Załącznik Nr 6 do Ogłoszenia

<u>Po modyfikacji</u>

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. OGÓLNE ZASADY:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych wraz z udostępnieniem sal konferencyjnych dla uczestników szkoleń dla doradców.

2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia każdemu uczestnikowi szkolenia:

2.1. **noclegu**,

2.2. **śniadania** w formie urozmaiconego tzw. „szwedzkiego stołu", zawierającego dania ciepłe (np. jajecznica, naleśniki, parówki), wędliny, sery, pieczywo mieszane, masło, dżemy itp., kawa, herbata, soki owocowe.

2.3. **obiadu** w odrębnej sali, dostosowanej do liczby uczestników każdego szkolenia umożliwiającej podanie obiadu w formie zasiadanej (serwowanej), w formie wyporcjowanych posiłków składających się z:

a) Zupy (w ilości co najmniej 300 ml na osobę),
b) Dania głównego: jedna potrawa mięsna lub rybna (minimum 200 g na osobę) i jeden dodatek skrobiowy (minimum 200 g na osobę) spośród: ziemniaków, ryżu, kaszy lub makaronu oraz sosu do dodatków skrobiowych,
c) Surówki – w dwóch rodzajach (co najmniej 100 g na osobę),
d) Kompotu lub wody (w ilości minimum 250 ml na osobę),
e) Deseru w postaci ciasta,

2.4. **kolacji** w formie tzw. „szwedzkiego stołu", zawierającej ciepły posiłek i przystawki oraz ciepłe i zimne napoje,

2.5. **dwóch przerw kawowo-herbacianych** – po dwie przerwy każdego dnia szkolenia **z nieograniczonym dostępem** do świeżo parzonej kawy (sypanej, rozpuszczalnej, herbaty ekspresowej (czarnej, zielonej i owocowej do wyboru), cukru białego, cytryny krojonej w plasterki, mleka minimum 2,5%, wody mineralnej butelkowanej, gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej z wymienionych na osobę, dwóch rodzajów soków owocowych 100%, ciast lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów) oraz owoców. Ramy czasowe przerw kawowych podane będą na 5 dni przed rozpoczęciem szkoleń.

3. Wykonawca zapewni możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Wykonawca zapewni do wszystkich posiłków i serwisu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną (Zamawiający wyklucza stosowanie naczyń, kubków, sztućców jednorazowych).

4. **W zakresie wyżywienia, Wykonawca zobowiązany jest do**:

a) Terminowego przygotowania posiłków,

b) Zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
c) Przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia urozmaiconych (każdego dnia szkolenia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

5. **Wymagania dotyczące sali szkoleniowej:**

a) Z dostępem do światła dziennego oraz z możliwością zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych,
b) wyposażoną w stoły i krzesła, która pomieści liczbę osób przewidzianych na poszczególne szkolenia,
c) dostosowaną do osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą uczestnikami,
d) z dostępem do internetu dla wszystkich uczestników szkolenia,
e) wyposażoną w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI kompatybilnym z laptopem (posiadającym min. Aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office) wskaźnik do przełączania slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami i piszącymi markerami (w różnych kolorach),
f) dla wykładowców: mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele,
g) oświetlenie i nagłośnienie sali szkoleniowej podczas szkoleń musi być dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych ich części (dostęp światła słonecznego, zaciemnienie),
h) ustawienie krzeseł i stołów uwzględniające konieczność sprawnego przemieszczania się.

6. Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla uczestników szkoleń.

7. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia do każdego pokoju listu informującego uczestników spotkania o usługach dodatkowych, nie przewidzianych przez organizatora, z których można korzystać wyłącznie na własny koszt. Uczestnik szkolenia za usługi dodatkowe zobowiązany jest do uiszczenia opłaty samodzielnie.

CZĘŚĆ I – WOJEWÓDZTWO LUBELSKIE

II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
Szkolenie odbywać się będzie w trzech grupach, szkolenie dla każdej grupy będzie trwało trzy kolejne dni.

