

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usług hotelarskich, restauracyjnych oraz wynajmu sal szkoleniowych w związku z organizacją: „Kongresu Sportu Akademickiego i Gali Sportu Akademickiego” w terminie 29 - 31.10.2025 roku.

I. W ramach świadczenia usług hotelarskich Wykonawca zapewni:

1. Miejsca noclegowe w hotelu minimum 4 gwiazdkowym:
 - z 29 na 30.10.2025 r. (ze środy na czwartek) – ilość: **50 jedynek, 50 dwójek** (+/- 10 %)
 - z 30 na 31.10.2025 r. (z czwartku na piątek) – ilość: **70 jedynek, 90 dwójek** (+/- 10 %)
2. Każdy z pokoi musi mieć powierzchnię min. 24 m² i być wyposażony w: łazienkę, pościel oraz ręczniki, żel pod prysznic, mydło w płynie, suszarkę do włosów, żelazko i deskę do prasowania, szlafrok, jednorazowe kapcie;
3. Każdy nocleg zawiera w cenie śniadanie dnia następnego w formie bufetu szwedzkiego.
4. Śniadanie musi zawierać: potrawy mięsne i bezmięsne, co najmniej dwa dania ciepłe, napoje gorące (kawa, herbata w torebkach min. czarna, miętowa i owocowa, śmietanka, cukier, cytryna) i zimne min. dwa rodzaje soków, woda z cytryną, warzywa, owoce, pieczywo, masło, jogurty, min. dwa rodzaje wędlin, min. jeden rodzaj sera, słodkie i słone przekąski;

II. Sale konferencyjne:

Zamawiający musi zapewnić jedną salę ok 80 m² w terminie od dnia 29.10.2025 r. (od godz. 8 .00) do dnia 31.10.2025 r. (do godz. 12.00) na wyłączne potrzeby organizatorów. Sala musi być oddzielona od pozostałych i zamykana na klucz.

Sale w poszczególnych terminach:

1. Termin : 29.10.2025 r. (środa)

Zamawiający musi zapewnić cztery sale w godzinach 13.00-20.00.

- a) Dwie sale po ok. 150 m² każda
- b) Jedna sala ok. 75 m²
- c) Jedna ok. 230 m²

2. Termin: 30.10.2025 r. (czwartek)

Zamawiający zapewni siedem sal (w tym jedna duża bankietowa):

- a) Dwie sale po ok 150 m² – w godzinach 9.00 – 17.00
- b) Dwie sale po ok 75 m² – w godzinach 9.00 – 17.00
- c) Jedną salę ok 230 m² – w godzinach 9.00 – 17.00
- d) Jedną salę bankietową min. 900 m² (z możliwością wydzielenia miejsca na backstage za sceną)
z foyer min. 300 m² (z możliwością dostosowania w nim kolorów i intensywności światła)

oraz z miejscem na własną ekspozycję nośników promocyjnych) - od godz. 15.00 dnia 29.10.2025 r. do godziny 10.00 dnia 31.10.2025 r.

e) Jedną salę ok. 70 m² na obiad VIP (w godz. 14.00 – 17.00 w terminie 30.10.2025 r.)

III. Sale szkoleniowe:

Ustawienie krzeseł w salach: teatralne.

1. Sale muszą być wyposażone w podstawowe media audiowizualne (m.in.: laptop z myszką z dostępem do internetu, nagłośnienie, projektor multimedialny, mikrofon bezprzewodowy – min. 4 szt., wskaźnik laserowy – min. 2 szt., tablica/flipchart, ekran, itp.). Podczas Konferencji wymagana jest osoba do stałej obsługi mediów audiowizualnych.
2. W salach musi znajdować się stół/stoły dla osób prowadzących Konferencję (maksymalnie 6 osób).
3. Sale konferencyjne powinny być na tyle duże, aby była możliwość rozstawienia co najmniej czterech ścianek reklamowych i około dziesięciu roll-upów.
4. Każda sala konferencyjna musi posiadać indywidualną klimatyzację.
5. Dostęp do światła dziennego w każdej sali szkoleniowej.

