kompleksową realizacją poszczególnych elementów zamówienia.
- Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę osób do obsługi technicznej wydarzenia (zarządzanie oświetleniem, nagłośnieniem, multimediami).
- Najpóźniej godzinę przed rozpoczęciem pierwszego dnia konferencji, Wykonawca umożliwi Zamawiającemu kontrolę stanu przygotowania sali i pozostałych elementów zamówienia pod kątem zgodności z przyjętymi założeniami.
- Do zadań Wykonawcy należy stała kontrola przebiegu wydarzenia, w tym m.in.: pracy osób z obsługi technicznej, sprzętu, czystości pomieszczeń, w których odbywa się spotkanie oraz terminowość.

3. Zapewnienie usługi hotelowej

- Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wszystkim uczestnikom wydarzenia dwóch noclegów w obiekcie hotelowym, w którym odbędzie się spotkanie tj. w dniach z 17/18 kwietnia oraz 18/19 kwietnia 2024 r.
- Każdy pokój musi być z oknem, wyposażony w pełny węzeł sanitarny,
- Pokoje muszą być wyposażone w ręczniki,
- Dla wszystkich uczestników wydarzenia musi być zapewniony nocleg w pokojach jednoosobowych, dwuosobowych lub wieloosobowych,
- Hotel musi posiadać zaplecze rekreacyjno-sportowe i udostępnić je bezpłatnie uczestnikom spotkania,
- Hotel zapewni bezpłatny parking dla minimum 20 samochodów.

4. Zapewnienie obsługi gastronomicznej:

W trakcie całego czasu trwania wydarzenia Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną czasowo zgodną z programem wydarzenia, na którą składają się:

www.viacarpatia.pro

– **3 obiady w dniach 17, 18 i 19 kwietnia 2024 r. w formie zasiadanej, zawierające:**

Do wyboru: Na gorąco zupa co najmniej 250 ml/osoba,

- ✓ danie główne z zestawem surówek,
- ✓ deser,
- ✓ napoje w nieograniczonej ilości: gorące: (herbata w torebkach, czarna, zielona, owocowa), cytryna, kawa parzona z ekspresu, mleko do kawy, cukier, napoje zimne w tym woda gazowana i niegazowana.

– **uroczysta kolacja w dniu 17 kwietnia 2024 r. - w formie zasiadanej. W menu powinno się znaleźć:**

- ✓ Na gorąco do wyboru: 2 rodzaje zup co najmniej 250 ml/osoba,
- ✓ danie główne – minimum 2 rodzaje do wyboru, tym danie mięsne i rybne,
- ✓ 1 danie regionalne,
- ✓ przystawki: półmisek wędlin (10 dkg na osobę), 2 sałatki, ryba po grecku, pieczywo mieszane,
- ✓ deser (np. ciasto 2 rodzaje),
- ✓ dania serwowane w godzinach nocnych: na ciepło barszcyk czerwony z krokietem lub pasztecikiem
- ✓ napoje w nieograniczonej ilości: napoje gorące (herbata w torebkach, czarna, zielona, owocowa), cytryna, kawa parzona z ekspresu, mleko do kawy, cukier, napoje zimne w tym woda gazowana i niegazowana oraz soki owocowe (100% bez dodatku cukru, minimum 2 rodzaje).

– **Biesiada/Kolacja - grillowa z ogniskiem w dniu 18 kwietnia 2024 r.**

- ✓ pieczenie kiełbasek nad ogniskiem,
- ✓ bigos pieczony z grzybami,
- ✓ żeberko z cebulką,
- ✓ półmisek biesiadny - wędliny, mięsa, sery (10 dkg /osoba),
- ✓ 2 rodzaje surówek,
- ✓ chleb ze smalcem i ogórkiem,
- ✓ grzybki marynowane, pieczywo, musztarda, ketchup,
- ✓ napoje w nieograniczonej ilości: napoje gorące (herbata w torebkach, czarna, zielona, owocowa), cytryna, kawa parzona z ekspresu, mleko do kawy, cukier, napoje zimne w tym woda gazowana i niegazowana, smakowe napoje gazowane 1litr/osoba oraz soki owocowe (100% bez dodatku cukru, minimum 2 rodzaje) 1litr/osoba.

– **Zorganizowanie pomiędzy blokami szkoleniowymi usługi cateringowej dla maksymalnie 60 osób (przerwa kawowa) podczas 3 dni spotkań (17, 18 i 19 kwietnia 2024 r.- w godzinach wskazanych w Ramowym programie wydarzenia pkt. 1.), w formie bufetu, składający się co najmniej z:**

- ✓ ciastka kruche (przynajmniej 3 rodzaje),
- ✓ świeże owoce,
- ✓ kawa z ekspresu ciśnieniowego,
- ✓ herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym jedna czarna i jedna owocowa),
- ✓ woda mineralna (gazowana i niegazowana),
- ✓ soki (minimum 2 rodzaje)
- ✓ dodatki (minimum cukier biały, cukier brązowy, mleko).

