Załącznik nr 1 do umowy Nr **………………**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa zakwaterowania i wyżywienia (śniadania w formie stołu szwedzkiego, obiady serwowane, kolacje w formie bufetu) oraz przerwa kawowa stała świadczona przez Wykonawcę dla Zamawiającego, tj. dla 60 uczestników szkolenia w dniach 24-26.11.2021 r.

Miejsce wykonania usługi:

…………………………………….

**Adres:** ………………………………………………..

**nr tel.:** …………………………………….

**e-mail:** …………………………………….

(nazwa i adres podmiotu realizującego usługę)

**Cena ma zawierać opłatę miejscową lub klimatyczą oraz wyszczególnione poniżej usługi:**

#### **Wyszczególnienie usług i warunków zamówienia**

W trakcie szkolenia zaplanowane są 2 noclegi dla wszystkich uczestników szkolenia w 27 pokojach 2-osobowych z łóżkami pojedynczymi (nie małżeńskie) z łazienką i wc oraz w 6 pokojach jednoosobowych z łazienką i wc (w przypadku braku pokojów jednoosobowych zamawiający dopuszcza możliwość zakwaterowania pojedynczego uczestnika w pokoju dwuosobowym).

W łazienkach całodobowy dostęp do ciepłej i zimnej wody. W całym obiekcie sprawnie działające ogrzewanie. Zakwaterowanie w pierwszym dniu od godz. 12.00, wyjazd ostatniego dnia ok. godz. 11.00.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Terminy noclegów | Ilość osób | Rodzaj pokoju |
| 24/25.11.2021  25/26.11.2021 | 54 osoby | 27 pokoi 2 – osobowych, z dostępem do Wi-Fi,  z łóżkami pojedynczymi (nie małżeńskie) z łazienką i wc |
| 24/25.11.2021  25/26.11.2021 | 6 osób | 6 pokoi 1 – osobowe, z dostępem do Wi-Fi,  z łazienką i wc (dopuszcza się możliwość zakwaterowania jednego uczestnika w pokoju 2-osobowym, z łóżkami pojedynczymi (nie małżeńskie) z łazienką i wc. |

Obiekt musi spełniać następujące parametry:

1. Zespół higieniczno-sanitarny przy zespole ogólnodostępnym, dostosowany do liczby miejsc gastronomicznych i w salach wielofunkcyjnych. Wyposażenie minimum:

|  |  |
| --- | --- |
| Lp. | Opis |
| 1. | umywalki z blatem lub z półką; |
| 2. | lustro nad każdą umywalką, z oświetleniem górnym lub bocznym |
| 3. | suszarka do rąk lub ręczniki jednorazowego użytku |
| 4. | pojemnik niepalny na papier i odpady |
| 5. | dozownik do płynnego mydła |
| 6. | wieszaki ścienne |
| 7. | WC |
| 8. | pisuar w WC męskim |

2. Część mieszkalna:

|  |  |
| --- | --- |
| Lp. | Opis |
| 1. | łóżko jednoosobowe o wymiarach 90-200 cm; |
| 2. | nocny stolik lub półka przy każdym miejscu do spania |
| 3. | szafa garderobiana lub zabudowana wnęka, minimum 5 wieszaków na osobę |
| 4. | biurko lub stół |
| 5. | krzesło lub inny mebel do siedzenia (1 miejsce na osobę); |
| 6. | Lustro |
| 7. | wieszak ścienny na wierzchnią odzież |
| 8. | lampka nocna przy każdym miejscu do spania umożliwiająca czytanie w pozycji leżącej |
| 9. | lampka do pracy przy stole lub biurku |
| 10. | oświetlenie ogólne |
| 11. | firany lub żaluzje lub rolety przepuszczające światło (dopuszcza się elementy dwufunkcyjne) |
| 12. | zasłony lub rolety lub żaluzje okienne zaciemniające (dopuszcza się elementy dwufunkcyjne) |
| 13. | kosz niepalny na śmieci w j.m. bez w.h.s. |
| 14. | wanna z baterią i natryskiem lub kabina natryskowa |
| 15. | umywalka z blatem lub półką |
| 16. | WC |
| 17. | mydelniczka, papiernica, haczyki, wieszaki na ręczniki, uchwyty przy wannie i natrysku |
| 18. | lustro z górnym lub bocznym oświetleniem |
| 19. | uniwersalne gniazdko elektryczne z osłoną |
| 20. | pojemnik na śmieci niepalny lub trudnopalny |
| 21. | zestaw minimum dla jednej osoby: mydełko toaletowe lub dozownik mydła, ręcznik, szklanka, torba higieniczna |

Oferta usług podstawowych i uzupełniających:

|  |  |
| --- | --- |
| Lp. | Opis |
| 1. | Przechowywanie bagażu, pieniędzy i przedmiotów wartościowych gości. |
| 2. | Udzielenie pierwszej pomocy w nagłych wypadkach – apteczka, personel przeszkolony w zakresie pomocy przedlekarskiej, przywołanie pomocy lekarskiej. |
| 3. | Zmiana pościeli i ręczników na życzenie gości |

POSIŁKI:

**Szkolenie 24-26 listopada 2021 roku:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | **Termin** | **Śniadanie-**  **Ilość osób** | **Obiad- ilość osób** | **Kolacja-ilość osób** | **Przerwa kawowa** |
| 1. | 24 listopada 2021 r. | - | 60 | 60 | 60 |
| 2. | 25 listopada 2021 r. | 60 | 60 | 60 | 60 |
| 3. | 26 listopada2021 r. | 60 | - | - | - |

Restauracja musi znajdować się w miejscu zakwaterowania.

