

Załącznik nr 1a do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa organizacji konferencji, która odbędzie się w dniach 4-5 listopada 2026 w Poznaniu lub jego okolicach (do 25 km od Dworca PKP Poznań Główny) na terenie województwa Wielkopolskiego. Zakres usługi obejmuje zapewnienie usług restauracyjnych i hotelowych, a także wynajem oraz pełną obsługę techniczną dwóch sal konferencyjnych wraz z niezbędnym wyposażeniem multimedialnym. Konferencja „Dni Przedsiębiorcy Rolnego 2026” planowana jest dla łącznie 170 uczestników, przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość bez kosztowego zmniejszenia liczby uczestników o maksymalnie 15 osób, najpóźniej na 2 dni kalendarzowe przed terminem realizacji usługi.

Konferencja, realizowana będzie w ramach operacji pn. Dni Przedsiębiorcy Rolnego 2026 w ramach dotacji celowej KSOW+ tj. II Schemat pomocy technicznej PS WPR 2023-2027.

Mając na uwadze powyższe, rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu zamówienia, a Wykonawca nie będzie wnosił z tego tytułu żadnych roszczeń, przy czym Zamawiający zastrzega sobie, że cena ogółem za usługę oraz ceny jednostkowe w przypadku mniejszej liczby uczestników nie mogą ulec zwiększeniu.

Szczegółowy opis usług:

1. Zapewnienie sal konferencyjnych wraz z wyposażeniem multimedialnym

Szczegółowe wymagania dotyczące sal konferencyjnych:

Sala nr 1:

Sala konferencyjna powinna być klimatyzowana i posiadać powierzchnię nie mniejszą niż 200 m² w układzie teatralnym dla 170 osób. Sala powinna być wyposażona w mównicę, ustawioną frontem do uczestników konferencji. Układ przestrzenny sali musi gwarantować wszystkim uczestnikom bardzo dobrą widoczność oraz bezpośredni kontakt wzrokowy z prelegentami. W związku z tym sala nie może zawierać filarów, ścianek ani innych elementów konstrukcyjnych, które mogłyby ograniczać widoczność sceny lub ekranu projekcyjnego. Minimalna wysokość sali powinna wynosić nie mniej niż 2,8 m.

Wyposażenie sali powinno obejmować:

- system nagłośnienia dostosowany do wielkości sali,
- odpowiednie oświetlenie,
- klimatyzację,
- projektor multimedialny oraz ekran,
- co najmniej 2 mikrofony bezprzewodowe,
- pilot do zmiany slajdów,

- przedłużacze elektryczne,
- dostęp do stabilnego, symetrycznego łącza internetowego o przepustowości min. 30/30 Mbps.

W trakcie konferencji odbędzie się debata, na potrzeby której należy zapewnić ustawienie frontem do uczestników konferencji 5 foteli dla prelegentów wraz ze stolikiem kawowym.

Sala powinna być udostępniona:

- w dniu 03.11.2026 r. – w celu przygotowania oraz instalacji sprzętu audiowizualnego,
- w dniu 04.11.2026 r. w godzinach 11:30–18:30,
- w dniu 05.11.2026 r. w godzinach 8:00–13:00.

Sala nr 2:

Sala konferencyjna powinna być klimatyzowana o pow. nie mniejszej niż 100 m² w układzie teatralnym dla 60 osób. W sali należy zapewnić mównicę, ustawioną frontem do uczestników konferencji. Układ przestrzenny sali musi gwarantować wszystkim uczestnikom bardzo dobrą widoczność oraz bezpośredni kontakt wzrokowy z prelegentami. W związku z tym sala nie może zawierać filarów, ścianek ani innych elementów konstrukcyjnych, które mogłyby ograniczać widoczność sceny lub ekranu projekcyjnego. Wysokość sali nie może być mniejsza niż 2,8 m.

