**Załącznik nr 2 Opis przedmiotu zamówienia**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest: **Świadczenie usługi hotelarskiej, gastronomicznej oraz wynajmu sali konferencyjnej w ramach organizowanej XI Konferencji Ekonomiczno–Leśnej pt.: „Nowoczesne zarządzanie gospodarką leśną w świetle kryzysu energetycznego”.**
2. Zakres zamówienia obejmuje:

- noclegi uczestników konferencji,

- wynajem sali konferencyjnej,

- usługę gastronomiczną dla uczestników konferencji,

- oprawa audio-wizualna,

- zapewnienie parkietu tanecznego w pierwszym dniu konferencji,

- udostępnienie sali klubowej w drugim dniu konferencji.

1. Kody i nazwy określone dla przedmiotu zamówienia we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):

- 55000000-0 – usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

- 55120000-7 – usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

- 55100000-1 – usługi hotelarskie,

- 55300000-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków,

- 55110000-4 – hotelarskie usługi noclegowe,

- 55130000-0 – inne usługi hotelarskie.

1. **Wielkość i zakres zamówienia:**

W zamówieniu należy przyjąć maksymalną liczbę uczestników (uczestnicy i wykładowcy) równą **150 osób**.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników maksymalnie o 50%.

Zamawiający przedstawia następujący terminarz konferencji w dniach   
**20-22 listopada 2024 r.**

* **20 listopada 2024 r.** **ok. godz. 14.00 –15:30-** przyjazd uczestników konferencji,

**godz. 16.00 do godz. 19.00-** pierwszy dzień konferencji

* **21 listopada 2024 r. godz. 9.00 do godz. 19.00** – drugi dzień konferencji,
* **22 listopada 2024 r. godz. 9.00 do godz. 12.00** – trzeci dzień konferencji.

Godziny wskazane wyżej są godzinami orientacyjnymi.

1. **Miejsce organizacji konferencji:**

Obiekt hotelowo - konferencyjny w standardzie hotelu pięciogwiazdkowego musi być usytuowany w Kołobrzegu. Miejsce konferencji wynika z założeń do projektu KONF/SP/0132/2023/01 (Doskonała Nauka II – Wsparcie konferencji naukowych).

