

Szczegółowy opis warunków zamówienia

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych i hotelarskich polegających na zapewnieniu noclegu i wyżywienia w postaci śniadań, obiadu, kolacji, **dla 10 osób (dwie grupy po 5 osób)** w hotelu lub w innym obiekcie świadczącym usługi hotelarskie i gastronomiczne w terminach:
 - a) **GRUPA I** (pięć osób): od **07.05.2023r.** do **12.05.2023r.:**
 - 07.05.2023 r. (*dzień zakwaterowania*): kolacja oraz nocleg,
 - 08.05.2023 r. (pierwszy dzień pobytu): śniadanie, obiad i kolacja oraz nocleg,
 - 09.05.2023 r. (drugi dzień pobytu): śniadanie, obiad i kolacja oraz nocleg,
 - 10.05.2023r. (trzeci dzień pobytu): śniadanie, obiad i kolacja oraz nocleg,
 - 11.05.2023r. (czwarty dzień pobytu): śniadanie, obiad i kolacja oraz nocleg,
 - 12.05.2023r. (piąty dzień pobytu – *dzień wykwaterowania*): śniadanie i obiad,
 - b) **GRUPA II** (pięć osób): od **28.05.2023r.** do **02.06.2023r.:**
 - 28.05.2023 r. (*dzień zakwaterowania*): kolacja oraz nocleg,
 - 29.05.2023 r. (pierwszy dzień pobytu): śniadanie, obiad i kolacja oraz nocleg,
 - 30.05.2023 r. (drugi dzień pobytu): śniadanie, obiad i kolacja oraz nocleg,
 - 31.05.2023r. (trzeci dzień pobytu): śniadanie, obiad i kolacja oraz nocleg,
 - 01.06.2023r. (czwarty dzień pobytu): śniadanie, obiad i kolacja oraz nocleg,
 - 02.06.2023r. (piąty dzień pobytu – *dzień wykwaterowania*): śniadanie i obiad.
2. W przypadku hotelu jego standard powinien odpowiadać min. 2 gwiazdkom w rozumieniu przepisów 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), a w przypadku obiektów niesklasyfikowanych zgodnie z powyższym rozporządzeniem, w których świadczone są usługi hotelarskie, Zamawiający wymaga aby obiekt spełniał wymagania, jakie są określone w powyższym rozporządzeniu dla hoteli o 2 gwiazdkach.
3. Zamawiający wymaga, aby świadczenie usług hotelarskich (wszystkie pokoje) i gastronomicznych odbywało się w jednym obiekcie (tzn. obiekt stanowi jeden budynek lub zespół budynków położonych bezpośrednio obok siebie stanowiących zintegrowaną całość wraz z infrastrukturą towarzyszącą).
4. Wykonawca przez cały okres świadczenia usługi zagwarantuje i udostępni bezpłatnie min. 1 miejsce parkingowe lub jedno miejsce dla samochodu typu bus na parkingu znajdującym się na terenie obiektu tj. bezpośrednio przy obiekcie lub w odległości nie większej niż 300 m od obiektu.
5. Świadczenie usług przez Wykonawcę będzie realizowane zgodnie z przepisami w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii lub w wyniku sytuacji związanej z konfliktem zbrojnym na terenie Europy

II. USŁUGI HOTELARSKIE

1. Wymagania ogólne:

- 1) **obiekt** stanowiący hotel lub obiekt równoważny **musi być położony na terenie miasta Katowice**.
- 2) Przestrzeganie czystości, higieny, przepisów sanitarnych i przepisów p-poż,
- 3) Zapewnienie właściwej temperatury w pokojach – działające ogrzewanie i/lub klimatyzacja.

2. Ilości osób oraz rodzaj pokoi:

- 1) dla 10 osób : jednoosobowe lub wieloosobowe z pojedynczymi łózkami,
- 2) każdy pokój musi być wyposażony w łazienkę z ciepłą i zimną wodą, natryskiem i wc,
- 3) pokoje wyposażone w bezpłatny dostęp do Internetu bezprzewodowego (Wi-Fi),
- 4) pokoje, w których zakwaterowane będą osoby mają ten sam standard określony w Rozporządzeniu 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*).

3. usługi gastronomiczne:

- 1) Posiadanie restauracji/stołówki.
- 2) Zapewnienie wyżywienia dla każdej osoby w postaci kolacji, śniadania, obiadu w terminach określonych w rozdziale I ust. 1.
- 3) kolacja – powinna składać się z co najmniej jednego posiłku ciepłego (np. jajecznicą, jajka sadzone, tosty, parówki lub kiełbaski na ciepło) i jednego zimnego (np. wędlina – min. 3 rodzaje, sery – min. 2 rodzaje, świeże pieczywo mieszane – min. 3 rodzaje, w tym bułki, masło, sałatki lub warzywa surowe np. sałata, ogórek, pomidor, rzodkiewka), dodatki (ketchup, musztarda, majonez) oraz napoju gorącego - kawa, herbata, dodatków do napojów gorących (tj. mleko, cukier), wody białej (niegazowana/gazowana), soku 100% do wyboru.
- 4) śniadanie - powinno składać się z co najmniej jednego posiłku ciepłego (jajecznicą, jajka sadzone, naleśniki, tosty, parówki lub kiełbaski na ciepło) i jednego zimnego (wędlina – min. 3 rodzaje, sery – min. 2 rodzaje, świeże pieczywo mieszane – min. 3 rodzaje, w tym bułki, masło, sałatki lub warzywa surowe np. sałata, ogórek, pomidor, rzodkiewka), dodatki (ketchup, musztarda, majonez) oraz napoju gorącego - kawa, herbata dodatków do napojów gorących (tj. mleko, cukier), wody białej (niegazowana/gazowana), soku 100% do wyboru.
- 5) obiad – powinien składać się z co najmniej dwóch ciepłych dań w tym: zupa, ryba lub mięso do wyboru, dodatki do ryby/mięsa np. ryż, ziemniaki, kasza, surówka z warzyw dwa rodzaje oraz napój – kawa, herbata i dodatki do napojów gorących (tj. mleko, cukier), woda biała (niegazowana/gazowana), sok 100% do wyboru.
- 7) Dopuszczalne jest zorganizowanie kolacji, obiadu i śniadania w formie tzw. „szwedzkiego stołu”,