Wypożyczenie sali powinno obejmować:

- system nagłośnienia dostosowany do wielkości sali,
- odpowiednie oświetlenie,
- klimatyzację,
- projektor multimedialny oraz ekran,
- co najmniej 2 mikrofony bezprzewodowe,
- pilot do zmiany slajdów,
- przedłużacze elektryczne,
- dostęp do stabilnego, symetrycznego łącza internetowego o przepustowości min. 30/30 Mbps.

Sala powinna być udostępniona:

- w dniu 03.11.2026 r. – w celu przygotowania oraz instalacji sprzętu audiowizualnego,

w dniu 04.11.2026 r. w godzinach 14:00–17:30.

Wymagania dotyczące obsługi technicznej:

- obsługa techniczna sprzętu audiowizualnego – gotowość do natychmiastowego usunięcia ewentualnych usterek,
- ustawienie stołów i krzeseł w ilości i w sposób wskazany powyżej,
- dbałość o ciągłość działania mikrofonów,
- stała współpraca z organizatorem i moderatorami wydarzenia.

2. Zapewnienie usługi restauracyjnej

Sala restauracyjna, w której będzie podawana kolacja, śniadanie oraz lunch bufetowy powinna być wyposażona w stoły i krzesła w ilości zapewniającej możliwość jednoczesnego spożycia posiłku dla grupy liczącej 170 osób.

Menu zostanie zatwierdzone przez zamawiającego u wykonawcy najpóźniej do 5 dni kalendarzowych przed planowanym wydarzeniem.

W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego konieczności przygotowania dania wegańskiego, bezglutenowego wykonawca zobowiązany będzie do dodatkowego uwzględniania dań danego rodzaju w menu.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość dostosowania liczby zamawianych posiłków do ostatecznej liczby uczestników konferencji, w tym jej bezkosztowego zmniejszenia o maksymalnie 15 osób, najpóźniej na 2 dni kalendarzowe przed terminem realizacji usługi.

Serwis kawowy powinien być wystawiany w **systemie ciągłym na korytarzu przed salami konferencyjnymi.**

Przekąski bankietowe powinny być uzupełniane na bieżąco:

- w dniu 04.11.2026 r. w godzinach: 12:00-13:00, 14:45-15:15, 17:15-17:30,
- w dniu 05.11.2026 r. w godzinach: 8:30-9:00, 10:15-10:45.

Kolacja w dniu 04.11.br. powinna zostać podana w godzinach: 18:30 – 20:00.

Lunch bufetowy w dniu 05.11.br. powinien być podany w godzinach: 12:30-14:00.

Szczegółowy skład usług wymienionych w podpunktach a) – d):

A) Kolacja dla 170 osób

Kolacja powinna składać się z trzech dań oraz napojów i obejmować co najmniej:

- a) Zupa – min. 300 ml na osobę,
- b) Danie główne:
 - dwa rodzaje mięs oraz ryba do wyboru – min. 150 g na osobę,
 - dwa rodzaje dodatków skrobiowych (np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron) – min. 150 g na osobę,
 - zestaw surówek (2 rodzaje) – min. 100 g na osobę,
 - mieszane sałaty – min. 100 g na osobę,
- c) Dodatki zimne:
 - sałatka jarzynowa – min. 100 g na osobę,
 - galantyna (np. schab ze śliwką, jajko w szynce, rolada z indyka) – min. 50 g na osobę,
- d) Deser (np. galaretka owocowa, ciasto, mus, lody) – min. 100 g na osobę,
- e) Napoje:
 - woda mineralna gazowana i niegazowana,
 - soki owocowe – min. 250 ml na osobę,
 - wybór herbat – bez limitu.

PREFEROWANA KUCHNIA EUROPEJSKA

B) Serwis kawowy ciągły dla 170 osób

Serwis dostępny przez cały czas trwania wydarzenia, obejmujący co najmniej:

- kawa z mlekiem, herbata, cytryna, cukier,
- soki owocowe (2 rodzaje),
- woda mineralna gazowana i niegazowana (butelkowana),

- napoje zimne i gorące – bez limitu,
- kruche ciasteczka podawane w systemie ciągłym – min. 100 g na osobę,
- ciasta domowe (min. 2 rodzaje, podawane w systemie ciągłym) – min. 100g na osobę,
- owoce (mix: jabłka, gruszki, winogrona, podawane w systemie ciągłym) – min. 100 g na osobę.

