**Załącznik nr 2 do SWZ**

# Opis przedmiotu zamówienia

Zamówienie składa się z ośmiu części:

1. **Część I - Bydgoszcz** - Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarska (nocleg ze śniadaniem, obiad, kolacja, przerwy kawowe, sala szkoleniowa wraz z obsługą techniczną), na potrzeby organizacji dwudniowych szkoleń realizowanych w **Bydgoszczy**.

Tabela nr 1

**Terminy świadczenia usług na szkoleniach w Bydgoszczy część I**

| L.p. | Termin realizacji zamówienia | Liczba dób hotelowych  ze śniadaniem | Liczba obiadów | Liczba kolacji | Liczba przerw kawowych | Liczba godzin wynajmu sali szkoleniowej |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 28-29.10.2024 | 23 | 44 | 23 | 44 | 14 |
| 2 | 28-29.11.2024 | 23 | 44 | 23 | 44 | 14 |
| 3 | 09-10.12.2024 | 23 | 44 | 23 | 44 | 14 |
|  | SUMA | 69 | 132 | 69 | 132 | 42 |

**Zamawiający określa następujące wymagania dotyczące sposobu realizacji zamówienia:**

Wykonawca zagwarantuje:

**Obiekt:**

1. **dotyczy części I: Obiekt, w którym realizowane będą szkolenia wraz z usługą gastronomiczną musi spełniać następujące wymagania: znajdować w miejscu, do którego istnieje łatwy i dogodny dojazd komunikacją miejską** na terenie **Bydgoszczy**, w odległości nie większej niż 4 km od Dworca PKP Bydgoszcz Główna, ul. Zygmunta Augusta 7, Bydgoszcz, (mierzonej na podstawie mapy umieszczonej na stronie <https://maps.google.pl>, wariant komunikacji: pieszo od: Dworca PKP Bydgoszcz Główna, ul. Zygmunta Augusta 7, Bydgoszcz - najkrótsza zaproponowana przez serwis trasa);
2. **dotyczy części I: standard obiektu powinien wynosić minimum 3** gwiazdki w rozumieniu przepisów ustawy o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewoźników turystycznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1944) i rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie lub odpowiadać standardom hotelu 3 gwiazdkowego; zapewniać możliwość noclegu w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do jednoosobowego wykorzystania na 1 dobę hotelową. W cenę noclegu wliczone będzie śniadanie w formie „szwedzkiego stołu”. Zamawiający potwierdzi liczbę noclegów najpóźniej w terminie 3 dni przed rozpoczęciem każdej usługi; Zamawiający zastrzega, że płatność dokonana będzie tylko za faktycznie wykorzystane miejsca noclegowe wraz z śniadaniem; Obiekt musi zapewniać kompleksowość wykonania usługi, przez którą Zamawiający rozumie zapewnienie noclegu ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz wyżywienia (kolacji, obiadu i przerw kawowych);
3. **Część II - Gdańsk** - Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarska (nocleg ze śniadaniem, obiad, kolacja, przerwy kawowe, sala szkoleniowa wraz z obsługą techniczną), na potrzeby organizacji dwudniowych szkoleń realizowanych w **Gdańsku**.

Tabela nr 2

**Terminy świadczenia usług na szkoleniach w Gdańsku część II**

| L.p. | Termin realizacji zamówienia | Liczba dób hotelowych  ze śniadaniem | Liczba obiadów | Liczba kolacji | Liczba przerw kawowych | Liczba godzin wynajmu sali szkoleniowej |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 23-24.10.2024 | 23 | 44 | 23 | 44 | 14 |
| 2 | 07-08.11.2024 | 23 | 44 | 23 | 44 | 14 |
| 3 | 12-13.12.2024 | 23 | 44 | 23 | 44 | 14 |
|  | SUMA | 69 | 132 | 69 | 132 | 42 |

**Zamawiający określa następujące wymagania dotyczące sposobu realizacji:**

Wykonawca zagwarantuje:

