

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamówienie jest współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach programu współpracy INTERREG Polska-Saksonia 2021-2027.

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie Sali/sal konferencyjnej/ych oraz cateringu (przerwa kawowa i lunch) dla uczestników 32. Polsko-Niemiecko-Czeskiego Forum Kooperacji Firm, zwanego dalej Forum, realizowanego w ramach projektu „Zielona Przyszłość Pogranicza” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Współpracy INTERREG Polska-Saksonia 2021-2027.

Usługa ma zawierać następujące elementy:

- Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji (Kod 55120000-7)
- Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków (Kod 55300000-3)

1) Wymagania odnośnie obiektu w którym odbędzie się Forum:

1. Obiekt powinien być zlokalizowany na terenie powiatu karkonoskiego lub miasta Jelenia Góra.
2. Zamawiający wymaga, aby zaproponowany obiekt posiadał sale (konferencyjna/e, restauracyjna) oraz miejsce, w których będą organizowane przerwa kawowa, stoiska konferencyjne i hol do rejestracji zlokalizowane w tym samym budynku. Zamawiający dopuszcza kompleks budynków połączonych ze sobą w sposób gwarantujący przejście z budynku do budynku bez konieczności wychodzenia na zewnątrz.
3. Dla uczestników Forum zapewnione mają zostać bezpłatne miejsca parkingowe, w ilości co najmniej 60 miejsc.
4. W obiekcie musi znajdować się hol o powierzchni minimum 40 m. kw., gdzie znajdzie się miejsce do rejestracji uczestników Forum – zapewnienie miejsca i wyposażenie 3 stanowisk:
 - Rejestracja PL: 3 stoły i 4 krzesła,
 - Rejestracja DE: 1 stół, 2 krzesła
 - Rejestracja CZ: 1 stół i 2 krzesła
5. Możliwość ustawienia na terenie i przed obiektem brandingu Zamawiającego (m.in.: ścianka promocyjna, rollupy, balon, baner, flagi).
6. Na czas Forum, Zamawiający zastrzega sobie prawo do oznakowania sal oraz wejścia do obiektu i holu plakatami i innymi informacjami.
7. Pomieszczenie gospodarcze lub magazyn udostępnione Zamawiającemu, o powierzchni minimum 15 m. kw., bezpłatnie w terminie 5 - 7.11.2025 r.
8. Obiekt musi dysponować infrastrukturą dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych.

2) Planowana liczba uczestników:

Planowana liczba uczestników - około 220 osób, z czego około 20 osób stanowić będzie personel organizatora i partnerów projektu. Powyższe dane mają charakter orientacyjny, nie stanowią zobowiązania dla Zamawiającego. Informacja o dokładnej liczbie uczestników zostanie przez Zamawiającego przekazana nie później niż 7 dni kalendarzowych przed terminem Forum.

3) Termin realizacji

Forum planowane jest 6 listopada 2025 r. Informacja o dokładnych ramach godzinowych zostanie podana przez Zamawiającego nie później niż 7 dni kalendarzowych przed Forum.

W wyjątkowych przypadkach Zamawiający może zmienić termin Forum lub zrezygnować z jego organizacji, o ile poinformuje o tym Wykonawcę najpóźniej na 14 dni kalendarzowych przed zaplanowanym terminem. W takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe wobec Zamawiającego.

USŁUGI HOTELARSKIE W ZAKRESIE SPOTKAŃ I KONFERENCJI (KOD 55120000-7)

Wynajęcie Sali/sal dla min. 220 osób:

1. Forum składa się z dwóch części – seminaryjnej i giełdy kooperacji B2B. W programie planowane są również stoiska informacyjne, przerwa kawowa oraz lunch:
 - a. **część seminaryjna** – ustawienie sali: układ kinowy ze swobodnymi przejściami, minimum 220 krzeseł, miejsce na panel dyskusyjny z przodu sali (fotele około 5 szt. i stolik kawowy + woda dla prelegentów) i mównicę, stolik dla informatyka z przodu sali + 2 krzesła (podłączenie do prądu). W sali, zapewnione zostać musi dodatkowe miejsce na 2 kabiny dwuosobowe do tłumaczenia symultanicznego wraz z możliwością podłączenia odpowiedniego sprzętu - sprzęt do tłumaczenia i samo tłumaczenie zapewnia Zamawiający. Ustawienie kabin musi zapewniać tłumaczom kontakt wzrokowy z prelegentami na podium. W sali albo przy wejściu do sali ustawienie 2 stołów i 2 krzeseł na sprzęt/ odbiorniki do tłumaczenia symultanicznego.
 - b. **giełda kooperacyjna** - bilateralne rozmowy między przedsiębiorcami. Ustawienie 40 stolików + 4 krzesła do każdego stolika oraz punkt informacyjny 3 stoły + 6 krzeseł.
 - c. **stoiska informacyjne** - dodatkowo wykonawca zapewni co najmniej 10 stolików + 2 krzesła do każdego stolika dla partnerów i współorganizatorów (stoiska informacyjne) w Sali/salach konferencyjnych lub w ich pobliżu.
2. Oferent musi dysponować:
 - a. 1 dużą salą, która umożliwi organizację części seminaryjnej oraz giełdy kooperacyjnej;
lub 2 salami konferencyjnymi w tym samym budynku (Zamawiający dopuszcza kompleks budynków połączonych ze sobą w sposób gwarantujący przejście z budynku do budynku bez konieczności wychodzenia na zewnątrz.) umożliwiającymi realizację części seminaryjnej oraz giełdy kooperacyjnej;
lub dopasować ustawienie Sali po zakończeniu części seminaryjnej w ciągu 45 minut do drugiej części wydarzenia – giełdy kooperacyjnej (przestawienie Sali z układu kinowego na giełdę kooperacyjną – ustawienie 40 stolików + 4 krzesła do każdego stolika i punktu informacyjnego). W tym czasie uczestnicy udadzą się na lunch. Sala/e wraz ze sprzętem multimedialnym - rzutnikiem, ekranem, sprzętem nagłośnieniowym.
Bezawaryjność działania wszystkich ww. urządzeń musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu w dniu poprzedzającym Forum.
 - b. **i salą restauracyjną**, w której odbędzie się lunch.
3. W przypadku, gdy sala/e konferencyjna/e posiada/ją dostęp do światła dziennego, okna powinny być wyposażone w sprawne żaluzje/rolety. W przypadku, gdy sala dostępu takiego nie posiada, winna zapewniać odpowiednie oświetlenie w zgodzie z zasadami BHP.
4. Sala/e powinna/y być usytuowana/e a w odpowiedniej odległości od ewentualnych źródeł hałasu; powinna mieć również zapewnione warunki dyskrecji (sale zamykane, bez możliwości przechodzenia przez nią lub przebywania w niej osób niebiorących udziału w wydarzeniu).
5. **Sala/e konferencyjne musi/szą być dostępna/e w dniu poprzedzającym Forum dla Zamawiającego, obsługi technicznej kabin symultanicznych, a w dniu Forum, przygotowana/e i dostępna/e na co najmniej 2 godziny przed rozpoczęciem Forum dla pracowników Zamawiającego.**
6. Sala/e powinna być wyposażona/e w: krzesła z miękkim siedzeniem i oparciem, klimatyzację z możliwością samodzielnej regulacji temperatury, łatwy dostęp do źródła prądu (gniazdka oraz przedłużacz).
7. W trakcie godzin użytkowania sal/i, Zamawiający powinien mieć możliwość korzystania z pomocy obsługi technicznej Wykonawcy.