C) Przekąski bankietowe dla 170 osób:

W dniu 04.11.2026 r.:

- minikanapki bankietowe (różne rodzaje) – min. 4 szt. na osobę,
- rogaliki, muffiny, minitarty, paszteciki (różne rodzaje) – min. 3 szt. na osobę,

W dniu 05.11.2026 r.:

- minikanapki bankietowe (różne rodzaje) – min. 3 szt. na osobę,
- rogaliki, muffiny, minitarty, paszteciki (różne rodzaje) – min. 2 szt. na osobę.

D) Lunch bufetowy dla 170 osób – w dniu 05.11.2026 r.

- a) Zupa – min. 300 ml na osobę,
- b) Danie główne:
 - dwa rodzaje mięs oraz ryba do wyboru – min. 150 g na osobę,
 - dwa rodzaje dodatków skrobiowych (np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron) – min. 150 g na osobę,
 - zestaw surówek (2 rodzaje) – min. 100 g na osobę,
 - mieszane sałaty – min. 100 g na osobę,
- c) Dodatki zimne:
 - sałatka jarzynowa – min. 100 g na osobę,
 - galantyna (np. schab ze śliwką, jajko w szynce, rolada z indyka) – min. 50 g na osobę,
- d) Deser (np. galaretka owocowa, ciasto, mus, lody) – min. 100 g na osobę,
- e) Napoje:
 - woda mineralna gazowana i niegazowana,
 - soki owocowe – min. 250 ml na osobę,
 - wybór herbat – bez limitu.

PREFEROWANA KUCHNIA EUROPEJSKA

Wykonawca wskazuje Zamawiającemu miejsce konferencji.

2. Zakwaterowanie

Nocleg dla maksymalnie **170 osób** w 70 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych dla maksymalnie 70 osób oraz w 50 pokojach dwuosobowych lub wieloosobowych (typu Twin) dla maksymalnie 100 osób (w pokojach wieloosobowych dopuszcza się zakwaterowanie maksymalnie dwóch osób) wyposażonych w:

- a) łazienkę z dostępem do zimnej i ciepłej wody przez 24 godziny na dobę, z umywalką, toaletą, wanną lub prysznicem, kosmetykami podstawowymi (szampon, mydło, żel pod prysznic),
- b) zestaw 2 ręczników na osobę (1 mały i 1 duży kąpielowy),

- c) wodę butelkowaną gazowaną i niegazowaną,
- d) TV,
- e) dostęp do Wi-Fi,
- f) suszarkę do włosów.

Wymagana kategoria obiektu hotelowego: nie niższa od *** („trzygwiazdkowa”) w rozumieniu rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166).

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości noclegów, w zależności od ilości uczestników konferencji z możliwością bez kosztowego zmniejszenia tej liczby osób o nie więcej niż 15 osób w terminie do 2 dni kalendarzowych przed realizacją usługi.

Harmonogram zakwaterowania:

- 04/05.11.2026 r. – zapewnienie miejsc noclegowych dla 170 osób – 70 pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych dla maksymalnie 70 osób oraz 50 pokoi dwuosobowych lub wieloosobowych typu Twin dla maksymalnie 100 osób wraz ze śniadaniem, W pokojach wieloosobowych dopuszcza się zakwaterowanie maksymalnie dwóch osób.

Śniadanie - zorganizowane w formie bufetu szwedzkiego, z dwoma daniami ciepłymi do wyboru (każde danie po minimum 200 g na osobę), w tym danie wegetariańskie, pieczywo mieszane, masło, dwa rodzaje konfitur oraz miód, wędliny minimum 4 rodzaje, sery minimum 2 rodzaje, warzywa sezonowe minimum 3 rodzaje, sałatki oraz napoje zimne i gorące bez limitu (woda mineralna gazowana/niegazowana, sok owocowy, kawa z ekspresu i herbaty – min. trzy rodzaje + dodatki, tj. mleczko, cytryna, cukier).

