

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****I. Przedmiot zamówienia.**

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe przygotowanie, obsługa i organizacja II edycji konferencji naukowej o Obławie Augustowskiej pt. „W przededniu Obławy Augustowskiej. Suwalszczyzna 1939 – 1945,, (nazywany dalej “Konferencja”) na terenie miasta Augustów (województwo podlaskie) przez co Zamawiający rozumie granice administracyjne Augustowa w terminie od 13.11.2024 do 15.11.2024 r.
2. Zakres podstawowy - Zamawiający gwarantuje, że minimalna liczba uczestników biorących udział w opisywanym wydarzeniu wyniesie 100 osób, w tym:
  - 1) zapewnienie noclegów w pokojach jednoosobowych bądź dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania ze śniadaniem dla 30 osób w terminie 13.11.2024 - 15.11.2024 oraz dla 20 osób w terminie 14.11.2024-15.11.2024 r.,
  - 2) obiad w formie bufetu – 14.11.2024 – 15.11.2024 dla 100 osób,
  - 3) kolacja w formie bufetu – 14.11.2024 dla 50 osób,
  - 4) bufet kawowy ciągły uzupełniany – 14.11.2024 – 15.11.2024 dla 100 osób.
3. Kody CPV opisujące przedmiot zamówienia:  
55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji  
55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.
4. Konferencja powinna zostać zorganizowana w hotelu położonym w Augustowie, przez co Zamawiający rozumie granice administracyjne Augustowa (województwo podlaskie).
5. Standard hotelu: co najmniej 3 gwiazdki.  
Wszystkie elementy wykonania przedmiotu zamówienia tj. nocleg, obiad, kolacja, konferencja, bufet przerwy kawowy dla wszystkich uczestników zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia muszą zostać zrealizowane na terenie jednego budynku, obiektu (hotelu) przez co Zamawiający rozumie lokalizację budynku/obiektu posiadającego ten sam adres. Zamawiający dopuszcza także budynki/obiekty będące kompleksem budynków, które posiadają łączniki między budynkami, tak aby goście nie wychodzili na zewnątrz przemieszczając się po budynku/obiekcie.

**II. Wymagania szczegółowe**

Do Wykonawcy należeć będzie w szczególności:

1. Zapewnienie co najmniej 1 osoby/koordynatora wydarzenia do wyłącznej dyspozycji Instytutu Pileckiego przez okres realizacji przedmiotu zamówienia.
2. Zamawiający informuje Wykonawcę, że w dniu 14.11.2024 r. uczestnicy Konferencji przybędą do hotelu od godziny 15:00, dlatego Zamawiający wymaga od Wykonawcy umożliwienia zameldowania gości w pokojach hotelowych lub zapewnienia bezpiecznego miejsca na terenie obiektu w celu przechowania bagaży gości do czasu zameldowania w pokojach hotelowych.
3. Zapewnienie i przygotowanie głównej sali konferencyjnej dla 100-120 uczestników wyposażonej w sprzęt multimedialny oraz nagłośnienie, umożliwiające przeprowadzenie profesjonalnie przygotowanej konferencji.
4. Zapewnienie cateringu podczas ciągłej przerwy kawowej, obiadu, organizacja kolacji dla uczestników.
5. Wszystkie dania i napoje powinny być serwowane w szklanych lub porcelanowych naczyniach.

6. Zapewnienie recepcji przez okres realizacji przedmiotu zamówienia dla Organizatora/Zamawiającego przy wejściu do obiektu, umożliwienie rozstawienia przy niej roll-upu organizatora przez okres realizacji przedmiotu zamówienia, umożliwienie dystrybucji materiałów promocyjnych organizatora przez okres realizacji przedmiotu zamówienia.
7. Oznaczenie pomieszczeń/miejsc na potrzeby konferencji.
8. Zagwarantowanie miejsc parkingowych dla Organizatora/Zamawiającego, w liczbie nie mniej niż 15. Parking nie może się znajdować dalej niż 200 m od wejścia głównego do obiektu hotelowego. Zamawiający dopuszcza parking zadaszony jak i niezadaszony.
9. Zamawiający informuje Wykonawcę, że w wydarzeniu mogą brać udział osoby starsze i niepełnosprawne, dlatego obiekt na terenie którego będzie organizowany Zjazd musi być dostosowany do potrzeb tych osób, w tym posiadać podjazd oraz w przypadku obiektu piętrowego, windę.

