

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 krzesel 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 ŁÓDZKIE

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 30 listopada – 02 grudnia 2020 roku
- 2) II grupa - szkolenie w dniach 01 – 03 grudnia 2020 roku
- 3) III grupa - szkolenie w dniach 02 – 04 grudnia 2020 roku

2. Noclegi:

- a) 29.11. – 02.12. – (3 noclegi) - 1 pokój 1 osobowy - wykładowca

- b) 30.11. – 04.12. – (4 noclegi) – 1 pokój 1 osobowy - wykładowca
- c) 01.12. – 04.12. – (3 noclegi) – 1 pokój 1 osobowy – wykładowca
- d) 30.11. – 02.12. - (2 noclegi) - 9 pokoi 2 osobowych
- e) 01.12. – 03.12. - (2 noclegi) - 9 pokoi 2 osobowych
- f) 02.12. – 04.12. - (2 noclegi) – 9 pokoi 2 osobowych

3. Śniadania:

- a) 30.11. – 1 osoba,
- b) 01.12. – 20 osób,
- c) 02.12. – 38 osób,
- d) 03.12. – 36 osób,
- e) 04.12. – 19 osób.

4. Obiady:

- a) 30.11. – 19 osób,
- b) 01.12. – 37 osób,
- c) 02.12. – 55 osób,
- d) 03.12. – 36 osób
- e) 04.12. – 19 osób.

5. Kolacje:

- a) 29.11. – 1 osoba
- b) 30.11. – 20 osób,
- c) 01.12. – 38 osób,
- d) 02.12. – 36 osób,
- e) 03.12. – 19 osób

6. Przerwy kawowe:

- a) 30.11. – 19 osób,
- b) 01.12. – 37 osób,
- c) 02.12. – 55 osób,
- d) 03.12. – 36 osób,
- e) 04.12. – 19 osób,

7. Ilość butelek wody przewidzianej na przerwy kawowe:

- a) 30.11.20 r. – 19 butelek wody gazowanej (500 ml) i 19 butelek wody niegazowanej (500 ml)
- b) 01.12.20 r. - 37 butelek wody gazowanej(500 ml) i 37 butelek wody niegazowanej (500 ml)
- c) 02.12.20 r. - 55 butelki wody gazowanej (500 ml) i 55 butelki wody niegazowanej (500 ml)
- d) 03.12.20 r. - 36 butelek wody gazowanej (500 ml) i 36 butelek wody niegazowanej (500 ml)
- e) 04.12.20 r. - 19 butelek wody gazowanej (500 ml) i 19 butelek wody niegazowanej (500 ml).

8. Wykonawca zapewni sale wykładowe dostępne od godziny 8:00 do godz. 18:00 w następujące dni:

- a) 30.11.20 r. – 1 sala na 18 osób + wykładowca,
- b) 01.12.20 r. – 1 sala na 18 osób + wykładowca i 1 sala na 17 osób + wykładowca,
- c) 02.12.20 r. – 1 sala na 18 osób + wykładowca i 2 sale każda na 17 osób + wykładowca,
- d) 03.12.20 r. – 2 sale każda na 17 osób + wykładowca,
- e) 04.12.20 r. – 1 salę na 17 osób + wykładowca.

CZĘŚĆ II – WOJEWÓDZTWO ŚWIĘTOKRZYSKIE

II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

Szkolenie odbywać się będzie w dwóch grupach, szkolenie dla każdej grupy będzie trwało trzy kolejne dni.

1. Terminy szkoleń:

- 4) I grupa - szkolenie w dniach 08 – 10 grudnia 2020 roku
- 5) II grupa - szkolenie w dniach 09 – 11 grudnia 2020 roku

2. Noclegi:

- a) 07.12. – 09.12. – (2 noclegi) - 1 pokój 1 osobowy - wykładowca
- b) 08.12. – 10.12. – (2 noclegi) – 1 pokój 1 osobowy - wykładowca
- c) 09.12. – 11.12. – (2 noclegi) – 1 pokój 1 osobowy – wykładowca
- d) 08.12. – 10.12. - (2 noclegi) - 9 pokoi 2 osobowych
- e) 09.12. – 11.12. - (2 noclegi) – 9 pokoi 2 osobowych

3. Śniadania:

- a) 08.12. – 1 osoba,
- b) 09.12. – 20 osób,
- c) 10.12. – 38 osób,
- d) 11.12. – 18 osób.