**Obiekt:**

1. **dotyczy części II: Obiekt, w którym realizowane będą szkolenia wraz z usługą gastronomiczną musi spełniać następujące wymagania: powinien się znajdować w miejscu, do którego istnieje łatwy i dogodny dojazd komunikacją miejską** na terenie **Gdańska**, w odległości nie większej niż 6 km od Dworca PKP Gdańsk Główny, ul. Podwale Grodzkie 2, Gdańsk, (mierzonej na podstawie mapy umieszczonej na stronie <https://maps.google.pl>, wariant komunikacji: pieszo od: Dworca PKP Gdańsk Główny, ul. Podwale Grodzkie 2, Gdańsk - najkrótsza zaproponowana przez serwis trasa);
2. **dotyczy części II: standard obiektu powinien wynosić minimum 3** gwiazdki w rozumieniu przepisów ustawy o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewoźników turystycznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1944) i rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie lub odpowiadać standardom hotelu 3 gwiazdkowego; zapewniać możliwość noclegu w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do jednoosobowego wykorzystania na 1 dobę hotelową. W cenę noclegu wliczone będzie śniadanie w formie „szwedzkiego stołu”. Zamawiający potwierdzi liczbę noclegów najpóźniej w terminie 3 dni przed rozpoczęciem każdej usługi; Zamawiający zastrzega, że płatność dokonana będzie tylko za faktycznie wykorzystane miejsca noclegowe wraz z śniadaniem; Obiekt musi zapewniać kompleksowość wykonania usługi, przez którą Zamawiający rozumie zapewnienie noclegu ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz wyżywienia (kolacji, obiadu i przerw kawowych);
3. **Część III - Katowice** - Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarska (nocleg ze śniadaniem, obiad, kolacja, przerwy kawowe, sala szkoleniowa wraz z obsługą techniczną), na potrzeby organizacji dwudniowych szkoleń realizowanych w **Katowicach**.

Tabela nr 3

**Terminy świadczenia usług na szkoleniach w Katowicach część III**

| L.p. | Termin realizacji zamówienia | Liczba dób hotelowych  ze śniadaniem | Liczba obiadów | Liczba kolacji | Liczba przerw kawowych | Liczba godzin wynajmu sali szkoleniowej |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 23-24.10.2024 | 23 | 44 | 23 | 44 | 14 |
| 2 | 18-19.11.2024 | 23 | 44 | 23 | 44 | 14 |
| 3 | 27-28.11.2024 | 23 | 44 | 23 | 44 | 14 |
| 4 | 04-05.12.2024 | 23 | 44 | 23 | 44 | 14 |
|  | SUMA | 92 | 176 | 92 | 176 | 56 |

**Zamawiający określa następujące wymagania dotyczące sposobu realizacji:**

Wykonawca zagwarantuje:

**Obiekt:**

1. **dotyczy części III: Obiekt, w którym realizowane będą szkolenia wraz z usługą gastronomiczną musi spełniać następujące wymagania: powinien się znajdować w miejscu, do którego istnieje łatwy i dogodny dojazd komunikacją miejską** na terenie Katowic, w odległości nie większej niż 6 km od Dworca PKP Katowice, ul. Marii i Lecha Kaczyńskich 2, (mierzonej na podstawie mapy umieszczonej na stronie <https://maps.google.pl>, wariant komunikacji: pieszo od: Dworca PKP Katowice, ul. Marii i Lecha Kaczyńskich 2, Katowice- najkrótsza zaproponowana przez serwis trasa)**;**
2. **dotyczy części III: standard obiektu powinien wynosić minimum 3** gwiazdki w rozumieniu przepisów ustawy o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewoźników turystycznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1944) i rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie lub odpowiadać standardom hotelu 3 gwiazdkowego; zapewniać możliwość noclegu w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do jednoosobowego wykorzystania na 1 dobę hotelową. W cenę noclegu wliczone będzie śniadanie w formie „szwedzkiego stołu”. Zamawiający potwierdzi liczbę noclegów najpóźniej w terminie 3 dni przed rozpoczęciem każdej usługi; Zamawiający zastrzega, że płatność dokonana będzie tylko za faktycznie wykorzystane miejsca noclegowe wraz z śniadaniem; Obiekt musi zapewniać kompleksowość wykonania usługi, przez którą Zamawiający rozumie zapewnienie noclegu ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz wyżywienia (kolacji, obiadu i przerw kawowych);
3. **Część IV - Lublin -** Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarska (nocleg ze śniadaniem, obiad, kolacja, przerwy kawowe, sala szkoleniowa wraz z obsługą techniczną), na potrzeby organizacji dwudniowych szkoleń realizowanych w **Lublinie**.

