Opis przedmiotu Zamówienia

**MEMORIAŁ CZESŁAWA CYBULSKIEGO**

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie noclegowej usługi hotelowej wraz z wyżywieniem dla zawodników oraz gości Memoriału.

**I. USŁUGA NOCLEGOWA**

1. Noclegi w ilości:

2 lipca 2025

1 pokój 2-osobowy

2 pokoje 1-osobowe

3 lipca 2025

15 pokojów 2-osobowych

3 pokoje 1-osobowe

4 lipca 2025

70 pokojów 2-osobowych

20 pokojów 1-osobowych

5 lipca 2025

70 pokojów 2-osobowych

20 pokojów 1-osobowych

6 lipca 2025

1. pokoje 1-osobowe

Dokładne ilości i terminy zakwaterowania zostaną podane najpóźniej do 2 lipca 2025r.

Pokoje 2 osobowych muszą być z osobnymi łóżkami. Pokoje muszą posiadać łazienkę wraz z prysznicem lub wanną. Pokoje muszą posiadać klimatyzację, dostęp do bezpłatnego wifi, ręczniki, pościele oraz mieć zapewnione codzienne sprzątanie.

1. W ramach usługi Wykonawca zapewni salkę np. konferencyjną o wielkości min 20m² celem przeprowadzenia w niej odpraw technicznych i innych spotkań Zamawiającego w dniach 3-6 lipca 2025 w godzinach ustalonych w trybie roboczym, z zastrzeżeniem, że dostępność musi być w godzinach 9 do 21 przez dwie wskazane godziny dziennie.
2. W ramach usługi Wykonawca zapewni salkę lub pokój celem prowadzenia w niej masaży dla zawodników (masaże oraz sprzęt po stronie Zamawiającego) w dniach

3 lipca 17:00 – 20:00

4 lipca 14:00 – 20:00

1. W ramach usługi Wykonawca zapewni przestrzeń ok 10m2 (z dostępem do prądu) w holu Obiektu celem stworzenia przez Zamawiającego biura na potrzeby zawodników.
2. Obiekt musi posiadać 4 gwiazdki i znajdować się na terenie Miasta Poznania.
3. Obiekt musi posiadać całodobową recepcję dostępną osobiście (nie on-line) dla gości.
4. Wykonawca zobowiązuje się do wskazania osoby do kontaktu – opiekuna, biegłego w kwestiach techniczno-organizacyjnych, dostępnego według potrzeb, z którym Zamawiający będzie współpracował podczas całego okresu świadczenia usługi.
5. Obiekt musi posiadać bezpłatny dostęp dla gości do siłowni znajdującej się w tym samym budynku.
6. Obiekt musi posiadać przestrzeń na zaparkowanie autobusu przegubowego w odległości maksymalnie 50m od wejścia głównego do Obiektu.
7. Wykonawca zapewni miejsca parkingowe przy obiekcie dla gości w ilości maksymalnie 20 sztuk.

**II. WYŻYWIENIE (usługa gastronomiczna)**

1. Wszystkie posiłki dla wszystkich osób muszą być przygotowane oraz wydawane w budynku Obiektu np. w restauracji hotelowej. Posiłki muszą być przygotowane z zachowaniem zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych.
2. Śniadania muszą być serwowane minimum w godzinach: 7:00-10:00. Śniadania będą serwowane w formie bufetu/stołu szwedzkiego z szeroką gamą produktów spożywczych do wyboru na zimno (np. sery, wędliny, inne) i gorąco (np. jajecznica lub gorące kiełbaski lub naleśniki lub inne), w tym w opcji wege, masło i/lub miód i/lub dżem, świeże warzywa i owoce, pieczywo (np. chleb i/lub bułki i/lub rogaliki i/lub croissanty), jogurty owocowe i naturalne, muesli, soki oraz kawę i herbatę wraz z dodatkami (cukier, cytryna, mleko do kawy), wodę gazowaną i niegazowaną.
3. Porcje żywieniowe śniadań powinny odpowiadać jakością i gramaturą ogólnie przyjętym normom w dobrej jakości zakładach gastronomicznych – nie mogą ważyć mniej niż 300g na osobę.
4. Porcje żywieniowe lunchu i kolacji powinny odpowiadać jakością i gramaturą ogólnie przyjętym normom w dobrej jakości zakładach gastronomicznych – nie mogą ważyć mniej niż 400g na osobę.
5. Lunch i kolacja (menu do uzgodnienia w trybie roboczym) w godzinach:

lunch: 13:00 – 15:00

kolacja: 18:00 – 21:00

1. Obiekt musi posiadać infrastrukturę umożliwiającą serwowanie dań obiadowych oraz kolacyjnych, a także zamawianie dań i napojów a la carte w godzinach minimum 10:00 –21:00.