Opis przedmiotu zamówienia

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

* **Termin realizacji:**

15 grudnia 2023 r., w godzinach 08:00 – 16:00 czas na przygotowanie Wydarzenia (8h), w godzinach 15:00 – 18:00 czas na próbę (3h) oraz 18:00 – 03:00 (16 grudnia 2023 r.) czas Wydarzenia (9h)

* **Miejsce realizacji:**

Poznań

* **Liczba uczestników:**

380 osób w wersji podstawowej, z możliwością zwiększenia liczby uczestników do 530 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 | 15.12.2023 godz. 08.00 – 16.12.2023 godz. 03.00 |
| Foyer (min. 190 m2) | 15.12.2023 godz. 12.00 – 16.12.2023 godz. 03.00 |
| Pomieszczenie dla organizatorów (sala o powierzchni min. 50 m2) | 15.12.2022 godz. 12.00 – 16.12.2022 godz. 03.00 |
| Szatnia dla min. 380 osób  | 15.12.2022 godz. 17.00 – 16.12.2022 godz. 03.00 |

1. dostarczenia posiłków dla uczestników:

|  |  |
| --- | --- |
| **Data** | **Przedmiot zamówienia** |
| ***15/16 grudnia 2023*** | 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 (linie autobusowe i tramwajowe) 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 z dnia 29 sierpnia 1977 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych;
* 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~~ sala wynajęta w celu organizacji Wydarzenia (tj. sala bankietowa i foyer) wraz z niezbędną infrastrukturą zlokalizowane w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia, znajdują się w jednym budynku, na jednym poziomie i stanowią jedną powierzchnię z możliwością bezkolizyjnego poruszania się gości;
* bezpłatna szatnia (wieszaki wraz z numerkami) dla minimum 380 osób (z możliwością rozszerzenia liczby uczestników do 530 osób) wraz z obsługą (2 osoby);
* 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. 10;
* dostępność parkingu (dopuszcza się również odpłatny parking) na minimum 60 miejsc parkingowych w odległości maksymalnej 200m od hotelu;
* Wykonawca wyznaczy Koordynatora, czyli osobę odpowiedzialną
za kontakty z Zamawiającym przez cały czas przygotowań, trwania
i rozliczenia Wydarzenia;
* Ochronę (2 osoby) w godzinach od 18:00 do 03:00.
* 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;
* 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 podestu scenicznego;
* miejsca siedzące dla wszystkich uczestników Wydarzenia przy stołach bankietowych okrągłych z białymi obrusami i podstawową dekoracją świąteczną, w skład której wchodzą: dekoracje kwiatowe, świeczki, serwetki papierowe i materiałowe w wybranym kolorze oraz stand z widocznym numerem stolika;
* dekoracje świąteczne w sali, w skład których wchodzą: drzewka choinkowe, dekoracje świerkowe;
* sprawną, profesjonalną, dyskretną obsługę (min. 22 osób) oraz porządek, czystość, estetykę podania i właściwą temperaturę dań;
* wyposażenie sali, w tym meble, bez widocznych ubytków
i zanieczyszczeń.
* możliwość wykorzystania urządzeń do wytwarzania dymu scenicznego (urządzenia zapewni Zamawiający)
	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 techniczną podczas Wydarzenia (min. 1 osoba);
* rozłożenie ścianek reklamowych w widocznych dla uczestników Wydarzenia miejscach (maksymalna liczba ścianek szybkoskładalnych 5 szt.).
	1. **Usługa gastronomiczna**
		1. W ramach Wydarzenia Wykonawca będzie świadczył usługę gastronomiczną, podczas której zapewni:
* stoły bankietowe okrągłe, okrągłe 12-osobowe (min. 32 sztuk
z możliwością zwiększenia liczby stołów do 45 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 lub ceramiczną lub 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 5 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;
* 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 60 minut przed rozpoczęciem Wydarzenia;
* świadczenie usług gastronomicznych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej lub szklanej, 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: wegańskie, wegetariańskie);
* opisy dań na bufetach z uwzględnieniem informacji o daniach wegetariańskich, wegańskich,
* przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP
i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;
	+ 1. **Szczegółowe menu** (dla **380 osób** w wersji podstawowej
		z możliwością zwiększenia liczby uczestników do 530 osób):

|  |  |
| --- | --- |
| Zupa:* Krem z borowików z grzankami
* Krem pomidorowy z pesto
 | 200 ml/os. |
| Bufet ciepły:* sandacz na warzywnym ratatuj
* pieczeń wieprzowa z sosem pieczeniowym
* pierś z indyka w sosie z suszonych pomidorów
* pierogi z kapustą i grzybami
* wegańskie klopsiki na kuskusie z warzywami
 | 250 g/os. |
| Dodatki:* Ziemniaki gotowane okraszone masłem

i koperkiem* ryż po węgiersku
* gotowane warzywa
 | 150 g/os. |
| Bufet zimny:* pasztet z żurawiną
* wybór serów z konfiturą
* wybór mięs pieczonych (karkówka, schab, indyk, kurczak)
* sałatka ziemniaczana
* sałatka grecka
* chrupiące pieczywo, masło
* sos chrzanowy, żurawinowy
* Capresse
* Makaronowa z brokułem i ogórkiem
 | 150 g/os. |
| Bufet słodki:* Sernik
* Piernik
* Makowiec
* Kompot z suszu
* Owoce sezonowe
 | 80 g/os.  |
| Ciepłe danie po północy:* Barszcz wegetariański z krokietem z kapustą i grzybami
 | 200 ml/ os1 krokiet/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
* Wino czerwone i białe półwytrawne
* Wino bezalkoholowe
* Świeżo wyciskany sok z pomarańczy
* soki w karafkach (jabłkowy, pomarańczowy)
* napoje gazowane typu cola, fanta, sprite
 | Bez ograniczeń w trakcie trwania Wydarzenia |