**Załącznik nr 1**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi hotelowej, gastronomicznej i  konferencyjnej celem przeprowadzenia konferencji w dniach 15.09.2025 r. –  
   17.09.2025 r.
2. W zamówieniu należy przyjąć maksymalną ilość uczestników (uczestnicy i  wykładowcy) 60 osób.
3. Zamawiający przedstawia następujący terminarz Konferencji 15.09.2025 r. –  
   17.09.2025 r.

* 15.09.2025 r. 12:00 do 19:00 – pierwszy dzień Konferencji
* 16.09.2025 r. 9:00 do 19:00 – drugi dzień Konferencji
* 17.09.2025 r. 9:00 do 14:00 – trzeci dzień Konferencji.

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia podanej w punkcie 2 liczby uczestników o max 20% na 7 dni przed planowanym terminem Konferencji.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:
   1. **Usługę hotelową**
3. Obiekt musi znajdować się w odległości nie większej, niż 5 km od Dworca PKP w miejscowości Katowice (adres: 40-098 Katowice, Plac Marii i Lecha Kaczyńskich 2) mierzonej przy pomocy funkcji „Zmierz odległość” na portalu https://www.google.pl/maps
4. Obiekt nie może być w trakcie prac remontowych w czasie trwania Konferencji.
5. Obiekt musi spełniać wymagania przewidziane dla standardu (kategorii) co najmniej \*\*\* (trzy gwiazdki), w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt. 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i  Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i  innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 2166 ze zm.). Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca obowiązany jest okazać kopię dokumentów poświadczających zaszeregowanie obiektu oraz spełnienie wymagań przewidzianych obowiązującymi przepisami prawa.
6. Obiekt musi zapewnić usługę hotelową – dla wykładowców i  uczestników:
7. w dniu 14.09.2024 r przednoclegu dla maksymalnie 2 osób
8. w dniach 15.09.2025 r. – 17.09.2025 r. – dla maksymalnie 60 osób. Zamawiający w dniach 15.09.2025 r. – 17.09.2025 r. wymaga zakwaterowania i  dostępności pokoi nie później niż od godziny 12:00, natomiast wykwaterowanie nie wcześniej niż o godzinie 13:00.
9. zakwaterowanie w 23 pokojach dwuosobowych oraz 14 pokojach jednoosobowych. Każdy z pokoi musi być wyposażony w czynny i  sprawny węzeł sanitarny, TV, bezpłatny dostęp do Internetu, posiadający otwierane okna lub działającą klimatyzację.
   1. **Usługę gastronomiczną** w tym:
10. 3 obiadów w dniach 15.09.2025 - 17.09.2025 r.. dla wszystkich uczestników Konferencji;
11. 2 kolacji w dniach 15.09.2025 - 16.09.2025 r. dla wszystkich uczestników w tym pierwszego dnia tj. 15.09.2025 r. kolacji uroczystej w osobnej Sali przeznaczonej dla uczestników Konferencji.

W ramach kolacji uroczystej Wykonawca zapewni:

* zimną płytę serwowaną w formie bufetu lub półmisków na stołach, zawierającą: wędliny, sery, sałatki, pieczywo mieszane, masło oraz pasty do pieczywa.
* jedną zupę (z możliwością wyboru opcji wegetariańskiej), serwowaną do stolików lub w formie bufetowej.
* ciepłe danie główne w dwóch wariantach do wyboru (mięsnym i bezmięsnym), z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż lub kasza) oraz warzywami gotowanymi lub surówką.
* deser w postaci wyboru ciast oraz owoców sezonowych.
* serwis napojów: kawa, herbata, woda mineralna (gazowana i niegazowana), soki owocowe.

