

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa zorganizowania imprezy rekreacyjno - kulturalnej pracowników OR KRUS w Lublinie oraz podległych PT w dniach 27-28 września 2019 r. dla około **153 osób**, w tym, z możliwością noclegu około **20 osób**.

#### Uczestnicy:

Uczestnicy, to około 153 osób, pracowników OR KRUS w Lublinie oraz podległych Placówek Terenowych.

#### Harmonogram i organizacja imprezy:

Impreza rekreacyjno-kulturalna odbędzie się w terminie 27 – 28 września 2019 roku  
- piątek (27.09.2019 r.), od godziny 16:00  
- sobota (28.09.2019r.) , do godziny 2:00  
- w opcji dla osób z noclegiem, sobota (28.09.2019 r.) do godziny 12:00  
Wykonawca opracuje scenariusz przebiegu imprezy wraz z określeniem ram czasowych (stanowiących element składanej oferty).

Szczegółowy program imprezy rekreacyjno-kulturalnej zostanie opracowany przez Wykonawcę i przedstawiony do akceptacji Zamawiającego w ciągu max. 2 dni roboczych od daty zawarcia umowy.

#### Personel:

Wykonawca ma obowiązek zapewnienia odpowiednio wykwalifikowanego personelu do realizacji zamówienia tj.  
- obsługę muzyczną imprezy w postaci DJ, posiadającego odpowiednią wiedzę i doświadczenie  
- obsługę kelnerską – zgodnie z wytycznymi poniżej  
- obsługę barmańską – zgodnie z wytycznymi poniżej

#### Miejsce imprezy i zakwaterowania uczestników:

Wykonawca zapewni realizację imprezy rekreacyjno-kulturalnej, w obiekcie świadczącym usługi hotelarsko - gastronomiczne.  
Wykonawca zapewni na terenie obiektu bezpłatne i bezpieczne miejsca parkingowe dla min 2 autokarów, 3 busów osobowych i około 30 samochodów osobowych.  
Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia sali bankietowej do wyłącznej dyspozycji uczestników imprezy.  
Wykonawca zapewni łącznie około 20 miejsc noclegowych w pokojach dwuosobowych z łazienkami. Ostateczna liczba osób korzystających z noclegów zostanie przedstawiona Wykonawcy najpóźniej na 2 dni robocze przed terminem imprezy rekreacyjno-kulturalnej

#### Obsługa gastronomiczna:

Wykonawca zapewnia uczestnikom konsumpcję, tj.:

- aperitif  
lampka napoju na powitanie
- trzy dania gorące w tym:  
zupa  
danie gorące główne  
przekąska ciepła
- deser  
serwowany indywidualnie - w postaci ciasta, owoców, lodów

- **przekąski zimne**  
minimum 12 rodzajów, serwowanych na stołach gości, w tym sałatki i surówki
- **napoje gorące - bufet**  
kawa, herbata, cytryna, mleczko/śmietanka do kawy
- **napoje zimne**  
woda mineralna gazowana/niegazowana, soki – różne rodzaje do wyboru, woda z dodatkami w dzbankach
- **pieczywo**  
do wyboru pieczywo ciemne i jasne, mieszane
- **ciasta**  
w postaci szwedzkiego stołu – ciasta bankietowe, desery, muffinki itp.
- **owoce**  
w postaci szwedzkiego stołu – kompozycje owocowe, owoce solo itp.

Osobom, które zadeklarują korzystanie ze specjalnej diety (wegetariańskiej, dla diabetyków, bezglutenowej) Wykonawca powinien zapewnić odpowiednie posiłki.

#### **Obsługa kelnerska i barmańska:**

Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską i barmańską zgodnie z przyjętymi standardami obsługi klienta dostosowując liczbę osób obsługujących do liczby obsługiwanych gości.

#### **Pozostałe postanowienia:**

- Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia bądź zwiększenia o maksymalnie 5 osób liczby uczestników imprezy, jak również liczby osób korzystających z noclegu wraz ze śniadaniem w stosunku do liczby deklarowanej w niniejszym ogłoszeniu, a w konsekwencji obliczania i wypłacenia ostatecznego wynagrodzenia Wykonawcy w oparciu o rzeczywistą liczbę uczestników imprezy rekreacyjno-kulturalnej oraz uczestników korzystających z noclegu wraz ze śniadaniem pomnożoną przez odpowiednią cenę jednostkową brutto za uczestnika ustaloną przez Wykonawcę w ofercie.
- informować Zamawiającego drogą mailową o działaniach realizowanych przez Wykonawcę w związku z organizacją imprezy oraz o ewentualnych problemach w realizacji zamówienia.

Termin realizacji : **27 – 28 września 2019 roku**