**Załącznik nr 1a**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Przedmiotem zamówienia jest: usługa obsługi konferencji, obejmująca: udostępnienie sal pod obrady konferencyjne, usługę hotelową, gastronomiczną, cateringową, organizację uroczystego bankietu, oraz organizację wyjazdu studyjnego podczas uroczystości** XXIII OGÓLNOPOLSKA KONFERENCJA NAUKOWA "POSTĘP W INŻYNIERII PRODUKCJI" 2023,  **19-23 września 2023 r** **– usługa dla 80 osób**

**Termin realizacji zamówienia:**

19-23 września 2023 r.

**Miejsce realizacji zamówienia:**

1/ Zamość i okolice, w odległości nie większej niż 10 km od centralnego punktu miasta (Ratusz miasta Zamość).

**Wymagania dotyczące sal na czas obrad konferencyjnych w dniach 19 – 23 września 2023r:**

1. Wykonawca udostępni 1 salę, w której będzie możliwość przeprowadzenia obrad konferencyjnych dla 80 osób oraz 2 sale na 40 osób.
2. Sale będą wyposażone w sprzęt audiowizualny: projektor multimedialny, flipchart, ekran do wyświetlania obrazu, niezbędne podczas prowadzenia prezentacji oraz odpowiednie nagłośnienie.
3. Sale będą wyposażone w klimatyzację.

**Wymagania dotyczące noclegu w dniach od 19.09.2023 r. do 23.09.2023 r.:**

* 1. Wykonawca zapewni noclegi wraz ze śniadaniami dla 80 osób w pokojach 1-os, 2-os i 3-os.
	 w ilości:
* pokój jednoosobowy: 10 szt.,
* pokój dwuosobowy: 29 szt.,
* Pokój trzyosobowy: 4 szt.
1. Pokoje będą wyposażone w samodzielne łazienki, pościel, ręczniki, dostęp do bezprzewodowego Internetu (sieć Wi-Fi).
2. Hotel powinien być wyposażony w sale konferencyjne w tym jedna na min. 80 osób i 2 na 40 osób. Sale powinny znajdować się na terenie hotelu.
3. Na terenie hotelu powinna znajdować się sala restauracyjna (bankietowa) na min. 80 osób.
4. Hotel powinien spełniać standardy obiektu minimum 4-gwiazdkowego.
5. W hotelu powinien być dostęp do basenu i SPA
6. Na terenie hotelu powinien być dostępny parking na minimum 80 samochodów

**Wymagania dotyczące wyjazdu studyjnego w dniu 21.09.2023 r.:**

1. Wykonawca zapewni zorganizowanie autokarowego wyjazdu studyjnego wraz z przewodnikiem dla 80 osób obejmującego:

- zwiedzanie Zamościa

- wycieczka po okolicach Roztocza

**Wymagania dotyczące bufetu kawowego, obiadokolacji, obiadów, kolacji, oraz kolacji w formie bankietu oraz kolacji w formie grilla –** XXIII OGÓLNOPOLSKA KONFERENCJA NAUKOWA "POSTĘP W INŻYNIERII PRODUKCJI" 2023,  **(19-23 września 2023 r):**