1. 1 kolacji w dniu 14.09.2025 r dla osób korzystających z przednoclegu
2. 2 śniadania w dniach 16.09.2025 - 17.09.2025 r. dla wszystkich uczestników Konferencji;
3. 1 śniadania w dniu 15.09.2025 r dla osób korzystających z przednoclegu
4. Menu śniadania, obiadu i  kolacji z trakcie trwania konferencji do ustalenia i  akceptacji Zamawiającego, przy zastosowaniu poniższych wskazań;
5. Śniadanie i  kolacja dla każdego z uczestników konferencji oraz korzystających z przednoclegu powinna:

* mieć wartość kaloryczną nie mniej niż 1000 kcal,
* zawierać węglowodany, białka i  tłuszcze w proporcji: 30% / 40% / 30 -/+ 5%,
* kawa, herbata, dodatki: mleko do kawy, cukier, cytryna;

1. Obiad dla każdego z uczestników konferencji:

* pierwsze danie składające się z dwóch zup do wyboru, w tym jedna wegetariańska,
* drugie danie składające się, z co najmniej 2 rodzajów mięs i  jednego rodzaju ryby do wyboru, dodatków skrobiowych i  dodatków warzywnych oraz jedno danie wegetariańskie,
* deser (wyroby cukiernicze lub owoce sezonowe), sok owocowy, kawa, co najmniej 4 rodzaje herbat w torebkach, woda mineralna gazowana i  niegazowana, mleko do kawy, cukier, cytryna;

Zamawiający dopuszcza obiad w formie stołu szwedzkiego z tym, że w przypadku wyczerpania się danego produktu, zobowiązany jest on go uzupełnić, o co najmniej 20 porcji w ciągu nie dłuższym niż 10 minut

1. Serwisu kawowego - przewidzianych 4 przerw kawowych dla wszystkich uczestników Konferencji. Przerwy kawowe serwowane w tak zwanym barze kawowym (miejscu wydzielonym w bezpośrednim sąsiedztwie Sal konferencyjnych, dostępny przez cały czas trwania konferencji, w sposób niezakłócający przebiegu Konferencji. Serwis kawowy powinien być dostępny dla uczestników konferencji codziennie na 15 minut przed jej rozpoczęciem). W ramach serwisu Wykonawca zapewni:

* kawę serwowaną z ekspresu ciśnieniowego do kawy – bez limitu;
* herbatę – bez limitu;
* wodę mineralną gazowaną i  niegazowaną butelkowaną o pojemności do 0,5l - bez limitu,
* ciasta lub ciastka – co najmniej trzy rodzaje, co najmniej 150g/os.
* Dodatki: mleko do kawy, słodzik, cukier, cytryna w plasterkach – bez limitu.
  1. **Usługę konferencyjną** w postaci dostępnych 2 Sal konferencyjnych (duża dla ok. 50 osób i mała na 20 osób):

a) dostępnych w dniu 15.09.2025 r. od godziny 12:00 do godziny 19:00

b) dostępnych w dniu 16.09.2025 r. od godziny 09:00 do godziny 19:00

c) dostępnych w dniu 17.09.2025 r. od godziny 09:00 do godziny 14:00

d) o minimalnej powierzchni całkowitej mierzonej jako iloczyn współczynnika 1,2 m2 przypadającego na jednego uczestnika konferencji, w układzie teatralnym;

e) posiadające działającą klimatyzację lub otwierane okna;

f) wyposażone w łącze internetowe (np. Wi-Fi);

g) posiadające rzutnik multimedialny, ekran oraz zapewnienie odpowiedniej ilości punktów dostępów do sieci elektrycznej (ewentualnie zapewnienie przedłużaczy) ok 35 pkt (duża sala) ok 10 pkt (mała sala).

h) posiadające sprawną aparaturę nagłaśniającą oraz działające mikrofony bezprzewodowe w ilości 2 sztuk.

i) Wykonawca zapewni obsługę techniczną Sal konferencyjnych.

* 1. Wykonawca zapewni minimalnie 20 bezpłatnych strzeżonych miejsc parkingowych dla samochodów osobowych uczestników Konferencji w odległości do 200 m od tego obiektu (licząc od bramy parkingu do wejścia do obiektu).