Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

Załącznik nr 1 do umowy nr

**Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)**

**CPV: 55000000-0**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zamawiający:** | Gmina Wrocław  pl. Nowy Targ 1-8  50-141 Wrocław  NIP: 897-138-35-51 |

1. **Przedmiot zamówienia**

Przedmiot zamówienia jest: Organizacja spotkania Komitetu Sterującego przedstawicieli Wrocławskiego Obszaru Funkcjonalnego (usługa hotelowa wraz ze śniadaniem, usługa gastronomiczna i usługa wynajmu sali konferencyjnej).

1. **Cel zamówienia:**

Celem zamówienia jest organizacja spotkania Komitetu Sterującego dla przedstawicieli ZIT WrOF - usługa hotelarska wraz ze śniadaniem, usługa gastronomiczna oraz wynajęcie sali konferencyjnej, w szczególności:

* wynajem pokoi dla 8 osób w dniu 21-22 marca 2022 r.;
* wynajem sali konferencyjnej w dniach 21-22 marca 2022 r.;
* zapewnienie wyżywienia, tj.: zapewnienie 1 serwisu kawowego podczas Komitetu Sterującego, 1 obiadu, 1 kolacji - w dniu 21 marca 2022 r.

USŁUGI MUSZĄ BYĆ ZREALZIOWANE W OPARCIU O AKTUALNE WYTYCZNE MINISTERSTWA ZDROWIA, GŁÓWNEGO INSPEKTORA SANITARNEGO ORAZ MINISTERSTWA ROZWOJU W ZWIAZKU Z TRWANIEM EPIDEMII COVID-19.

1. **Termin realizacji :** 21-22 marca 2022 r**.**

**Harmonogram spotkania**

|  |  |
| --- | --- |
| **21 marca 2022 r.** | |
| **13:00 – 13:30** | Rejestracja uczestników |
| **14:30 – 15:30** | Obiad |
| **16:00 – 19:00** | Posiedzenie Komitetu Sterującego |
| **20:00 – 23:59** | Kolacja |
| **07 grudnia 2021 r.** | |
| **09:00 – 13:00** | Posiedzenie Komitetu Sterującego |

1. **Miejsce spotkania:**

Obiekt, w którym zostanie zorganizowane szkolenie musi znajdować się na terenie województwa dolnośląskiego, w odległości do 50 km od Wrocławia (odległość mierzona według mapy gogle <https://maps.google.pl/>), w hotelu 3-gwiazdkowym z dostępem do sali konferencyjnej – spełniającym wymagania co do wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług, w tym usług gastronomicznych, dla hoteli określone w rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy *w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których   
są świadczone usługi hotelarskie* oraz spełniających wymagania dla budynków zamieszkania zbiorowego zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury *w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.*

1. **Usługa obejmuje:**

* **Wynajem sali konferencyjnej wraz z usługą gastronomiczną** – dla 35 osób w dniu 21-22 marca 2022 r.- zgodnie z harmonogramem.

**Szczegółowe wymogi dotyczące sali, które winien zapewnić Wykonawca:**

* odpowiednia powierzchnia zapewniająca miejsca siedzące dla 35 osób   
  w ustawieniu teatralnym lub bankietowym, zapewniając uczestnikom szkolenia bardzo dobrą słyszalność i widoczność prezentowanych treści oraz stół prezydialny z krzesłami dla minimum 5 osób;
* sprawna klimatyzacja;
* otwierane okna;
* rolety, żaluzje bądź zasłony chroniące przed intensywnym światłem;
* dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami;
* wyposażona w laptop z pakietem Microsoft Office, projektor, ekran, flipchart,   
  2 mikrofony, wskaźnik laserowy do prezentacji, dostęp do internetu bezprzewodowego oraz przedłużacze;
* obsługa techniczna sali oraz sprzętu;
* **Usługa gastronomiczna** –dla 35 osób w dniu 21 marca 2022 r.

**Szczegółowe wymogi dla usługi gastronomicznej, które winien zapewnić Wykonawca**:

* zapewnienie serwisu kawowego dostępnego w trakcie całego spotkania   
  i uzupełnianego w razie potrzeby; serwis będzie zawierał co najmniej: ciasta   
  (co najmniej 3 rodzaje), ciastka (co najmniej 3 rodzaje), napoje (świeżo parzona kawa z ekspresu, herbata – co najmniej 3 rodzaje), soki (co najmniej 2 rodzaje), woda (gazowana i niegazowana), cytryna, mleko, cukier.
* Obiad w formie stołu szwedzkiego dla 35 osób - menu zawierające: zupę, drugie danie, deser oraz napoje: soki, woda gazowana i niegazowana, kawa, herbata; (na etapie podpisywania umowy wymagane jest zaproponowanie   
  3 propozycji menu z uwzględnieniem opcji wegetariańskich).
* Kolacja zasiadana dla 35 osób – menu zawierające: 2 rodzaje zup, 2 rodzaje drugiego dania, przystawki ciepłe i zimne, deser oraz napoje: soki, woda gazowana i niegazowana, świeżo parzona kawa z ekspresu, herbata (na etapie podpisywania umowy wymagane jest zaproponowanie 4 propozycji menu z uwzględnieniem opcji wegetariańskich). Sala restauracyjna dostępna dla uczestników kolacji do godziny 23:59.

