

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest wynajem sal konferencyjnych wraz z usługą cateringową.

I. Miejsce wykonania zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia ma się odbyć w ramach jednego obiektu.
2. Obiekt winien znajdować się w odległości nie dłuższej niż 1800 m od Międzynarodowego Centrum Kongresowego w Katowicach (liczonej według portalu [google.com/maps](https://www.google.com/maps)) - wyznacz trasę pieszo.
3. Obiekt winien posiadać minimalny standard odpowiadający hotelom trzygwiazdkowym (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz.U. z 2017 r. poz. 2166).

II. Termin realizacji zamówienia: 21 - 22 listopada 2022 roku.

III. Zamówienie obejmuje:

1. Wynajem dwóch sal konferencyjnych w dniu 22.11.2022 roku w godzinach 11:30 – 15:00:
 - Sala na 20 osób,
 - Sala na 40 osób.
- a) sale winny umożliwić ustawienie krzeseł i stołów w kształcie litery U - podkowa zgodnie z zapotrzebowaniem określonym przez Zamawiającego,
- b) wielkość sal winna być dostosowana do liczby uczestników spotkania, zabezpieczać ma ergonomiczne, bezpieczne i higieniczne warunki pracy i nauki, rozumiane w szczególności jako: zapewnienie dla każdego uczestnika miejsca o szerokości 60-70 cm; zapewnienie dobrej widoczności ekranu dla wszystkich osób - wielkość ekranu dostosowana do wielkości audytorium,
- c) zapewnione zostanie odpowiednie wyposażenie sal w: sprzęt komputerowy umożliwiający zaprezentowanie informacji przez Zamawiającego, w tym urządzeń audio-video oraz nagłośnienia, a także prawidłowego ich funkcjonowania (laptop/komputer, rzutnik multimedialny z możliwością podłączenia laptopa, dwa mikrofony, ekran dostosowany do wielkości sali, , tablicę flipczartową z papierem i markerami,
- d) na salach zapewniony będzie dostęp do łącza internetowego,



- e) sale muszą posiadać ogrzewanie i klimatyzację, których użytkowanie nie powoduje hałasu mogącego zakłócić komfort uczestników konferencji,
- f) w bezpośrednim sąsiedztwie sal musi znajdować się zaplecze sanitarne,
- g) sale konferencyjne będą całkowicie przygotowane na 1 godzinę przed wydarzeniem zgodnie z zaleceniami Zamawiającego, w tym zakończony montaż sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia prezentacji, sprzętu do nagłośnienia (w tym mikrofonów), zakończone prace związane z ustawieniem miejsc siedzących. Po montażu sprzętu, najpóźniej 1 godzinę przed wydarzeniem, Wykonawca sprawdzi prawidłowe działanie sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia prezentacji, sprzętu do nagłośnienia (w tym mikrofonów) i usunie ewentualne usterki,
- h) zapewnienie bezpłatnej szatni, dla uczestników konferencji lub wydzielonego miejsca, w którym uczestnicy konferencji mogą bezpiecznie pozostawić odzież.
- i) zapewnienie bufetu kawowego w trakcie spotkań na bieżąco uzupełnianego i dostępnego przez całe wydarzenie, obejmującego:
 - napoje gorące: kawa na bazie świeżo mielonej kawy ziarnistej z ekspresu ciśnieniowego (co najmniej 2 szt. ekspresów) - bez ograniczeń, wybór herbat w saszetkach zawierający herbatę czarną, zieloną i owocową - co najmniej 300 ml na osobę, termosy z gorącą wodą,
 - dodatki: mleko, cukier, cytryna – bez ograniczeń (mleko i cukier podawane w opakowaniach zbiorczych),
 - wodę gazowaną i niegazowaną w butelkach szklanych o pojemności nie większej niż 0,5 l (co najmniej 300 ml na osobę),
 - soki 100% – 3 rodzaje soków (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
 - ciastka kruche, co najmniej 3 rodzaje (co najmniej 80 g na osobę),
 - deser: 2 rodzaje ciasta (łącznie co najmniej 100 g na osobę),
 - zapewnienie odpowiedniej ilości zastawy porcelanowej i szklanej. Nie dopuszcza się jednorazowych naczyń ani sztućców,
- j) bufet kawowy serwowany będzie przed salami, w których odbywać się będą spotkania lub na tych salach w odpowiednio wydzielonej części,
- k) obsługa na bieżąco zbierać będzie zużyte naczynia, dbając o estetyczny wygląd stołów, uzupełniając wg potrzeb brakujące naczynia oraz produkty.

2. Kompleksową organizację obiadu w godzinach 13:00 – 14:00:

- w dniu 21.11.2022 roku dla 94 osób.
- w dniu 22.11.2022 roku dla 150 osób.

+/- 10 osób

Ostateczna liczba uczestników zostanie przekazana na 5 dni przed wydarzeniem.

