**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest organizacja 33. Konferencji Naukowo-Technicznej   
„Problemy Eksploatacji Maszyn i Napędów Elektrycznych” – PEMINE w dniach   
15-17.10.2025 r.

1. Przedmiot zamówienia: organizacja konferencji naukowo-technicznej w dniach   
   15-17.10.2025 r., obejmująca świadczenie usług hotelarskich, restauracyjnych i cateringowych oraz wynajem sal konferencyjnych wraz z niezbędnym wyposażeniem technicznym do przeprowadzenia konferencji.
2. Liczba uczestników: 110 - ostateczna liczba uczestników zostanie określona po otrzymaniu imiennych zgłoszeń uczestników, na co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.
3. Zakwaterowanie i wyżywienie od 15.10.2025 r. do dnia 17.10.2025 r., szczegółowe godziny przyjazdu i wyjazdu uczestników przekaże koordynator ze strony organizatora na co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.
4. Termin realizacji: 15.10.2025 r. do 17.10.2025 r.
5. Rodzaj wydarzenia – 33. Konferencja Naukowo-Techniczna „Problemy Eksploatacji Maszyn i Napędów Elektrycznych” – PEMINE.
6. Miejsce organizacji konferencji: Beskid Śląski. Zamawiający wymaga usytuowania miejsca organizacji konferencji w odległości nie przekraczającej 15 km od stacji pasażerskiego transportu kolejowego.
7. Standard miejsca realizacji konferencji. Wykonawca w ramach realizacji zamówienia zapewni:
   1. zakwaterowanie wraz z wyżywieniem w hotelu świadczącym usługi   
      o standardzie min. 3-gwiazdkowym, posiadającym zaplecze konferencyjne (co najmniej 3 sale konferencyjne wszystkie z dostępem światła dziennego) i zaplecze noclegowo-restauracyjne. Kategoryzacja obiektów konferencyjno­hotelowych/hoteli uzyskana zgodnie z wymaganiami ustawy z 29 sierpnia z 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (t. jedn. Dz. U. z 2020 r., poz. 2211) oraz Rozporządzania Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t. jedn. Dz. U. z 2017 r., poz. 2166 z późn. zm.).
   2. przygotowanie i udostępnienie sal konferencyjnych w dniach od 15.10.2025 r. do 17.10.2025 r., w miejscu zakwaterowania (wraz   
      z zapewnieniem całodniowego serwisu kawowego).
8. Wymagania dotyczące zakwaterowania w hotelu oraz wyżywienia:
   1. Wykonawca zapewni realizację usług podczas trwania konferencji tj.: noclegów oraz usług restauracyjnych dla wszystkich uczestników wskazanych powyżej w pkt 2). W szczególności Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom wydarzenia dwa noclegi z 15/16.10.2025 r.   
      i 16/17.10.2025 r. Uczestnicy zostaną zakwaterowani w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych. Zamawiający wymaga aby każdy pokój w którym zostaną zakwaterowani uczestnicy konferencji, był wyposażony w klimatyzację oraz węzeł sanitarny.
   2. Zamawiający nie będzie ponosić żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników konferencji w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelowym (np. koszty połączeń telefonicznych). Tego typu opłaty ponoszą bezpośrednio uczestnicy konferencji.
   3. Zamawiający zastrzega możliwość korekty liczby uczestników w terminie nie później niż na 7 dni przed dniem rozpoczęcia świadczenia usługi.
   4. Wydawanie posiłków rozpocznie się obiadem jednodaniowym w dniu 15.10.2025 r. i zakończy obiadem w dniu 17.10.2025 r.
   5. Wykonawca zapewni w cenie usługi w dniu 15.10.2025 r. dostęp do zadaszonej przestrzeni zewnętrznej (chata, karczma, itp.) lub obiektu zewnętrznego o podobnym charakterze na potrzeby organizacji kolacji biesiadnej – orientacyjna odległość: w przypadku obiektu mieszczącego się poza hotelem nie więcej niż 10 min. samochodem.
9. Ponadto wykonawca zapewni:
   1. dostęp do sali bankietowej mieszczącej co najmniej 100 osób   
      z możliwością ustawienia sceny dla zespołu muzycznego wraz   
      z nagłośnieniem,
   2. miejsca parkingowe na min. 70 samochodów osobowych,
   3. basen dla osób dorosłych o minimalnej głębokości 160 cm,
   4. powierzchnię wystawienniczą co najmniej 200 m2 (± 20%) wraz   
      z zabudową od 6 do 10 stoisk wystawienniczych typu box (1 stoisko min. 2 × 2 m2),
   5. miejsce do organizacji sesji posterowej, mieszczące min. 20 tablic   
      1-stronnych lub 15 tablic 2-stronnych – ok. 120 m2 (± 20%),
   6. dostęp do lobby baru na spotkania biznesowe (opłaty za usługę gastronomiczną ponoszą bezpośrednio uczestnicy konferencji we własnym zakresie),
   7. kapelę regionalną, 3 godziny, podczas kolacji biesiadnej 15.10.2025 r.
