

**Nr sprawy: DZ.183.24.ZZ**

**Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w postaci zapewnienia sali konferencyjnej, wyżywienia oraz miejsc noclegowych na potrzeby organizacji, przez Instytut Łączności – Państwowy Instytut Badawczy, spotkania projektu Operational R-Mode Baltic Sea System for Robust Maritime Traffic and New Maritime Applications, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Interreg Region Morza Bałtyckiego 2021 - 2027

**Termin wykonania zamówienia:**

Spotkanie odbędzie się w dniach 10 – 11 czerwca 2025 roku

**Liczba uczestników:**

30 osób

**Wymagania hotel**

Zapewnienie hotelu w Gdańsku lub Sopocie

a) o standardzie min. 4\* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 4\* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169).

b) znajdującego się w granicach miasta i posiadającego bezpośrednio (jednym środkiem transportu) połączenie komunikacją miejską ze stacji Gdańsk Główny w czasie nieprzekraczającym 30minut, mierzone za pomocą portalu [jakdojade.pl](http://jakdojade.pl) w godzinach między 8:00 – 10:00 w ciągu dnia bądź musi być usytuowany w bezpośredniej odległości od wskazanego punktu tj. maks. 1000m liczone po ciągach pieszych wg mapy [google maps](http://google.maps) / [targeo.pl](http://targeo.pl)

c) znajdującego się w odległości nie większej niż 20 km od Lotniska Rębiechowo w Gdańsku

d) parking – zapewnienie miejsc parkingowych w miejscu organizacji spotkania dla 15 pojazdów przez 2 doby. Usługa zapewnienia parkingu zostanie rozliczona na podstawie liczby faktycznie wykorzystanych miejsc parkingowych.

**Wymagania sala konferencyjna (2 sale konferencyjne)**

1. Wynajem jednej sali głównej (plenarnej) na 30 osób
2. Wynajem drugiej sali na min. 15 osób

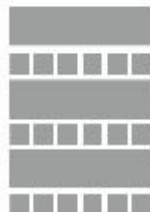
a) sala konferencyjna, w której będą przebywać uczestnicy spotkania, musi mieć zapewnione zaplecze do przeprowadzenia spotkania, zgodnie z wymaganiami polskiego prawa, tj. spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe,

b) sala musi być odrębnym pomieszczeniem, niezależnym od sali restauracyjnej i pokoi hotelowych (nie może być np. za przepierzeniem sali restauracyjnej bądź zaadaptowanym pokojem hotelowym)

c) ustawienie stołów: podkowa zewnętrzna, szkolny, długi stół liczba miejsc siedzących w sali konferencyjnej oraz stołów musi odpowiadać liczbie uczestników/uczestniczek spotkania



PODKOWA



SZKOLNY



DŁUGI STÓŁ

d) dostęp do światła  
dziennego

e) zapewniony bezpłatny dostęp do internetu,

f) klimatyzacja, umożliwiająca regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia

g) sala podczas przerw zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom spoza spotkania

h) zapewnione zaplecze sanitarne (toalety) w pobliżu sali konferencyjnej

i) zapewnienie dostępu do sali co najmniej na 2h przed rozpoczęciem spotkania oraz na 1h po jego zakończeniu.

j) Wyposażenie:

- flipchart z papierem oraz pisaki w czterech kolorach (czarny, niebieski, czerwony, zielony)
- projektor multimedialny (sprawny, umożliwiający podpięcie do laptopa i korzystanie)
- ekran umożliwiający projekcję wyraźnego obrazu z projektora multimedialnego, widocznego dla wszystkich uczestników/uczestniczek
- laptop z oprogramowaniem umożliwiającym wyświetlanie prezentacji/ filmów / dźwięku
- przedłużacz o długości minimum 8m (lub odpowiednio więcej przedłużaczy)
- stolik na materiały prowadzącego spotkanie

### Usługi gastronomiczne

Dzień spotkania	przerwy kawowe	obiad	kolacja
10.06.2025 (9.00-17.00)	2	1	1
11.06.2025 (9.00-14.00)	1	1	X

Na jeden dzień spotkania dla każdej osoby uczestniczącej w spotkaniu przypada następujące zapotrzebowanie żywieniowe:

a) Przerwa kawowa – stały dostęp:

- Woda mineralna niegazowana/gazowana – bez ograniczeń
- kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń
- wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielona – bez ograniczeń
- dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna
- ciasto pieczone do wyboru – 3 rodzaje - co najmniej 70 g/os / sezonowe owoce filetowe - 2 rodzaje – co najmniej 70g/os

b) Obiad w formie bufetu:

- Zupa – min 200 ml/os
- danie główne na ciepło – dwa rodzaje mięsa lub ryby do wyboru oraz danie wegetariańskie (min. 150g/os)
- sałatki / surówki/warzywa gotowane - min. 2 rodzaje – min. 150g/os,
- dodatki typu: ryż, ziemniaki, kasza itp. – min. 2 rodzaje – min. 100g/os,
- deseru typu szarlotka, sernik, brownie, itp. w ilości minimum 70g /os,
- woda mineralna niegazowana / niegazowana – jedna butelka 0,5 l /os
- kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń
- wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielonych – bez ograniczeń
- dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna

c) uroczysta kolacja serwowana:

- przystawki / sałatki w tym jedna wegetariańska – 3 rodzaje
- wybór wędlin, mięs pieczonych – 3 rodzaje
- wybór serów – 3 rodzaje
- warzywa – 3 rodzaje
- pieczywo - 2 rodzaje, w tym jasne, ciemne + dodatki typu: masło / dip
- danie główne na ciepło – trzy rodzaje w tym jedno mięsne (min. 150g/os)
- dodatków typu: ryż, ziemniaki, kasza itp. – min. 2 rodzaje – min. 100g/os,
- woda mineralna niegazowana / niegazowana – bez ograniczeń
- kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń
- wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielonych – bez ograniczeń
- wino białe, wino czerwone, - 2 kieliszki/os
- piwo - 2 kieliszki/os
- sok owocowy – bez ograniczeń
- napój gazowany – bez ograniczeń
- dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna

3. W ramach usługi Wykonawca zapewni:

a) obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (minimum 1 osoba), obecną przez cały czas trwania spotkania.

b) odpowiednią zastawę - wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych nie jednorazowego użytku (filiżanki, talerzyki, szklanki) z zapewnieniem metalowych sztućców i serwetek, Wykonawca zapewni także odpowiednią liczbę termosów/podgrzewaczy z niezbędnymi kablami/przedłużaczami do ich podłączenia.

4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w dniu świadczenia usługi. Podane posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant np. zupy w proszku, muszą być świeże, dania i napoje gorące muszą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce muszą być czyste i dojrzałe.

5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.), które obowiązują na terenie Polski, oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia.

6. Zamawiający wymaga podania posiłków punktualnie, zgodnie z godzinami ustalonymi z Zamawiającym.

### **Wymagania pokoje**

Zamawiający wymaga, aby miejsce, w którym odbywać się będzie spotkanie posiadało :

a) bazę noclegową umożliwiającą zapewnienie noclegów dla uczestników spotkania, którzy będą pokrywać koszty we własnym zakresie:

Miejsca noclegowe dla max. 15 osób w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania dostępnych w terminie spotkania.