

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usług hotelarskich, restauracyjnych oraz wynajmu sal szkoleniowych w związku z organizacją: „Kongresu Sportu Akademickiego i Gali Sportu Akademickiego” w terminie 23 – 25.10.2024 roku.

### I. W ramach świadczenia usług hotelarskich Wykonawca zapewni:

1. Miejsca noclegowe w hotelu minimum 4 gwiazdkowym:
  - z 23 na 24.10.2024 r. (ze środy na czwartek) – ilość: 27 jedynek, 120 dwójek
  - z 24 na 25.10.2024 r. (z czwartku na piątek) – ilość: 50 jedynek, 130 dwójek
2. Każdy z pokoi musi mieć powierzchnię min. 24 m<sup>2</sup> wyposażony w: łazienkę, pościel oraz ręczniki, żel pod prysznic, mydło w płynie, suszarkę do włosów, żelazko i deskę do prasowania, szlafrok, jednorazowe kaptcie;
3. Każdy nocleg zawiera w cenie śniadanie dnia następnego w formie bufetu szwedzkiego.
4. Śniadanie musi zawierać: potrawy mięsne i bezmięsne, co najmniej dwa dania ciepłe, napoje gorące (kawa, herbata w torebkach min. czarna, miętowa i owocowa, śmietanka, cukier, cytryna) i zimne min. dwa rodzaje soków, woda z cytryną, warzywa, owoce, pieczywo, masło, jogurty, min. dwa rodzaje wędlin, min. jeden rodzaj sera, słodkie i sone przekąski;

### II. Sale konferencyjne:

Zamawiający musi zapewnić jedną salę ok 80 m<sup>2</sup> w terminie od dnia 23.10.2024 r. (od godz. 8.00) do dnia 25.10.2024 r. (do godz. 12.00) na wyłączne potrzeby organizatorów. Sala musi być oddzielona od pozostałych i zamykana na klucz.

Sale w poszczególnych terminach:

#### 1. Termin : 23.10.2024 r. (środa)

Zamawiający musi zapewnić cztery sale w godzinach 13-20.

- a) Dwie sale po ok 150 m<sup>2</sup> każda
- b) Jedna sala ok 75 m<sup>2</sup>
- c) Jedna ok 230 m<sup>2</sup>

#### 2. Termin: 24.10.2024 r. (czwartek)

Zamawiający zapewni siedem sal (w tym jedna duża bankietowa):

- a) Dwie sale po ok 150 m<sup>2</sup> – w godzinach 9.00 – 17.00
- b) Dwie sale po ok 75 m<sup>2</sup> – w godzinach 9.00 – 17.00
- c) Jedna sala ok 230 m<sup>2</sup> – w godzinach 9.00 – 17.00
- d) Jedną salę bankietową min. 900 m<sup>2</sup> z foyer min. 300 m<sup>2</sup> (od godz. 13.00 dnia 24.10.2024 r. do godziny 8.00 dnia 25.10.2024 r.).

e) Jedną salę ok 70 m2 na obiad VIP (w godz. 14.00 – 17.00 w terminie 24.10.2024 r.)

### **III. Sale szkoleniowe:**

Ustawienie krzeseł w salach: teatralne.

1. Sala musi być wyposażona w podstawowe media audiowizualne (m.in.: laptop z myszką z dostępem do internetu, nagłośnienie, projektor multimedialny, mikrofon bezprzewodowy – min. 4 szt., wskaźnik laserowy – min. 2 szt., tablica/flipchart, ekran, itp.). Podczas Konferencji wymagana jest osoba do stałej obsługi mediów audiowizualnych.
2. W sali musi znajdować się stół/stoły dla osób prowadzących Konferencję (maksymalnie 6 osób).
3. Sala konferencyjna powinna być na tyle duża, aby była możliwość rozstawienia co najmniej 4 ścianek reklamowych i około 10 roll-upów.
4. Każda sala konferencyjna musi posiadać indywidualną klimatyzację.
5. Dostęp do światła dziennego w każdej sali szkoleniowej.