1. Przygotowanie poczęstunku oraz przygotowanie stołów i zastawy minimum 30 minut przed wyznaczoną godziną do miejsca, sali wskazanych przez Zamawiającego.
2. Do Wykonawcy będzie należało bieżące zbieranie brudnych naczyń, śmieci, resztek pokonsumpcyjnych oraz uzupełnianie zastawy o świeże, czyste naczynia. Dbanie o estetyczny wygląd bufetu. Zebranie brudnych naczyń i resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu wydarzenia.
3. Do Wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzanie naczyń oraz utylizacja pozostałych resztek pokonsumpcyjnych.
4. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych lub materiałowych, obrusów materiałowych, szklanych dzbanów na soki i wodę; zapewnienia warników z gorącą wodą.
5. Napoje zimne (woda/soki) będą serwowane w naczyniach szklanych (do nalewania napojów z butelek/dzbanków przeznaczone zostaną szklanki o pojemności 0,2 l).
6. Użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona.
7. Użyte obrusy muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane i nieuszkodzone.
8. Posiłki muszą być serwowane estetycznie. Produkty przetworzone (np. soki) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
9. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
10. Wykonawca powinien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
11. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usługi, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń. Wszystkie etapy muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
12. Wszystkie posiłki zapewniane przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Posiłki powinny być przygotowywane z wysokiej jakości produktów z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, 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.2020.2021 ze zm.).
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
14. Szczegółowy jadłospis powinien być ustalany z koordynatorem projektu lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego najpóźniej na dwa dni przed realizacją usługi.
15. Wykonawca zapewni posiłki dla osób będących na dietach eliminacyjnych. Zamawiający dostarczy dane dotyczące ilości i rodzaju posiłków dietetycznych na 3 dni przed wydarzeniem.
16. O faktycznej liczbie uczestników Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie wynikającym ze złożonej oferty.
17. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.

**Wymagania dotyczące bufetu kawowego (20.09.2023r. oraz 22.09.2023r):**

Bufet będzie dostępny w dwóch dniach konferencji tj. 20.09.2023r. oraz 22.09.2023r.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BUFET KAWOWY 20.09.2023r. oraz 22.09.2023r. (80 osób)** | **Zakres usługi** | **Gramatura/ sztuka na osobę** |
| **Przekąski słodkie** |  |  |
| Przekąski słodkie | Ciastka min 4 rodzaje: np. wafelki, kruche, z czekoladą (typu delicje) | 50 gram |
| **Napoje gorące** |  |  |
| Kawa | Przygotowywane z expresu, możliwość wyboru kawy: czarnej, czarnej z mlekiem, cappuccino, latte. | Bez limitu  |
| Herbata (w saszetkach) | Minimum trzy różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa (torebki pojedynczo pakowane ze sznureczkiem) | Bez limitu |
| Mleko | Mleko do kawy typu UHT 2%, 3,2% lub inne równoważne | Bez limitu |
| Cukier | Saszetki po 5 gr lub w kostkach lub w cukiernicach | 2 sztuki lub 10 gramów |
| Cytryna | W plasterkach | 2 plasterki |
| **Napoje zimne** |  |  |
| Sok owocowy 100% | Minimum 2 różne smaki (pomarańczowy, jabłkowy itp.) – podawane w dzbankach | Bez limitu |
| Woda mineralna gazowana/niegazowana | Podawana w dzbankach z cytryną i miętą  | Bez limitu |

**Wymagania dotyczące obiadokolacji w dniu 19 września 2023r:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **OBIADOKOLACJA SERWOWANA (80 osób)**  | **Zakres usługi** | **Gramatura/ objętość w ml na osobę** |
| Wykonawca zapewni stoły zasiadane oraz nakrycia tych stołów, a także krzesła. |
| **Zupa** | Do uzgodnienia z Zamawiającym, np.: krem z borowików z grzankami, rosół | Min. 250 ml |
| **Drugie danie** | Do uzgodnienia z Zamawiającym. Danie główne - mięsne z dodatkiem skrobiowym (opiekane/gotowane ziemniaki lub ryż brązowy lub makaron) plus dodatek warzywny | - danie główne mięsne min. 200 g - dodatki warzywne do dań głównych, np. surówki – min. 150 g na osobę- dodatki skrobiowe do dań głównych: ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron min. 200 g  |
| **Napoje** | Woda mineralna, soki owocowe | Bez limitu |
| **Deser** | Ciasto pieczone do uzgodnienia np.: sernik, szarlotka, w-z tka itp. |  |

