SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

DOTYCZĄCY

**IX Konferencji Naukowej „Wiedza i Technologie Informacyjne w Kreowaniu Przedsiębiorczości, w dniach 6-7 października 2022”**

|  |
| --- |
| **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** |
| 1. **Przedmiot zamówienia** |
| Przygotowanie i udostępnienie sal konferencyjnych i innych pomieszczeń w budynku hotelowym, organizacja noclegów i wyżywienia, obsługi kelnerskiej i oprawy muzycznej (DJ) dla uczestników IX Konferencji Naukowej „Wiedza i Technologie Informacyjne w Kreowaniu Przedsiębiorczości”, w dniach 6-7 października 2022r. |
| 1. **Zadaniem Wykonawcy będzie**: |
| Zapewnienie miejsca w hotelu znajdującym się na Jurze Krakowsko-Częstochowskiej (w jednym kompleksie), w którym będą odbywały się obrady konferencji (w tym sesja posterowa), wyżywienie i noclegi dla uczestników konferencji. Hotel powinien posiadać niezbędne do tego celu wyposażenie sal konferencyjnych, odrębne miejsce na przerwy kawowe, miejsce restauracyjne do spożywania posiłków i przygotowania uroczystej kolacji oraz miejsce na obsługę recepcyjną konferencji, miejsce na okrycia wierzchnie oraz parasole, miejsce do tymczasowego zgromadzenia i przechowania materiałów konferencyjnych. |
| 1. **Wymagania odnośnie miejsca konferencji:** |
| Pomieszczenia w budynku hotelowym, w których będą odbywały się obrady konferencji, noclegi i wyżywienie muszą być przystosowane do swobodnego pomieszczenia co najmniej 80 osób i muszą odznaczać się wysoką estetyką.  Konferencja od 2013 roku organizowana jest cyklicznie na Jurze Krakowsko-Częstochowskiej, co jest jednym z atutów konferencji, przyciągającym uczestników.  Dlatego też organizator wymaga, aby obiekt, w którym będzie odbywać się konferencja był zlokalizowany na Jurze Krakowsko-Częstochowskiej, w odległości nie większej niż 20 km od siedziby zamawiającego (odległość liczona jako odległość drogowa), z wyłączeniem obszaru miasta Częstochowy. Obiekt powinien być zlokalizowany w miejscu umożliwiającym dojazd komunikacją podmiejską (MPK). |
| Na miejscu dla uczestników obrad muszą być dostępne: jedna sala na otwarcie konferencji dla minimum 80 osób, sala na uroczystą kolację, dla co najmniej 80 osób, oraz dodatkowa sala dla minimum 40 uczestników. Wymaga się aby sale były wyposażone w klimatyzację, muszą gwarantować komfort akustyczny dla uczestników konferencji, posiadać stół dla prezydium konferencji, przy którym swobodnie zmieści się min. 6 osób, stół do obsługi prezentacji multimedialnych, projektor multimedialny oraz nagłośnienie (min. 2 mikrofony bezprzewodowe do nagłośnienia wystąpień), dostęp do stabilnego, szerokopasmowego internetu (w tym bezprzewodowa sieć WiFi, o prędkości nie mniejszej niż 100 MB/sekundę [min 20 MB/s upload] umożliwiająca połączenia telekonferencyjne w obu salach) oraz odpowiednią ilość krzeseł.  W miejscu przeprowadzenia konferencji organizatorzy muszą mieć dostęp do (w dniach konferencji): hotelowej obsługi organizacyjno-technicznej sal konferencyjnych, miejsce dla organizatorów konferencji ze stołem dla 4 osób i krzesłami oraz stół recepcyjny we *foyer*, przy którym swobodnie zmieści się 6 osób. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia szatni lub zorganizowania innego miejsca z wieszakami na okrycia wierzchnie i parasole dla 80 osób. Musi również udostępnić zamykane pomieszczenie do gromadzenia i przechowywania materiałów konferencyjnych. |
| Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników oraz dokonania zapłaty za faktycznie zrealizowany zakres usługi, zgodnie z faktyczną liczbą uczestników biorących udział w konferencji i cenami podanymi przez Wykonawcę w formularzu cenowym. Przewidywana liczba uczestników to 80 osób (zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia tej ilości o -20%). Liczba uczestników uroczystej kolacji w dniu 06.10.2022 r. to 80 osób (zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia tej ilości o -20%). |
| Wykonawca jest zobowiązany przedstawić organizatorom pomieszczenia, w których odbywać się będzie konferencja, zorganizowane będą wyżywienie i noclegi oraz inne działania towarzyszące konferencji oraz zademonstrować sprzęt niezbędny do obsługi konferencji na 2 dni przed podpisaniem umowy. Usługa może być zrealizowana, dopiero po akceptacji warunków przez Zamawiającego. |
| 1. **Opis szczegółowy punktów do zrealizowania w ramach ww. konferencji naukowej:** |
