*Załącznik nr 1 do Zaproszenia*

**Usługa zapewnienia zakwaterowania wraz z wyżywieniem dla studentów UMCS podczas wyjazdu integracyjno - szkoleniowego.**

**(oznaczenie sprawy: PU/31-2024/DZP-p)**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa zapewnienia zakwaterowania wraz z wyżywieniem dla studentów UMCS podczas 5 dniowego wyjazdu integracyjno - szkoleniowego.

**Usługa będzie realizowana zgodnie z obowiązującymi przepisami w szczególności tj.:**

Ustawą z dnia 24 listopada 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych

(Dz.U. z 2023r poz. 2211 ze zm.)

Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych

(Dz.U.2023 poz. 1944 ze zm.)

Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz.U. z 2023 r. poz. 1448 t. j.)

1. **Przewidywana liczba uczestników turnusu: maksymalnie 110 osób dla zamówienia podstawowego.**

**Zamawiający przewiduje w przedmiotowym postępowaniu skorzystanie z opcji:**

1. Realizacja opcji może polegać na zmniejszeniu liczby uczestników (maksymalne zmniejszenie o 44 osoby)w przypadku braku możliwości zrekrutowania maksymalnej przewidywanej liczby uczestników,
2. Realizacja opcji dokonywana będzie poprzez złożenie Wykonawcy przez Zamawiającego pisemnego oświadczenia określającego szczegółowy zakres opcjonalnego zamówienia w szczególności ostatecznej liczby uczestników w terminie nie krótszym niż 3 dni robocze przed dniem rozpoczęcia realizacji usługi.
3. Opcja będzie realizowana na takich samych warunkach finansowych jak zamówienie podstawowe w szczególności cena jednostkowa za jednego uczestnika nie może ulec zmianie podobnie jak miejsce zakwaterowania.
4. **Termin wykonania zamówienia: od 15 do 30 września 2024 r., z zastrzeżeniem, że czas trwania wyjazdu wynosi 5 dni.**

Zamawiający dopuszcza za zgodą Wykonawcy organizację wyjazdu w innym terminie (maksymalnie do dnia 30 września 2024 r.). Ostateczny termin Zamawiający ustali z Wykonawcą przed zawarciem umowy, co nie ma wpływu na wzrost zaoferowanej ceny jednostkowej.

1. **Zakwaterowanie/wyposażenie:**
2. Wykonawca w czasie całego pobytu zakwateruje uczestników turnusu w jednym obiekcie (np. hotelu lub ośrodku wypoczynkowym) o standardzie nie gorszym niż standard hotelu co najmniej dwugwiazdkowego określonego w załączniku nr 1 oraz nr 8 do 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 ze zm.). Zamawiający nie dopuszcza zakwaterowania w domkach.
3. **Lokalizacja obiektu:** nie dalej niż 30 km od Centrum Handlowego, adres: ul. Krupówki 40: 34 -500 Zakopane (odległość mierzona za pomocą *„*Google maps” na stronie internetowej htttps://www.google.pl/maps według trasy auta osobowego),
4. **Wyposażenie pokoi:**  pojedyncze łóżka,pościel**,** lampka nocna**,** szafa, komoda**,** fotele lub krzesła, stolik, telewizor, czajnik, lodówka,
5. **Wyposażenie łazienki:** każdy pokój posiada łazienkę w której znajduje się toaleta, umywalka kabina prysznicową, lustro ręczniki, suszarka do włosów,
6. **Obiekt przystosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych,**
7. **Bezpłatne WI-FI,**
8. **Sala konferencyjna/rekreacyjna** na min. 110 osób, przystosowana do organizacji szkoleń i spotkań,
9. **Wydzielona strefa do grillowania/biesiadowania** wyposażona w szczególności w grill, stół biesiadny, ławy lub krzesła, oświetlenie elektryczne,
10. **Basen kryty**, Wykonawca zapewni uczestnikom w trakcie pobytu nieograniczony dostęp do basenu (w cenie pobytu),
11. **Parking całodobowy.**
12. **Wyżywienie:**
13. Wykonawca zapewni uczestnikom 3 posiłki dziennie (śniadanie, obiad, kolację) z zastrzeżeniem, że:

- w pierwszym dniu turnusu Wykonawca zapewni w obiekcie zakwaterowania tylko kolację,

- w ostatnim dniu turnusu Wykonawca zapewni w obiekcie zakwaterowania tylko śniadanie,

**2) Sposób podawania posiłków;**

- posiłki podawane na zastawie porcelanowej z użyciem sztućców metalowych ze stali nierdzewnej, szklanek do

napojów,

- obiady serwowane do stolika - 4 obiady na każdego uczestnika,

- śniadania w formie bufetu szwedzkiego - 4 śniadania na każdego uczestnika,

- kolacje w formie bufetu szwedzkiego - 3 kolacje na każdego uczestnika,

- 1 kolację w formie grilla na terenie wydzielonej strefy do grillowania/biesiadowania.