1. Terminy szkoleń:
1) I grupa - szkolenie w dniach 28 – 30 czerwca 2021 roku
2) II grupa - szkolenie w dniach 29 czerwca – 01 lipca 2021 roku
3) III grupa - szkolenie w dniach 30 czerwca – 02 lipca 2021 roku

2. Noclegi:
a) 27.06.- 01.07. – (4 noclegi) - 1 pokój 1 osobowy - wykładowca

b) 28.06. – 02.07.- (4 noclegi) – 1 pokój 1 osobowy - wykładowca
c) 29.06. – 02.07. – (3 nocleg) – 1 pokój 1 osobowy - wykładowca
d) 28.06. – 30.06. – (2 noclegi) - 9 pokoi 2 osobowych
e) 29.06. – 01.07. – (2 noclegi) - 8 pokoi 2 osobowych
f) 30.06. – 02.07. - (2 noclegi) – 8 pokoi 2 osobowych

3. Śniadania:
a) 28.06. – 1 osoba,
b) 29.06. – 19 osób,
c) 30.06. – 36 osób,
d) 01.07. – 35 osób,
e) 02.07. – 18 osób.

4. Obiady:
a) 28.06. – 18 osób,
b) 29.06. – 35 osób,
c) 30.06. – 52 osób,
d) 01.07. – 34 osób
e) 02.07. – 18 osób,

5. Kolacje:
a) 27.06. – 1 osoba
b) 28.06. – 19 osób,
c) 29.06. – 36 osób,
d) 30.06. – 35 osób,
e) 01.07. – 18 osób

6. Przerwy kawowe:
a) 28.06. – 18 osób,
b) 29.06. – 35 osób,
c) 30.06. – 52 osób,
d) 01.07. – 34 osób,
e) 02.07. – 18 osób,

7. Ilość butelek wody przewidzianej na przerwy kawowe:
a) 28.06.21 r. – 18 butelek wody gazowanej (500 ml) i 18 butelek wody niegazowanej (500 ml)
b) 29.06.21 r. - 35 butelek wody gazowanej(500 ml) i 35 butelek wody niegazowanej (500 ml)
c) 30.06.21 r. - 52 butelki wody gazowanej (500 ml) i 52 butelki wody niegazowanej (500 ml)
d) 01.07.21 r. - 34 butelek wody gazowanej (500 ml) i 34 butelek wody niegazowanej (500 ml)
e) 02.07.21 r. - 18 butelek wody gazowanej (500 ml) i 18 butelek wody niegazowanej (500 ml).

8. Wykonawca zapewni 3 sale wykładowe dostępne od godziny 8:00 do godz. 18:00 w następujące dni:
a) 28.06.21 r. – 1 sala na 17 osób + wykładowca

b) 29.06.21 r. – 1 sala na 17 osób + wykładowca i 1 sala na 16 osób + wykładowca,
c) 30.06.21 r. – 2 sale, każda na 16 osób + wykładowca i 1 sala na 17 osób + wykładowca
d) 01.07.21 r. – 2 sale, każda na 16 osób + wykładowca,
e) 02.07.21 r. – 1 sala na 16 osób + wykładowca.

CZĘŚĆ II – WOJEWÓDZTWO DOLNOŚLĄSKIE

II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
Szkolenie odbywać się będzie w trzech grupach, szkolenie dla każdej grupy będzie trwało trzy kolejne dni.

1. Terminy szkoleń:
1) I grupa - szkolenie w dniach 20 – 22 września 2021 roku
2) II grupa - szkolenie w dniach 21 – 23 września 2021 roku
3) III grupa - szkolenie w dniach 22 – 24 września 2021 roku

2. Noclegi:
a) 19.09.- 23.09. – (4 noclegi) - 1 pokój 1 osobowy - wykładowca
b) 20.09. – 24.09.- (4 noclegi) – 1 pokój 1 osobowy - wykładowca
c) 21.09. – 24.09. - (3 nocleg) – 1 pokój 1 osobowy - wykładowca
d) 20.09. – 22.09. – (2 noclegi) - 10 pokoi 2 osobowych
e) 21.09. – 23.09. – (2 noclegi) - 10 pokoi 2 osobowych
f) 22.09. - 24.09. - (2 noclegi) – 10 pokoi 2 osobowych

3. Śniadania:
a) 20.09. – 1 osoba,
b) 21.09. – 22 osób,
c) 22.09.– 43 osób,
d) 23.09.– 43 osób,
e) 24.09. – 22 osób.

4. Obiady:
a) 20.09. – 21 osób,
b) 21.09. – 42 osób,
c) 22.09. – 63 osób,
d) 23.09. – 42 osób
e) 24.09. – 22 osób.

5. Kolacje:
a) 19.09. – 1 osoba
b) 20.09. – 22 osób,
c) 21.09. – 43 osób,
d) 22.09. – 43 osób,
e) 23.09. – 22 osób.

6. Przerwy kawowe:
a) 20.09. – 21 osób,

b) 21.09. – 42 osób,
c) 22.09. – 63 osób,
d) 23.09. – 42 osób,
e) 24.09. – 22 osób.