3. Zapewnianie dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia realizacji minimalnych wymagań służących zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu art. 6 pkt 3) ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 2240), w zakresie dostępności architektonicznej poprzez:

- a) zapewnienie wolnych od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych budynków, w których będą świadczone usługi noclegowe, gastronomiczne oraz w których odbędzie się konferencja,
- b) zapewnienie informacji na temat rozkładu pomieszczeń w budynkach, w których będą świadczone usługi, co najmniej w sposób wizualny i dotykowy lub głosowy,
- c) zapewnienie wstępu do budynków, w których będą świadczone usługi, osobie korzystającej z psa asystującego, o którym mowa w art. 2 pkt 11 ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 100),
- d) zapewnienie osobom ze szczególnymi potrzebami możliwości ewakuacji lub ich uratowania w inny sposób.

4. Dodatkowe postanowienia:

- a) Miejsce świadczenia usługi – Poznań lub okolice miasta Poznania (do 25 km od Dworca PKP Poznań Główny PKP) na terenie województwa Wielkopolskiego;
- b) Wykonawca zapewni darmowy parking przed obiektem, w którym odbędzie się konferencja dla 100 aut osobowych oraz przed obiektem hotelowym, w będzie zapewnione zakwaterowanie uczestników konferencji dla aut uczestników korzystających z noclegu;
- c) Miejsce usługi restauracyjnej oraz sale konferencyjne muszą być zlokalizowane w obrębie jednego obiektu;
- d) Obiekt powinien umożliwiać uczestnictwo w konferencji osób ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu art. 6 pkt 3) ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz.U. z 2022 r. poz. 2240) zgodnie z §2 ust. 5 Załącznika nr 4 do SWZ;
- e) Podane przez Zamawiającego powyżej godziny serwowania posiłków są orientacyjne i mogą ulec zmianie. Dokładne godziny posiłków zostaną przedstawione Wykonawcy nie później niż 5 dni roboczych przed realizacją przedmiotu zamówienia;
- f) Zamówienie obejmuje zapewnienie punktu recepcyjnego (stół i 2 krzesła) usytuowanego przy sali konferencyjnej;
- g) Zamówienie obejmuje również zapewnienie miejsca dla 5 stoisk wystawienniczych (stół i 2 krzesła na każde stoisko), usytuowanego przy Sali konferencyjnej;
- h) Obiekt w okresie świadczenia usługi nie może być w trakcie prac remontowych i/lub budowlanych na obszarze objętym świadczonymi na rzecz konferencji usługami, a prace wykonywane w innych częściach obiektu nie mogą być uciążliwe (hałas, kurz itp.) dla uczestników konferencji, jak również jego stan nie może wskazywać na konieczność jego wyremontowania;
- i) Wykonawca zapewni pełny serwis gastronomiczny związany z wyżywieniem tzn. przygotowaniem, obsługą kelnerską, nakryciem i dekoracją stołów, zapewnieniem zastawy stołowej. Podczas posiłków nie dopuszcza się stosowania plastikowych lub papierowych kubeczków, sztućców, talerzy itp.;
- j) Serwis gastronomiczny musi być świadczony wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz zgodnie z przepisami prawnymi w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448, z 2025 r. poz. 1424);
- k) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić opiekuna – osobę, która będzie do stałej dyspozycji Zamawiającego w miejscu świadczenia usług, przez cały czas jej trwania i w szczególności będzie odpowiedzialna za rozwiązywanie wszelkich problemów zgłaszanych przez uczestników i Zamawiającego (nie wykraczających poza usługi i warunki określone w niniejszym Ogłoszeniu);
- l) Wykonawca zapewni informację o wydarzeniu (konferencji) przy wejściu do budynku oraz oznakowanie drogi do sali, w której będzie się ono odbywało.