Załącznik nr 6 do Zaproszenia

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przedmiotem zamówienia są usługi w zakresie obsługi konferencji:**

1. **Zakres usług:**
2. zakwaterowanie uczestników konferencji,
3. konferencja odbyć się będzie w obiekcie hotelowym położonym na terenie Polski
4. pełne wyżywienie dla uczestników konferencji 3 posiłki dziennie, w tym uroczysta kolacja w formie kolacji grillowej, przerwa kawowa;
5. wynajem sali konferencyjnej ze sprzętem technicznym (sala wyposażona w działającą klimatyzację, mogąca pomieścić min. 80 osób, wyposażona w min: 1 rzutnik multimedialny, 1 ekran, zestaw nagłośnienia z min. 2 mikrofony bezprzewodowe, Internet Wifi);
6. usługa przewozu uczestników konferencji z najbliższej stacji PKP, do której docierają pociągi dalekobieżne do miejsca konferencji i powrotna (kursy: w dniu 04.05.2026 ze stacji PKP do hotelu, 07.05.2026 z hotelu na stację PKP; przewozy powinny być wykonywane w pojazdach o maksymalnej ilości miejsc 50);
7. udostępnienie mediów (bezprzewodowy Internet),
8. przygotowanie wystroju sali konferencyjnej, standy na postery w formacie A0 (minimum 15 maksymalnie 20) z łatwą możliwością przymocowania plakatów;
9. obsługa logistyczna konferencji.
10. W przypadku zaoferowania oprawy muzycznej uroczystej kolacji zamawiający preferuje usługę muzyczną DJ z repertuarem przystosowanym dla młodych osób w wieku (od 20-30 lat). Rozpoczęcie oprawy muzycznej 1 godzinę po rozpoczęciu kolacji. Maksymalny czas trwania oprawy muzycznej 4 godziny.
11. **Terminy i ilość uczestników**

**Konferencja:**

Data: 04-07.05 (3 doby od obiadu w dniu 04.05.2026r. do obiadu w dniu 07.05.2026r.).

Organizatorzy (6 osób) przyjeżdżają dzień wcześniej, tj. 03.05.2026r. Dla tej grupy Wykonawca zapewni dodatkowo:

1. Zakwaterowanie z dnia 03.05.2026 r. na 04.05.2026 r.
2. Kolację w dniu 03.05.2026 r.,
3. Śniadanie w dniu 04.05.2026 r.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia liczby uczestników maksymalnie o 37 osób (łącznie do 80 uczestników) opisane jako wznowienie w § 14 załącznika nr 6 do SWZ.

W przypadku zwiększenia liczby uczestników, wynagrodzenie Wykonawcy zostanie odpowiednio skorygowane w oparciu o ceny jednostkowe.

Zamawiający poinformuję Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników nie później niż 10 dni przed rozpoczęciem konferencji oraz o terminie przyjazdu na stację PKP i wyjazdu z hotelu w celu podstawienia autokaru.

(pokoje\* 1, 2, 3 osobowe)

Pokoje hotelowe w standardzie minimum 3 gwiazdki w systemie kategoryzacji obowiązujący w Polsce\* (codzienne sprzątanie pokoi, w razie potrzeby wymiana pościeli i ręczników, zestaw kosmetyków: szampon i żel pod prysznic).

Zamawiający dopuszcza zakwaterowanie uczestników w pokojach 2 osobowych, które będą traktowane jako pokoje 1 osobowe.

1. **Posiłki:**
2. śniadanie bufetowe (minimum 5 dań do wyboru, w tym z daniami na ciepło oraz warzywami, napoje bez ograniczeń)
3. obiad bufetowy 2 daniowy (przynajmniej 3 dania do wyboru: zupa, danie główne, – preferowane dania sezonowe, do wyboru również diety: wegetariańska, wegańska);
4. kolacja bufetowa (w tym z daniami na ciepło oraz warzywami napoje bezalkoholowe bez ograniczeń);
5. uroczysta kolacja (kolacja grillowa, napoje alkoholowe: piwo jasne pełne o mocy min. 5%, napoje bezalkoholowe min. 3 rodzaje bez ograniczeń, czas trwania do 5 godzin.)
6. przerwy kawowe – kawa z ekspresu różne rodzaje: min. 2 rodzaje kawy czarnej (np. Americano, Espresso), z mlekiem min. 3 rodzaje (np. Latte, Flat White, Cappucino), herbata min. 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa), słodka przekąska min. 3 rodzaje kruchych ciastek, woda mineralna min. 2 rodzaje (gazowana, niegazowana). Wykonawca zapewnia stały dostęp do kawy, herbaty i wody podczas sesji konferencyjnej.

Posiłki serwowane na porcelanowej zastawie (z wyjątkiem uroczystej kolacji grillowej, podczas której dopuszcza się stosowanie zastawy i sztućców jednorazowych), sztućce ze stali nierdzewnej. Woda podawana w naczyniach (butelkach lub karafkach) szklanych.

Serwowane posiłki powinny również uwzględniać specjalistyczne diety uczestników (np.: bez laktozy, bez glutenu) w tym możliwość zamawiania dań wegetariańskich/wegańskich.

1. **Dodatkowe udogodnienia**:
2. Przygotowanie przestrzeni dla sponsorów/partnerów (stoły, krzesła);
3. Możliwość przygotowania przestrzeni do rejestracji uczestników w ogólnodostępnym miejscu (np. przy recepcji) w celu dystrybucji materiałów konferencyjnych, z standem na jeden poster;