Załącznik nr 1 do SWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przedmiotem zamówienia są usługi hotelarskie, gastronomiczne i konferencyjne**

1. **Zakres usług:**
2. zakwaterowanie w hotelu,
3. pełne wyżywienie dla uczestników konferencji 3 posiłki dziennie, w tym uroczysta kolacja w formie bankietu, przerwa kawowa;
4. wynajem sali konferencyjnej ze sprzętem technicznym (sala wyposażona w działającą klimatyzację, mogąca pomieścić min. 60 osób, wyposażona w min: 1 rzutnik multimedialny, 1 ekran, zestaw nagłośnienia z min. 2 mikrofony bezprzewodowe, flipchart, Internet Wifi);
5. usługi parkingowe – zamówienie podstawowe 5 miejsc dla samochodów osobowych, wznowienie 15 miejsc dla samochodów osobowych;
6. usługa przewozu uczestników konferencji ze stacji PKP do miejsca konferencji i powrotna ( kursy: w dniu 14.04.2023 ze stacji PKP\* do hotelu, 16.04.2023 z hotelu na stację PKP\* i ze stacji PKP\* do hotelu, 19.04.2023 z hotelu na stację PKP\*); przewozy powinny być wykonywane w pojazdach o maksymalnej ilości miejsc 40 ( rodzaj pojazdu do wyboru Wykonawcy) \*stacja PKP tj. węzeł dobrze skomunikowany z dużymi miastami (Warszawą, Wrocławiem, Krakowem czy Trójmiastem) w Polsce;
7. udostępnienie mediów (bezprzewodowy Internet),
8. przygotowanie wystroju sali konferencyjnej;
9. obsługa logistyczna konferencji.
10. **Terminy i ilość uczestników**

**Konferencja część 1**

Data: 14-16.04.2024 (2 doby od obiadu w dniu 14.04.2024r. do obiadu w dniu 16.04.2024r.)

Ilość uczestników: zamówienie podstawowe 40 osób, wznowienie 20 osób

(pokoje\* 1, 2, 3 osobowe)

**Konferencja część 2**

Data: 16-19.04.2024 (3 doby od kolacji w dniu 16.04.2024 do obiadu w dniu 19.04.2024)

Ilość uczestników: zamówienie podstawowe 40 osób, wznowienie 20 osób

(pokoje\* 1, 2 osobowe)

Pokoje hotelowe w standardzie minimum 4 gwiazdki w systemie kategoryzacji obowiązujący w Polsce\* (codzienne sprzątanie pokoi, codzienna 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 (kontynentalne, w tym z daniami na ciepło oraz warzywami i owocami, napoje bez ograniczeń)
3. obiad serwowany 3 daniowych (zupa, danie główne, deser- preferowane dania sezonowe oraz kuchni regionalne);
4. kolacja bufetowa (kontynentalna lub regionalna, w tym z daniami na ciepło oraz warzywami napoje bez ograniczeń);
5. uroczysta kolacja (grillowa lub regionalna. Napoje dobrane do serwowanych potraw: do wyboru uczestników: 1 butelka wina 750 ml o mocy min. 12% na 2 osoby lub 2 drinki na osobę na bazie wódki 50 ml o min. mocy 40%, w przypadku grilla 2 piwa o poj. 500 ml o min. mocy 5%) czas trwania do 6 godzin.
6. przerwa kawowa (jedna w ciągu dnia) – 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).

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. umożliwienia uczestnikom płatności w euro w hotelu za usługi dodatkowe nie objęte zamówieniem i w restauracji;
3. korzystanie za dodatkową odpłatnością z usługi prania i prasowania.
4. **Zamówienie w prawie opcji:**

Wykonawca w prawie opcji musi zaoferować min. jedną dodatkową atrakcję podczas uroczystej kolacji. Skorzystanie z prawa opcji zostało szczegółowo opisane w Projektowanych Postanowieniach Umowy w § 15.