

Załącznik nr 1 do umowy nr.....

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca ma obowiązek zapewnić:

A.

- 1) **świadczenie usługi hotelarskiej** polegającej na zapewnieniu **1 noclegu** (1 doba hotelowa) w ośrodku edukacji ekologicznej lub ośrodku szkoleniowo-wypoczynkowym, położonym na terenie województwa kujawsko-pomorskiego w granicach obszaru chronionego krajobrazu i /lub parku krajobrazowego, dostosowanym do potrzeb osób niepełnosprawnych, dla **20 osób**, w dniach :

11.09.2017 r. -12.09.2017 r. oraz 26.10 - 27.10.2017 r., (noclegi z **11/12.09.2017** oraz **26/27.10.2017**), przy czym uczestnicy szkolenia muszą mieć zagwarantowaną możliwość zakwaterowania się w pokojach nie później niż o godz. 13.00 pierwszego dnia pobytu - tzn. w dniu 11.09.2017 i 26.10.2017 roku, w tym Wykonawca ma zapewnić: 7 pokoi jednoosobowych, 5 pokoi dwuosobowych, oraz jeden pokój trzyosobowy,

- 2) wszystkie pokoje muszą być połączone bezpośrednio z łazienkami wyposażonymi w pełen węzeł sanitarny z całodobowym dostępem do ciepłej i zimnej wody (w tym w kabinę prysznicową lub wannę z prysznicem), komplet 2 ręczników dla każdej zakwaterowanej osoby, w pokojach TV,
- 3) łóżka w pokojach wieloosobowych powinny być oddzielone od siebie i stanowić odrębne posłanie. W pokojach powinny być szklanki oraz woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach (2 x 0,5 litra każdej na osobę), czajnik elektryczny oraz łyżeczki do herbaty, herbata i kawa oraz cukier w saszetkach (co najmniej 4 saszetki cukru na osobę), przy czym na każdą osobę musi przypadać co najmniej dwie saszetki kawy rozpuszczalnej kofeinowej, dwie saszetki herbaty (1 saszetka herbaty czarnej i 1 saszetka herbaty zielonej).

B.

- 1) **świadczenie usługi hotelarskiej** polegającej na zapewnieniu 1 noclegu (1 doba hotelowa) w ośrodku edukacji ekologicznej i/lub ośrodku szkoleniowo-wypoczynkowym, położonym na terenie województwa kujawsko-pomorskiego w granicach obszaru chronionego krajobrazu, parku krajobrazowego, dostosowanym do potrzeb osób niepełnosprawnych, dla 20 osób, **we wskazanych przez Zamawiającego dwóch dniach roboczych drugiego kwartału 2018 r. oraz dwóch dniach roboczych czwartego kwartału 2018 r.**, przy czym uczestnicy szkolenia muszą mieć zagwarantowaną możliwość zakwaterowania się w pokojach nie później niż o godz.13.00 pierwszego dnia pobytu, w tym Wykonawca ma zapewnić: 7 pokoi jednoosobowych, 5 pokoi dwuosobowych, 1-ego pokoju trzy- osobowego,
- 2) wszystkie pokoje muszą być bezpośrednio połączone z łazienkami wyposażonymi w pełen węzeł sanitarny całodobowym dostępem do ciepłej i zimnej wody (w tym w kabinę prysznicową lub wannę z prysznicem), komplet 2 ręczników dla każdej zakwaterowanej osoby, w pokojach TV,

