

Załącznik nr 4 – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**I Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest **ŚWIADCZENIE USŁUG HOTELARSKO-RESTAURACYJNYCH W ZWIĄZKU Z ORGANIZACJĄ KONFERENCJI PRZEZ INSTYTUT TRANSPORTU SAMOCHODOWEGO** zwanej dalej „konferencją” dla maks. 250 osób.

**II Lokalizacja**

Usługi będą realizowane w obiekcie znajdującym się w odległości do 350 km od Centrum Warszawy. Za Centrum Warszawy uznaje się Plac Defilad.

**III Termin**

Konferencja odbędzie się w trzy następujące po sobie dni w terminie 24 - 26 października 2016 r.

**IV Wymagania dotyczące sali konferencyjnej**

Dwudniowe obrady 25-26 października 2016 r., muszą odbyć się w sali konferencyjnej na minimum 250 osób. Sala musi być klimatyzowana i wyposażona w sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny, flipchart, zasilanie z przewodami), nagłośnienie z możliwością podłączenia do komputera, mikrofony bezprzewodowe (minimum 3 sztuki), dostęp do Internetu (bezprzewodowego i bezpłatnego na terenie sali konferencyjnych), stół prezydencki zaopatrzony w wodę gazowaną i niegazowaną (na minimum 6 osób), miejsca siedzące dla maks. 250 osób, oświetlenie z możliwością zaciemnienia. Sprzęt multimedialny musi być sprawny technicznie i zapewniać odbiór dobrej jakości. W sali konferencyjnej ma być wyznaczone miejsce recepcji konferencji poprzez udostępnienie dwóch stołów oraz 6 krzesełek wraz wodą z gazowaną i niegazowaną.

**Uczestnicy:**

Konferencja zostanie zorganizowana dla 250 osób Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości osób o 20 % w stosunku do ilości wstępnie planowanej tj. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za pobyt minimum 200 osób. Zamawiający zastrzega, że w celu zmniejszenia ilości osób, może zrezygnować zarówno z 50 pokoi jednoosobowych, z 25 pokoi dwuosobowych lub z dowolnej ilości pokoi jedno- i dwuosobowych tak by łączna suma osób nie przekroczyła 50. O faktycznej liczbie uczestników konferencji Zamawiający poinformuje Wykonawcę do 7 dni przed terminem konferencji.

**V Wymagania dotyczące sali restauracyjnej**

Wykonawca zapewni obsługę gastronomiczną uczestnikom konferencji w sali restauracyjnej obiektu.

Organizacja uroczystej kolacji

Dopuszcza się, aby miejsce na część konferencyjną i część wieczorną drugiego dnia konferencji było to samo.

Wykonawca zapewni dla części wieczornej drugiego dnia konferencji salę restauracyjną dla ok. 250 osób. Powinno to być miejsce umożliwiające swobodne przemieszczanie się oraz prowadzenie programu artystycznego. Sala musi być wyposażona przynajmniej w:

- nagłośnienie, - minimum 2 mikrofony bezprzewodowe, - klimatyzację,
- oświetlenie z możliwością zaciemnienia sali, - stoliki koktajlowe,
- uroczysty wystrój sali.

#### **VI Dodatkowe wymagania lokalowe**

Wykonawca zapewni:

- pełne zaplecze sanitarne, dostosowane do liczby uczestników, - bezpłatne szatnie,
- 150 bezpłatnych miejsc parkingowych na terenie obiektu,

#### **VII Obsługa hotelarska**

Wykonawca zapewni 250 noclegów dziennie w pokojach 50 jednoosobowych i 100 pokoi dwuosobowych, spełniających wymienione warunki:

- koszt noclegu ma zawierać śniadanie,
- standard pokoi minimum trzy gwiazdki (\*\*\*) o powierzchni minimum 30 m<sup>2</sup> z łazienką
- pokoje hotelowe mają znajdować się w jednym budynku wraz z salą konferencyjną, wystawową oraz salą restauracyjną.

Spodziewana liczba noclegów kształtuje się następująco:

w pierwszym dniu Wykonawca zapewni 250 noclegów 200 w pokojach dwuosobowych — 100 pokoi, i 50 w pokojach jednoosobowych — 50 pokoi. w drugim dniu Wykonawca zapewni około 250 noclegów 200 w pokojach dwuosobowych — 100 pokoi, i 50 w pokojach jednoosobowych — 50 pokoi.

Wykonawca zapewni 500 noclegów łącznie w ciągu 3 dni trwania Konferencji — maksymalnie 400 w pokojach dwuosobowych (200 pokoi) i 100 w pokojach jednoosobowych (100 pokoi)

O faktycznej liczbie pokoi, które zostaną wykorzystane Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie do 7 dni przed terminem rozpoczęcia konferencji.