### **IV. Sala bankietowa:**

1. Min. 40 okrągłych stołów na 10 osób każdy z krzesłami
2. Parkiet
3. Scena na Sali dużej bankietowej minimum 60 m2
4. Nagłośnienie
5. DJ Oferta powinna zawierać wycenę usług DJ w godzinach od 21:00 dnia 24.10.2024 r. do 4:00 dnia 25.10.2024 r. równocześnie Zamawiający zastrzega sobie prawo do ewentualnego zorganizowania na własny koszt oprawy muzycznej podczas kolacji. Wykonawca zapewni wówczas miejsce i odpowiednie nagłośnienie dla oprawy muzycznej, którą zapewni Zamawiający. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie zezwolenia uprawniające do zorganizowania oprawy muzycznej w miejscu, gdzie odbędzie się uroczysta kolacja, a Zamawiający nie będzie ponosił z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
6. Sala bez kolumn wewnętrznych, wysokość od podłogi do sufitu minimum 5,2 m

W sali bankietowej musi być wydzielona sala taneczna do 400 osób, z miejscem dla oprawy muzycznej, małej estrady (około 4 - 6 m2) oraz z wydzielonym miejscem na dla DJ, jak i dogodnym miejscem do tańca w sali, w której będzie serwowana uroczysta kolacja.

Wszystkie sale muszą znajdować się w jednym budynku, tak aby nie wychodzić na zewnątrz w celu przejścia z jednej sali na drugą.

Sala powinna działać jako autonomiczna (zamknięta) przestrzeń ze względu na dostęp do kuchni, rampy transportowej, toalet, foyer i możliwości zamknięcia głównych drzwi.

### **V. Wyżywienie:**

Musi być zrealizowane w bezpośrednim sąsiedztwie sal konferencyjnych, w tym samym budynku, powinna znaleźć się przestrzeń do organizacji poczęstunku z wyposażeniem w formie bufetu i stolików koktajlowych lub zwykłych stołów.

**1. Termin: 23.10.2024 r. (środa)**

- a) Lunch dla 350 osób
- b) Przerwa kawowa dla 350 osób
- c) Kolacja w formie bufetu z napojami dla 350 osób

LUNCH

Podany w formie szwedzkiego stołu, z możliwością jednoczesnej konsumpcji przy stołach, na siedząco. Obiad dwudaniowy - zupa ( 2 do wyboru) + danie główne (po dwa rodzaje mięs, dodatków oraz sałat i surówek, warzywa na ciepło oraz dodatkowo danie dla wegetarian) + deser + owoce + napoje (bez ograniczeń, kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe).

W ofercie należy przedstawić 3 propozycje zestawów obiadowych.

PRZERWA KAWOWA

Usługa powinna zawierać: kawę, wybór herbat, śmietankę/mleko do kawy, cukier, wodę mineralną, wodę z dodatkiem owoców i ziół, soki owocowe, przekąski słodkie i wytrawne, galanterię cukierniczą, w tym desery serwowane w naczyniach jednoporcjowych. Przerwa o charakterze ciągłym uzupełniana w ciągu 8 godzin.

KOLACJA

Kolacja w formie szwedzkiego stołu, z możliwością jednoczesnej konsumpcji przy stołach, na siedząco. Przekąski zimne, ciepłe, wybór wędlin, danie na ciepło, danie bezmięsne na ciepło, wybór sałat+ deser + owoce + napoje (bez ograniczeń, kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe).

**2. Termin 24.10.2024 r. (czwartek)**

- a) Kawa, wybór herbat, śmietankę/mleko do kawy, cukier, wodę mineralną, wodę z dodatkiem owoców i ziół, soki owocowe, przekąski słodkie i wytrawne, galanterię cukierniczą, w tym desery serwowane w naczyniach jednoporcjowych. Przerwa o charakterze ciągłym uzupełniana w ciągu 4 - 8 godzin dla 350 osób.
- b) Obiad VIP dla 60 osób (oddzielna sala wydzielona menu te same lub podobne co dla pozostałych uczestników)
- c) Obiad w formie bufetu dla 350 osób: zupa ( 2 do wyboru) + danie główne (po dwa rodzaje mięs, dodatków oraz sałat i surówek, warzywa na ciepło oraz dodatkowo danie dla wegetarian) + desery + owoce + napoje (bez ograniczeń, kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe).

