



Załącznik nr 1 do Zapytania 12/UO/AS/19/ZO

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia są **usługi noclegowe, gastronomiczne (kolacja, obiad, całodzienny serwis kawowy) i zapewnienie sal szkoleniowych** w trakcie dwóch szkoleń realizowanych w układzie dwa zjazdy po dwa dni dla około 30 uczestników i dwóch trenerów.

Warunki realizacji zamówienia:

1. **Nocleg z kolacją i śniadaniem** dla około 20 uczestników podczas dwóch dwudniowych szkoleń i 2 trenerów (łącznie około 44 noclegi za dwa dwudniowe szkolenia):
  - a) pokoje maksymalnie dwuosobowe z oddzielnymi łózkami i pełnym węzłem sanitarnym (WC, kabina prysznicowa/wanna, umywalka, suszarka),
  - b) w przypadku zaistnienia sytuacji uczestnictwa w szkoleniu nieparzystej liczby osób lub osób różnej płci, Wykonawca udostępni pokoje jednoosobowe,
  - c) trenerów szkoleń należy zakwaterować w pokojach jednoosobowych,
  - d) na każdy pokój przypada 1 łazienka,
  - e) każdy pokój wyposażony w zestaw do zrobienia kawy i herbaty,
  - f) wszyscy uczestnicy muszą być zakwaterowani w jednym hotelu,
  - g) standard hotelu dwu- lub trzygwiazdkowy, przystosowany dla osób niepełnosprawnych, np. winda, podjazd, toaleta dla niepełnosprawnych,
  - h) lokalizacja hotelu w maksymalnej odległości 5 km, liczonej wzdłuż drogi publicznej, od dworców PKP lub PKS w miejscowości, w której są realizowane szkolenia,
  - i) dla każdej osoby nocującej musi być zapewniona 1 kolacja pierwszego dnia szkolenia i 1 śniadanie drugiego dnia szkolenia:
    - i. śniadanie w formie stołu szwedzkiego - minimum: danie ciepłe, pieczywo, wędliny, sery, pasty, warzywa, ciepłe napoje (kawa, herbata do wyboru, z dodatkami cukier, cytryna, mleko, etc.), śniadanie podawane w godz. 7:00 - 9:00,
    - ii. kolacja w formie stołu szwedzkiego - danie ciepłe i zimny bufet, zawierający minimum pieczywo, wędliny, sery, pasty, warzywa, ciepłe napoje (kawa, herbata do wyboru, z dodatkami cukier, cytryna, mleko, etc.), kolacja podawana w godz. 19:00 – 20:00,
    - iii. śniadanie i kolacja przygotowane ze świeżych produktów w dniu usługi,
    - iv. śniadanie i kolacja podawane w tym samym obiekcie co usługa noclegowa,
    - v. śniadanie i kolacja podawane na zastawie wielorazowej (ceramicznej, porcelanowej, szklanej),