Tabela nr 4

**Terminy świadczenia usług na szkoleniach w Lublinie część IV**

| L.p. | Termin realizacji zamówienia | Liczba dób hotelowych  ze śniadaniem | Liczba obiadów | Liczba kolacji | Liczba przerw kawowych | Liczba godzin wynajmu sali szkoleniowej |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 04-05.11.2024 | 22 | 44 | 22 | 44 | 14 |
| 2 | 02-03.12.2024 | 22 | 44 | 22 | 44 | 14 |
|  | SUMA | 44 | 88 | 44 | 88 | 28 |

**Zamawiający określa następujące wymagania dotyczące sposobu realizacji:**

Wykonawca zagwarantuje:

**Obiekt:**

1. **dotyczy części IV: Obiekt, w którym realizowane będą szkolenia wraz z usługą gastronomiczną musi spełniać następujące wymagania: powinien się znajdować w miejscu, do którego istnieje łatwy i dogodny dojazd komunikacją miejską** na terenie **Lublina**, w odległości nie większej niż 4 km od Dworca PKP Lublin Główny, ul. Plac Dworcowy 1, Lublin, (mierzonej na podstawie mapy umieszczonej na stronie <https://maps.google.pl>, wariant komunikacji: pieszo od: Dworca PKP Lublin Główny, ul. Plac Dworcowy 1, Lublin - najkrótsza zaproponowana przez serwis trasa);

**b. dotyczy części IV: standard obiektu powinien wynosić minimum 3** gwiazdki w rozumieniu przepisów ustawy o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewoźników turystycznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1944) i rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie lub odpowiadać standardom hotelu 3 gwiazdkowego; zapewniać możliwość noclegu w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do jednoosobowego wykorzystania na 1 dobę hotelową. W cenę noclegu wliczone będzie śniadanie w formie „szwedzkiego stołu”. Zamawiający potwierdzi liczbę noclegów najpóźniej w terminie 3 dni przed rozpoczęciem każdej usługi; Zamawiający zastrzega, że płatność dokonana będzie tylko za faktycznie wykorzystane miejsca noclegowe wraz z śniadaniem; Obiekt musi zapewniać kompleksowość wykonania usługi, przez którą Zamawiający rozumie zapewnienie noclegu ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz wyżywienia (kolacji, obiadu i przerw kawowych);

1. **Część V - Łódź -** Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarska (nocleg ze śniadaniem, obiad, kolacja, przerwy kawowe, sala szkoleniowa wraz z obsługą techniczną), na potrzeby organizacji dwudniowych szkoleń realizowanych w **Łodzi**.

Tabela nr 5

**Terminy świadczenia usług na szkoleniach w Łodzi część V**

| L.p. | Termin realizacji zamówienia | Liczba dób hotelowych  ze śniadaniem | Liczba obiadów | Liczba kolacji | Liczba przerw kawowych | Liczba godzin wynajmu sali szkoleniowej |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 16-17.10.2024 | 23 | 44 | 23 | 44 | 14 |
| 2 | 14-15.11.2024 | 23 | 44 | 23 | 44 | 14 |
|  | SUMA | 46 | 88 | 46 | 88 | 28 |

**Zamawiający określa następujące wymagania dotyczące sposobu realizacji:**

Wykonawca zagwarantuje:

**Obiekt:**

1. **dotyczy części V: Obiekt, w którym realizowane będą szkolenia wraz z usługą gastronomiczną musi spełniać następujące wymagania: powinien się znajdować w miejscu, do którego istnieje łatwy i dogodny dojazd komunikacją miejską** na terenie **Łodzi**, w odległości nie większej niż 4 km od Dworca PKP Łódź Fabryczna, ul. Plac Bronisława Sałacińskiego 1, Łódź, (mierzonej na podstawie mapy umieszczonej na stronie <https://maps.google.pl>, wariant komunikacji: pieszo od: Dworca PKP Łódź Fabryczna, ul. Plac Bronisława Sałacińskiego 1, Łódź - najkrótsza zaproponowana przez serwis trasa);
2. **dotyczy części V: standard obiektu powinien wynosić minimum 3** gwiazdki w rozumieniu przepisów ustawy o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewoźników turystycznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1944) i rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie lub odpowiadać standardom hotelu 3 gwiazdkowego; zapewniać możliwość noclegu w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do jednoosobowego wykorzystania na 1 dobę hotelową. W cenę noclegu wliczone będzie śniadanie w formie „szwedzkiego stołu”. Zamawiający potwierdzi liczbę noclegów najpóźniej w terminie 3 dni przed rozpoczęciem każdej usługi; Zamawiający zastrzega, że płatność dokonana będzie tylko za faktycznie wykorzystane miejsca noclegowe wraz z śniadaniem; Obiekt musi zapewniać kompleksowość wykonania usługi, przez którą Zamawiający rozumie zapewnienie noclegu ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz wyżywienia (kolacji, obiadu i przerw kawowych);
3. **Część VI - Kraków -** Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarska (nocleg ze śniadaniem, obiad, kolacja, przerwy kawowe, sala szkoleniowa wraz z obsługą techniczną), na potrzeby organizacji dwudniowych szkoleń realizowanych w **Krakowie**.

