###### Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego nr ZSC.26.49.2023

*Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)*

1. **Kontekst wizyty studyjnej:**
2. Przedmiotem zamówienia jest usługa noclegowa, najem sali konferencyjnej oraz świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby organizacji wizyty studyjnej w Zgorzeleckim Klastrze Rozwoju Odnawialnych Źródeł Energii i Efektywności Energetycznej.
3. Przewidywalna maksymalna ilość uczestników: 70 osób.
4. Wykonawca w ramach realizacji zamówienia gwarantuje zapewnienie usług dla maksymalnie 70 osób, w tym zapewnienie minimum 47 pokoi hotelowych.
5. Zamawiający jako organizator wizyty studyjnej pokrywa koszty jednego zakwaterowania dla maksymalnie 5 osób, całkowity koszt usług restauracyjnych oraz koszt usługi najmu sali konferencyjnej.
6. Pozostali uczestnicy wizyty studyjnej (maksymalnie 65 osób) pokrywają koszty jednego zakwaterowania indywidualnie, zgodnie z gwarantowaną ceną przedstawioną przez Wykonawcę. Rozliczenia z uczestnikami wizyty studyjnej będą dokonywane, na podstawie wystawionej w dniu realizacji faktury VAT.
7. **Wymagania dotyczące zakwaterowania:**
8. Obiekt/obiekty, w którym realizowane będzie zamówienie, powinien znajdować się w odległości **maksymalnie 14,5 km** od miejsca wizyty studyjnej tj. firma InnovationAG, Trójca 41, 59-900 Trójca.
9. Odległość powinna być liczona za pomocą strony internetowej Google Maps (https://www.google.com/maps/dir//InnovationAG,+Tr%C3%B3jca+41,+59-900+Tr%C3%B3jca/@51.1594768,15.1083434,17.87z/data=!4m9!4m8!1m0!1m5!1m1!1s0x4708da505d3f04c5:0x2620f8312a1e9bda!2m2!1d15.1095213!2d51.1594239!3e0?entry=ttu) przy użyciu funkcji „samochodem”.
10. Obiekt/obiekty nie może być w trakcie remontu w terminie realizacji niniejszego zamówienia.
11. Zamówienie powinno zostać zrealizowane w jednym kompleksie hotelowym lub w hotelach oddalonych od siebie o maksymalnie 200 m w linii prostej, z zastrzeżeniem, że miejsce wydawania posiłków oraz sala konferencyjna musi być zlokalizowane na terenie jednego obiektu.
12. Wykonawca zapewni nocleg w hotelu/hotelach o standardzie nie mniejszym, niż 2\*. Hotel/hotele spełniające standardy nie mniejsze niż dla hoteli zaszeregowanych do kategorii dwugwiazdkowej, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku, w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r. poz. 2166 z poź. zm.).
13. Każdy hotel musi umożliwiać swobodny dostęp do wszystkich wymaganych w OPZ pomieszczeń osobom o ograniczonych możliwościach poruszania się i niepełnosprawnych w pozostałym zakresie.
14. Wykonawca dla Zamawiającego zapewnia 1 pokój do jednoosobowego zakwaterowania i 2 pokoje do zakwaterowania dwóch osób.
15. Indywidulani uczestnicy wizyty studyjnej powinni zostać zakwaterowani w pokojach:
16. przeznaczonych do zakwaterowania jednej osoby – minimum 23 pokoje;
17. przeznaczonych do zakwaterowania dwóch osób – minimum 20 pokoi;
18. przeznaczonych do zakwaterowania trzech osób – minimum 1 pokój.
19. Ostateczna liczba pokoi zostanie potwierdzona przez Zamawiającego na 7 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.
20. Każdy z pokoi musi posiadać także: łazienkę z prysznicem lub wanną i toaletą oraz okno z możliwością otwarcia.
21. Zakwaterowanie najpóźniej do godz. 14:00 pierwszego dnia i wykwaterowanie do godz. min. 12:00 drugiego dnia.
22. Planowana godzina przyjazdu 11:00.
23. Wykonawca zapewnia miejsce na bagaże dla uczestników wizyty studyjnej do momentu zakwaterowania.
24. W cenę zakwaterowania powinno być wliczone śniadanie w formie bufetu oraz ewentualna opłata klimatyczna.
25. **Wymagania dotyczące usługi restauracyjnej:**
26. 24.10.2023 r. I DZIEŃ
27. **Serwis kawowy jednorazowy** dla maksymalnie 70 osób.
28. Serwis kawowy składający się z kawy z ekspresu lub podpisanych warników, herbaty w kilku rodzajach, kruchych ciasteczek, wody stołowej z cytryną w dzbanku, soków owocowych w dzbankach.
29. Podanie serwisu winno nastąpić od godziny 11:00, w pomieszczeniu znajdującym się bezpośrednio obok sali konferencyjnej lub w jej środku. Na wniosek Zamawiającego godziny podania serwisu mogą ulec przesunięciu.
30. **Bufet kanapkowy** dla maksymalnie 70 osób.
31. Bufet kanapkowy składający się z minimum 3 rodzajów kanapek. Kanapki przygotowane na pieczywie jasnym i ciemnym, składające się z minimum 3 składników.
