SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest organizacja dwóch konferencji dla 60 osób każda – zapewnienie noclegów, wyżywienia, sal konferencyjnych i bankietowych wraz z wyposażeniem, udostępnienie darmowe parkingu oraz świadczeń znajdujących się w ofercie.

Wszystkie usługi objęte przedmiotowym zamówieniem (sala konferencyjna, pokoje noclegowe dla gości, miejsce wydawania posiłków) muszą być świadczone w jednym obiekcie/hotelu. Na dopuszcza się sytuacji, w której którykolwiek z usług będzie wymagała przemieszczania się gości pomiędzy oddzielnymi budynkami.

I. Zamówienie podzielone jest na dwie części:

Część 1: Konferencja pn.: „Wzmacnianie różnorodności biologicznej poprzez zapobieganie wprowadzaniu, wczesne ostrzeganie i kontrolę inwazyjnych gatunków obcych roślin".
Część 2: Konferencja pn.: „Kompleksowa ochrona herpetofauny na obszarach Natura 2000 w północno-wschodniej Europie".

II. Termin realizacji:

a) pierwsza konferencja: 22 września – 24 września 2026 roku.

b) druga konferencja: 14 lutego – 16 lutego 2027 roku

UWAGA – poniższe wymagania są tożsame dla obu konferencji.

III. Miejsce realizacji konferencji:

obiekt/hotel kategorii min 4 gwiazdkowy, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r., poz. 2166) położony na terenie województwa warmińsko-mazurskiego w dowolnej gminie powiatów gołdapskiego, węgorzewskiego, oleckiego lub w gminach Kruklanki, Giżycko, Wydminy, Stare Juchy, Ełk, Kalinowo.

IV. Obowiązki Wykonawcy w związku z realizacją zamówienia:

1. Sale przeznaczone na konferencje muszą spełniać następujące warunki:

   1) być klimatyzowane lub posiadające inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 22 °C.

   2) powinny mieć standard odpowiadający salom konferencyjnym w hotelu co najmniej 4 gwiazdkowym (w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt 1 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),

   3) powinny być podzielone na dwie części: widownię i scenę,

   4) widownie powinny posiadać co najmniej 60 miejsc, ustawienie miejsc siedzących w układzie teatralnym, poszczególne rzędy siedzeń mogą być ustawione wyżej od rzędów poprzedzających,

   5) programy konferencji zakładają stałą obecność na scenie ok. 3 osób (moderatorów, prelegentów),

   6) scena powinna być wyposażona w mównicę, ustawioną w taki sposób, aby przemawiający był widoczny z każdego punktu sali oraz mógł być fotografowany,

2. Wykonawca odpowiada za właściwą aranżację przestrzeni konferencyjnej uwzględniającą konieczność szybkiego i sprawnego przemieszczania się uczestników konferencji. Wykonawca

odpowiada za wyposażenie powierzchni konferencyjnej (w tym sali konferencyjnej) w adekwatną do przewidywanej liczby uczestników Konferencji ilość siedzeń, ich ustawienie w sposób uzgodniony z Zamawiającym, zapewnienie stołu prezydialnego (przykrytego tkaniną sięgającą podłogi) wraz z krzesłami dla prelegentów oraz musi zapewnić podłączenie do sieci elektrycznej wyposażenia technicznego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji sposobu aranżacji sali konferencyjnej przed rozpoczęciem obrad oraz zainstalowanie w niej niezbędnego wyposażenia technicznego.

3. Zamawiający przed rozpoczęciem i w trakcie konferencji, może dokonać przeglądu pomieszczeń, w których odbywać się będzie konferencja pod kątem zgodności z wymogami Zamawiającego oraz ustaleniami podjętymi wspólnie z Wykonawcą w trakcie przygotowań do konferencji.

4. **Zapewnienie wyżywienia uczestników w tym posiłki wegetariańskie**:

1. pierwszy dzień

- obiad w formie bufetu z napojami (15:00 – 16:00) dla 30 osób
- przerwa kawowa ciągła (16:00 – 18:00) dla 30 osób
- kolacja w formie bufetu z napojami (woda, kawa, herbata) (19:00 – 20:00) dla 60 osób

2. drugi dzień

- śniadanie w formie bufetu z napojami (8:00 – 9:00) dla 60 osób
- obiad w formie bufetu z napojami (13:00 – 14:00) dla 60 osób
- uroczysta kolacja serwowana z bufetem (od 19:00 do 1:00 w nocy) dla 60 osób
- przerwa kawowa ciągła (od 9:30 do 18:00) dla 60 osób

3. trzeci dzień

- śniadanie w formie bufetu z napojami (8:00 – 9:00) dla 60 osób
- przerwa kawowa ciągła (od 9:30 do 12:30) dla 60 osób.
- obiad w formie bufetu z napojami (13:00 – 14:00) dla 60 osób

Ww. wyżywienie winno być podane wg poniższej specyfikacji:

1. **2 x Śniadanie zasiadane w formie bufetu z napojami**

Zamawiający wymaga, by Wykonawca zapewnił w drugim i trzecim dniu konferencji roku śniadanie dla uczestników w formie bufetu z napojami w restauracji hotelowej.