7. Ilość butelek wody przewidzianej na przerwy kawowe:
a) 20.09.21 r. – 21 butelek wody gazowanej (500 ml) i 21 butelek wody niegazowanej (500 ml)
b) 21.09.21 r. - 42 butelek wody gazowanej(500 ml) i 42 butelek wody niegazowanej (500 ml)
c) 22.09.21 r. - 63 butelki wody gazowanej (500 ml) i 63 butelki wody niegazowanej (500 ml)
d) 23.09.21 r. - 42 butelek wody gazowanej (500 ml) i 42 butelek wody niegazowanej (500 ml)
e) 24.09.21 r. - 22 butelek wody gazowanej (500 ml) i 22 butelek wody niegazowanej (500 ml).

8. Wykonawca zapewni 3 sale wykładowe dostępne od godziny 8:00 do godz. 18:00 w następujące dni:
a) 20.09.21 r. – 1 sala na 20 osób + wykładowca
b) 21.09.21 r. – 2 sale, każda na 20 osób + wykładowca,
c) 22.09.21 r. – 3 sale, każda na 20 osób + wykładowca,
d) 23.09.21 r. – 2 sale, każda na 20 osób + wykładowca,
e) 24.09.21 r. – 1 sala na 20 osób + wykładowca.

CZĘŚĆ III – WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE

II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
Szkolenie odbywać się będzie w trzech grupach, szkolenie dla każdej grupy będzie trwało trzy kolejne dni.

1. Terminy szkoleń:
4) I grupa - szkolenie w dniach 22 - 24 marca 2021 roku
5) II grupa - szkolenie w dniach 23 - 25 marca 2021 roku
6) III grupa - szkolenie w dniach 24 - 26 marca 2021 roku

2. Noclegi:
a) 21.03. – 25.03. – (4 noclegi) - 1 pokój 1 osobowy - wykładowca
b) 22.03. – 26.03.- (4 noclegi) – 1 pokój 1 osobowy - wykładowca
c) 23.03. – 26.03. – (3 nocleg) – 1 pokój 1 osobowy - wykładowca
d) 22.03. – 24.03. – (2 noclegi) - 9 pokoi 2 osobowych
e) 23.03. – 25.03. – (2 noclegi) - 9 pokoi 2 osobowych
f) 24.03. – 26.03. - (2 noclegi) – 9 pokoi 2 osobowych

3. Śniadania:
a) 22.03. – 1 osoba,

b) 23.03. – 19 osób,
c) 24.03 – 37 osób,
d) 25.03 – 37 osób,
e) 26.03. – 19 osób.

4. **Obiady:**
a) 22.03. – 18 osób,
b) 23.03. – 36 osób,
c) 24.03. – 54 osób,
d) 25.03. – 36 osób
e) 26.03. – 19 osób,

5. **Kolacje:**
a) 21.03. – 1 osoba
b) 22.03. – 19 osób,
c) 23.03. – 36 osób,
d) 24.03. – 37 osób,
e) 25.03. – 19 osób

6. **Przerwy kawowe:**
a) 22.03. – 18 osób,
b) 23.03. – 36 osób,
c) 24.03. – 54 osób,
d) 25.03. – 36 osób,
e) 26.03. – 19 osób,

7. **Ilość butelek wody przewidzianej na przerwy kawowe:**
a) 22.03.21 r. – 18 butelek wody gazowanej (500 ml) i 18 butelek wody niegazowanej (500 ml)
b) 23.03.21 r. - 36 butelek wody gazowanej(500 ml) i 36 butelek wody niegazowanej (500 ml)
c) 24.03.21 r. - 54 butelki wody gazowanej (500 ml) i 54 butelki wody niegazowanej (500 ml)
d) 25.03.21 r. - 36 butelek wody gazowanej (500 ml) i 36 butelek wody niegazowanej (500 ml)
e) 26.03.21 r. - 19 butelek wody gazowanej (500 ml) i 19 butelek wody niegazowanej (500 ml).

8. **Wykonawca zapewni 3 sale wykładowe dostępne od godziny 8:00 do godz. 18:00 w następujące dni:**
a) 22.03.21 r. – 1 sala na 17 osób + wykładowca
b) 23.03.21 r. – 2 sale, każda na 17 osób + wykładowca,
c) 24.03.21 r. – 3 sale, każda na 17 osób + wykładowca,
d) 25.03.21 r. – 2 sale, każda na 17 osób + wykładowca,
e) 26.03.21 r. – 1 sala na 17 osób + wykładowca.