Wyżywienie: śniadania (x2) w formie szwedzkiego stołu godz. 7.30 – 9.00. Obiad serwowany (x2): zupa, drugie danie, deser, napoje w godzinach 13.00 – 14.30. Kolacja (x2) w formie bufetu z ciepłym daniem w godzinach 18.00 – 19.30.

Wykonawca zobowiązuje się do sporządzenia posiłków zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r.   
o bezpieczeństwie żywności i żywienia, (tj. z dnia 8 października 2020 r. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zmianami).

**Śniadanie**:

Struktura śniadań musi uwzględniać: pieczywo żytnie, pszenne (w tym bułki), pieczywo ciemne, masło, wyroby wędliniarskie (wieprzowe i drobiowe), produkty mleczne w tym: musli z mlekiem, płatki z mlekiem, mleko do kawy, jogurty, sery żółte, twarogi, kawę, herbatę, cytrynę do herbaty, cukier, wodę mineralną i dwa rodzaje soków, dżem, jaja, grzane parówki lub kiełbasy, warzywa surowe, w tym: pomidory, ogórki świeże, sałaty, dodatki: ketchup, musztarda, majonez.

**Obiad:**

Struktura obiadów: obiady składać się muszą z dwóch dań (zupa i drugie danie) oraz deseru (np. ciasto, ciasteczka kruche, owoce, galaretka z owocami itp.). Drugie danie winno składać się z mięsa wieprzowego, wołowego, drobiowego lub ryb. Dodatkiem do obiadów oprócz np. ziemniaków, ryżu, kasz lub klusek, muszą być gotowane warzywa lub surówka.

**Kolacja**:

Struktura kolacji musi uwzględniać minimum jedno danie na ciepło i dwie sałatki , pieczywo żytnie, pszenne (w tym bułki), pieczywo ciemne, masło, wyroby wędliniarskie (wieprzowe i drobiowe), herbatę, kawę, mleko do kawy, cukier, cytrynę, wodę mineralną i 2 rodzaje soków owocowych, dżem, sery żółte, twarogi, warzywa surowe: pomidory, ogórki świeże,, cebulę, paprykę, rzodkiewki, szczypiorek, koperek, sałaty, pasty rybne, mięsne, jajeczne, dodatki: ketchup , musztarda, majonez, chrzan itp.

**Przerwa kawowa** **ciągła:**

każdego dnia w formie bufetu: świeżo parzona kawa i herbata, do gorących napojów podane dodatki : mleko, cytryna, cukier, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana (co najmniej 0,25 l na osobę), ciastka drobne co najmniej 3 rodzaje , soki owocowe ( co najmniej 0,25 l na osobę ).

SALA SZKOLENIOWA:

**Szkolenie 24-26 kwietnia 2019 roku:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | **Termin** | **Godziny** | **Ilość osób** |
| 1. | 24 listopada 2021 r. | 1400-1800 | 60 |
| 2. | 25 listopada 2021 r. | 900 - 1800 | 60 |
| 3. | 26 kwietnia 2021 r. | 900 - 1100 | 60 |

**Poniższe warunki dotyczą obu planowanych szkoleń:**

Sala szkoleniowa musi stanowić wyodrębnione pomieszczenie o wyłącznym przeznaczeniu na cele szkoleniowe, wyposażone w sprzęt specjalistyczny do organizacji konferencji, szkoleń, warsztatów (stoły, krzesła).

Dodatkowo:

- musi być klimatyzowana/ogrzewana;

- musi być przeznaczona dla minimum 36 osób,

- minimalna powierzchnia sali szkoleniowej - 100 m ²,

- musi zawierać zaplecze sanitarne (przy sali);

- wyposażona w bezprzewodowy lub przewodowy dostęp do internetu;

- wyposażona w nagłośnienie dla prowadzących szkolenie oraz tłumaczy (minimum dwa mikrofony);

- wyposażona w sprzęt multimedialny (rzutnik o parametrach umożliwiających wyświetlanie filmów ) i system nagłośnienia,

- wyposażona w rolety lub żaluzje umożliwiające zaciemnienie sali;

- wyposażona w flipchart z akcesoriami (blok, minimum dwa kolory pisaków);

- musi zapewniać możliwość skorzystania z przerwy kawowej;

- musi znajdować się w miejscu zakwaterowania;

- musi być oddzielona od części używanej przez pozostałych użytkowników obiektu, w celu zapewnienia ciszy (niedopuszczalne jest organizowanie dwóch szkoleń jednocześnie w jednej sali przedzielonej np. parawanem.).

PARKING:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | **Termin** | **Ilość miejsc parkingowych** | **Uwagi** |
| 1. | 24-26 listopada 2021 roku | 20 | Ilość miejsc parkingowych zawiera 1 miejsce parkingowe dla autobusu |