IV. Sala bankietowa:

1. Min. 30 okrągłych stołów na 10 osób każdy z krzesłami
2. Parkiet
3. Scena na Sali dużej bankietowej minimum 60 m²
4. Nagłośnienie
5. Oferta powinna zawierać wycenę usług DJ w godzinach od 21:00 dnia 30.10.2025 r. do 4:00 dnia 31.10.2025 r. równocześnie Zamawiający zastrzega sobie prawo do ewentualnego zorganizowania na własny koszt oprawy muzycznej podczas kolacji. Wykonawca zapewni wówczas miejsce i odpowiednie nagłośnienie dla oprawy muzycznej, którą zapewni Zamawiający. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie zezwolenia uprawniające do zorganizowania oprawy muzycznej w miejscu, gdzie odbędzie się uroczysta kolacja, a Zamawiający nie będzie ponosił z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
6. Sala bankietowa bez kolumn wewnętrznych, wysokość od podłogi do sufitu minimum 5,2 m. W sali bankietowej musi być wydzielona sala taneczna do 300 osób, z miejscem dla oprawy muzycznej, małej estrady (około 4 - 6 m²) oraz z wydzielonym miejscem na dla DJ, jak i dogodnym miejscem do tańca w sali, w której będzie serwowana uroczysta kolacja. Wszystkie sale muszą znajdować się w jednym budynku, (tym samym co pokoje hotelowe). Sala bankietowa powinna działać jako autonomiczna (zamknięta) przestrzeń ze względu na dostęp do kuchni, rampy transportowej, toalet, foyer i możliwości zamknięcia głównych drzwi.

V. Wyżywienie:

Musi być zrealizowane w bezpośrednim sąsiedztwie sal konferencyjnych, w tym samym budynku, powinna znaleźć się przestrzeń do organizacji poczęstunku z wyposażeniem w formie bufetu i stolików koktajlowych lub zwykłych stołów.

1. Termin: 29.10.2025 r. (środa)

- a) Lunch dla 200 osób
- b) Przerwa kawowa dla 200 osób
- c) Kolacja w formie bufetu z napojami dla 200 osób

LUNCH

Podany w formie szwedzkiego stołu, z możliwością jednoczesnej konsumpcji przy stołach, na siedząco. Obiad dwudaniowy - zupa (2 do wyboru) + danie główne (po dwa rodzaje mięs, dodatków oraz sałat i surówek, warzywa na ciepło oraz dodatkowo danie dla wegetarian) + deser + owoce + napoje (bez ograniczeń, kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe).

W ofercie należy przedstawić 3 propozycje zestawów obiadowych.

PRZERWA KAWOWA

Usługa powinna zawierać: kawę, wybór herbat, śmietankę/mleko do kawy, cukier, wodę mineralną, wodę z dodatkiem owoców i ziół, soki owocowe, przekąski słodkie i wytrawne, galanterię cukierniczą, w tym desery serwowane w naczyniach jednoporcjowych. Przerwa o charakterze ciągłym uzupełniana w ciągu 8 godzin.

KOLACJA

Kolacja w formie szwedzkiego stołu, z możliwością jednoczesnej konsumpcji przy stołach, na siedząco. Przekąski zimne, ciepłe, wybór wędlin, danie na ciepło, danie bezmięsne na ciepło, wybór sałat+ deser + owoce + napoje (bez ograniczeń, kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe). Bar dostępny na koszt uczestników.

2. Termin 30.10.2025 r. (czwartek)

- a) Kawa, wybór herbat, śmietankę/mleko do kawy, cukier, wodę mineralną, wodę z dodatkiem owoców i ziół, soki owocowe, przekąski słodkie i wytrawne, galanterię cukierniczą, w tym desery serwowane w naczyniach jednoporcjowych. Przerwa o charakterze ciągłym uzupełniana w ciągu 4 - 8 godzin dla 300 osób (+/- 10 %).
- b) Obiad VIP dla 60 osób (oddzielna sala wydzielona menu te same lub podobne co dla pozostałych uczestników)
- c) Obiad w formie bufetu dla 300 osób (+/- 10 %): zupa (2 do wyboru) + danie główne (po dwa rodzaje mięs, dodatków oraz sałat i surówek, warzywa na ciepło oraz dodatkowo danie dla wegetarian) + desery + owoce + napoje (bez ograniczeń, kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe).