| 1. **wynajem sal konferencyjnych w dniach:**  * 06.10.2022r. w godz. 9.00 – 18.00 (jedna sala duża dla min. 80 osób i równolegle druga sala dla min. 40 osób), * 07.10.2022r. w godz. 9.00 – 13.30 (jedna sala duża dla min. 80 osób i równolegle druga sala dla min. 40 osób),   Sale konferencyjne muszą być wyposażone: w klimatyzację, której użytkowanie nie powoduje hałasu mogącego zakłócić komfort akustyczny uczestników konferencji, w stół dla prezydium konferencji, przy którym swobodnie zmieści się min 6 osób, stół do obsługi prezentacji multimedialnych, sprawny projektor multimedialny oraz nagłośnienie (min. 2 mikrofony bezprzewodowe), dostęp do stabilnego, szerokopasmowego internetu (w tym bezprzewodowa sieć WiFi, o prędkości nie mniejszej niż 100 MB/sekundę [min 20 MB/s upload] umożliwiająca połączenia telekonferencyjne w obu salach) oraz odpowiednią ilość krzeseł. |
| 1. **udostępnienie pomieszczenia lub innego miejsca w pobliżu sali konferencyjnej – w dniach:**  * od 05.10.2022r. od godz. 12.00 do 07.10.2022r. do godz. 15.00 - sala dla organizatorów do gromadzenia i przechowania materiałów konferencyjnych. |
| 1. **udostępnienie miejsca przeznaczonego do rejestracji uczestników konferencji – w dniach:**  * od 06.10.2022r. od godz. 9.00 do 07.10.2022 do godz. 14.00 - miejsce w holu hotelowym ze stołami i krzesełkami dla 6 osób, z dostępem do prądu. |
| 1. **udostępnienie szatni lub zorganizowanie miejsca z wieszakami** na okrycia wierzchnie i parasole dla min. 80 osób – w dniach 06.10.2022 r. od godz. 9.00 do 07.10.2022r. do godz. 15.00. |
| 1. **udostępnienie holu, korytarza lub innego pomieszczenia**, znajdującego się w bezpośrednim sąsiedztwie sal konferencyjnych (to samo wejście, brak konieczności przechodzenia) pozwalającego na umieszczenie 30 plakatów w formacie A1 dla potrzeb **sesji posterowej**, |
| 1. **zapewnienie miejsca i dostępu do prądu dla zespołu muzycznego zapewniającego oprawę muzyczną uroczystej kolacji (gali jubileuszowej) w dniu:**  * 06.10.2022 r. w godz. 17.00-24.00. |
| 1. **zorganizowanie oprawy muzycznej (prowadzonej przez DJ) podczas uroczystej kolacji (gali jubileuszowej) w dniu:**  * 06.10.2022 r. w godz. 20.00 – 24.00. |
| 1. **noclegi (ze śniadaniami) z 6/7 października 2022 dla maksimum 50 osób w tym:**  * 7 pokoi **jednoosobowych**, * 10 pokoi **dwuosobowych** (dla 20 osób), * pokoje trzyosobowe i czteroosobowe – dla 23 osób |
| 1. **wyżywienie w trakcie trwania konferencji, które przedstawiać się będzie następująco**:  * w dniu 06.10.2022r.: * serwis kawowy rozszerzony o kanapki w godz. 9:00 do 10:00 * serwis kawowy całodniowy, * obiad * uroczysta kolacja, * w dniu 07.10.2022r. * serwis kawowy całodniowy, * obiad. |
| **Serwis kawowy:**   * W dniu 06.10.2022 r. serwis kawowy rozszerzony w godz. 9.00 - 10.00 uzupełniany na bieżąco dla 80 osób (zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia tej ilości o -20%), * W dniu 06.10.2022 r. całodniowy serwis kawowy w godz. od 10.00 - 18.00, uzupełniana na bieżąco, dla 80 osób (zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia tej ilości o -20%) * W dniu 07.10.2022 r. całodniowy serwis kawowy w godz. od 10.00 - 12.00, dla 50 osób (zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia tej ilości o -20%).   Serwis powinien składać się m.in.: ze świeżo parzonej kawy, kawy rozpuszczalnej i herbaty (min. trzy rodzaje herbat w torebkach), z soków owocowych (dwa rodzaje), niegazowanej i gazowanej wody mineralnej (ilość zimnych napojów – minimum 0,5 l każdego rodzaju na osobę/dzień), z mleka lub śmietanki do kawy, cukru, słodzika, cytryny i serwetek, oraz dwóch rodzajów ciast pieczonych w kawałkach i suchych ciasteczek (trzy rodzaje). Serwis kawowy **rozszerzony** zawiera poza ww. składnikami kanapki (min 1 na osobę, zróżnicowane składniki). |
| **Obiady serwowane w dniach: 06.10.2022r.** (dla 80 osób (zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia tej ilości o -20%)) oraz **07.10.2022 r.** (dla 50 osób (zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia tej ilości o -20%))**, serwowane do stołu**. Menu musi zawierać: dwa rodzaje zupy (minimum 180 ml na osobę), 3 rodzaje dania głównego: jedno jarskie, jedno mięsne, jedno rybne (minimum 150 g składnika podstawowego na osobę), dodatki (min. 3 rodzaje do wyboru) w postaci: gotowanych ziemniaków lub opiekanych ziemniaków, makaronu, kaszy gryczanej lub gotowanego ryżu, warzyw gotowanych i surówek. Deser w postaci ciasta krojonego (1 porcja na osobę) oraz deser podawany w pucharku np. mus, galaretka, krem, sałatka owocowa (1 pucharek na osobę) i napojów w postaci: kawy rozpuszczalnej i świeżo parzonej, herbaty, wody mineralnej, gazowanej i niegazowanej (min. 0,5 l na osobę) oraz soków owocowych (min. 0,5 l na osobę), mleka lub śmietanki do kawy, cukru (biały i brązowy), słodzika, cytryny. |