- j) Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie osób nocujących na 3 dni przed szkoleniem.
- 2. Obiad** dla około 30 uczestników i dwóch trenerów podczas dwóch dwudniowych szkoleń (łącznie 32 os. x 4 dni = 128 obiadów):
- a) obiad składa się z dwóch dań dla każdej osoby:
- zupy około 250 g,
  - ciepłego dania: jednogarnkowego około 450 g lub porcjowanego: mięso – ok. 150 g, ziemniaki, ryż, kasze, makaron itp. – ok. 150 g, surówki, sałaty, warzywa blanszowane – ok. 200 g,
  - kompotu lub soku (250 ml) oraz wody mineralnej,
- b) obiad przygotowany i podany w gotowych porcjach dla każdego uczestnika i trenera,
- c) obiad przygotowany ze świeżych produktów w dniu usługi,
- d) obiad podany na zastawie wielorazowej (ceramicznej, porcelanowej, szklanej),
- e) porcje takie same dla wszystkich uczestników, przy zastrzeżeniu konieczności podania posiłków dietetycznych (wegetariańskich, wegańskich, bezglutenowych itp.), o których Wykonawca zostanie poinformowany na 3 dni przed realizacją usługi,
- f) obiad podany między godz. 13:00 a 14:00,
- g) obiad podany w tym samym obiekcie, w którym będzie realizowane szkolenie,
- h) Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ilość porcji obiadowych na 3 dni przed szkoleniem.
- 3. Przerwa kawowa** dla około 30 uczestników i dwóch trenerów podczas dwóch dwudniowych szkoleń (łącznie 4 przerwy, czyli 32 os. x 4 dni = 128 porcji):
- a) w skład przerwy kawowej powinny wchodzić kawa rozpuszczalna i mielona, herbata czarna i owocowa, cukier, cytryna, mleko, woda mineralna w dzbankach lub z dyspensera, wrzątek w warkurku, po jednym rodzaju drobnych słonych (np. krakersy, paluszki) i słodkich przekąsek (np. kruche ciastka), łącznie ok. 100 g przekąsek na osobę,
- b) składniki, wchodzące w skład przerwy kawowej, powinny być dostępne w godz. 9:00 – 13:00 lub dłużej, jeżeli nie zostały spożytkowane,
- c) usługa dostępna w wyznaczonym miejscu w pobliżu sal szkoleniowych lub na salach szkoleniowych i bez obsługi,
- a) uczestnicy mają mieć zapewniony swobodny dostęp do serwisu kawowego,
- d) zastawa powinna być wielokrotnego użytku (ceramiczna, porcelanowa, szklana),
- e) Zamawiający poinformuje Wykonawcę, o ilość uczestników szkoleń na 3 dni przed szkoleniem.





- 4. Przestrzenie szkoleniowe**, czyli dwóch sal szkoleniowych o powierzchni między 40 m<sup>2</sup> a 60 m<sup>2</sup> oraz przestrzeni do świadczenia serwisu kawowego podczas dwóch dwudniowych szkoleń (łącznie 8 przestrzeni = 2 sale x 4 dni):
- b) każda sala przeznaczona dla minimum 20 osób do wyłącznego użytku uczestników szkoleń,
  - c) sale zamknięte, bez możliwości przechodzenia i przebywania osób nie biorących udziału w szkoleniu,
  - d) sale wyposażone w stoły i krzesła (z możliwością ich przestawiania), projektor multimedialny, ekran projekcyjny, flipchart z czystymi kartkami i markerami, bezprzewodowy i stały dostęp do Internetu,
  - e) w salach musi być możliwość podłączenia do sieci energetycznej,
  - f) sale muszą zapewniać uczestnikom warunki zgodne z zasadami BHP: oświetlenie (sale z dostępem do światła dziennego), odpowiednia wentylacja, ogrzewanie,
  - g) sale muszą znajdować się w budynku, w którym będzie świadczona usługa hotelowa i gastronomiczna oraz spełniać warunki umożliwiające sprawne oraz komfortowe przeprowadzenie szkoleń,
  - h) przynajmniej jedna sala z dostępem dla osób niepełnosprawnych,
  - i) sale dostępne każdego dnia szkolenia w następujących godzinach 08:00 – 18:30, z uwzględnieniem przerw, w tym obiadowej oraz czasu na przygotowanie i uporządkowanie,
  - j) Zamawiający dopuszcza możliwość prowadzenia zajęć w innych godzinach pod warunkiem uzgodnienia tego faktu z grupą i w porozumieniu z Wykonawcą,
  - k) Wykonawca wyznaczy miejsce i stoły do świadczenia serwisu kawowego,
  - l) uczestnicy mają mieć zapewniony swobodny dostęp do serwisu kawowego,
  - m) w przypadku położenia sal szkoleniowych na różnych poziomach, serwis kawowy powinien być świadczony dla każdej grupy oddzielnie (każda grupa liczy około 16 osób).