2. **3 x Obiad zasiadany w formie bufetu z napojami**

Zamawiający wymaga, by Wykonawca zapewnił w pierwszym, drugim i trzecim dniu konferencji lunch - dla 30 uczestników pierwszego dnia konferencji i 60 uczestników drugiego i trzeciego dnia konferencji - w formie bufetu z napojami w restauracji hotelowej. Obiad winien składać się minimum z przystawki (na ciepło bądź na zimno), 2 zup, 3 dań ciepłych do wyboru, trzech surówek lub gotowanych warzyw, napojów (woda), deseru.

3. **1x Kolacja w pierwszym dniu konferencji.**

Zamawiający wymaga, by Wykonawca zapewnił kolację dla 60 uczestników konferencji. Kolacja powinna składać się z przystawki (na ciepło bądź na zimno), zupy, dania ciepłego z dodatkami, napojów (woda, kawa, herbata), deseru.

4. **1xUroczysta kolacja w drugim dniu konferencji.**

Zamawiający wymaga, by Wykonawca zapewnił uroczystą kolację serwowaną do stołów dla 60 uczestników Konferencji. Kolacja winna być zasiadana w jednej sali przy okrągłych stołach, przy których może zasiąść do 10 uczestników kolacji.

Kolacja winna się składać części serwowanej składającej się z przystawki (na zimno), zupy, dania głównego , deseru oraz bufetu składającego się z zimnych przekąsek, dań gorących w tym 1 zupy, dodatków gorących oraz bufetu deserowego składającego się z min. 3 ciast i owoców sezonowych, napojów (kawa, herbata, woda, soki). Bufet winien być eksponowany po zakończeniu części serwowanej i uzupełniany do 3 godz.

Obiad i kolacja powinny obejmować również dania w wersji wegetariańskiej, zgodnie z powyższą specyfikacją, dla osób wskazanych przez Zamawiającego.

5. **Pomieszczenie na potrzeby organizacji przerwy kawowej** musi być dostosowane do liczby uczestników. Zamawiający dopuszcza, by przerwa kawowa została zorganizowana przy sali konferencyjnej lub sali specjalnie do tego celu przygotowanej, o ile będzie ona zlokalizowana w tym samym budynku i na tym samym piętrze, na którym odbywać się będzie konferencja.

Przerwa kawowa ciągła w pierwszym dniu konferencji (16:00 – 18:00), w drugim dniu konferencji (09:30 - 18:00) i w trzecim dniu konferencji (9.30 - 12.30) uzupełniana na bieżąco.
Zapewnione winny być – minimum - dla każdego uczestnika: kawa, w tym z ekspresu ciśnieniowego, herbata (różne rodzaje – w tym czarna i owocowa), wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu, mleczko do kawy, cukier, cytryna, woda bez ograniczeń, 3 rodzaje ciastek oraz owoce sezonowe.

Przewidywane godziny trwania Konferencji na głównej sali konferencyjnej:
Pierwszy dzień konferencji od godziny 16:00 do godziny 18:00), drugi dzień konferencji - od godziny 09:30 do godziny 18:00, trzeci dzień konferencji – od godziny 09:00 – do godziny 14:00.

5. **Zapewnienie zakwaterowania**

Zapewnienie noclegu dla 60 osób w 45 pokojach 1 i 2-osobowych: 30 pokoi jednoosobowych i 15 pokoi dwuosobowych. Pokoje muszą być wyposażone w łazienki z prysznicem/wanną, umywalką, WC i lustrem, w pokojach dwuosobowych min. 2 oddzielne jednoosobowe łóżka, łoża małżeńskie będą wykorzystywane jednoosobowo, TV, dostęp do Internetu, zestaw ręczników, mydło, zimna i ciepła woda dostępna całą dobę. Wykluczone są dostawki w pokojach.
Pokoje winny być udostępnione od godziny 15:00 w pierwszym dniu konferencji. W trzecim dniu konferencji goście mają obowiązek zwolnić pokoje do godziny 12:00. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić po upływie doby hotelowej odpowiednie pomieszczenie do przechowania bagażu przez wszystkich uczestników Konferencji, nie później niż do upływu tego dnia.

6. **Inne wymagania (tożsame dla obu konferencji)**

Wykonawca zapewni nieodpłatne korzystanie z miejsc parkingowych, którymi dysponuje obiekt/hotel przez uczestników spotkania.