W ofercie należy przedstawić 3 propozycje zestawów obiadowych.

Wymagany rodzaj kolacji:

Kolacja zasiadana, dania ciepłe co najmniej 3 rodzaje mięs, dodatki skrobiowe co najmniej 2 rodzaje, makaron, ryba, danie wegetariańskie, serwowane w bemaarach w godzinach od 20.00 do 23.00 dania na bieżąco uzupełniane, zimne przekąski, sałaty napoje (bez ograniczeń, kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe).

Dodatkowo na stołach wino białe i czerwone po jednej butelce oraz 2 butelki wódki.

Ciasta i galanteria cukiernicza, w tym desery jednoporcjowe - co najmniej 3 rodzaje i owoce, ustawione w kąciku deserowym, bez ograniczeń, serwowane w sposób ciągły. Bufet zimny serwowany w sposób ciągły, przez cały czas trwania imprezy do godziny co najmniej 2.00 dnia 25.10.2024 r.

Open bar podczas uroczystej kolacji.

Zamawiający zapewni Open bar będzie otwarty od 21:00 dnia 24.10.2024 r. do 4:00 dnia 25.10.2024 r. Usługa powinna zawierać następujące alkohole: piwo, wino białe i czerwone oraz wódkę, alkohole mocne, drinki. Usługa będzie dodatkowo płatna przez uczestników.

Zamawiający nie będzie obciążany kwotą innych alkoholi niż: 1 wino białe i 1 wino czerwone oraz 2 butelki wódki ustawione na każdym z 40 stołów.

#### **VI. Szatnia:**

Możliwość pozostawienie rzeczy przez gości hotelowych w godz. 8.00 – 16.00 w dniu 23.10.2024 r. oraz 24.10.2024 r.

#### **VII. Dodatkowo:**

1. Parking min 350 miejsc w cenie w obiekcie hotelowym bądź na jego terenie.
2. Strefa wellnes.
3. Stefa fitness .
4. Basen nie krótszy niż 20 m i nie węższy niż 5,5 m
5. Miejsce na recepcję organizatora – ok 40m2 przy wejściu głównym do hotelu.
6. Obiekt hotelowy musi być oddalony od przystanku komunikacji miejskiej nie więcej niż 300 metrów.
7. Teren rekreacyjny wokół hotelu minimum 6000 m2
8. Możliwość podjazdu samochodu i autokaru pod zadane wejście.
9. Oferty tylko od obiektów hotelowych (bezpośrednich usługodawców) – wykluczamy firmy eventowe / pośredniczące
10. Doświadczenie w organizacji gal i kongresów sportowych.
11. W ofercie możliwość wykupienia pokoju z tarasem za dodatkową opłatą.
12. Sale muszą spełniać wymogi bezpieczeństwa, akustyczne, oświetleniowe, w tym z oświetleniem dziennym, bez zakłócającego pracę hałasu z zewnątrz, posiadać sprawną i wydajną wentylację, klimatyzację / otwierane okna oraz ogrzewanie. Sala powinna być estetyczna, uporządkowana bez zbędnych przedmiotów lub mebli i zapewniać komfort udziału uczestników.
13. Zamawiający zastrzega, że nie odpowiada za szkody wyrządzone przez uczestników.
14. Wykonawca może żądać odszkodowania od sprawcy (uczestnika) straty w mieniu.

Zamawiający wymaga, aby lokalizacja obiektu hotelowego znajdowała się w odległości nie mniejszej niż 5 a nie większej niż 15 km od dworca centralnego. Odległość będzie weryfikowana za pomocą narzędzia Google Maps (<https://www.google.pl/maps>).

Zamawiający będzie miał prawo do anulacji 15% zamówienia na minimum 60 dni przed jego realizacją oraz dalszych 5% na minimum 30 dni przed terminem realizacji.