**Wymagania dotyczące obiadu w dniach 20, 21 oraz 22 września 2023 r:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **OBIAD SERWOWANY (80 osób)**  | **Zakres usługi** | **Gramatura/ objętość w ml na osobę** |
| Wykonawca zapewni stoły zasiadane oraz nakrycia tych stołów, a także krzesła. |
| **Zupa** | Do uzgodnienia z Zamawiającym, np.: krem z borowików z grzankami, rosół | Min. 250 ml |
| **Drugie danie** | Do uzgodnienia z Zamawiającym. Danie główne - mięsne z dodatkiem skrobiowym (opiekane/gotowane ziemniaki lub ryż brązowy lub makaron) plus dodatek warzywny | - danie główne mięsne min. 200 g - dodatki warzywne do dań głównych, np. surówki – min. 150 g na osobę- dodatki skrobiowe do dań głównych: ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron min. 200 g  |
| **Napoje** | Woda mineralna, soki owocowe | Bez limitu |
| **Deser** | Ciasto pieczone do uzgodnienia np.: sernik, szarlotka, w-z tka itp. | 100g |

**Wymagania dotyczące uroczystej kolacji w dniu 20 września 2023r**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA (80 osób)** | **Zakres usługi** | **Gramatura/ sztuka na osobę** |
| **Przekąski zimne** |  |  |
| Sałatki | Min. 5 rodzajów sałatek, np.: makaronowa, typu grecka, z kurczakiem, śledziowa, łososiowa itp. | 6 porcji |
| „Zimna płyta” | tzw. „zimna płyta” - minimum 4 rodzaje mięsa pieczonego, wędliny, pasztet |
| Deska serów | Deska serów - minimum 4 rodzaje serów: żółte i pleśniowe |
| **Przekąski ciepłe** |  |  |
| Zupa | Minimum dwa rodzaje zupy, do uzgodnienia z zamawiającym, np. krem z borowików z grzankami, krem pomidorowy z grzankami, forszmak | min. 250 ml |
| Mięsa, ryby | Minimum dwa różne rodzaje mięs, np. roladki wieprzowe/wołowe, filet z kurczaka/indyka, roladki z mięsa mielonego nadziewane ogórkiem kiszonym; jeden rodzaj ryby, np. dorsz | 2 porcje/osobę 1 porcja min. 200 g |
| Pierogi | Półmisek pierogów (mix pierogów np. bób, z gęsi, z kaszą i serem itp.) | min. 100g |
| Dodatki skrobiowe | Minimum dwa różne rodzaje, np. kluski śląskie, ziemniaczki opiekane | 200 g |
| Dodatki warzywne | Surówka, minimum dwa różne rodzaje surówek: np. surówka z kapusty białej, surówka z kapusty pekińskiej, buraczki, surówka z kapusty czerwonej | min. 150 g |
| **Serwis kawowy** |
| **Deser** |  |  |
| Ciasta | Ciasto pieczone, min. 3 rodzaje: np. sernik, szarlotka, ciasto z owocami sezonowymi. Ciasto podawane na paterze w papilotkach | 100g |
| **Napoje gorące** |  |  |
| Kawa | Przygotowywane z expresu, możliwość wyboru kawy: czarnej, czarnej z mlekiem, cappuccino, latte. | Bez limitu  |
| Herbata (w saszetkach) | Minimum trzy różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa (torebki pojedynczo pakowane ze sznureczkiem) | Bez limitu |
| Mleko | Mleko do kawy typu UHT 2%, 3,2% lub inne równoważne | Bez limitu |
| Cukier | Saszetki po 5 gr lub w kostkach lub w cukiernicach | 2 sztuki lub 10 gramów |
| Cytryna | W plasterkach | 2 plasterki |
| **Napoje zimne** |  |  |
| Sok owocowy 100% | Minimum 3 różne smaki (pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy itp.) – podawane w dzbankach | Bez limitu |
| Woda mineralna gazowana/niegazowana | Podawana w dzbankach z cytryną i miętą  | Bez limitu |

