

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego nr ZSC.26.49.2023

Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

I. Kontekst wizyty studyjnej:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa noclegowa, najem sali konferencyjnej oraz świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby organizacji wizyty studyjnej w Zgorzeleckim Kłastrze Rozwoju Odnawialnych Źródeł Energii i Efektywności Energetycznej.
2. Przewidywalna maksymalna ilość uczestników: 70 osób.
3. Wykonawca w ramach realizacji zamówienia gwarantuje zapewnienie usług dla maksymalnie 70 osób, w tym zapewnienie minimum 47 pokoi hotelowych.
4. Zamawiający jako organizator wizyty studyjnej pokrywa koszty jednego zakwaterowania dla maksymalnie 5 osób, całkowity koszt usług restauracyjnych oraz koszt usługi najmu sali konferencyjnej.
5. 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.

II. Wymagania dotyczące zakwaterowania:

1. 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.
2. 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”.
3. Obiekt/obiekty nie może być w trakcie remontu w terminie realizacji niniejszego zamówienia.
4. 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.
5. 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 póź. zm.).

6. Każdy hotel musi umożliwić swobodny dostęp do wszystkich wymaganych w OPZ pomieszczeń osobom o ograniczonych możliwościach poruszania się i niepełnosprawnym w pozostałym zakresie.
7. Wykonawca dla Zamawiającego zapewnia 1 pokój do jednoosobowego zakwaterowania i 2 pokoje do zakwaterowania dwóch osób.
8. Indywidualni uczestnicy wizyty studyjnej powinni zostać zakwaterowani w pokojach:
 - a) przeznaczonych do zakwaterowania jednej osoby – minimum 23 pokoje;
 - b) przeznaczonych do zakwaterowania dwóch osób – minimum 20 pokoi;
 - c) przeznaczonych do zakwaterowania trzech osób – minimum 1 pokój.
9. Ostateczna liczba pokoi zostanie potwierdzona przez Zamawiającego na 7 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.
10. Każdy z pokoi musi posiadać także: łazienkę z prysznicem lub wanną i toaletą oraz okno z możliwością otwarcia.
11. Zakwaterowanie najpóźniej do godz. 14:00 pierwszego dnia i wykwaterowanie do godz. min. 12:00 drugiego dnia.
12. Planowana godzina przyjazdu 11:00.
13. Wykonawca zapewnia miejsce na bagaże dla uczestników wizyty studyjnej do momentu zakwaterowania.
14. W cenę zakwaterowania powinno być wliczone śniadanie w formie bufetu oraz ewentualna opłata klimatyczna.

III. Wymagania dotyczące usługi restauracyjnej:

1. 24.10.2023 r. I DZIEŃ

1) Serwis kawowy jednorazowy dla maksymalnie 70 osób.

- a) Serwis kawowy składający się z kawy z ekspresu lub podpisanych werników, herbaty w kilku rodzajach, kruchych ciasteczek, wody stołowej z cytryną w dzbanku, soków owocowych w dzbankach.
- b) 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.

2) Bufet kanapkowy dla maksymalnie 70 osób.

- a) Bufet kanapkowy składający się z minimum 3 rodzajów kanapek. Kanapki przygotowane na pieczywie jasnym i ciemnym, składające się z minimum 3 składników.
- b) 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.

3) Obiad serwowany dla maksymalnie 70 osób.

- a) 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.
- b) 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.

4) Uroczysta kolacja bufetowa dla maksymalnie 70 osób.

- a) Kolacja składająca się z dania ciepłego podanego w formie bufetowej oraz bufetu zimnego.
- b) **Kolacja ciepła** składająca się zupy i dania głównego (minimum dwa rodzaje dania mięsnego i jeden rodzaj dania wegetariańskiego). Do kolacji na stołach woda stołowa z cytryną w dzbanku bez limitu, soki owocowe w dzbankach bez limitu.
- c) **Bufet zimny:**
 - deska wędlin i mięs pieczonych (minimum 5 rodzajów);
 - galaretki 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.
- d) 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.
- e) Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia na teren obiektu zewnętrznego podmiotu świadczącego usługi konferansjera z własnym nagłośnieniem.

2. 25.10.2023 r. II DZIEŃ

1) Obiad serwowany dla maksymalnie 70 osób.



- a) 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.
 - b) 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.
3. Zakres usług restauracyjnych zostanie potwierdzony przez Zamawiającego na 7 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem realizacji zamówienia (ostateczne ilości w odniesieniu do każdej z pozycji).
 4. Zamawiający wymaga aby menu obiadów każdego dnia składało się z innych potraw.
 5. Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowych oraz wykonanych z plastiku lub innych tworzyw sztucznych.

IV. Wymagania dotyczące sali konferencyjnej.

1. 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.
2. Specyfikacja wynajmowanej sali:
 - a) ustawienie krzeseł dla uczestników: kinowe,
 - b) sala klimatyzowana,
 - c) sala wyposażona w krzesła, stół prezydialny, nagłośnienie, 3 mikrofony bezprzewodowe do dyspozycji uczestników,
 - d) ekran projekcyjny,
 - e) projektor multimedialny zdolny do współpracy z laptopem,
 - f) mobilny stolik pod projektor w przypadku, gdy nie jest on przytwierdzony do sufitu,
 - g) łatwy dostęp do źródła prądu (gniazdka + przedłużacze),
 - h) laptop z zainstalowanym pakietem MS Office (tj. m.in. Power Point),
 - i) prezenter,
 - j) bezprzewodowy dostęp do Internetu,
 - k) zapewnienie obsługi technicznej sprzętu podczas spotkania,
 - l) przed salą lub wewnątrz sali punkt rejestracyjny dla uczestników (min. 2 stoły i 2 krzesła).

V. Zastrzeżenia:

1. 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.





2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia ilości nie mniejszej niż 60% maksymalnej wartości zamówienia, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu.
3. Informację o ostatecznej liczbie osób Zamawiający przekaże Wykonawcy drogą mailową najpóźniej na 7 dni przed terminem realizacji usługi.
4. Wykonawca ma obowiązek zabezpieczyć do 3 % posiłków w ramach zamówienia dla osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi: dieta bezglutenowa, dieta bez laktozy.
5. Wykonawca zapewni bieżącą obsługę niezbędną do realizacji zamówienia, w tym techniczną, informatyczną, kelnerską i hotelarską.