32. Podanie bufetu kanapkowego winno nastąpić od godziny 11:00, w pomieszczeniu znajdującym się bezpośrednio obok sali konferencyjnej lub w jej środku. Na wniosek Zamawiającego podane godziny podania bufetu mogą ulec przesunięciu.
33. **Obiad serwowany** dla maksymalnie 70 osób.
34. Obiad składający się zupy i dania głównego z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich. Do obiadu na stołach woda stołowa z cytryną w dzbanku, soki owocowe w dzbankach.
35. Podanie obiadu winno nastąpić od godziny 14:30, w sali restauracyjnej lub w pomieszczeniu znajdującym się bezpośrednio obok sali konferencyjnej lub w jej środku. Na wniosek Zamawiającego podane godziny podania obiadu mogą ulec przesunięciu.
36. **Uroczysta kolacja bufetowa** dla maksymalnie 70 osób.
37. Kolacja składająca się z dania ciepłego podanego w formie bufetowej oraz bufetu zimnego.
38. **Kolacja ciepła** składająca się zupy i dania głównego (minimum dwa rodzaje dania mięsnego i jeden rodzaj dania wegeteriańskiego). Do kolacji na stołach woda stołowa z cytryną w dzbanku bez limitu, soki owocowe w dzbankach bez limitu.
39. **Bufet zimny:**
    * deska wędlin i mięs pieczonych (minimum 5 rodzajów);
    * galaretka drobiowa;
    * ryba po grecku;
    * sałatka 3 rodzaje (grecka, sałatka jarzynowa, z serem pleśniowym gruszką i orzechami);
    * deska serów;
    * pieczywo, masło/smalec, ogórki kiszone;
    * śledzie w śmietanie;
    * kawa, herbata.
40. Podanie kolacji winno nastąpić od godziny 20:00, w sali restauracyjnej lub w pomieszczeniu znajdującym się bezpośrednio obok sali konferencyjnej lub w jej środku. Na wniosek Zamawiającego podane godziny podania kolacji mogą ulec przesunięciu. Sala w której zostanie podana kolacja powinna być dostępna dla Zamawiającego do godziny 02:00.
41. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia na teren obiektu zewnętrznego podmiotu świadczącego usługi konferansjera z własnym nagłośnieniem.
42. 25.10.2023 r. II DZIEŃ
43. **Obiad serwowany** dla maksymalnie 70 osób.
44. Obiad składający się zupy i dania głównego z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich. Do obiadu na stołach woda stołowa z cytryną w dzbanku, soki owocowe w dzbankach.
45. Podanie obiadu winno nastąpić od godziny 12:30, w sali restauracyjnej lub w pomieszczeniu znajdującym się bezpośrednio obok sali konferencyjnej lub w jej środku. Na wniosek Zamawiającego podane godziny podania obiadu mogą ulec przesunięciu.
46. Zakres usług restauracyjnych zostanie potwierdzony przez Zamawiającego na 7 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem realizacji zamówienia (ostateczne ilości w odniesieniu do każdej z pozycji).
47. Zamawiający wymaga aby menu obiadów każdego dnia składało się z innych potraw.
48. Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowych oraz wykonanych z plastiku lub innych tworzyw sztucznych.
49. **Wymagania dotyczące sali konferencyjnej.**
50. Wykonawca w pierwszym dniu pobytu w godzinach 11:00 – 14:30 (3 godziny) zapewni jedną salę konferencyjną dla maksymalnie 70 osób. Na wniosek Zamawiającego podane godziny udostępniania sal mogą ulec przesunięciu.
51. Specyfikacja wynajmowanej sali:
52. ustawienie krzeseł dla uczestników: kinowe,
53. sala klimatyzowana,
54. sala wyposażona w krzesła, stół prezydialny, nagłośnienie, 3 mikrofony bezprzewodowe do dyspozycji uczestników,
55. ekran projekcyjny,
56. projektor multimedialny zdolny do współpracy z laptopem,
57. mobilny stolik pod projektor w przypadku, gdy nie jest on przytwierdzony do sufitu,
58. łatwy dostęp do źródła prądu (gniazdka + przedłużacze),
59. laptop z zainstalowanym pakietem MS Office (tj. m.in. Power Point),
60. prezenter,
61. bezprzewodowy dostęp do Internetu,
62. zapewnienie obsługi technicznej sprzętu podczas spotkania,
63. przed salą lub wewnątrz sali punkt rejestracyjny dla uczestników (min. 2 stoły i 2 krzesła).
64. **Zastrzeżenia:**
65. Rozliczenie z Wykonawcą nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu zamówienia z zastrzeżeniem, że ilość usług hotelowych oraz usług restauracyjnych określona w OPZ stanowią maksymalną ilość zamówienia.
66. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia ilości nie mniejszej niż 60% maksymalnej wartości zamówienia, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu.
67. Informację o ostatecznej liczbie osób Zamawiający przekaże Wykonawcy drogą mailową najpóźniej na 7 dni przed terminem realizacji usługi.
68. Wykonawca ma obowiązek zabezpieczyć do 3 % posiłków w ramach zamówienia dla osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi: dieta bezglutenowa, dieta bez laktozy.
69. Wykonawca zapewni bieżącą obsługę niezbędną do realizacji zamówienia, w tym techniczną, informatyczną, kelnerską i hotelarską.