- 3) łóżka w pokojach wieloosobowych powinny być oddzielone i stanowić odrębne posłanie,
 - 4) w pokojach powinny być szklanki oraz woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach (2x 0,5 litra każdej na osobę), czajnik elektryczny oraz łyżeczki do herbaty, herbata i kawa oraz cukier w saszetkach (co najmniej 4 saszetki cukru na osobę), przy czym na każdą osobę musi przypadać co najmniej dwie saszetki kawy rozpuszczalnej kofeinowej, dwie saszetki herbaty (1 saszetka herbaty czarnej 1 saszetka herbaty zielonej).
2. **Świadczenie usługi restauracyjnej polegającej na zapewnieniu w ośrodku edukacji ekologicznej i/lub szkoleniowo-wypoczynkowym, w którym będzie zakwaterowanie:**
- a) **śniadania w dniu 12.09.2017 r. i 27.10.2017 r.** oraz we wskazanym dniu roboczym przez Zamawiającego w II kwartale 2018 r. i we wskazanym dniu roboczym w IV kwartale 2018 r. w dla maksymalnie 20 osób, w formie bufetu szwedzkiego, w tym w przeliczeniu na jedną osobę:
 - pieczywo różne rodzaje co najmniej 150g,
 - parówki co najmniej 50g,
 - jajecznica z 2 jaj,
 - wędliny różne rodzaje co najmniej 80g,
 - sery różne rodzaje co najmniej 50 g,
 - masło co najmniej 30g,
 - dżemy co najmniej 40 g,
 - płatki śniadaniowe co najmniej 50g,
 - mleko ciepłe i zimne co najmniej 150ml. każde,
 - miód naturalny - co najmniej 20g,
 - świeże owoce i warzywa różne rodzaje co najmniej po 100g,
 - soki różne rodzaje co najmniej 250 ml,
 - woda mineralna, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, śmietanka do kawy, cytryna – bez ograniczeń;



- b) **dwudaniowego obiadu** z deserem i napojami w dniach: **11.09.2017 r. i 12.09.2017 r. oraz w dniach: 26.10.2017 r. i 27.10.2017 r.**, oraz we wskazanych dniach roboczych przez Zamawiającego w II kwartale 2018 r. (2 dni) i w IV kwartale 2018 r.(2 dni) dla 20 osób, podawanego przez obsługę kelnerską, w tym w przeliczeniu na jedną osobę:
- zupa co najmniej 300 ml (preferowane: żurek z kielbasą kapuśniak z kielbasą i mięsem, zupa gulaszowa) ; w tym zamiennie porcje wegetariańskie lub wegańskie (o ilości zup wegetariańskich lub wegańskich Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem);
 - mięso co najmniej 200 g po przygotowaniu (kotlet schabowy lub karkówka lub zraz wołowy zwijany lub kurczak pieczony); w tym zamiennie porcje wegetariańskie lub wegańskie (Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem o ilości dań wegetariańskich lub wegańskich)
 - ziemniaki/frytki/ ziemniaki pieczone//makaron co najmniej 200g;
 - gotowane jarzyny różne rodzaje (3) co najmniej 150g;
 - surówki różne rodzaje (3) co najmniej 150g;
 - deser zimny (lody, sorbet, ciasto) lub ciepły (szarlotka na gorąco z bitą śmietaną) co najmniej 100g;
 - woda mineralna, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, mleko do kawy, cytryna – bez ograniczeń.
- c) **kolacji z deserem i napojami**, w dniu: **11.09.2017 r. i 26.10.2017 r.** jak również we wskazanym jednym dniu roboczym przez Zamawiającego w II kwartale 2018 r. i jednym dniu roboczym w IV kwartale 2018 r., dla 20 osób, w formie bufetu szwedzkiego lub podawanego przez obsługę kelnerską, w tym w przeliczeniu na jedną osobę:
- przystawki różne, co najmniej 5 rodzajów (w tym dwie wegetariańskie i wegańskie) co najmniej 150 g każda;
 - danie główne w formie gorącego posiłku co najmniej 250 g, w tym zamiennie porcje wegetariańskie lub wegańskie o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem (ilości dań wegetariańskich lub wegańskich);
 - pieczywo różne rodzaje co najmniej 150g;
 - masło co najmniej 20g;
 - wędliny różne rodzaje co najmniej 50 g;
 - sery różne rodzaje co najmniej 30 g;