**Śniadanie:**

- wędlina, 3 rodzaje : minimum 100 g na osobę,

- ser żółty minimum 100 g na osobę,

- twarożek (biały ser): minimum 100 g na osobę,

- warzywa świeże: minimum 100 g na osobę np. pomidor, ogórek, papryka

- 2 dania na ciepło : minimum 250 g na osobę np. jajecznica, jajka sadzone parówki/ kiełbaski, racuchy, naleśniki

- sok minimum 250 ml na osobę np. pomarańczowy, jabłkowy, wieloowocowy,

- herbata, kawa mleko do kawy, cukier, woda mineralna: nielimitowane,

- pieczywo: nielimitowane.

1. **Obiad (o kaloryczności nie mniejszej niż 650 kcal) na osobę składa się z:**

**-** zupy: minimum 300 ml na osobę (dwie zupy do wyboru) z pieczywem chlebem lub bułką

- dania głównego: minimum 150 g mięsa na osobę (dwa rodzaje do wyboru) oraz minimum 200 g na osobę ziemniaków

lub kaszy lub ryżu lub frytek,

- surówka (3 rodzaje ): minimum 150 g na osobę,

- kompot: minimum 250 ml na osobę,

- herbata, kawa mleko do kawy, cukier, woda mineralna: nielimitowane

- deser: świeże owoce minimum 200 g na osobę, ciasto pieczone minimum 100 g na osobę,

- dania wegetariańskie, vege, dietetyczne - ustalone z Wykonawcą zgodnie z gramaturami podanymi na osobę.

**4) Kolacja:**

- wędlina, 3 rodzaje : minimum 100 g na osobę,

- ser żółty minimum 100 gr. na osobę

- twarożek (biały ser): minimum 100 g na osobę,

- warzywa świeże: minimum 100 g na osobę np. pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka

- 2 dania na ciepło : minimum 250 g na osobę np. parówki/ kiełbaski, racuchy, naleśniki, makaron zapiekany,

- sok minimum 250 ml na osobę np. pomarańczowy, jabłkowy, wieloowocowy

- herbata, kawa mleko do kawy, cukier, woda mineralna: nielimitowane

- pieczywo: nielimitowane.

**5) Kolacja w formie grilla/wieczorka góralskiego:**

**-** kiełbasa (dwa rodzaje) - minimum 150 g na osobę

**-** mięso grillowane (trzy rodzaje) - minimum 100 g na osobę np. karkówka, boczek, szaszłyki, kurczak

**-** warzywa grillowane (dwa rodzaje) - minimum 100 g na osobę np. cukinia, bakłażan, papryka, pieczarki

**-** smażony oscypek z żurawiną grillowany - 100 g na osobę

- warzywa świeże: minimum 100 g na osobę np. pomidor, ogórek, papryka,

**-** sok minimum 250 ml na osobę np. pomarańczowy, jabłkowy, wieloowocowy,

- herbata, kawa mleko do kawy, cukier, woda mineralna: nielimitowane, ketchup, musztarda

- ogórki kiszone, chleb, smalec nielimitowane,

- dania wegetariańskie, vege, dietetyczne: ustalone z Wykonawcą zgodnie z gramaturami podanymi na osobę,

1. **Wykonawca podczas kolacji zorganizowanej w formie grilla/wieczorka góralskiego zapewni muzykę na żywo tj. występ**

**kapeli góralskiej - minimum 2 godziny zegarowe (w czas występu nie wliczone są przerwy).**

Wszystkie wymagania określone w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia są wymaganiami minimalnymi, Zamawiający dopuszcza zaoferowanie przez Wykonawcę usługi w szerszym niż opisany zakresie, w wyższym niż wymagany standardzie i jakości. Zmiany zakresu świadczenia są możliwe za porozumieniem stron.