1. **Standard miejsca realizacji konferencji:**
2. Wykonawca zapewni realizację usług w obiekcie hotelowo – konferencyjnym z zapleczem noclegowo – restauracyjnym, posiadającym przyznaną kategorię pięciogwiazdkową, w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz.U.2017.2166 t.j. z późn. zm.).
3. Wykonawca zobligowany jest do świadczenia usług hotelarskich, konferencyjnych oraz gastronomicznych w tym samym obiekcie hotelowo – konferencyjnym.
4. **Usługa konferencyjna:**
5. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia na czas trwania konferencji 1 klimatyzowanej sali konferencyjnej z systemem przesuwnych ścian dla ok. 150 uczestników, z kompleksowym wyposażeniem audio-wizualnym i dostępem do internetu.
6. Sala dostosowana dla osób ze szczególnymi potrzebami: możliwość przygotowania dla tych osób miejsc w 1 rzędzie na sali wykładowej.
7. Sala musi posiadać działającą klimatyzację (utrzymującą temperaturę w przedziale 21-250C lub otwierane okna (z możliwością ich zaciemnienia), nie może posiadać kolumn i innych barier architektonicznych utrudniających widoczność dla uczestników konferencji, bądź powinna mieć tak ustawione krzesła, aby nic nie stało na przeszkodzie pola widzenia z żadnej siedząc w dowolnym miejscu. Sala musi być wyposażona w łącze internetowe (np. Wi-Fi), stolik i krzesła dla prowadzących, mównica dla wykładowcy oraz musi być zamykana na klucz pozostający do dyspozycji Zamawiającego w dniach i godzinach korzystania.
8. Sala konferencyjna, poza wyposażeniem wymienionym w punkcie 2, musi zawierać 2 ekrany, rzutniki multimedialne, kompatybilny komputer wyposażony w podstawowe oprogramowanie biurowe wraz z programem do odtwarzania prezentacji multimedialnych oraz plików audio i wideo, minimum 2 telewizory na bocznych ścianach, tablicę typu flipchart, sprawne nagłośnienie dostosowane do gabarytów pomieszczenia oraz działające mikrofony bezprzewodowe w ilości minimum 2 szt.
9. Obraz z rzutników musi być bezpośrednio widoczny dla wszystkich uczestników.
10. Wyposażenie sali zapewni osobom przebywającym na niej bezpieczeństwo w zakresie, w jakim wymagają tego przepisy BHP i p.poż.
11. Usytuowanie sali będzie zapewniać możliwość przeprowadzenia konferencji bez zakłóceń ze strony innych osób, niebiorących udziału w konferencji.
12. Wykonawca zapewni obsługę techniczną sali konferencyjnej w zakresie wymaganym do sprawnego i bezawaryjnego działania znajdującego się w niej sprzętu. Personel zapewniający obsługę techniczną sali, dostępny dla uczestników konferencji co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem spotkania i w trakcie konferencji, aż do jego zakończenia w danym dniu.
13. Wykonawca zapewni także wszelkie oznakowania informacyjne.
14. Wykonawca zapewni dostęp do toalet zaopatrzonych przez cały czas trwania konferencji w środki higieniczne. Toalety muszą być zlokalizowane w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej i łatwo dostępne. Toalety powinny być podzielone na męskie i damskie.
15. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 1 osoby koordynatora, który będzie dostępny dla Zamawiającego w dniach trwania konferencji i będzie na bieżąco przyjmował i rozwiązywał ewentualne problemy zgłaszane przez Zamawiającego. Wykonawca zapewni pomoc techniczną w szczególności w zakresie związanym z zapewnionym w sali konferencyjnej sprzęcie. Zamawiający wymaga usunięcia wszelkich uszkodzeń przedmiotów, awarii oraz usterek dla wszystkich elementów technicznych, maksymalnie w ciągu 30 minut od zgłoszenia, zaś w przypadku niemożności ich usunięcia, zapewni przedmioty zastępcze. Wykonawca wyznaczy koordynatora, bezpośrednio odpowiedzialnego za obsługę, kontakty i koordynację organizacji konferencji, zarządzającego zespołem osób zaangażowanych w realizację przedsięwzięcia, który będzie dysponował telefonem komórkowym z numerem dostępnym dla Zamawiającego.
16. Sala konferencyjna dla około 150 osób będzie udostępniona w pierwszym, w drugim i w trzecim dniu konferencji, tj. w dniu 20 listopada 2024 r. od godz. 16.00 do godz. 19.00, 21 listopada 2024 r. godz. 9.00 do godz. 19.00 i 22 listopada 2024 r. godz. 9.00 do godz. 12.00.
17. Wykonawca zapewni parkiet taneczny w 1 dniu (20.11) w trakcie uroczystej kolacji, a w 2 dniu (21.11) udostępnieni salę klubową na wieczorne spotkanie.

Godziny wskazane wyżej są godzinami orientacyjnymi.

1. **Usługa gastronomiczna:**
2. Zapewnienie wyżywienia i obsługi gastronomicznej dla uczestników konferencji powinno odbywać się zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023.1448 t.j.)
3. Wykonawca zobowiązany jest do organizacji posiłków dla liczby osób określonej w punkcie I, w sali restauracyjnej, zgodnie z propozycją menu uzgodnioną z Zamawiającym. Wszelkie ewentualne zmiany w menu zaproponowanym przez Wykonawcę wymagają akceptacji Zamawiającego oraz muszą zostać przekazane na co najmniej 7 dni przed organizacją konferencji.
4. Wartość usługi gastronomicznej musi stanowić nie mniej niż 50% łącznej wartości przedmiotu zamówienia.
5. W skład wyżywienia wchodzi:

20 listopada 2024

Otwarty bufet kawowy (kawa, herbata, woda, soki , ciasto).

Uroczysta kolacja od godz. 20.00: dania serwowane oraz dania dostępne w bufecie z formie dań gorących i zimnych, napoje ciepłe i zimne, ciasto do końca jej trwania.

21 listopada 2024

Śniadanie od godz. 8.00 w standardzie hotelu pięciogwiazdkowego, w cenie noclegu.