Przerwa kawowa umiejscowiona na zewnątrz lub wewnątrz sali konferencyjnej, uzupełniana na bieżąco.

- 1) Menu poszczególnych posiłków (obiadów i uroczystej kolacji) musi się różnić.
- 2) Wykonawca zapewni stoły w liczbie umożliwiającej spożycie wszystkich posiłków (z wyjątkiem przerw kawowych) w pozycji siedzącej.
- 3) Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w liczbie gwarantującej sprawną obsługę gości podczas wszystkich posiłków.
- 4) Miejsce serwowania głównych posiłków (śniadania, obiady, kolacja) musi znajdować się w tym samym obiekcie hotelarskim co sala konferencyjna, jednakże w oddzielnym pomieszczeniu, niż sala konferencyjna.
- 5) Menu poszczególnych obiadów i uroczystej kolacji podlega akceptacji Zamawiającego najpóźniej na 3 dni przed wydarzeniem.
- 6) Wykonawca zapewni niezbędne do wykonania usługi wyposażenia, w tym w szczególności urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy tekstylne, naczynia szklane ceramiczne/porcelanowe, metalowe sztuczce oraz papierowe serwetki w ilości uwzględniającej potrzeby przewidzianej liczby uczestników.

5. Wydarzenia kulturalne

- w dniu 17.04.2024 r. organizacja imprezy integracyjnej/uroczystej kolacji dla 60 osób w odpowiedniej do tego celu klimatyzowanej sali wraz z zapewnieniem oprawy muzycznej oraz DJ-a,
- w dniu 18.04.2024 r. organizacja wycieczki „Poznaj uroki Roztocza” - zwiedzanie okolicy, przewidywany czas trwania ok. 3 godzin: atrakcje do wyboru (*w zależności od pogody*)
 - o przejazd furmankami/bryczkami „zielony kulig” do Rezerwatu nad Tanwią” tzw. Szumy przygotowany dla 60 osób wraz z zapewnieniem przewodnika, lub wypożyczenie sprzętu do nordic walking dla 10 osób,
 - o relaks na basenie i strefie SPA – dla 40 uczestników, grota solna z mini-tężnią seans 45 minutowy dla 20 uczestników.
- w dniu 18.04.2024 r. organizacja biesiady/kolacji w chacie grillowej wraz z organizacją ogniska/grilla z zapewnieniem oprawy muzycznej- akordeonisty.

V. Postanowienia końcowe

1. Wykonawca maksymalnie 3 dni po zawarciu umowy przedstawi Zamawiającemu propozycje menu (3 obiady 17,18 i 19.04.2024 r., uroczysta kolacja 17.04.2024 r., Biesiada-kolacja grillowa 18.04.2024 r.). Menu poszczególnych posiłków (obiadów i uroczystej kolacji) musi być zróżnicowane. Zamawiający ma 3 dni na zgłoszenie uwag lub akceptację menu. W przypadku zgłoszonych uwag, Wykonawca dokona poprawek w ciągu dwóch dni

2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zakwaterowania dla uczestników od dnia 17 kwietnia 2024 r. od godz. 12.00 do dnia 19 kwietnia 2024 r. do godziny 14.00.
3. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zakwaterowania dla uczestników w pokojach: 7 pokoi 1-osobowych oraz 21 pokoi 2-osobowych oraz pokoi 3 i 4 osobowych uwzględniającą śniadanie.
4. Wykonawca zobowiązany jest do organizacji imprezy integracyjnej – kolacji w dniu 17 kwietnia 2024 r. oraz biesiady grillowej w dniu 18 kwietnia 2024 r. z uwzględnieniem oddzielnego pomieszczenia dla uczestników wydarzenia.
5. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia dniu 18 kwietnia 2024 r. organizacji atrakcji/wydarzenia kulturalnego w postaci wycieczki/ innych rodzajów aktywności wymienionych w opisie do przedmiotu zamówienia.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo przeprowadzenia wydarzenia oraz ponosi merytoryczną, organizacyjną i techniczną kontrolę nad wykonaniem przedmiotu Umowy.
7. Wykonawca zobowiązany jest do wcześniejszego poinformowania o ewentualnych zmianach w menu oraz przesłania propozycji zmiany do akceptacji zamawiającego z co najmniej 5 dniowym wyprzedzeniem.
8. Zamawiający przedstawi ostateczną liczbę uczestników wydarzenia Wykonawcy na 3 dni przed rozpoczęciem wydarzenia.