Tabela nr 6

**Terminy świadczenia usług na szkoleniach w Krakowie część VI**

| L.p. | Termin realizacji zamówienia | Liczba dób hotelowych  ze śniadaniem | Liczba obiadów | Liczba kolacji | Liczba przerw kawowych | Liczba godzin wynajmu sali szkoleniowej |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 17-18.10.2024 | 23 | 44 | 23 | 44 | 14 |
| 2 | 21-22.11.2024 | 23 | 44 | 23 | 44 | 14 |
| 3 | 05-06.12.2024 | 23 | 44 | 23 | 44 | 14 |
| 4 | 19-20.12.2024 | 23 | 44 | 23 | 44 | 14 |
|  | SUMA | 92 | 176 | 92 | 176 | 56 |

**Zamawiający określa następujące wymagania dotyczące sposobu realizacji:**

Wykonawca zagwarantuje:

**Obiekt:**

1. **dotyczy części VI: Obiekt, w którym realizowane będą szkolenia wraz z usługą gastronomiczną musi spełniać następujące wymagania:** **powinien się znajdować w miejscu, do którego istnieje łatwy i dogodny dojazd komunikacją miejską** na terenie **Krakowie,** w odległości nie większej niż 4 km od Dworca PKP Kraków Główny, ul. Pawia 5a, Kraków, (mierzonej na podstawie mapy umieszczonej na stronie <https://maps.google.pl>, wariant komunikacji: pieszo od: Dworca PKP Kraków Główny, ul. Pawia 5a, Kraków- najkrótsza zaproponowana przez serwis trasa);
2. **dotyczy części VI: standard obiektu powinien wynosić minimum 3** gwiazdki w rozumieniu przepisów ustawy o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewoźników turystycznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1944) i rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie lub odpowiadać standardom hotelu 3 gwiazdkowego; zapewniać możliwość noclegu w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do jednoosobowego wykorzystania na 1 dobę hotelową. W cenę noclegu wliczone będzie śniadanie w formie „szwedzkiego stołu”. Zamawiający potwierdzi liczbę noclegów najpóźniej w terminie 3 dni przed rozpoczęciem każdej usługi; Zamawiający zastrzega, że płatność dokonana będzie tylko za faktycznie wykorzystane miejsca noclegowe wraz z śniadaniem; Obiekt musi zapewniać kompleksowość wykonania usługi, przez którą Zamawiający rozumie zapewnienie noclegu ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz wyżywienia (kolacji, obiadu i przerw kawowych);
3. **Część VII - Warszawa -** Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarska (nocleg ze śniadaniem, obiad, kolacja, przerwy kawowe, sala szkoleniowa wraz z obsługą techniczną), na potrzeby organizacji dwudniowych szkoleń realizowanych w **Warszawie**.

Tabela nr 7

**Terminy świadczenia usług na szkoleniach w Warszawie część VII**

| L.p. | Termin realizacji zamówienia | Liczba dób hotelowych  ze śniadaniem | Liczba obiadów | Liczba kolacji | Liczba przerw kawowych | Liczba godzin wynajmu sali szkoleniowej |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 21-22.10.2024 | 23 | 44 | 23 | 44 | 14 |
| 2 | 06-07.11.2024 | 23 | 44 | 23 | 44 | 14 |
| 3 | 25-26.11.2024 | 23 | 44 | 23 | 44 | 14 |
| 4 | 16-17.12.2024 | 23 | 44 | 23 | 44 | 14 |
|  | SUMA | 92 | 176 | 92 | 176 | 56 |

**Zamawiający określa następujące wymagania dotyczące sposobu realizacji:**

Wykonawca zagwarantuje:

