Opis przedmiotu zamówienia

**Informacje o przedmiocie zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest **kompleksowa organizacja** **Spotkania Świątecznego tj. wynajem sal wraz z dostarczaniem posiłków**(zwanego dalej „Wydarzeniem”), na potrzeby Sieć Badawcza Łukasiewicz – Poznańskiego Instytutu Technologicznego.

* **Termin realizacji:**

16 grudnia 2022 r., w godzinach 12:00 – 18:00 czas na przygotowanie Wydarzenia (6h) oraz 18:00 – 03:00 (17 grudnia 2022 r.) czas Wydarzenia (9h)

* **Miejsce realizacji:**

Poznań

* **Liczba uczestników:**

400 osób w wersji podstawowej, z możliwością zwiększenia liczby uczestników do 600 osób (opcja)

* **Cel:**

Celem Spotkania Świątecznego (Wydarzenia) jest integracja pracowników, szerzenie pozytywnych postaw i wzorców, poprawa wzajemnej komunikacji oraz budowanie poprawnych relacji między pracownikami z różnych pionów, centrów, komórek organizacyjnych.

1. **Zamówienie składa się z:**
2. wynajmu sal z pełnym wyposażeniem (wyposażenie opisane w pkt.3.1. oraz 3.2. OPZ)

|  |  |
| --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **Daty i godziny udostępnienia** |
| Sala bankietowa o powierzchni min. 900 m2, wraz z wydzieloną częścią do tańca | 16.12.2022 godz. 12.00 – 17.12.2022 godz. 03.00 |
| Foyer (min. 190 m2) | 16.12.2022 godz. 12.00 –  17.12.2022 godz. 03.00 |
| Pomieszczenie dla organizatorów  (sala o powierzchni min. 50 m2) | 16.12.2022 godz. 12.00 –  17.12.2022 godz. 03.00 |
| Szatnia dla min. 400 osób | 16.12.2022 godz. 18.00 –  17.12.2022 godz. 03.00 |

1. obsługi technicznej oraz obsługi akustyczno-technicznej podczas Wydarzenia,
2. dostarczenia posiłków dla uczestników:

|  |  |
| --- | --- |
| **Data** | **Przedmiot zamówienia** |
| ***16/17 grudnia 2022*** | Przystawki, dania ciepłe, desery, napoje |

1. **Wymagania**

Obiekt

Obiekt, rozumiany jako hotel, w którym będzie znajdować się sala bankietowa, będąca miejscem organizacji Wydarzenia. Obiekt musi spełniać następujące wymogi:

* musi znajdować się w miejscowości Poznań, w centrum miasta,   
  w miejscu dobrze skomunikowanym – ok. 100 m od przystanków komunikacji miejskiej i nie więcej niż 2 km od centralnego węzła komunikacji zbiorowej – Dworca PKP Poznań Główny;
* wszystkie pomieszczenia wynajęte w celu organizacji Wydarzenia muszą spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane są tego typu przedsięwzięcia;
* pełny i nieskrępowany dostęp do wszystkich pomieszczeń wynajętych w celu organizacji Wydarzenia dla uczestników, w tym dla uczestników z niepełnosprawnością lub mających problem z poruszaniem się;
* standard hotelu **musi odpowiadać minimum 4 gwiazdkom**   
  [w rozumieniu przepisów Ustawy o usługach turystycznych z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2017 r. poz. 1553 z późn. zm.) i aktów towarzyszących];
* wyposażenie w sprzęt zapewniający odpowiedni standard oświetlenia   
  i nagłośnienia;
* dostęp do bezpłatnego bezprzewodowego Internetu;
* zaplecze sanitarne, znajdujące się w sąsiedztwie sali bankietowej, dostosowane do liczby uczestników – osobne toalety dla mężczyzn, kobiet, osób z niepełnosprawnością;
* artykuły higieniczne oraz serwis toalet zapewnione na bieżąco w czasie Wydarzenia;
* wszystkie pomieszczenia wynajęte w celu organizacji Wydarzenia wraz z niezbędną infrastrukturą zlokalizowane w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia, w jednym budynku, na jednym poziomie;
* bezpłatna szatnia (wieszaki wraz z numerkami) dla minimum 400 osób (z możliwością rozszerzenia liczby uczestników do 600 osób) wraz z obsługą;
* pomieszczenie dla organizatorów (min. 50 m2), znajdujące się w tym samym budynku i na tym samym poziomie, co sala bankietowa;
* nieodpłatnie miejsca parkingowe na terenie obiektu – min. 5;
* Wykonawca wyznaczy Koordynatora, czyli osobę odpowiedzialną   
  za kontakty z Zamawiającym przez cały czas przygotowań, trwania   
  i rozliczenia Wydarzenia;
* we wszystkich pomieszczeniach wynajętych w celu organizacji Wydarzenia dostępne środki ostrożności w związku z COVID-19, między innymi płyn do dezynfekcji umożliwiający zachowanie zasad bezpieczeństwa;
* Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody na osobie lub mieniu zaistniałe podczas Wydarzenia, wynikające z winy Wykonawcy;
* Wykonawca będzie zobowiązany do posiadania wymaganych zezwoleń niezbędnych do zorganizowania i przeprowadzenia Wydarzenia, posiadania ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej imprez (OC) oraz ubezpieczenia NNW (ubezpieczenie bezimienne, na rzecz pracowników Zamawiającego);
* dekoracje świąteczne przy wejściu do obiektu, obejmujące między innymi: choinkę, dowolne motywy świąteczne.
  1. **Sala bankietowa**