V. Dostępność obiektu i usług dla osób ze szczególnymi potrzebami

1. Obiekt hotelarski, w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia, musi zapewniać dostępność dla osób ze szczególnymi potrzebami, w tym osób z niepełnosprawnościami, w zakresie niezbędnym do pełnego korzystania przez nie ze świadczeń objętych przedmiotem zamówienia.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić możliwość korzystania przez osoby ze szczególnymi potrzebami, na zasadzie równości z pozostałymi uczestnikami konferencji, co najmniej z:
   – wejścia do obiektu i recepcji,
   – sali konferencyjnej,
   – pomieszczenia, w którym organizowane będą przerwy kawowe,

– restauracji lub innych pomieszczeń, w których podawane będą posiłki,
– sali, w której organizowana będzie uroczysta kolacja,
– części noclegowej,
– ogólnodostępnych sanitariatów,
– parkingu.

3. Dojście od parkingu oraz wejścia do obiektu do pomieszczeń, o których mowa powyżej, musi być dostępne dla osoby poruszającej się na wózku. Ciągi komunikacyjne wykorzystywane przez uczestników konferencji powinny być wolne od barier uniemożliwiających lub istotnie utrudniających samodzielne przemieszczanie się.
4. Jeżeli pomieszczenia wykorzystywane do realizacji zamówienia znajdują się na różnych kondygnacjach, obiekt musi posiadać windę, platformę lub inne rozwiązanie techniczne umożliwiające osobie z ograniczoną mobilnością dostęp do wszystkich pomieszczeń wykorzystywanych do realizacji zamówienia.
5. Wykonawca zapewni co najmniej **jedno miejsce postojowe dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami**, zlokalizowane możliwie najbliżej dostępnego wejścia do obiektu i umożliwiające swobodne przemieszczenie się z miejsca postojowego do wejścia.
6. Obiekt musi posiadać co najmniej **jeden ogólnodostępny sanitariat dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami**, dostępny dla uczestników konferencji w czasie jej trwania.
7. Spośród pokoi przeznaczonych na potrzeby realizacji zamówienia Wykonawca zapewni możliwość zakwaterowania co najmniej jednej osoby w **pokoju przystosowanym do potrzeb osoby z niepełnosprawnością ruchową**, w szczególności osoby poruszającej się na wózku. Pokój ten musi posiadać odpowiednio dostosowany węzeł higieniczno-sanitarny oraz być dostępny za pomocą ciągu komunikacyjnego pozbawionego barier.
8. W sali konferencyjnej oraz pomieszczeniach gastronomicznych należy zapewnić możliwość zajęcia miejsca przez osobę poruszającą się na wózku bez konieczności oddzielania jej od pozostałych uczestników wydarzenia.
9. Organizacja sali konferencyjnej, w tym ustawienie krzeseł, stołów, ciągów komunikacyjnych oraz wyposażenia technicznego, nie może powodować powstawania barier w przemieszczaniu się osób ze szczególnymi potrzebami.
10. Wykonawca zapewni możliwość wstępu do obiektu oraz korzystania ze wszystkich pomieszczeń związanych z realizacją zamówienia osobie korzystającej z **psa asystującego**, na zasadach wynikających z obowiązujących przepisów prawa.
11. Informacja dotycząca rozmieszczenia podstawowych pomieszczeń wykorzystywanych podczas konferencji powinna być przedstawiona w sposób czytelny i umożliwiający łatwą orientację w obiekcie. Personel obiektu zobowiązany jest do udzielenia osobie ze szczególnymi potrzebami niezbędnych informacji i pomocy w dotarciu do właściwych pomieszczeń.
12. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić możliwość bezpiecznej ewakuacji osób ze szczególnymi potrzebami albo zastosować inne rozwiązania umożliwiające ich skuteczne uratowanie w sytuacji zagrożenia.
13. Na potrzeby osoby słabosłyszącej Wykonawca zapewni, po wcześniejszym zgłoszeniu takiej potrzeby przez Zamawiającego, możliwość zastosowania w głównej sali konferencyjnej przenośnej lub stałej **pętli indukcyjnej, systemu FM albo innego równoważnego rozwiązania wspomagającego słyszenie**.
14. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego szczególnych potrzeb uczestnika konferencji Wykonawca zobowiązany jest, w granicach technicznie i organizacyjnie możliwych, zastosować racjonalne usprawnienia umożliwiające tej osobie korzystanie z usług będących przedmiotem zamówienia na zasadzie równości z pozostałymi uczestnikami.
15. Obiekt musi spełniać wymagania dotyczące dostosowania obiektów hotelarskich do potrzeb osób z niepełnosprawnościami wynikające z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności z

rozporządzenia w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie oraz przepisów techniczno-budowlanych.