**Obiekt:**

1. **dotyczy części VII: Obiekt, w którym realizowane będą szkolenia wraz z usługą gastronomiczną musi spełniać następujące wymagania:** **powinien się znajdować w miejscu, do którego istnieje łatwy i dogodny dojazd komunikacją miejską** na terenie **Warszawy**, w odległości nie większej niż 8 km od Dworca PKP Warszawa Centralna, ul. Jerozolimskie 54, Warszawa, (mierzonej na podstawie mapy umieszczonej na stronie <https://maps.google.pl>, wariant komunikacji: pieszo od: Dworca PKP Warszawa Centralna, ul. Jerozolimskie 54, Warszawa- najkrótsza zaproponowana przez serwis trasa);
2. **dotyczy części VII: standard obiektu powinien wynosić minimum 3** gwiazdki w rozumieniu przepisów ustawy o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewoźników turystycznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1944) i rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie lub odpowiadać standardom hotelu 3 gwiazdkowego; zapewniać możliwość noclegu w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do jednoosobowego wykorzystania na 1 dobę hotelową. W cenę noclegu wliczone będzie śniadanie w formie „szwedzkiego stołu”. Zamawiający potwierdzi liczbę noclegów najpóźniej w terminie 3 dni przed rozpoczęciem każdej usługi; Zamawiający zastrzega, że płatność dokonana będzie tylko za faktycznie wykorzystane miejsca noclegowe wraz z śniadaniem; Obiekt musi zapewniać kompleksowość wykonania usługi, przez którą Zamawiający rozumie zapewnienie noclegu ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz wyżywienia (kolacji, obiadu i przerw kawowych);

**Wyżywienie (dotyczy części od I do VII)**

W ramach świadczonej usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni kolację, obiad oraz przerwy kawowe. Śniadanie w formie szwedzkiego stołu będzie wliczone w cenę noclegu. Miejsce przeznaczone dla celów konsumpcyjnych musi być wyposażone w krzesła i stoły, w liczbie dostosowanej do liczby uczestników z uwzględnieniem wszelkich wymogów dotyczących zapewnienia bezpiecznej odległości pomiędzy osobami spożywającymi posiłki i pozwalające na swobodne przemieszczanie się osobom na wózkach.

1. Kolacja (organizowana w godz. 18.30-22.00).

Kolacja przysługiwać będzie osobom nocującym w obiekcie, w pierwszym dniu szkolenia. Kolacja podawana będzie w formie bufetu. Kolacja podawana będzie w restauracji przynależnej do obiektu, w którym zapewnione są noclegi.

Kolacja w formie bufetu obejmować będzie, co najmniej:

* przystawki zimne (półmisek wysokogatunkowych wędlin, półmisek serów: żółty, pleśniowy, kozi, twaróg, świeże warzywa) - min. 200 g/os.,
* przystawki ciepłe (danie mięsne - z wyłączeniem podrobów i bezmięsne) - min. 200 g/os.,
* różnorodne pieczywo białe i ciemne – 150 g/os.,
* masło min. 82 % tłuszczu – 20 g/os,
* napoje gorące z dodatkami:
  + kawa z ekspresu ciśnieniowego - 200 ml/os.,
  + herbata min. w trzech rodzajach: czarna, zielona, owocowa - 200 ml/os.,
  + cukier – cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż 4 g - średnio 2 saszetki/os.,
  + cytryna – pokrojona w plastry o gramaturze 10 g +/-10% - 1 plaster/os.,
  + mleko do kawy o zawartości tłuszczu 3,2 % oraz mleko bez laktozy,
* napoje zimne:
  + woda mineralna niegazowana podana w dzbankach z dodatkiem cytryny i ziół – bez ograniczeń,
  + soki owocowe 100% - przynajmniej dwa rodzaje, podane w dzbankach – bez ograniczeń.

1. Obiad (organizowany w godz. popołudniowych)

Obiad serwowany będzie w pierwszym i drugim dniu szkolenia, w godzinach podanych w programie każdej edycji szkolenia. Program każdego szkolenia zostanie przesłany Wykonawcy na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji wydarzenia szkoleniowego.

Obiad podawany będzie w formie bufetu, w restauracji przynależnej do obiektu, w którym zapewnione są noclegi.