### **III. Nocleg**

1. Zamawiający poda Wykonawcy imienną listę gości nie później niż **do 10 listopada 2024 r.**
2. Pokoje noclegowe:  
Wszystkie pokoje noclegowe muszą posiadać łazienki z pełnymi węzłami sanitarnymi. W łazience musi znajdować się podstawowe wyposażenie do dyspozycji gości, jak: ręczniki, mydło, żel pod prysznic, suszarka do włosów. Pokoje muszą być wyposażone w klimatyzację, czajnik elektryczny/dostęp do gorących napoi, TV oraz posiadać bezpłatny dostęp do Internetu.
3. Śniadanie:  
Wykonawca musi zapewnić standardowe śniadanie w formie bufetu samoobsługowego, zgodne z ofertą hotelu na dany dzień, wliczone w cenę noclegu, dla wszystkich gości Zamawiającego korzystających z noclegu. Śniadanie w formie bufetu powinno uwzględniać: pieczywo, wędliny, warzywa, owoce, nabiał, jajka, napoje (kawa, herbata, woda, soki). Śniadanie musi być serwowane w tym samym obiekcie, w którym znajdują się pokoje noclegowe. Wykonawca dopuszcza serwowanie śniadania w innym budynku niż znajdują się pokoje noclegowe gości, o ile budynki są częścią tego samego kompleksu i są połączone łącznikiem. Śniadanie powinno trwać od godziny 7:00 do 10:00.

### **IV. Konferencja - 14.11.2024 – 15.11.2024**

#### **Główna sala konferencyjna**

Zamawiający wymaga, by Wykonawca zapewnił na potrzeby zorganizowania konferencji salę, która pomieści 100 - 120 uczestników w ustawieniu teatralnym. Sala powinna być klimatyzowana oraz dobrze oświetlona – oświetlenie sufitowe. Sala powinna zostać wyposażona w 120 krzeseł. Krzesła powinny zostać ustawione w jednolitych rzędach, w taki sposób, że każdy uczestnik konferencji będzie usadzony twarzą do mównicy. Sala powinna również zostać wyposażona w niezbędny do przeprowadzenia konferencji sprzęt techniczny: nagłośnienie, laptop z oprogramowaniem umożliwiającym przeprowadzenie prezentacji, 2 mikrofony bezprzewodowe, mównica, ekran projekcyjny (minimum 195x145 cm lub większy), rzutnik multimedialny o odpowiedniej mocy, pilot do rzutnika multimedialnego (umożliwiający przerzucanie slajdów w czasie prezentacji). Sala powinna być dostępna od godz. 10:00 do godz. 18:00. Zamawiający wymaga, by w czasie konferencji Wykonawca zapewnił co najmniej 1 osobę odpowiedzialną za obsługę techniczną konferencji w zakresie multimedialnym (obsługa konferencji w zakresie obsługi

osób wykonujących prezentacje w czasie konferencji. Do obowiązków osoby będzie należało: wgranie prezentacji do laptopa, obsługa prezentacji w czasie prezentacji).

#### **V. Obiad – 14.11.2024 – 15.11.2024**

Obiad musi być podany w formie bufetu szwedzkiego. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić podczas obiadu miejsca siedzące przy stołach dla wszystkich uczestników Konferencji. Obiad musi być świeży i składać się z:

1. Dwóch rodzajów zup, w tym jedna wegetariańska, nie mniej niż 300 ml/os.
2. Dwóch rodzajów dań głównych, w tym jedno wegetariańskie, dwóch rodzajów dodatków skrobiowych - łącznie nie mniej niż 300 g/os.
3. Dwóch rodzajów dodatków - surówka i warzywa gotowane, nie mniej niż 150 g/os.
4. Dwóch rodzajów deserów - ciasto, nie mniej niż 150 g/os.
5. Napojów:
  - świeżo parzona, gorąca kawa, podawana w ekspresie do kawy 300 ml/os.
  - herbata w torebkach minimum 2 rodzaje (w tym czarna i zielona)
  - gorąca woda podawana w samowarze lub termosach (do uzgodnienia każdorazowo z Zamawiającym) - 300 ml/os.
  - cukier – 10g /os.
  - mleko 3,2 % podawane w dzbankach – 50 ml/ os.
  - mleko roślinne (sojowe lub owsiane) – dostosowane do liczby uczestników
  - cytryna pokrojona (podawana na talerzykach) - 1 plaster /os.
  - woda podawana w szklanych karafkach lub dyspozytorach 0,5l /os.
  - soki owocowe w szklanych karafkach 0,5l/os.