W ofercie należy przedstawić 3 propozycje zestawów obiadowych.

Wymagany rodzaj kolacji:

Kolacja zasiadana, dania ciepłe: co najmniej 3 rodzaje mięs, dodatki skrobiowe co najmniej 2 rodzaje, makaron, ryba, danie wegetariańskie, serwowane w bemarkach w godzinach od 20.00 do 23.00. Dania na bieżąco uzupełniane, zimne przekąski, sałaty, napoje (bez ograniczeń, kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe). Dodatkowo na stołach wino białe i czerwone po jednej butelce oraz 2 butelki wódki.

Ciasta i galanteria cukiernicza, w tym desery jednoporcjowe - co najmniej 3 rodzaje i owoce, ustawione w kąciu deserowym, bez ograniczeń, serwowane w sposób ciągły. Bufet zimny serwowany w sposób ciągły, przez cały czas trwania imprezy do godziny co najmniej 2.00 dnia

31.10.2025 r. Zamawiający zapewni bar (w miejscu bankietu / uroczystej kolacji), który będzie otwarty od 21:00 dnia 30.10.2025 r. do 4:00 dnia 31.10.2025 r. Usługa powinna zawierać następujące alkohole: piwo, wino białe i czerwone oraz wódkę, alkohole mocne, drinki. Usługa będzie dodatkowo płatna przez uczestników. Zamawiający nie będzie obciążany kwotą innych alkoholi niż: 1 wino białe i 1 wino czerwone oraz 2 butelki wódki ustawione na każdym z 30 stołów.

VI. Szatnia/ Bagażownia

Możliwość pozostawienia rzeczy przez gości hotelowych (przed możliwością zakwaterowania) w godz. 8.00 – 16.00 w dniu 29.10.2025 oraz 30.10.2025 oraz możliwość pozostawienia okryć wierzchnich przez gości zaproszonych na część uroczystą gali (nie korzystających z noclegu) w godz. 16.00 – 20.00 w dniu 30.10.2025.

VII. Dodatkowo:

1. Parking min. 300 miejsc w cenie - w obiekcie hotelowym bądź na jego terenie.
2. Krzesła i stoły w recepcji organizatora oraz w miejscu backstage – liczba stołów: min. 20 m bieżących blatu oraz 20 krzeseł.
3. Wydzielenie ścianką/zastoną w części backstage miejsca z lustrem, dwoma krzesłami i stołem dla prowadzących wydarzenie z możliwością przebrania się oraz wykonania makijażu.
4. Strefa wellness.
5. Strefa fitness.
6. Basen nie krótszy niż 20 m i nie węższy niż 5,5 m
7. Miejsce na recepcję organizatora – ok 40 m² przy wejściu głównym do hotelu.
8. Obiekt hotelowy musi być oddalony od przystanku komunikacji miejskiej nie więcej niż 300 metrów.
9. Teren rekreacyjny wokół hotelu minimum 5000 m².
10. Możliwość podjazdu samochodu i autokaru pod zadane wejście.
11. Oferty tylko od obiektów hotelowych (bezpośrednich usługodawców) – wykluczamy firmy eventowe / pośredniczące.
12. W ofercie możliwość wykupienia pokoju z tarasem za dodatkową opłatą.
13. Sale muszą spełniać wymogi bezpieczeństwa, akustyczne, oświetleniowe, w tym z oświetleniem dziennym, bez zakłócającego pracę hałasu z zewnątrz, posiadać sprawną i wydajną wentylację, klimatyzację / otwierane okna oraz ogrzewanie. Sala powinna być estetyczna, uporządkowana bez zbędnych przedmiotów lub mebli i zapewniać komfort udziału uczestników.
14. Zamawiający zastrzega, że nie odpowiada za szkody wyrządzone przez uczestników.
15. Wykonawca może żądać odszkodowania od sprawcy (uczestnika) straty w mieniu.

Zamawiający wymaga, aby lokalizacja obiektu hotelowego znajdowała się w odległości nie mniejszej niż 5, a nie większej niż 15 km od dworca centralnego w Warszawie. Odległość będzie weryfikowana za pomocą narzędzia Google Maps (<https://www.google.pl/maps>).