

Załącznik nr 3

Opis przedmiotu zamówienia

Wykonanie kompleksowej usługi obejmującej 10 dwudniowych szkoleń dla 270 osób, z podziałem na 10 części, obejmujących zakwaterowanie (1 doba hotelowa), wyżywienie (4 serwisy kawowe, 2 obiady, 1 śniadanie, 1 kolacja) oraz wynajem sali wykładowej.

1. Terminy oraz lokalizacje szkoleń

- a) szkolenia odbędą się w 10 różnych terminach, do wyboru dwa kolejne dni (**oprócz części 1-4, w których wskazane konkretne terminy**) w podanych tygodniach, we wskazanych poniżej miejscowościach (jednostkach administracyjnych):

Części	Data	Miejscowość	Powiat
1.	24-25.10.2022	Malbork /gmina Malbork	malborski
2.	09-10.11.2022	Malbork /gmina Malbork	malborski
3.	05-06.12.2022	Stara Kiszewa/ gmina Stara Kiszewa	kościerski
4.	12-13.12.2022	Stara Kiszewa/ gmina Stara Kiszewa	kościerski
5.	09-13.01.2023	Borzechowo /gmina Zblewo	starogardzki
6.	16-20.01.2023	Bytów/ gmina Bytów	bytowski
7.	23-27.01.2023	Słupsk / gmina Słupsk	słupski
8.	06-10.02.2023	Niezychowice /gmina Chojnice	chojnicki
9.	13-17.02.2023	Puck /gmina Puck	pucki
10.	20-24.02.2023	Chmielno/ gmina Chmielno	kartuski

- b) w każdym szkoleniu weźmie udział 27 osób, w tym: uczestnicy – ostateczni odbiorcy szkoleń, wykładowcy, organizator (ze strony Zamawiającego)
- c) ze względu na istotne potrzeby Zamawiającego terminy szkoleń mogą ulec zmianie, jednakże w obrębie tego samego lub kolejnego miesiąca, w którym zostały zaplanowane. Zmiany zostaną uzgodnione z Wykonawcą najpóźniej z 14-dniowym wyprzedzeniem ze strony Zamawiającego.

2. Warunki dotyczące sali wykładowej (miejsca przeprowadzenia szkolenia)

- a) minimalna powierzchnia sali 50m²
- b) dostępność dla uczestników szkolenia, wykładowców, organizatora minimum w godzinach 8:45 – 15:45, przez dwa dni szkolenia
- c) stoły i krzesła dla 25 uczestników,
- d) mównica i/lub stół oraz krzesło dla wykładowcy,
- e) oddzielny stół i 2 krzesła dla organizatora ustawione przy wejściu do sali,
- f) ekran do wyświetlenia prezentacji z rzutnika multimedialnego, widoczny ze wszystkich miejsc siedzących o których mowa w punkcie c),
- g) dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy też filmów,

h) flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami (w minimum 3 różnych kolorach),

i) umożliwienie Zamawiającemu oznakowania sali na czas szkolenia informacjami zawartymi na jednej stronie wydruku w formacie A4

4. Ogólne warunki dotyczące posiłków

Wykonawca zobowiązany będzie do:

a) terminowego przygotowania i podania posiłków zgodnie ze szczegółowymi warunkami określonymi poniżej

b) zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,

d) przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia,

e) podania dań w optymalnej dla nich temperaturze

f) zapewnienia serwisu gastronomicznego obejmującego przygotowanie i sprzątnięcie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną do wszystkich posiłków

g) całodzienne wyżywienie musi spełniać wymogi żywieniowe osoby dorosłej

h) Zamawiający poinformuje wykonawcę najpóźniej z 24-godzinnym wyprzedzeniem o ilości porcji wegetariańskich