#### **VI. Kolacja - 14.11.2024**

Kolacja musi być podana w formie bufetu szwedzkiego. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić podczas kolacji miejsca siedzące przy stołach dla wszystkich uczestników Konferencji. Kolacja musi być świeża i składać się z:

1. danie główne mięsne lub wegetariańskie wraz z dodatkiem skrobiowym - nie mniej niż 300 g/os.
2. dwa rodzaje dodatków skrobiowych
3. dwóch rodzajów surówek
4. dwóch rodzajów deserów – ciasto, nie mniej niż 150g/os.
5. napoje:
  - świeżo parzona, gorąca kawa, podawana w ekspresie do kawy 300 ml/os.
  - herbata w torebkach minimum 2 rodzaje (w tym czarna i zielona)
  - gorąca woda podawana w samowarze lub termosach (do uzgodnienia każdorazowo z Zamawiającym) - 300 ml/os.
  - cukier – 10 g/os.
  - mleko 3,2 % podawane w dzbankach – 50 ml/ os.
  - mleko roślinne (sojowe lub owsiane) – dostosowane do liczby uczestników
  - cytryna pokrojona (podawana na talerzykach)- 1 plaster /os.
  - woda podawana w karafkach lub dyspozytorach 0,5 l/os.
  - soki owocowe w karafkach 0,5 l/os.

## **VII. Bufet kawowy ciągły uzupełniany – 14.11.2024 – 15.11.2024**

Wykonawca zobowiązuje się zapewnić bufet kawowy ciągły uzupełniany. Bufet powinien być do dyspozycji gości w godzinach 12:00-18:00. Bufet powinien zawierać:

1. napoje:
  - świeżo parzona, gorąca kawa, podawana w ekspresie do kawy - 300 ml/os.
  - herbata w torebkach minimum 2 rodzaje (w tym czarna i zielona)- Gorąca woda podawana w samowarze lub warkach - 300 ml/os.
  - cukier, słodzik – 10 g/os.
  - mleko 3,2 % podawane w dzbankach – 50 ml/ os.
  - mleko roślinne (sojowe lub owsiane) – dostosowane do liczby uczestników
  - cytryna pokrojona (podawana na talerzykach)- 1 plaster /os.
  - woda podawana w karafkach lub dyspozytorach 0,5l /os.
  - soki owocowe w karafkach lub dyspozytorach 0,5l /os.
2. Trzy rodzaje słodkich przekąsek - nie mniej niż 150 g/os.

## **VIII. Recepcja – 14.11.2024 – 15.11.2024**

Wykonawca zobowiązuje się zapewnić recepcję dla organizatora, która będzie znajdować się w głównym holu obiektu (niedaleko wejścia do obiektu, przy głównej recepcji obiektu). Wykonawca zapewni stół recepcyjny pokryty jednolitym materiałem wraz z dwoma krzesłami. Wykonawca umożliwi organizatorowi dystrybucję materiałów promocyjnych przy recepcji oraz postawienie roll-upa.

## **IX. Przewidywany ramowy scenariusz Konferencji**

### **13.11.2024**

Zameldowanie w pokojach hotelowych do 30 osób (prelegenci) biorący udział w Konferencji

### **14.11.2024**

Zameldowanie w pokojach hotelowych do 20 osób (uczestników Konferencji)

7:00-10:00 Śniadanie

10:00-10:30 Rejestracja uczestników

10:30-14:20 Konferencja - główna sala konferencyjna

14:20-15:30 Obiad

15:30-16:30 Konferencja - główna sala konferencyjna

18:00-19:00 Kolacja

### **15.11.2024**

7:00-10:00 Śniadanie

10:30-14:00 Konferencja - główna sala konferencyjna

14:00-15:30 Obiad

Powyższy program ma charakter ramowy. Poszczególne punkty mogą ulec modyfikacji.