Obiad w formie bufetu będzie składać się, co najmniej z:

* Zupy – 200 ml/osobę – Wykonawca zapewni dwa rodzaje zup do wyboru,
* Dania głównego – 2 rodzaje dania głównego do wyboru uczestników: mięsne/rybne lub mączne albo wegetariańskie, z dodatkami skrobiowymi oraz przynajmniej dwoma surówkami/sałatkami

Gramatury dań, przypadające na jedną porcję:

* + Danie mięsne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja,
  + Danie rybne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g ryby (po obróbce termicznej), 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja lub
  + Danie mączne: pierogi z różnego rodzaju farszem, naleśniki z serem/owocami sezonowymi, szpinakiem, krokiety, kopytka, pyzy, makarony z dodatkami/nie mniej niż 200 g/porcja oraz surówka/sałatka warzywna lub owocowa 150 g,
  + Danie wegetariańskie na bazie: ryżu/ kaszy gryczanej, jęczmiennej, pęczak, bulgur, kuskus oraz warzyw pieczonych, smażonych, gotowanych np. risotto, kaszotto (z wyłączeniem dań mącznych) o gramaturze całkowitej 200 g/porcja,
* Deseru 2 rodzaje deserów do wyboru (krojone ciasto domowe, mini babeczki i tarty) w ilości 2 sz./os.)
* Napojów zimnych:
  + - * + wody niegazowanej, podawanej w butelkach 0,5 l – min. 1 butelka na osobę,
        + wody gazowanej, podawanej w butelkach 0,5 l – min. 1 butelka na osobę,
        + soków owocowych 100% - dwa smaki, podawanych w butelkach max. 0,5 l – min. 1 butelka na osobę.
* Napojów ciepłych:
  + kawy 100 % arabica z ekspresu (wysokowydajny ekspres automatyczny), jeden ekspres na grupę;
  + herbaty w torebkach – min. trzy rodzaje: herbata czarna, zielona, owocowa   
    i wrzątek w warowniku;
  + dodatków do napojów ciepłych: mleko 3,2 %, mleko bez laktozy, cukier – cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż 4 g - średnio 2 saszetki/os., cytryna – pokrojona w plastry o gramaturze 10 g +/-10% - 1 plaster/os., - bez ograniczeń;

1. Przerwa kawowa

Przerwa kawowa serwowana będzie w formie bufetu w trybie ciągłym, w pierwszym i drugim dniu szkolenia, w godzinach podanych w programie każdej edycji szkolenia. Program każdego szkolenia zostanie przesłany Wykonawcy na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji wydarzenia szkoleniowego. Miejsce przeznaczone do konsumpcji musi być wyposażone w stoły/ stoliki koktajlowe i miejsca do siedzenia w ilości dostosowanej do liczby uczestników.

* kawę 100 % arabica z ekspresu (wysokowydajny ekspres automatyczny), 1 ekspres na grupę; oraz dodatki: mleko 3,2% tłuszczu mleko bez laktozy, cukier; – cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż 4 g - bez ograniczeń;
* herbatę w torebkach – min. trzy rodzaje: herbata czarna, zielona, owocowa i wrzątek w warowniku oraz dodatki: świeża cytryna w plastrach cytryna – pokrojona w plastry o gramaturze 10 g +/-10% - 1 plaster/os, cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż 4 g - bez ograniczeń;
* drobne słodkie przekąski: 2 szt./os. w dwóch rodzajach np.: kruche ciastko owsiane/zbożowe/pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami, kruche ciastko z czekoladą np. delicje, pierniki z czekoladą lub ciastko z nadzieniem owocowym;
* wodę niegazowaną, podawaną w butelkach 0,5 l – min. 1 butelka na osobę;
* wodę gazowaną, podawaną w butelkach 0,5 l – min. 1 butelka na osobę.

1. Śniadanie w formie szwedzkiego stołu, będzie się składać co najmniej z:

* przystawki zimne (półmisek wysokogatunkowych wędlin, półmisek serów: żółty, pleśniowy, kozi, twaróg, świeże warzywa) - min. 200 g/os.,
* przystawki ciepłe (danie mięsne - z wyłączeniem podrobów i bezmięsne) - min. 200 g/os.,
* różnorodne pieczywo białe i ciemne – 150 g/os.,
* masło min. 82 % tłuszczu – 20 g/os,
* napoje gorące z dodatkami:
  + kawa z ekspresu ciśnieniowego - 200 ml/os.,
  + herbata min. w trzech rodzajach: czarna, zielona, owocowa - 200 ml/os.,
  + cukier – cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż 4 g - średnio 2 saszetki/os.,
  + cytryna – pokrojona w plastry o gramaturze 10 g +/-10% - 1 plaster/os.,
  + mleko do kawy o zawartości tłuszczu 3,2 % oraz mleko bez laktozy,
* napoje zimne:
  + woda mineralna niegazowana podana w dzbankach z dodatkiem cytryny i ziół – bez ograniczeń,
  + soki owocowe 100% - przynajmniej dwa rodzaje, podane w dzbankach – bez ograniczeń.

