**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest organizacja 32. Konferencji Naukowo-Technicznej   
„Problemy Eksploatacji Maszyn i Napędów Elektrycznych” – PEMINE w dniach 2-4.10.2024.

1. Przedmiot zamówienia: organizacja konferencji naukowo-technicznej w dniach   
   2-4.10.2024 obejmująca świadczenie usług hotelarskich, restauracyjnych i cateringowych oraz wynajem sal konferencyjnych wraz z niezbędnym wyposażeniem technicznym do przeprowadzenia konferencji.
2. Liczba uczestników: 150Ostateczna liczba uczestników zostanie określona po otrzymaniu imiennych zgłoszeń uczestników, na co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.
3. Zakwaterowanie i wyżywienie od 2.10.2024 r. do dnia 4.10.2024 r., szczegółowe godziny przyjazdu i wyjazdu uczestników, przekaże koordynator ze strony organizatora na co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zakresu usługi w przypadku zaistnienia okoliczności organizacyjnych i formalnych, a także zmiany uwarunkowań prawnych. Minimalna wartość przedmiotu usługi będzie stanowiła nie mniej niż 50% wartości przedmiotu umowy brutto.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia zakresu usługi w przypadku zaistnienia okoliczności organizacyjnych, zwiększenie liczby uczestników konferencji do maksymalnie 200 osób. (w przypadku skorzystania z prawa opcji).
6. Termin realizacji: 2.10.2024 do 4.10.2024 r.
7. Rodzaj wydarzenia –32. Konferencja Naukowo-Techniczna „Problemy Eksploatacji Maszyn i Napędów Elektrycznych” – PEMINE
8. Miejsce organizacji konferencji: województwo łódzkie, dobry dojazd z autostrady A1 – do 30 km. Liczone od zjazdu z autostrady A1. Do weryfikacji odległości zostanie użyty serwis https://www.bing.com/maps
9. Standard miejsca realizacji konferencji. Wykonawca zapewni realizację ww. konferencji w dniach od 2.10.2024 r. do 4.10.2024 r. tj.:
   1. zakwaterowanie wraz z wyżywieniem w hotelu o standardzie min.   
      3-gwiazdkowym, posiadającym zaplecze konferencyjne (co najmniej 4 sale) i zaplecze noclegowo-restauracyjne. Kategoryzacja obiektów konferencyjno­hotelowych/hoteli uzyskana zgodnie z wymaganiami ustawy z 29 sierpnia z 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (t. jedn. Dz. U. z 2020 r., poz. 2211) oraz Rozporządzania Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t. jedn. Dz. U. z 2017 r., poz. 2166).
   2. przygotowanie i udostępnienie sal konferencyjnych w dniach od 2.10.2024 do 4.10.2024 r., w miejscu zakwaterowania (wraz z zapewnieniem serwisu kawowego).
10. Wymagania dotyczące zakwaterowania w hotelu oraz wyżywienia:
    1. Wykonawca zapewni realizację usług podczas trwania konferencji tj.: noclegów oraz usług restauracyjnych dla wszystkich uczestników wskazanych powyżej w pkt 2). W szczególności Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom wydarzenia dwa noclegi z 2/3.10.2024 i 3/4.10.2024 r. Uczestnicy zostaną zakwaterowani w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych, każdy pokój z pełnym węzłem sanitarnym.
    2. Zamawiający nie będzie ponosić żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników konferencji w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelowym (np. koszty połączeń telefonicznych, opłaty miejscowej, itp.). Tego typu opłaty ponoszą bezpośrednio uczestnicy konferencji.
    3. Zamawiający zastrzega możliwość korekty liczby uczestników w terminie nie później niż na 7 dni przed dniem rozpoczęcia świadczenia usługi.
    4. Wydawanie posiłków rozpocznie się obiadem 2.10.2024 r. i zakończy obiadem w dniu 4.10.2024 r.
    5. Wykonawca zapewni w cenie usługi w dniu 2.10.2024 r. dostęp do zadaszonej przestrzeni zewnętrznej (chata, wiata, itp.) na potrzeby organizacji kolacji biesiadnej – max. 5 min. pieszo.
11. Ponadto wykonawca zapewni:
    1. dostęp do sali bankietowej mieszczącej co najmniej 180 osób z możliwością ustawienia sceny dla zespołu muzycznego wraz z nagłośnieniem
    2. miejsca parkingowe na min. 100 samochodów osobowych
    3. powierzchnię wystawienniczą na 300 m2 (± 20%) z możliwością zabudowy min 10 stoiskami wystawienniczymi typu box (2 × 2 m2);
    4. miejsce do organizacji sesji posterowej (10-15 tablic) – ok. 100 m2 (± 20%);
    5. miejsce do organizacji warsztatów technicznych (sala konferencyjna o powierzchni ok. 200 m2);
    6. dostęp do lobby baru na spotkania biznesowe (opłaty za usługę gastronomiczną ponoszą bezpośrednio uczestnicy konferencji we własnym zakresie)
    7. kapela regionalna, 4 godziny, podczas ogniska 2.10.2024 r.