- a) Obiad w formie bufetu składający się z:



- napojów gorących: kawy na bazie świeżo mielonej kawy ziarnistej, z ekspresu ciśnieniowego (co najmniej 2 szt. ekspresów dla konferencji dużej), wybór herbat w saszetkach zawierający herbatę zieloną - łącznie co najmniej 300 ml na osobę,
 - napojów zimnych, co najmniej: wody (gazowanej i niegazowanej) i soków 100% - łącznie co najmniej 300 ml na osobę,
 - zupy – co najmniej 2 rodzaje (porcja co najmniej 300 ml na osobę),
 - dania głównego – mięsne, rybne i wegetariańskie oraz dwa dodatki skrobiowe do wyboru (co najmniej 320-400 g na osobę)
 - jako dodatek skrobiowy rozumie się ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron,
 - sałaty i/lub surówki – co najmniej 2 propozycje (łącznie co najmniej 100 g na osobę),
- b) Wykonawca zapewni stosowną aranżację stołów, oświetlenie, zgodnie z ogólnie przyjętymi standardami;
- c) dania i napoje wraz z dodatkami serwowane będą w naczyniach ceramicznych wielokrotnego użytku wraz z metalowymi sztućcami oraz papierowymi lub materiałowymi serwetkami, zimne napoje serwowane w szklankach;
- d) w trakcie trwania cateringu obsługa sprawnie, na bieżąco zbierać będzie zużyte naczynia zarówno bezpośrednio od gości jak i ze stołów, dbając o estetyczny wygląd stołów, uzupełniając wg potrzeb brakujące naczynia oraz potrawy;
- e) wykonawca do 14.11.2022r. prześle do akceptacji Zamawiającego propozycję menu każdego lunchu. Zamawiający zastrzega, aby na każdy dzień było inne menu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia wykonawcy uwag, w zakresie proponowanego menu. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia ewentualnych sugestii i życzeń Zamawiającego dotyczących menu i sposobu realizacji usługi.
3. **Kompleksową organizację w dniu 22.11.2022 roku kolacji dla 60 osób w godzinach: 18:00 – 22:00.**

(+/- 10 osób)

Ostateczna liczba uczestników zostanie przekazana na 5 dni przed wydarzeniem.

- a) sala zarezerwowana wyłącznie dla Zamawiającego;
- b) kolacja powinna składać się z dania głównego serwowanego do stołu oraz odrębnego menu bufetowego, które powinno zawierać przynajmniej 5 rodzajów przekąsek zimnych typu finger food (3 x os.), 6 desek serów (minimum 4 rodzaje) i wędlin (minimum 5 rodzajów), minimum 4 rodzajów sałat i sałatek, minimum 2 rodzajów dań ciepłych jednogarnkowych (w tym danie wegetariańskie, mięsne), pieczywo (ciemne, jasne), minimum 2 rodzaje deserów, owoce;



- c) produkty żywnościowe będą świeże, produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia,
- d) napoje gorące: kawa na bazie świeżo mielonej kawy ziarnistej z ekspresu ciśnieniowego - bez ograniczeń, wybór herbat w saszetkach zawierający herbatę czarną, zieloną i owocową - co najmniej 300 ml na osobę,
- e) dodatki: mleko, cukier, cytryna – bez ograniczeń
- f) woda gazowana i niegazowana w butelkach szklanych o pojemności nie większej niż 0,5 l (co najmniej 300 ml na osobę),
- g) soki 100% – 3 rodzaje soków (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
- h) dania i napoje wraz z dodatkami serwowane będą w naczyniach ceramicznych wielokrotnego użytku wraz z metalowymi sztućcami oraz papierowymi lub materiałowymi serwetkami;
- i) wykonawca zapewni odpowiednią obsługę kelnerską;
- j) w trakcie trwania cateringu obsługa sprawnie, na bieżąco zbierać będzie zużyte naczynia zarówno bezpośrednio od gości jak i ze stołów, dbając o estetyczny wygląd stołów, uzupełniając wg potrzeb brakujące naczynia oraz potrawy;
- k) wykonawca do 14.11.2022r. przekaże do akceptacji Zamawiającego propozycję menu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia wykonawcy uwag, w zakresie proponowanego menu. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia ewentualnych sugestii i życzeń Zamawiającego dotyczących menu i sposobu realizacji usługi.

Ponadto:

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

- a) **noclegi wraz ze śniadaniem dla maksymalnie 144 osób, według poniższego schematu:**
 - 20-21.11.2022r. – 58 osób (25 pokoi dwuosobowych, 8 jednoosobowych);
 - 21-22.11.2022r. – 88 osób (40 pokoi dwuosobowych oraz 8 jednoosobowych) oraz 56 osób (56 pokoi jednoosobowych);
 - 22-23.11.2022r. - 56 osób (56 pokoi jednoosobowych).
- b) **40 miejsc parkingowych.**

Rezerwacja noclegów i płatność za nie będzie dokonywana indywidualnie przez uczestników. Rezerwacje noclegów nie stanowią zobowiązania Zamawiającego wobec Wykonawcy i z tego tytułu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.