1. **Część VIII Lublin (konferencja) -** Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarska (nocleg wraz ze śniadaniem i usługa gastronomiczna obejmująca zapewnienie kolacji, na potrzeby organizacji **konferencji realizowanej w Lublinie**.

Terminy świadczenia usługi

| L.p. | Termin realizacji zamówienia | Liczba dób hotelowych  ze śniadaniem | Liczba kolacji |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 30-31.10.2024 | 80 | 80 |

**Zamawiający określa następujące wymagania dotyczące sposobu realizacji:**

Wykonawca zagwarantuje:

**Obiekt:**

1. **Obiekt, w którym realizowane będą szkolenia wraz z usługą gastronomiczną musi spełniać następujące wymagania: powinien się znajdować w miejscu, do którego istnieje łatwy i dogodny dojazd komunikacją miejską** na terenie **Lublina**, w odległości nie większej niż 1,5 km od siedziby Ośrodka Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej, ul. Krakowskie Przedmieście 62, Lublin, (mierzonej na podstawie mapy umieszczonej na stronie <https://maps.google.pl>, wariant komunikacji: pieszo- najkrótsza zaproponowana przez serwis trasa);
2. **Standard obiektu powinien wynosić minimum 3** gwiazdki w rozumieniu przepisów ustawy o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewoźników turystycznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1944) i rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie lub odpowiadać standardom hotelu 3 gwiazdkowego; zapewniać możliwość noclegu w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do jednoosobowego wykorzystania na 1 dobę hotelową. W cenę noclegu wliczone będzie śniadanie w formie „szwedzkiego stołu”. Zamawiający potwierdzi liczbę noclegów najpóźniej w terminie 3 dni przed rozpoczęciem każdej usługi; Zamawiający zastrzega, że płatność dokonana będzie tylko za faktycznie wykorzystane miejsca noclegowe wraz z śniadaniem; Obiekt musi zapewniać kompleksowość wykonania usługi, przez którą Zamawiający rozumie zapewnienie noclegu ze śniadaniem oraz wyżywienia (kolacji);

**Wyżywienie**

W ramach świadczonej usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni kolację.

1. Kolacja (organizowana w godz. 19.00-22.00).

Kolacja przysługiwać będzie osobom nocującym w obiekcie. Kolacja podawana będzie w formie bufetu. Kolacja podawana będzie w restauracji przynależnej do obiektu, w którym zapewnione są noclegi. Miejsce przeznaczone dla celów konsumpcyjnych musi być wyposażone w krzesła i stoły, w liczbie dostosowanej do liczby uczestników z uwzględnieniem wszelkich wymogów dotyczących zapewnienia bezpiecznej odległości pomiędzy osobami spożywającymi posiłki i pozwalające na swobodne przemieszczanie się osobom na wózkach.

Kolacja w formie bufetu obejmować będzie, co najmniej:

* przystawki zimne (półmisek wysokogatunkowych wędlin, półmisek serów: żółty, pleśniowy, kozi, twaróg, świeże warzywa) - min. 200 g/os.,
* przystawki ciepłe (danie mięsne - z wyłączeniem podrobów i bezmięsne) - min. 200 g/os.,
* różnorodne pieczywo białe i ciemne – 150 g/os.,
* masło min. 82 % tłuszczu – 20 g/os,
* Deseru 2 rodzaje deserów do wyboru (krojone ciasto domowe, mini babeczki i tarty) w ilości 2 sz./os.)
* napoje gorące z dodatkami:
  + kawa z ekspresu ciśnieniowego - 200 ml/os.,
  + herbata min. w trzech rodzajach: czarna, zielona, owocowa - 200 ml/os.,
  + cukier – cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż 4 g - średnio 2 saszetki/os.,
  + cytryna – pokrojona w plastry o gramaturze 10 g +/-10% - 1 plaster/os.,
  + mleko do kawy o zawartości tłuszczu 3,2 % oraz mleko bez laktozy,
* napoje zimne:
  + woda mineralna niegazowana podana w dzbankach z dodatkiem cytryny i ziół – bez ograniczeń,
  + soki owocowe 100% - przynajmniej dwa rodzaje, podane w dzbankach – bez ograniczeń.