Całodzienny otwarty bufet kawowy (kawa, herbata, woda, soki , ciasto) przy sali konferencyjnej podczas sesji referatowych.

Obiad ok. godz. 14.00 w standardzie hotelu pięciogwiazdkowego.

Kolacja od godz. 20.00 w formie ciepłego i zimnego bufetu, napoje ciepłe i zimne, ciasto, owoce - standard hotelu pięciogwiazdkowego.

22 listopada 2024

Śniadanie w standardzie hotelu pięciogwiazdkowego, w cenie noclegu.

Godziny serwowania posiłków są godzinami orientacyjnymi.

Wymagania dotyczące menu:

1. Catering w trakcie konferencji – serwowany w tzw. barze kawowym (miejscu wydzielonym w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej, dostępny przez cały czas trwania konferencji, w sposób niezakłócający w żaden sposób przebiegu konferencji):

Wykonawca zapewni niezbędne elementy usługi serwisu kawowego:

- bufety i bary cateringowe,

- stoliki koktajlowe w liczbie dopasowanej do ilości uczestników,

- bieliznę stołową oraz serwetki jednorazowe,

- zastawę ceramiczną, sztućce, szkło,

- odpowiednie ekspresy do kawy, termosy oraz inne konieczne urządzenia,

- schładzanie soków i wody,

- profesjonalna obsługa kelnerska (co najmniej 1 kelner na 50 os.)

1. Śniadania w formie szwedzkiego stołu dla każdego uczestnika – menu musi uwzględniać:

- standard hotelu pięciogwiazdkowego.

* Dania na gorąco: min. 2 potrawy, do wyboru: kiełbaski, parówki, jajecznica, naleśniki;
* Dania na zimno: pieczywo (jasne i ciemne), masło, wędliny (różne rodzaje), pasztety, sałatki, sery (różne rodzaje), twarożki, świeże pomidory i ogórki, jogurty, płatki śniadaniowe, dżem

i miód;

* Napoje: kawa świeżo parzona, herbata ekspresowa: czarna, zielona oraz owocowa/ziołowa (w różnych wariantach smakowych do wyboru -minimum 3), każda torebka herbaty pakowana w osobnych kopertkach, cukier, mleko do kawy, cytryna do herbaty, woda gazowana i niegazowana, sok owocowy 100%.

1. Obiad w formie szwedzkiego bufetu dla każdego uczestnika – menu musi uwzględniać:

- standard hotelu pięciogwiazdkowego, zupa, danie główne, napoje, ciasto i owoce.

* powinny składać się z dwóch dań i deseru tj. zupy oraz drugiego dania w postaci mięsa, ryby dodatków typu ziemniaki, ryż, kasza oraz surówek (min. 2 rodzaje) deseru, tj. słodkiej potrawy na zimno lub ciepło oraz napojów ciepłych i zimnych.

1. Kolacja w formie serwowanej oraz szwedzkiego bufetu w dniu 20 listopada 2024 r. dla każdego uczestnika – menu musi uwzględniać:

- standard hotelu pięciogwiazdkowego, dania serwowane (zupa + danie główne) z bufetem dań gorących (min. 4 potrawy) i zimnych, sałatkami, przystawkami, napoje ciepłe i zimne, deser.

Kolacja ma być serwowana przez obsługę kelnerską do stolików oraz dania serwowane w formie szwedzkiego bufetu.

1. Kolacja w formie szwedzkiego bufetu w dniu 21 listopada 2024 r. dla każdego uczestnika – menu musi zawierać:

- w formie ciepłego i zimnego bufetu, napoje ciepłe i zimne, ciasto, owoce - standard hotelu pięciogwiazdkowego serwowana w bufecie.

Po kolacji przejście do Sali klubowej.

Weryfikacja określenia wymogu dotyczącego uwzględnienia szczególnych potrzeb żywieniowych podczas realizacji usługi gastronomicznej tj. zapewnienia w ramach obiadu i kolacji dań dla diety bezmięsnej zostanie dokonana przez wskazanego przez Zamawiającego pracownika. Z dokonanej weryfikacji zostanie sporządzony protokół odbioru realizacji usługi zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, podpisany przez uprawnionego przedstawiciela Zamawiającego oraz Wykonawcy (wzór protokołu stanowi załącznik nr 3 do umowy).