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić w czasie trwania Wydarzenia:

* salę dostosowaną do zgłoszonej liczby uczestników o powierzchni   
  nie mniejszej niż 900 m2, składającą się z modułów bezpośrednio   
  do siebie przylegających, do której dostęp mają wyłącznie uczestnicy Wydarzenia oraz obsługa od strony Wykonawcy;
* salę klimatyzowaną, ogrzewaną, bez elementów utrudniających uczestnikom widoczność ekranów oraz podestu scenicznego;
* miejsca siedzące dla wszystkich uczestników Wydarzenia przy stołach bankietowych z białymi obrusami i podstawową dekoracją świąteczną,   
  w skład której wchodzą: dekoracje kwiatowe, świeczki, serwetki papierowe i materiałowe w wybranym kolorze;
* dekoracje świąteczne w sali, w skład których wchodzą: drzewka choinkowe, dekoracje świerkowe, telewizor/ekran z imitacją kominka;
* sprawną, profesjonalną, dyskretną i bezkolizyjną obsługę (min. 15 osób) oraz porządek, czystość, estetykę podania i właściwą temperaturę dań;
* wyposażenie sali, w tym meble, bez widocznych ubytków   
  i zanieczyszczeń.
  1. **Obsługa techniczna spotkania**

Wykonawca odpowiada za koordynację pracy personelu obsługującego Wydarzenie oraz za sprawność wykorzystywanych podczas Wydarzenia urządzeń.

Wykonawca po otrzymaniu materiałów informacyjno-promocyjnych od Zamawiającego, zapewni:

* oznakowanie sali bankietowej na monitorach;
* oznakowanie drogi do sali bankietowej tzw. „potykaczami”   
  z odpowiednią informacją;
* oznakowanie drogi do WC;
* obsługę akustyczno-techniczną podczas Wydarzenia (min. 1 osoba);
* rozłożenie ścianki reklamowej i roll-upów w widocznych dla uczestników Wydarzenia miejscach.
  1. **Usługa gastronomiczna**
     1. W ramach Wydarzenia Wykonawca będzie świadczył usługę gastronomiczną, podczas której zapewni:
* stoły bankietowe, okrągłe 12-osobowe (min. 34 sztuki   
  z możliwością zwiększenia liczby stołów do 50 sztuk);
* stoły cateringowe wraz z obsługą sprzątania oraz bieżącym uzupełnianiem braków;
* pełny serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów obrusami i podstawową dekoracją świąteczną, zastawą porcelanową i szklaną wraz z obsługą sprzątania).
  + 1. W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:
* terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie   
  z ramowym programem Wydarzenia dostarczonym   
  do Wykonawcy przez Zamawiającego w terminie 14 dni przed Wydarzeniem;
* przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in.: Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.; Rozporządzenia (WE)   
  nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, Dz. U. UE. L.   
  z 2004 r. Nr 139, str. 1 z późn. zm.);
* przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia;
* świadczenia usług gastronomicznych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
* nie stosowanie przy przygotowywaniu posiłków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych środków chemicznych wpływających na zmianę smaku, zapachu oraz konsystencji dań;
* estetycznego przygotowania stołów wraz z podstawową dekoracją świąteczną, najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem Wydarzenia;
* świadczenie usług gastronomicznych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych w wybranym kolorze, białych obrusów materiałowych oraz z zastosowaniem podgrzewaczy   
  do dań ciepłych;
* uwzględnienia w menu uwarunkowań zdrowotnych (na przykład dania: jarskie, wegańskie, niezawierające glutenu, niezawierające cukru);
* przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP   
  i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;
  + 1. **Szczegółowe menu** (dla **400 osób** w wersji podstawowej   
       z możliwością zwiększenia liczby uczestników do 600 osób):

|  |  |
| --- | --- |
| Zupa:   * Krem z borowików z grzankami * Barszcz czerwony z uszkami | 200 ml/os. |
| Bufet ciepły:   * Karp smażony z cebulką i pieczarkami * Kaczka confit z modrą kapustą * Pieczona szynka w warzywach * Pierogi z kapustą i grzybami | 250 g/os. |
| Dodatki:   * Ziemniaki gotowane okraszone masłem  i koperkiem * Zapiekanka ziołowo-warzywna * Kapusta kiszona zasmażana z grzybami | 150 g/os. |
| Bufet zimny:   * Świąteczny pasztet z żurawiną * Wybór wędzonych ryb * Wybór mięs pieczonych (karkówka, schab, indyk, kurczak) * Sałatka ziemniaczana * Sałatka grecka * Chrupiące pieczywo, masło * Sos chrzanowy, żurawinowy | 150 g/os. |
| Bufet słodki:   * Sernik z bakaliami * Piernik * Makowiec * Kompot z suszu * Owoce sezonowe | 80 g/os. |
| Napoje:   * Kawa – świeżo parzona z perkolatora i/lub  z ekspresu do kawy * Herbata – wybór herbat w saszetkach: czarna, zielona, owocowa, ziołowa * Dodatki – mleko, śmietanka, cukier biały, cukier trzcinowy, słodziki, cytryna * Woda mineralna – gazowana/niegazowana  w szklanych butelkach lub karafkach * Soki owocowe naturalne 100% tłoczone, bez dodatku cukru (np. pomarańczowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy, grejpfrutowy) * Wino czerwone i białe półwytrawne | Bez ograniczeń  w trakcie trwania Wydarzenia |