1. Śniadanie w formie szwedzkiego stołu, będzie się składać co najmniej z:

* przystawki zimne (półmisek wysokogatunkowych wędlin, półmisek serów: żółty, pleśniowy, kozi, twaróg, świeże warzywa) - min. 200 g/os.,
* przystawki ciepłe (danie mięsne - z wyłączeniem podrobów i bezmięsne) - min. 200 g/os.,
* różnorodne pieczywo białe i ciemne – 150 g/os.,
* masło min. 82 % tłuszczu – 20 g/os,
* napoje gorące z dodatkami:
* kawa z ekspresu ciśnieniowego - 200 ml/os.,
* herbata min. w trzech rodzajach: czarna, zielona, owocowa - 200 ml/os.,
* cukier – cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż 4 g - średnio 2 saszetki/os.,
* cytryna – pokrojona w plastry o gramaturze 10 g +/-10% - 1 plaster/os.,
* mleko do kawy o zawartości tłuszczu 3,2 % oraz mleko bez laktozy,
* napoje zimne:
* woda mineralna niegazowana podana w dzbankach z dodatkiem cytryny i ziół – bez ograniczeń,
* soki owocowe 100% - przynajmniej dwa rodzaje, podane w dzbankach – bez ograniczeń.

**Wyżywienie - uwagi ogólne (dotyczy części od I do VIII)**

1. Wszystkie naczynia do posiłków muszą być szklane lub ceramiczne,
2. Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji wszystkich posiłków (między innymi: stoły, obrusy - tkanina, krzesła, naczynia, sztućce itp.),
3. Wykonawca zapewni obsługę gastronomiczno - kelnerską wszystkich posiłków w liczbie min. 2 osób – zapewniających sprawną organizację, w tym między innymi sprzątanie,
4. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu oraz serwowaniu posiłków,
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnym terminem przydatności do spożycia, zapewniając sezonowe warzywa oraz owoce,
6. Na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej itp.) – zapotrzebowanie zostanie przesłane wraz ze zgłoszeniem grupy szkoleniowej,
7. Liczba uczestników zostanie podana w zapotrzebowaniu na usługi gastronomiczne 3 dni przed terminem wydarzenia jednocześnie wartość usługi za wydarzenie będzie iloczynem faktycznej liczby uczestników wydarzenia i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w Ofercie Wykonawcy).

**Dodatkowe informacje (dotyczy części od I do VIII)**

1. Liczba osób, korzystających z usług, może być mniejsza niż szacowana. Liczba faktyczna uczestników szkolenia zostanie podana drogą elektroniczną najpóźniej 3 dni przed datą realizacji zamówienia na adres mailowy wskazany przez Wykonawcę.
2. Zamawiający zastrzega, że zmianie może ulec liczba godzin wynajmowanych sal szkoleniowych. O zmianie Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż na 10 dni przed planowanym szkoleniem, Zamawiający zastrzega, że zapłaci wyłącznie za zamówioną liczbę godzin najmu sali szkoleniowej.
3. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany, po uzgodnieniu z Wykonawcą terminu realizacji usługi na inny termin w dacie obowiązywania umowy, dogodny zarówno dla Zamawiającego jak i Wykonawcy. O konieczności zmiany terminu Zamawiający poinformuje Wykonawcę na minimum 7 dni przed terminem realizacji usługi i jest to wiążące dla Wykonawcy. Zmiana terminu realizacji usługi może nastąpić w terminie krótszym niż 7 dni przed terminem realizacji usługi pod warunkiem akceptacji zmiany terminu przez Wykonawcę. Wykonawca oświadcza, że nie będzie z tego tytułu wnosił żadnych roszczeń do Zamawiającego. Zmiana terminu szkolenia nie stanowi zmiany Umowy, nie wymaga zawarcia aneksu do Umowy.
4. Wykonawca przy świadczeniu usług zobowiązuje się do przestrzegania wszelkich wymogów obowiązujących w dacie wykonywania poszczególnych usług wytycznych Ministerstwa Rozwoju, Głównego Inspektora Sanitarnego wydawanych na podstawie art. 8a ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416 ze zm.) oraz wytycznych innych właściwych instytucji, opracowanych we współpracy z Głównym Inspektorem Sanitarnym, mających zastosowanie dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów.