**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest organizacja 8. Międzynarodowego Seminarium Klejenia pt. "Klejenie w aplikacjach przemysłowych" w dniach 13-15.10.2025 r.

1. Przedmiot zamówienia: organizacja Seminarium Klejenia w dniach   
   13-15.10.2025 r., obejmująca świadczenie usług hotelarskich, restauracyjnych i cateringowych oraz wynajęciem sali konferencyjnej wraz z niezbędnym wyposażeniem technicznym do przeprowadzenia konferencji.
2. Liczba uczestników: 100 - ostateczna liczba uczestników zostanie określona po otrzymaniu imiennych zgłoszeń uczestników, na co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.
3. Zakwaterowanie i wyżywienie od 13.10.2025 r. do dnia 15.10.2025 r., szczegółowe godziny przyjazdu i wyjazdu uczestników przekaże koordynator ze strony organizatora na co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.
4. Termin realizacji: 13.10.2025 r. do 15.10.2025 r.
5. Rodzaj wydarzenia – 8. Międzynarodowe Seminarium Klejenia pt. "Klejenie   
   w aplikacjach przemysłowych".
6. Miejsce organizacji konferencji: Beskid Śląski. Zamawiający wymaga usytuowania miejsca organizacji konferencji w odległości nie przekraczającej   
   1 km od najbliższego przystanku PKP i przystanku autobusowej komunikacji międzymiastowej.
7. Standard miejsca realizacji konferencji. Wykonawca w ramach realizacji zamówienia zapewni:
   1. zakwaterowanie wraz z wyżywieniem w hotelu świadczącym usługi   
      o standardzie 4-gwiazdkowym, posiadającym zaplecze konferencyjne   
      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. 2023 poz. 1944 z późn. zm.) 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. 2004 nr 188 poz. 1945 z późn. zm.).
   2. przygotowanie i udostępnienie sali konferencyjnej w dniach od 14.10.2025 r. do 15.10.2025 r., w miejscu zakwaterowania (wraz   
      z zapewnieniem serwisu kawowego).
8. 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 13/14.10.2025 r.   
      i 14/15.10.2025 r. Uczestnicy zostaną zakwaterowani w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych – do pojedynczego wykorzystania. Zamawiający wymaga, aby każdy pokój w którym zostaną zakwaterowani uczestnicy konferencji był wyposażony w klimatyzację oraz węzeł sanitarny.
   2. Zamawiający nie będzie ponosić żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników konferencji w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelowym (np. koszty połączeń telefonicznych, bądź dodatkowy serwis gastronomiczny). 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 kolacją regionalną w dniu 13.10.2025 r. i zakończy obiadem bufetowym w dniu 15.10.2025 r.
   5. Wykonawca zapewni w cenie usługi w dniu 13.10.2025 r. dostęp do zadaszonej przestrzeni zewnętrznej (chata, karczma, itp.) na potrzeby organizacji kolacji biesiadnej – orientacyjna odległość: do 5 min. pieszo od hotelu.
9. Ponadto wykonawca zapewni:
   1. dostęp do sali bankietowej mieszczącej co najmniej 100 osób,
   2. miejsca parkingowe na min. 80 samochodów osobowych,
   3. basen dla osób dorosłych,
   4. możliwość wcześniejszego zameldowania,
   5. możliwość wydłużenia doby hotelowej,
   6. obsługę poprzez doświadczony personel, zatrudniony od wielu lat na umowę o pracę,
   7. obsługę techniczną przez cały czas trwania konferencji,
   8. stałą opiekę koordynatora,
   9. cichą okolicę z daleka od drogi szybkiego ruchu, magazynów, parkingów ciężarówek,
   10. powierzchnię wystawienniczą połączoną bezpośrednio z salą konferen-cyjną, mieszczącą do 6 stoisk wystawienniczych (1 stoisko min. 2×2 m2),
   11. dostęp do lobby baru na spotkania biznesowe (opłaty za usługę gastronomiczną ponoszą bezpośrednio uczestnicy konferencji we własnym zakresie),
   12. występ skrzypka, 1 godzina, podczas kolacji regionalnej 13.10.2025 r.
10. Wymagania dotyczące sali konferencyjnej:
    1. sala dla min. 100 osób w układzie teatralnym, z zapleczem multimedialnym oraz dostępem do sieci WI-FI (nagłośnienie, projektor multimedialny zapewniający dobrą widoczność z każdej części sali, stolika dla prelegenta, stolik dla 2 tłumaczek oraz min. 3 mikrofony bezprzewodowe);
11. Wymagania dotyczące cateringu i usług gastronomicznych:
    1. śniadania, obiady oraz kolacje serwowane będą na terenie hotelu. 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 2 serwisów kawowych (jeden całodniowy, drugi jednorazowy, które będą obejmowały m.in.: kawę, herbatę, soki owocowe, wodę mineralną w butelkach 0,33 l (gazowaną i niegazowaną), ciastka, ciasta, rogaliki, owoce – uzupełniane na bieżąco.
12. Wymagania dotyczące menu (propozycje menu zatwierdzane przez Zamawiającego)
    1. Śniadania – bufet, stół szwedzki,
    2. Obiady – bufet szwedzki: 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. 22:00. 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 rodzaje zup, w tym żurek, grillowane mięsa, np. karczek, żeberka, filet z kurczaka oraz kiełbasa i ryba z grilla, pierogi, grillowane warzywa, burgery wegańskie, pieczone ziemniaki, zasmażana kapusta, bukiet sałat, pomidory, ogórki, pieczywo, dipy, ketchup, musztarda, 2 rodzaje ciast, np. ciasto drożdżowe i szarlotka, kawa, herbata, bar piwny,
13. 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);