6. Obiady:

- a) 08.12. – 19 osób,
- b) 09.12. – 37 osób,
- c) 10.12. – 37 osób,
- d) 11.12. – 18 osób.

7. Kolacje:

- a) 07.12. – 1 osoba
- a) 08.12. – 20 osób,
- b) 09.12. – 37 osób,
- c) 10.12. – 19 osób,

6. Przerwy kawowe:

- a) 08.12. – 19 osób,
- b) 09.12. – 37 osób,
- c) 10.12. – 37 osób,
- d) 11.12. – 18 osób.

7. Ilość butelek wody przewidzianej na przerwy kawowe:

- a) 08.12.20 r. – 19 butelek wody gazowanej (500 ml) i 19 butelek wody niegazowanej (500 ml)
- b) 09.12.20 r. - 37 butelek wody gazowanej(500 ml) i 37 butelek wody niegazowanej (500 ml)
- c) 10.12.20 r. - 37 butelki wody gazowanej (500 ml) i 37 butelki wody niegazowanej (500 ml)
- d) 11.12.20 r. - 18 butelek wody gazowanej (500 ml) i 18 butelek wody niegazowanej (500 ml)

8. Wykonawca zapewni sale wykładowe dostępne od godziny 8:00 do godz. 18:00 w następujące dni:

- a) 08.12.20 r. – 1 sala na 18 osób + wykładowca,
- b) 09.12.20 r. – 1 sala na 18 osób + wykładowca i 1 sala na 17 osób + wykładowca,
- c) 10.12.20 r. – 1 sala na 18 osób + wykładowca i 1 sala na 17 osób + wykładowca,
- d) 11.12.20 r. – 1 sala na 17 osób + wykładowca.

CZĘŚĆ III – WOJEWÓDZTWO WIELKOPOLSKIE – termin: 11 – 15 STYCZEŃ 2021 r.

II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

Szkolenie odbywać się będzie w dwóch grupach, szkolenie dla każdej grupy będzie trwało trzy kolejne dni.

1. Terminy szkoleń:

- 1) I grupa - szkolenie w dniach 12 – 14 stycznia 2021 roku
- 2) II grupa - szkolenie w dniach 13 – 15 stycznia 2021 roku

2. Noclegi:

- a) 11.01. – 13.01. – (2 noclegi) - 1 pokój 1 osobowy - wykładowca
- b) 12.01. - 14.01. – (3 noclegi) – 1 pokój 1 osobowy - wykładowca
- c) 13.01. – 15.01. – (2 noclegi) – 1 pokój 1 osobowy – wykładowca
- d) 12.01 – 14.01. - (2 noclegi) - 9 pokoi 2 osobowych
- e) 13.01. – 15.01. - (2 noclegi) – 9 pokoi 2 osobowych

3. Śniadania:

- a) 12.01. – 1 osoba,
- b) 13.01. – 20 osób,
- c) 14.01. – 38 osób,
- d) 15.01. – 20 osób.

8. Obiady:

- a) 12.01. – 19 osób,
- b) 13.01. – 38 osób,
- c) 14.01. – 38 osób,

d) 15.01. – 19 osób.

9. Kolacje:

- a) 11.01. – 1 osoba
- b) 12.01. – 20 osób,
- c) 13.01. – 39 osób,
- d) 14.01. – 38 osób,

6. Przerwy kawowe:

- a) 12.01. – 19 osób,
- b) 13.01. – 38 osób,
- c) 14.01. – 38 osób,
- d) 15.01. – 19 osób.