   8. zespół muzyczny (preferowany zespół „OMEN BAND” lub inny o podobnym profilu muzycznym) w trakcie bankietu 16.10.2025 r. – czas rezerwacji zespołu do 8h.
10. Wymagania dotyczące sal konferencyjnych:
    1. Duża sala dla min. 100 osób w układzie przy stołach, z zapleczem multimedialnym oraz dostępem do sieci WI-FI (nagłośnienie, min. 3 projektory multimedialne zapewniające dobrą widoczność z każdej części sali oraz min. 3 mikrofony bezprzewodowe; zamawiający dopuszcza zastąpienie projektorów multimedialnych wielkopowierzchniowymi ekranami LED dostarczonymi przez firmę współpracującą   
       z zamawiającym).
    2. Pozostałe sale z zapleczem multimedialnym oraz dostępem do sieci   
       WI-FI, dostępem do światła dziennego, możliwością całkowitego zaciemnienia, systemem przesuwnych ścian, o łącznej powierzchni co najmniej 120 m2,
11. Wymagania dotyczące cateringu i usług gastronomicznych:
    1. śniadania, obiady oraz kolacje serwowane będą w restauracji hotelowej. Menu wszystkich zaplanowanych posiłków opracowane musi być   
       w oparciu o wytyczne Zamawiającego i wymagać będzie ostatecznej jego akceptacji przed zawarciem umowy. Zakres świadczenia usług gastronomicznych musi spełniać wymagania zgodne z załączonym programem konferencji,
    2. zapewnienie w trakcie trwania konferencji 2 całodniowych serwisów kawowych, które będą obejmowały: kawę, herbatę, wodę mineralną   
       w butelkach 0,5 l (gazowaną i niegazowaną), ciastka, owoce – uzupełniane na bieżąco.
    3. zapewnienie w takcie sesji posterowej serwisu z przekąskami, kawą, herbatą i piwem 15.10.2025 r. w godz. od 16:40 do 18:30.
12. Wymagania dotyczące menu (propozycje menu zatwierdzane przez Zamawiającego)
    1. Śniadania – bufet, stół szwedzki,
    2. Obiady – bufet szwedzki: zupa + dania mięsne np. z wieprzowiny, drobiu lub wołowiny i 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. woda, soki, kompot, kawa, herbata,
    3. Kolacja bankietowa: z obsługą kelnerską, serwowana do stolików powinna składać się z przystawki, zupy, dania głównego: bezmięsnego lub mięsnego: z co najmniej wieprzowiny, drobiu lub wołowiny   
       z dodatkami i sałatkami (do wyboru), deseru; różnych zimnych przekąsek, napojów zimnych (soki, woda mineralna, itp.) i napojów gorących (kawa, herbata), drugiego dania ciepłego podanego około godz. 23:00. Stoły muszą być udekorowane, nakryte obrusami, zastawą stołową,
    4. Zamawiający przewiduje konieczność uwzględnienia osób będących na diecie wegeteriańskiej/wegańskiej. W związku z powyższym ilość porcji obiadów/kolacja bankietowa, które należy sporządzić z uwzględnieniem preferencji żywieniowych zostanie Wykonawcy przekazana do 5 dni przed rozpoczęciem konferencji,
    5. Kolacja biesiadna: forma bufetu szwedzkiego: stół regionalny: deska wędlin, deska serów (żółte, wędzone, pleśniowe), smalec, ogórki kiszone, marynaty, śledzie, sałatki – 2 rodzaje, pieczywo. Bufet gorący: 2-3 rodzaje zup, w tym żurek, grillowane mięsa, np. karczek, żeberka, filet z kurczaka oraz kiełbasa i kaszanka z grilla, grillowane warzywa, burgery wegańskie, pieczone ziemniaki, zasmażana kapusta, bukiet sałat, pomidory, ogórki, pieczywo, ketchup, musztarda, 2 rodzaje ciast, np. ciasto drożdżowe i szarlotka, herbata, bar piwny,
13. Wymagania zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia:
    1. Zamawiający wymaga zatrudnienia na umowę o pracę: **Koordynator –** osoba/y skierowana/e do realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie koordynowana organizacji przedmiotu zamówienia (należy wypełnić załącznik do SWZ nr 9 wykaz osób);