5. Szczegółowe warunki dotyczące serwisu kawowego

a) serwis kawowy (4 serwisy kawowe, po dwa na każdy dzień szkolenia, dla każdego uczestnika)

b) udostępnienie ciągłego serwisu kawowego w obrębie sali wykładowej lub jej bezpośrednim sąsiedztwie (odległość max 50 m),

c) serwis kawowy składający się z:

a. świeżo parzonej kawy (sypanej, rozpuszczalnej) - dostęp nieograniczony

b. herbaty ekspresowej (czarnej, zielonej i owocowej do wyboru) - dostęp nieograniczony

c. cukru białego - dostęp nieograniczony

d. cytryny krojonej w plasterki - dostęp nieograniczony

e. mleka minimum 3,2% - dostęp nieograniczony

f. wody mineralnej butelkowanej, gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej z wymienionych na osobę,

g. dwóch rodzajów soków owocowych 100% - dostęp nieograniczony

h. ciast lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów) - dostęp nieograniczony

i. dwóch rodzajów owoców - dostęp nieograniczony

6. Szczegółowe warunki dotyczące obiadu

- a) obiad (2 obiady, po jednym na każdy dzień szkolenia, dla każdego uczestnika)
- b) obiad serwowany, w formie zasiadanej, w sali innej niż sala wykładowa, położonej w jej sąsiedztwie
- c) dostępność dla uczestników szkolenia, wykładowców, organizatora w godzinach: 13:00 – 13:45
- d) stoły i krzesła dla 27 osób,
- e) obiad w formie wyporcjowanej, składający się z:
 - a. zupy (w ilości co najmniej 300 ml na osobę), z zapewnieniem możliwość wyboru wersji wegetariańskiej,
 - 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 lub w wersji wegetariańskiej,
 - 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;

4. Szczegółowe warunki kolacji

- a) kolacja w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, w sali położonej w sąsiedztwie zakwaterowania zawierającej:
 - a. co najmniej dwa dania na ciepło serwowane w podgrzewaczach do wyboru np. jajecznica, jajka sadzone, parówki, kiełbaski smażone, naleśniki
 - b. pieczywo ciemne i jasne, masło
 - c. półmiski z wędlinami
 - d. półmiski z serami
 - e. jogurty naturalne i owocowe, mleko
 - f. płatki owsiane (musli) i kukurydziane
 - g. warzywa świeże minimum 2 rodzaje do wyboru np. ogórek, pomidor, papryka
 - h. kawa, herbata (czarna, zielona i owocowa), mleko, cukier, cytryna
 - i. napoje: min. 250 ml/os. co najmniej dwa rodzaje do wyboru, np.: woda niegazowana z miętą i cytryną, sok jabłkowy, sok pomarańczowy

7. Szczegółowe warunki śniadania

- a) śniadanie w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, w sali położonej w sąsiedztwie zakwaterowania
 - a. co najmniej dwa dania na ciepło serwowane w podgrzewaczach do wyboru np. jajecznica, jajka sadzone, parówki, kiełbaski smażone, naleśniki
 - b. pieczywo ciemne i jasne, masło
 - c. półmiski z wędlinami

- d. półmiski z serami
- e. jogurty naturalne i owocowe, mleko
- f. płatki owsiane (musli) i kukurydziane
- g. warzywa świeże minimum 2 rodzaje do wyboru np. ogórek, pomidor, papryka
- h. kawa, herbata (czarna, zielona i owocowa), mleko, cukier, cytryna
- i. napoje: min. 250 ml/os. co najmniej dwa rodzaje do wyboru, np.: woda niegazowana z miętą i cytryną, sok jabłkowy, sok pomarańczowy

8. Zakwaterowanie

- a) zakwaterowanie uczestników w pokojach 1, 2 lub 3 – osobowych, z pełnym węzłem sanitarnym wyposażonym w ręczniki.
- b) o ilości osób korzystających z zakwaterowania Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej z 24-godzinnym wyprzedzeniem
- c) Zamawiający nie pokrywa kosztów rozmów telefonicznych z pokoi hotelowych, korzystania z barku, płatnej TV i innych dodatkowych kosztów związanych z zakwaterowaniem

8. Inne

- a) Wykonawca zobowiązuje się do dostosowania miejsc przeprowadzenia szkolenia dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby będą wśród organizatorów, wykładowców lub uczestników szkolenia,
- b) Zamawiający poinformuje wykonawcę najpóźniej z 24-godzinnym wyprzedzeniem o konieczności dostosowania miejsc do przeprowadzenia szkolenia, wyżywienia i zakwaterowania dla osób z niepełnosprawnościami,
- c) Wykonawca zapewni miejsca parkingowe, będące w jego posiadaniu lub ogólnodostępne, dla 27 samochodów osobowych, w odległości nie większej niż 100 m od sali wykładowej.