- świeże warzywa i owoce różne rodzaje co najmniej 100 g;
 - deser zimny (lody, sorbet, ciasto) lub ciepły co najmniej 100 g lub ciepły (szarlotka na gorąco z bitą śmietaną) co najmniej 100g;
 - woda mineralna, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, mleko do kawy, cytryna - bez ograniczeń.
- d) **serwisów kawowych w systemie ciągłym, w formie bufetu szwedzkiego dla 20 osób:**
- w dniu 11.09.2017 w godz. od 9.00 do 18.00;
 - w dniu 12.09.2017 r., w godz. od 9.00 do 15.00;
 - w dniu 26.10.2017 w godz. od 9.00 do 18.00;
 - w dniu 27.10.2017 r., w godz. od 9.00 do 15.00;
- oraz
- w godz. od 9.00 do 18.00 pierwszego dnia roboczego wskazanego przez Zamawiającego w II kwartale 2018 r. oraz IV kwartale 2018 r. oraz w godzinach od 9.00 do 15.00 drugiego dnia roboczego w II kwartale 2018 r. oraz IV kwartale 2018 r.

W ramach serwisu kawowego uczestnikom zostanie zapewniony nieograniczony dostęp do: wody mineralnej butelkowanej (gazowanej i niegazowanej), kawy mielonej i rozpuszczalnej, herbaty, cukru, śmietanki do kawy, cytryny. Ponadto zapewnione zostaną: soki różne co najmniej 200ml/os., 3 rodzaje ciastek różnych co najmniej 200g/os. oraz owoce różne co najmniej 100 g/os.

3. Zapewnienie na terenie ośrodka edukacji ekologicznej lub ośrodka szkoleniowo - wypoczynkowego, w którym będą zakwaterowani słuchacze 1 sali szkoleniowej dla 20 osób:

- w dniu 11.09.2017 r., w godzinach 9.00-15.00,
- w dniu 12.09.2017 r., w godzinach 9.00-15.00,
- w dniu 26.10.2017 r., w godzinach 9.00-15.00,
- w dniu 27.10.2017 r., w godzinach 9.00-15.00,

oraz

zapewnienie na terenie ośrodka edukacji ekologicznej lub ośrodka szkoleniowo - wypoczynkowego, w którym będą zakwaterowani słuchacze 1 sali szkoleniowej dla 20 osób w godz. od 9.00 do 15.00 w dwóch dniach roboczych wskazanych przez

Zamawiającego w **II kwartale 2018 r.** oraz dwóch dniach roboczych w **IV kwartale 2018 r.**

Sala szkoleniowa powinna stanowić odrębne, zamknięte oświetlone światłem dziennym pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy oraz być wyposażona w sprzęt i materiały niezbędne do przeprowadzenia zajęć, w tym: rzutnik multimedialny, laptop, ekran, tablice ścieralne, 2 flipchardy z wkładami wymiennymi uzupełnianymi na bieżąco, z mazakami w 3 kolorach (czarny, czerwony, zielony), 2 mikrofony, głośniki umożliwiające emisję nagrania filmowego.

Sala szkoleniowa powinna być dostosowana do ilości uczestników szkolenia, stwarzać możliwość swobodnej pracy w parach i w grupach. Sala powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację, tak aby temperatura nie przekraczała 20 stopni C.

4. Zapewnienie całodobowego dostępu do bezpłatnego dostępu internetu, telefonu i faxu (odpłatnie).
5. **W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia stałej obecności co najmniej jednej osoby pełniącej funkcję opiekuna/ koordynatora w następujących obszarach:**
 - a. w ośrodku edukacji ekologicznej lub szkoleniowo-wypoczynkowym, która to osoba m.in. skoordynuje zakwaterowanie w ośrodku edukacji ekologicznej lub szkoleniowo-wypoczynkowym oraz będzie współpracowała z obsługą ośrodka edukacji ekologicznej lub ośrodka szkoleniowo-wypoczynkowego,
 - b. w kwestiach dotyczących infrastruktury szkoleniowej i technicznej organizacji szkolenia,
oraz
 - c. zagwarantowania świadczenia usługi restauracyjnej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
 - d. przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U.z 2015roku poz.594 z póź. zm.),
 - e. zapewnienia estetycznego podawania posiłków,
 - f. zapewnienia co najmniej **15 miejsc parkingowych** na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego dla uczestników szkolenia lub na parkingu strzeżonym w bezpośrednim pobliżu ośrodka