USŁUGI RESTAURACYJNE I DOTYCZĄCE PODAWANIA POSIŁKÓW (KOD 55300000-3)

Podczas Forum, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom przerwę kawową ciągłą oraz lunch.

1. Wykonawca w czasie przerwy kawowej i lunchu zapewnić musi zastawę ceramiczną, z kompletem sztućców metalowych i serwetek. Wykonawca musi zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków, usuwanie brudnych naczyń.
2. Wszystkie posiłki przygotowywane będą przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych.
3. Przerwa kawowa oraz lunch będą serwowane zgodnie z godzinami wskazanymi przez Zamawiającego, ustalonymi w ramach kontaktów roboczych.
4. Przerwa kawowa ciągła od 9:00-17:00 dla około 200 osób:
 - a. W Sali konferencyjnej lub w bezpośrednim sąsiedztwie Sali konferencyjnej
 - b. W skład serwisu kawowego, w czasie przerwy kawowej wchodzić ma co najmniej:
 - i. gorąca herbata w saszetkach (min. 3 rodzaje asortymentowe, dodatek w postaci cytryny, cukier, parzona wrzątkiem) - bez ograniczeń ilościowych,
 - ii. gorąca kawa czarna (rozpuszczalna i świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego/zaparzaczka plus dodatki w postaci mleko/śmietanka, cukier) - bez ograniczeń ilościowych,
 - iii. soki owocowe w 2 rodzajach smakowych (soki 100%) – bez ograniczeń ilościowych,
 - iv. woda mineralna niegazowana i gazowana – bez ograniczeń ilościowych,
 - v. co najmniej 3 rodzaje ciastek.
 - c. Szczegóły techniczne dotyczące przerwy kawowej i harmonogramu godzinowego zostaną ustalone w drodze kontaktów roboczych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.
 - d. Planowana liczba uczestników około 200 osób. Powyższe dane mają charakter orientacyjny, nie stanowią zobowiązania dla Zamawiającego. Informacja o dokładnej liczbie uczestników zostanie przez Zamawiającego przekazana nie później niż 7 dni kalendarzowych przed Forum.
5. Lunch dla około 200 osób:
 - a. Lunch w sali restauracyjnej. Zamawiający nie dopuszcza, aby uczestnicy podczas lunchu byli zgromadzeni w różnych salach lub na różnych piętrach.
 - b. Lunch powinien być podawany uczestnikom w innej sali niż sala konferencyjna, ale w tym samym budynku. Zamawiający dopuszcza kompleks budynków połączonych ze sobą w sposób gwarantujący przejście z budynku do budynku bez konieczności wychodzenia na zewnątrz.
 - c. Lunch powinien być ciepły, podany w formie tzw. bufetu szwedzkiego w ilości odpowiedniej dla ilości uczestników Forum i obejmować co najmniej: przystawka, zupa, danie główne, bufet sałatkowy, oraz zimne napoje, w tym soki, woda. Powinien uwzględniać posiłki zgodne z dietą wegetariańską i w tym zakresie zostać odpowiednio oznaczony przez Wykonawcę.
 - d. Sala restauracyjna ma zapewniać ilość stolików oraz krzeseł odpowiadających co najmniej liczbie uczestników Forum.
 - e. Menu zostanie przesłane Zamawiającemu do zatwierdzenia na co najmniej 7 dni przed terminem Forum.
 - f. Planowana liczba uczestników około 200 osób. Powyższe dane mają charakter orientacyjny, nie stanowią zobowiązania dla Zamawiającego. Informacja o dokładnej liczbie uczestników zostanie przez Zamawiającego przekazana nie później niż 7 dni kalendarzowych przed Forum.