7. Ilość butelek wody przewidzianej na przerwy kawowe:

- a) 12.01.2021 r. – 19 butelek wody gazowanej (500 ml) i 19 butelek wody niegazowanej (500 ml)
- b) 13.01.2021 r. - 38 butelek wody gazowanej(500 ml) i 38 butelek wody niegazowanej (500 ml)
- c) 14.01.2021 r. - 38 butelki wody gazowanej (500 ml) i 38 butelki wody niegazowanej (500 ml)
- d) 15.01.2021 r. - 19 butelek wody gazowanej (500 ml) i 19 butelek wody niegazowanej (500 ml)

8. Wykonawca zapewni sale wykładowe dostępne od godziny 8:00 do godz. 18:00 w następujące dni:

- a) 12.01.2021 r. – 1 sala na 18 osób + wykładowca,
- b) 13.01.2021 r. – 2 sale, każda na 18 osób + wykładowca,
- c) 14.01.2021 r. – 2 sale, każda na 18 osób + wykładowca,
- d) 15.01.2021 r. – 1 sala na 18 osób + wykładowca.

CZĘŚĆ IV – WOJEWÓDZTWO WIELKOPOLSKIE – termin: 18 – 22 STYCZNIA 2021 r.

II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

Szkolenie odbywać się będzie w dwóch grupach, szkolenie dla każdej grupy będzie trwało trzy kolejne dni.

1. Terminy szkoleń:

- 1) I grupa - szkolenie w dniach 19 – 21 stycznia 2021 roku
- 2) II grupa - szkolenie w dniach 20 – 22 stycznia 2021 roku.

2. Noclegi:

- a) 18.01. – 20.01. – (3 noclegi) - 1 pokój 1 osobowy – wykładowca
- b) 19.01. - 22.01. – (3 noclegi) – 1 pokój 1 osobowy - wykładowca
- c) 20.01. – 22.01. – (2 noclegi) – 1 pokój 1 osobowy – wykładowca
- d) 19.01 – 21.01. - (2 noclegi) - 9 pokoi 2 osobowych

e) 20.01. – 22.01. - (2 noclegi) – 9 pokoi 2 osobowych

3. Śniadania:

- a) 18.01. - 1 osoba,
- b) 19.01. – 20 osób,
- c) 20.01. – 38 osób,
- d) 21.01. – 38 osób,
- e) 22.01. - 20 osób.

4. Obiady:

- a) 19.01. - 19 osób,
- b) 20.01. – 38 osób,
- c) 21.01. – 38 osób,
- d) 22.01. - 19 osób.

5. Kolacje:

- a) 18.01. – 1 osoba,
- b) 19.01. - 20 osoba,
- c) 20.01. – 39 osób,
- d) 21.01. – 20 osób.

6. Przerwy kawowe:

- a) 19.01. – 19 osoba,
- b) 20.01. - 38 osoba,
- c) 21.01. – 38 osób,
- d) 22.01. – 19 osób.

7. Ilość butelek wody przewidzianej na przerwy kawowe:

- a) 19.01.2021 r. – 19 butelek wody gazowanej (500 ml) i 19 butelek wody niegazowanej (500 ml),
- b) 20.01.2021 r. - 38 butelek wody gazowanej(500 ml) i 38 butelek wody niegazowanej (500 ml),
- c) 21.01.2021 r. - 38 butelki wody gazowanej (500 ml) i 38 butelki wody niegazowanej (500 ml),
- d) 22.01.2021 r. - 19 butelek wody gazowanej (500 ml) i 19 butelek wody niegazowanej (500 ml).

8. Wykonawca zapewni sale wykładowe dostępne od godziny 8:00 do godz. 18:00 w następujące dni:

- a) 19.01.2021 r. – 1 sala na 18 osób + wykładowca,
- b) 20.01.2021 r. – 2 sale, każde na 18 osób + wykładowca,
- c) 21.01.2021 r. – 2 sale, każda na 18 osób + wykładowca,
- d) 22.01.2021 r. – 1 sala na 18 osób + wykładowca.