#### **VIII Obsługa gastronomiczna**

Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną:

I dnia konferencji 24 października 2016 r.:

- jednej kolacji standard dla maks. 250 osób:

kolacja w formie bufetu złożonego z minimum 2 zup do wyboru, 2 ciepłych dań głównych do wyboru (w tym jedno danie wegetariańskie), deseru oraz kawy, herbaty i napojów zimnych (sok, woda) — od godz. 18<sup>30</sup>;

#### II dnia konferencji 25 października 2016 r.: śniadanie

- jednego obiadu standard dla maks. 250 osób:  
lunch w formie bufetu składający się z minimum 2 zup do wyboru, 2 ciepłych dań głównych do wyboru (w tym jedno danie wegetariańskie), 2 deserów<sup>30</sup> do wyboru, kawy, herbaty i napojów zimnych (woda, soki) — ok. godz. 13.
- jednej kolacji uroczystej serwowanej dla maks. 250 osób:  
bufet przekąskowy, bufet sałatkowy, minimum 2 zupy do wyboru, 2 ciepłe dania główne do wyboru (w tym jedno danie wegetariańskie), 2 desery do wyboru, kawa, herbata i napoje zimne (sok, woda), owoce — ok. godz. 19 "Open bar" dla 250 osób w godzinach 19<sup>30</sup> - 0<sup>00</sup>,
- całodzienny serwis kawowy (kawa, herbata, soki, woda, ciastka) dla maks. 250 osób.

#### III dnia konferencji 26 października 2016 r.: śniadanie

- jednego obiadu standard dla maks. 250 osób: (maksymalnie) lunch w formie bufetu składający się z minimum 2 zup do wyboru, 2 ciepłych dań głównych (w tym jedno danie wegetariańskie), 2 deserów do wyboru, kawy, herbaty i napojów zimnych (woda, soki) — ok. godz. 12:30;
- serwis kawowy (kawa, herbata, soki, woda, ciastka) dla około 250 osób w godzinach 9<sup>00</sup> - 12<sup>00</sup>.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu nie później niż dwa tygodnie przed rozpoczęciem konferencji.

Zamawiający zastrzega aby przerwy kawowe, lunche i kolacja były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników konferencji lub w pomieszczeniu wyraźnie wyodrębnionym dla uczestników konferencji.

#### **IX Personel**

Wykonawca zapewni personel do obsługi technicznej obu części konferencji tj.:

- obsługi cateringu,
- obsługi sali konferencyjnej

Wykonawca wyznaczy osobę do kontaktów z Zamawiającym. Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą drogą mailową oraz za pomocą telefonów i faksu.

## **X Dodatkowe wymagania**

1. Obiekt Wykonawcy musi dysponować bazą hotelową, konferencyjną, gastronomiczną w jednym miejscu.
2. Wykonawca zapewni w porozumieniu z Zamawiającym profesjonalną oprawę muzyczną na jeden wieczór 25 października 2016 r. (zespół muzyczny grający muzykę rozrywkową na żywo) w godzinach 19<sup>30</sup> - 0<sup>00</sup>.
3. Sala wystawowa - Wykonawca zapewni wyodrębnione zamknięte miejsce dla stoisk wystawowych i sponsorskich w pobliżu Sali konferencyjnej o powierzchni około 150 m<sup>2</sup> wyposażonych w około 12 stolików i 36 krzesełek z możliwością podłączenia zasilania dla 12 komputerów oraz z bezprzewodowym i bezpłatnym dostępem do internetu.
4. Recepcja konferencji - Wykonawca przygotuje w dniu 24 października 2016 r. w godzinach 14<sup>00</sup>-19<sup>30</sup> w holu hotelu, recepcję konferencji stanowiącą ladę lub stół (stoły) (minimum długości 4 metrów), 4 krzesła, oraz wodę gazowaną i niegazowaną, ponadto zapewni możliwość podłączania zasilania dla 2 komputerów oraz udostępni bezprzewodowy i bezpłatny dostęp do internetu.
5. sala VIP - Wykonawca zapewni wyodrębnioną salę o powierzchni minimum 30 m<sup>2</sup> w pobliżu sali konferencyjnej wraz z obsługą kelnerską do przeprowadzenia indywidualnych spotkań.
6. Powierzchnia do prezentacji - Wykonawca zapewni miejsce na terenie obiektu o powierzchni minimum 250 m<sup>2</sup> do prezentacji urządzeń i maszyn przez sponsorów konferencji. Miejsce musi być zaopatrzone w prąd elektryczny i oświetlenie umożliwiające podłączenie maszyn i urządzeń . Wymagane napięcie prądu 230V-380V.
7. Obiekt Wykonawcy musi być wyposażony w zaplecze rekreacyjno \_wypoczynkowe (basen, jacuzzi, sauna parowa, sauna sucha, siłownia) wliczone w cenę pokoju hotelowego.