Sposób podania:

Serwis kawowy podany w sali konferencyjnej, w której będzie odbywało się spotkanie Komitetu Sterującego, w miejscu specjalnie do tego wyznaczonym.

Obiad oraz kolacja winna być podana w sali restauracyjnej/sali przynależnej do obiektu, w którym zlokalizowana jest sala konferencyjna.

Wszystkie dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych (seria zastawy porcelanowej w jednym kolorze, stosowna do okazji); napoje zimne serwowane będą w szkle (szklanki, kieliszki do wody, wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów); użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona.

Wykonawca zapewni czystą bieliznę stołową w kolorze białym, wykonaną z bawełny; do obiadu podane zostaną wyłącznie serwetki materiałowe, bawełniane   
w kolorze białym (złożone lub włożone do obrączek). Ewentualne odstępstwa są dopuszczalne w uzasadnionych przypadkach, wyłącznie po akceptacji Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić profesjonalną obsługę gości oraz wskaże osobę odpowiedzialną za kontakt i nadzór nad prawidłowym wykonaniem usługi   
tj. Koordynatora – który będzie osobą do kontaktów roboczych ze strony Wykonawcy w zakresie wszystkich uzgodnień związanych z realizacją przedmiotu Umowy. Jego zakres czynności powinien obejmować bieżące monitorowanie realizacji zamówienia,   
a w szczególności nadzorowanie obsługi kelnerskiej, prawidłowego menu itp.

Przygotowując menu Wykonawca zobowiązany jest wziąć pod uwagę dostępne produkty lokalne oraz sezonowe.

Szczegółowy wykaz ww. produktów zostanie uzgodniony z Zamawiającym.

* **Wynajem pokoi hotelowych dla 8 osób w dniu 21 marca 2022r.**

1. wyposażenie pokoi hotelowych oraz obsługa gości, łazienki i budynek muszą posiadać co najmniej podstawowe wyposażenie odpowiadające standardom obiektów hotelarskich kategorii minimum 3-gwiazdkowych określonych w rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy *w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie oraz* spełniających wymagania dla budynków zamieszkania zbiorowego zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury *w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.* Powyższe dotyczy również standardów obsługi gości.
2. śniadanie: podane w miejscu zakwaterowania, w sali restauracyjnej w formie stołu szwedzkiego zawierającego: świeże pieczywo różnorodne, danie na ciepło (np. omlet, kiełbaski na gorąco), wędliny, sery, dżemy, przetwory mleczne, płatki śniadaniowe, świeże warzywa i owoce, napoje w postaci kawy, herbaty, soków owocowych, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej oraz dodatki: cytryna, cukier, sól, pieprz, masło, mleczko/śmietanka do kawy).
3. miejsca zakwaterowania musi znajdować w obiekcie, w którym zlokalizowana jest sala konferencyjna w której odbędzie się posiedzenie Komitetu lub w bezpośrednim sąsiedztwie obiektu, w którym zlokalizowana jest sala konferencyjna, w której odbędzie się posiedzenie Komitetu.

Hotel musi być przystosowany do osób z niepełnosprawnościami.

Zamawiający wymaga, aby przez okres trwania posiedzenia w obiekcie nie były przeprowadzane prace remontowo-budowlane.

USŁUGI MUSZĄ BYĆ ZREALZIOWANE W OPARCIU O AKTUALNE WYTYCZNE MINISTERSTWA ZDROWIA, GŁÓWNEGO INSPEKTORA SANITARNEGO ORAZ MINISTERSTWA ROZWOJU W ZWIAZKU Z TRWANIEM EPIDEMII COVID-19.

**UWAGA:** Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby miejsc w pokojach o nie więcej niż 3, do minimalnej liczby 5. **Zamawiający prześle Wykonawcy ostateczną listę uczestników** wizycie studyjnej wyjazdowej **najpóźniej 4 dni roboczych przed planowanym terminem** wizyty**.**

UWAGA: Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie zamówionych posiłków oraz pokoi hotelowych na 4 dni przed dniem planowanego spotkaniem Komitetu. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną ilość zamówionych posiłków.