    8. preferowany zespół muzyczny Omen Band w trakcie bankietu 3.10.24.
12. Wymagania dotyczące Sal konferencyjnych:
    1. Sala dla ok. 200 osób w układzie przy stołach, bez filarów zasłaniających widoczność, z zapleczem multimedialnym oraz dostępem do sieci WI-FI (nagłośnienie, min. 3 projektory multimedialne zapewniające dobrą widoczność z każdej części sali oraz min. 3 mikrofony bezprzewodowe; zamawiający dopuszcza zastąpienie projektorów multimedialnych wielkopowierzchniowymi ekranami LED dostarczonymi przez firmę współpracującą z zamawiającym)
13. Wymagania dotyczące Cateringu i usług gastronomicznych:
    1. śniadania, obiady oraz kolacje serwowane będą w restauracji hotelowej. Menu wszystkich zaplanowanych posiłków opracowane musi być w oparciu o wytyczne Zamawiającego i wymagać będzie ostatecznej jego akceptacji przed zawarciem umowy. Zakres świadczenia usług gastronomicznych musi spełniać wymagania zgodne z załączonym programem konferencji;
    2. zapewnienie w trakcie trwania konferencji serwisu kawowego, który będzie obejmował: kawę, herbatę, wodę mineralną w butelkach 0,5 l (gazowaną i niegazowaną), ciastka, owoce – uzupełniane na bieżąco (w trakcie przerwy między sesjami konferencji).
    3. Zapewnienie w takcie sesji posterowej serwisu z przekąskami i piwem 2.10.2024 w godz. od 16:40 do 18:30.
14. Wymagania dotyczące menu (propozycje menu zatwierdzane przez Zamawiającego)
    1. Śniadania – bufet, stół szwedzki
    2. Obiady – w formie bufetu: zupa + dania mięsne np. z wieprzowiny, drobiu lub wołowiny i danie bezmięsne; dodatki: ryż lub ziemniaki (gotowane, smażone, zapiekane), kluski, makaron, kasza; dodatki warzywne, w tym : sałatki, surówki, warzywa gotowane itp.; desery (np. ciasta, torty, galaretki owocowe, kremy, itp.); napoje, np. woda, soki, kompot, kawa, herbata.
    3. Kolacja bankietowa: z obsługą kelnerską, serwowana do stolików powinna składać się z przystawki, zupy, dania głównego: bezmięsnego lub mięsnego: z co najmniej wieprzowiny, drobiu lub wołowiny z dodatkami i sałatkami (do wyboru), deseru; różnych zimnych przekąsek, napojów zimnych (soki, woda mineralna, itp.) i napojów gorących (kawa, herbata), drugiego dania ciepłego podanego około godz. 23:00. Stoły muszą być udekorowane, nakryte obrusami, zastawą stołową.
    4. Zamawiający przewiduje konieczność uwzględnienia osób będących na diecie wegeteriańskiej/wegańskiej. W związku z powyższym ilość porcji obiadów/kolacja bankietowa, które należy sporządzić z uwzględnieniem preferencji żywieniowych zostanie Wykonawcy przekazana do 5 dni przed rozpoczęciem konferencji.
    5. Kolacja biesiadna: forma bufetu szwedzkiego: stół regionalny: deska wędlin, deska serów (żółte, wędzone, pleśniowe), smalec, ogórki kiszone, marynaty, śledzie, sałatki – 2 rodzaje, pieczywo. Bufet gorący: 2-3 rodzaje zup, w tym żurek, grillowane mięsa, np. karczek, żeberka, filet z kurczaka oraz kiełbasa i kaszanka z grilla, grillowane warzywa, burgery wegańskie, pieczone ziemniaki, zasmażana kapusta, bukiet sałat, pomidory, ogórki, pieczywo, ketchup, musztarda, 2 rodzaje ciast, np. ciasto drożdżowe i szarlotka, herbata, bar piwny
15. wymagania zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia:
    1. Zamawiający wymaga zatrudnienia na umowę o pracę: **Koordynator –** osoba/y skierowana/e do realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie koordynowana organizacji przedmiotu zamówienia (należy wypełnić załącznik do SWZ nr 10 wykaz osób);