| **Kolacja uroczysta (gala jubileuszowa) serwowana do stołu w dniu 06.10.2022 r.** w godzinach 19.00 – 24.00 dla 80 osób (zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia tej ilości o -20%). Menu kolacji musi zawierać do wyboru: dwa rodzaje przystawek (min. 150 g na osobę), dwa rodzaje zupy (min.180 ml na osobę), trzy rodzaje dania głównego – jedno danie mięsne, jedno danie rybne, jedno danie jarskie (min.150g składnika podstawowego na osobę). Dodatki w postaci: ziemniaków gotowanych lub opiekanych, frytek, kaszy gryczanej lub klusek śląskich, warzyw gotowanych, surówek i sałatek (min. 180 g na osobę). Proporcje serwowanych dań muszą być przygotowane min. w 80% z dań mięsnych, min. 10% z dań wegetariańskich. Desery – w formie krojonego ciasta (2 rodzaje), jedna porcja na osobę lub deser podawany w pucharku (np. lody, owoce lub galaretka z owocami i bitą śmietaną – min 150 g na osobę). Na stołach musi stać w dzbankach woda z plasterkami cytryny i listkami mięty (poj. min. 0,5 l na osobę) i być uzupełniania w miarę potrzeby.  W formie bufetu dwa rodzaje gorącej przystawki (min. 150 g każdej na osobę); zimna płyta w postaci zestawu 3 rodzajów wędlin, serów twardych, ryb wędzonych, śledzi (min 140g na osobę), warzyw, 3 rodzajów sałatek, pieczywa, masła, zestawu napojów do wyboru: soki owocowe (dwa rodzaje), woda mineralna gazowana, herbata (trzy rodzaje – min.0,5 l na osobę), kawa rozpuszczalna i świeżo parzona (min. 0,5 l na osobę), mleko, śmietanka do kawy, cukier (biały i brązowy), słodzik i cytryna w plasterkach. W trakcie trwania kolacji przewiduje się lampkę szampana oraz lampkę wina dla każdego uczestnika. |
| Posiłki muszą być przygotowywane na miejscu i podawane w jednej sali, w tym samym czasie dla wszystkich uczestników konferencji – minimum 3 propozycje menu do wyboru, w tym jedno wegetariańskie. Potrawy muszą być świeżo przygotowywane i podane w estetycznej zastawie dostosowanej do rodzaju potraw i napojów. Należy zapewnić sprzęty gwarantujące podawanie posiłków z utrzymaniem należytej temperatury i standardu. Całkowicie wyklucza się stosowanie naczyń i sztućców jednorazowych.  Propozycja menu musi być podana do wiadomości i akceptacji Zamawiającego minimum dwa tygodnie przed rozpoczęciem konferencji naukowej. |
| 1. **Warunki realizacji zamówienia** |
| a. Zamawiający dostarczy Wykonawcy agendę konferencji niezwłocznie po podpisaniu umowy. |
| b. Wykonawca zobowiązany jest konsultować z Zamawiającym szczegóły realizacji usługi m.in. menu, przygotowanie sal i sprzętu. Usługa może być zrealizowana tylko po uprzedniej akceptacji szczegółów realizacji zamówienia przez Zamawiającego. |
| c. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu i uzgodni szczegóły menu wszystkich punktów wyżywienia uczestników konferencji niezwłocznie po podpisaniu umowy. |
| d. W przypadku mniejszej od zakładanej liczby uczestników korzystających z noclegów i wyżywienia, rozliczenie nastąpi wg cen podanych przez Wykonawcę w formularzu cenowym (załączonym do niniejszego Ogłoszenia), dla rzeczywistej liczby osób. Dokładna informacja o ostatecznej liczbie uczestników konferencji korzystających z noclegu w pierwszym i drugim dniu, wyżywienia w pierwszym, drugim i trzecim dniu zostanie podana Wykonawcy niezwłocznie po podpisaniu umowy. Rozliczenie z Wykonawcą za świadczone usługi gastronomiczne (noclegi, uroczystą kolację trzy obiady, kolację serwowaną, przerwy kawowe) zrealizowane będzie na podstawie faktycznej, potwierdzonej liczby uczestników w poszczególnych dniach, wg stawek jednostkowych podanych przez Wykonawcę. |
| e. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia w ofercie adresu hotelu, z miejscem przeprowadzenia konferencji. |
| f. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników konferencji w trakcie ich pobytu w obiekcie hotelowym (w tym, np. kosztów połączeń elektronicznych, korzystanie z płatnego barku itp.). |