**Wymagania dotyczące kolacji w formie grilla w dniu 21 września 2023r:**

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania miejsca na palenisko/grilla oraz miejsca dla 80 osób.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania niezbędnego sprzętu: grill, worki na śmieci, naczynia (talerze, kubeczki, noże, widelce) niezbędne podczas obiadu w formie grilla.
3. Obowiązują wszystkie wymagania zawarte powyżej w punktach 1-17.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kolacja w formie grilla (80 osób)** | **Zakres usługi** | **Gramatura / objętość w ml / liczba porcji na osobę** |
| **Zupa** | Zupa gulaszowa | min. 250ml na osobę |
| **Dania z grilla**  | dostępne w trakcie trwania kolacji |  |
| Pieczone kiełbaski  | Kiełbasa biała, śląska, francuska, podwawelska | min 100 g na osobę |
| Skrzydełka z kurczaka | drobiowe | 3 porcje na osobę |
| Żeberka | wieprzowe |
| Karkówka | wieprzowa |
| Boczek | wieprzowy |
| Kaszanka | wieprzowa |
| Szaszłyk | Drobiowo-warzywny min. 3 składników (np. papryka, cebula, mięso drobiowe) |
| Warzywa z grilla | Do uzgodnienia z zamawiającym, np. papryka, cukinia, ziemniaki | 2 porcje/osobę |
| Sery z grilla | Różne rodzaje serów, np. oscypek, twarde sery tłuste i półtłuste | 2 porcje/osobę |
| Sałatki | Minimum 2 rodzaje sałatek, np. sałatka typu grecka, sałatka z kapusty pekińskiej, sałatka z makaronem | min. 250 g na osobę |
| Pieczywo | Pieczywo pszenno-żytnie | 6 porcji/osobę  |
| **Serwis kawowy** |
| **Deser** |  |  |
| Ciasta | Ciasto pieczone, min. 3 rodzaje: np. sernik, szarlotka, ciasto z owocami sezonowymi. Ciasto podawane na paterze w papilotkach | 100g |
| **Napoje gorące** |  |  |
| Kawa | Przygotowywane z expresu, możliwość wyboru kawy: czarnej, czarnej z mlekiem, cappuccino, latte. | Bez limitu  |
| Herbata (w saszetkach) | Minimum trzy różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa (torebki pojedynczo pakowane ze sznureczkiem) | Bez limitu |
| Mleko | Mleko do kawy typu UHT 2%, 3,2% lub inne równoważne | Bez limitu |
| Cukier | Saszetki po 5 gr lub w kostkach lub w cukiernicach | 2 sztuki lub 10 gramów |
| Cytryna | W plasterkach | 2 plasterki |
| **Napoje zimne** |  |  |
| Sok owocowy 100% | Minimum 3 różne smaki (pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy itp.) – podawane w dzbankach | Bez limitu |
| Woda mineralna gazowana/niegazowana | Podawana w dzbankach z cytryną i miętą  | Bez limitu |

**Wymagania dotyczące kolacji w dniu 22 września 2023r**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **KOLACJA SERWOWANY (80 osób)**  | **Zakres usługi** | **Gramatura/ objętość w ml na osobę** |
| Wykonawca zapewni stoły zasiadane oraz nakrycia tych stołów, a także krzesła. |
| **Zupa** | Do uzgodnienia z Zamawiającym, np.: krem z borowików z grzankami, rosół | Min. 250 ml |
| **Drugie danie** | Do uzgodnienia z Zamawiającym. Danie główne - mięsne z dodatkiem skrobiowym (opiekane/gotowane ziemniaki lub ryż brązowy lub makaron) plus dodatek warzywny | - danie główne mięsne min. 200 g - dodatki warzywne do dań głównych, np. surówki – min. 150 g na osobę- dodatki skrobiowe do dań głównych: ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron min. 200 g  |
| **Napoje** | Woda mineralna, soki owocowe | Bez limitu |
| **Deser** | Ciasto pieczone do uzgodnienia np.: sernik, szarlotka, w-z tka itp. | 100g |