1. Pozostałe wymagania dotyczące usługi gastronomicznej:
2. Godziny posiłków zostaną ustalone przez Strony na minimum 7 dni przed terminem rozpoczęcia konferencji.
3. Restauracja musi posiadać odpowiednie zaplecze (kuchnię), umożliwiające realizację przedmiotu zamówienia w zakresie wyżywienia jednocześnie dla 150 osób (nie jest możliwa realizacja wyżywienia w systemie „na tury/zmiany”).
4. Wykonawca zapewni serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska oraz sprzątanie).

Wykonawca przedstawi 3 propozycje menu (3 wersje) dla wszystkich posiłków objętych zamówieniem (w tym związanych z usługą hotelową) w terminie ustalonym przez Strony, ale nie później niż na 10 dni przez terminem konferencji. Zamawiający zastrzega wniesienie uwag w ciągu 3 dni do menu po jego otrzymaniu do akceptacji i wyboru menu.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany posiłku dla niektórych uczestników konferencji – nie więcej niż 5% ilości uczestników, wynikającej z diet bezglutenowych lub innych. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w menu dania dietetyczne zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez uczestników podczas rekrutacji (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej itp.)
2. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków
3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnym terminem przydatności do spożycia.
4. Zamawiający nie dopuszcza serwowania alkoholu w ramach realizacji niniejszej usługi. Uczestnicy konferencji mogą zamawiać alkohol we własnym zakresie i na swój koszt.
5. **Usługa hotelowa:**
6. Wykonawca zapewni co najmniej 2 osoby do rejestracji uczestników konferencji. Zakwaterowanie uczestników konferencji (w tym dostępność pokoi) rozpocznie się od godz. 14.00 w dniu przyjazdu tj. w dniu 20 listopada 2024 r., zaś wykwaterowanie uczestników konferencji nie później niż o godz. 12.00 w ostatnim dniu konferencji tj. w dniu 22 listopada 2024 r.

Wynajem pokoi jedno- i dwuosobowych dla uczestników konferencji w standardzie hotelu pięciogwiazdkowego, dwie doby hotelowe w terminie 20-22 listopada 2024 z możliwością parkingu. Miejsce pobytu uczestników konferencji musi spełniać kryterium dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami: windy, podjazdy, przystosowane pokoje. **Zgoda hotelu o możliwości posiadania psa asystującego.**

Wykonawca zagwarantuje odrębne zamykane pomieszczenie do przechowywania

bagaży osób wykwaterowanych, dostępne do godz. 15.00

1. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia miejsc noclegowych dla maksymalnie 150 uczestników (z uwzględnieniem korekty tej liczby), w tym 50 pokoi jednoosobowych oraz 50 pokoi dwuosobowych z dwoma osobnymi łóżkami.

W razie braku dostępności wymaganej ilości pokoi jednoosobowych oraz dwuosobowych Wykonawca może zaoferować większe pokoje, przy czym w tym przypadku zakwaterowanie w takich pokojach nie może być większe niż 2 osoby, a cena noclegu w takim pokoju będzie liczona odpowiednio jak za pokój jednoosobowy lub jak za pokój dwuosobowy (w zależności od wielkości brakującego pokoju).

Wszystkie pokoje muszą być wyposażone w czynny i sprawny węzeł sanitarny, TV, bezpłatny bezpieczny dostęp do internetu oraz otwierane okna lub działającą klimatyzację.

1. Wykonawca otrzyma informację od Zamawiającego dot. ostatecznej liczby uczestników korzystających z miejsc noclegowych najpóźniej na 3 dni (skracanie ilości dni do podania ilości osób zapisanych, stanowić będzie jedno z kryteriów oceny ofert) przed rozpoczęciem konferencji.
2. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników konferencji w trakcie pobytu w obiekcie hotelarskim (np. kosztów połączeń telefonicznych, korzystanie z płatnego barku itp.)
3. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia minimum 10 nieodpłatnych miejsc parkingowych dla samochodów osobowych uczestników konferencji (w bezpośrednim sąsiedztwie obiektu konferencyjno-hotelowego).