**Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego**

**Opis Przedmiotu Zamówienia**

* 1. Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarsko-gastronomiczna wraz z wynajmem sali szkoleniowej na potrzebę organizowanego przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy szkolenia dla kadry zarządzającej i kierowniczej w terminie: **1-2.12.2022 r.**
	2. Usługa, o której mowa powyżej, dotyczy jednej grupy **44 – osobowej.**
	3. Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia liczby osób korzystających z usługi **o 20%.** Ostateczna liczba osób zostanie podana nie później niż na trzy dni przed rozpoczęciem szkolenia.
	4. Miejsce wykonania usługi: teren województwa dolnośląskiego, poza miastami, w których są siedziby Zamawiającego czyli: Wrocław, Wałbrzych, Jelenia Góra, Legnica.
	5. Standard obiektu:
1. Cały przedmiot zamówienia musi zostać zrealizowany w jednym obiekcie (budynku). Obiektem może być **hotel min. trzygwiazdkowy** posiadający decyzję kategoryzacyjną na hotel co najmniej trzygwiazdkowy, wydaną przez Marszałka Województwa Dolnośląskiego (*Zgodnie z załącznikiem nr 1 do rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017, poz. 2166), bądź obiekt o historycznym znaczeniu (zamek, dworek, pałacyk)*.
2. Do dyspozycji Zamawiającego ma być sala szkoleniowa, w której prowadzone będą zajęcia, przystosowana do liczby osób uczestniczących w szkoleniu.
3. W pomieszczeniach, w których odbywać się będzie część dydaktyczna, jak i zakwaterowanie uczestników musi być odpowiednia temperatura: 18-24O C.
4. Zakwaterowanie (1 nocleg): W ramach usługi Wykonawca winien zapewnić nocleg dla podanej liczby uczestników tj. dla 44 osób. Zamawiający zamawia 1 nocleg dla 44 osób w pokojach 2 ­osobowych z łazienką, w tym min. 3 pokoje 1 osobowe z łazienką.
5. Wykonawca jest zobowiązany do zakwaterowania uczestników szkolenia w godzinach odpowiednich do przygotowanego programu szkoleniowego, który to program zostanie przekazany Wykonawcy nie później niż na dwa dni przed rozpoczęciem szkolenia.
6. Zamawiający przewiduje przyjazd uczestników szkolenia od godziny 10.00 pierwszego dnia, a wyjazd około godziny 15.00 dnia drugiego.
7. Zamawiający wymaga dostępu do bezpłatnego parkingu dla uczestników szkolenia (min. 6 miejsc).
8. Wszystkie usługi objęte przedmiotem zamówienia mają być świadczone na terenie jednego obiektu.
	1. Szczegółowy opis sali szkoleniowej. Wykonawca winien zapewnić w ramach szkolenia:
9. Dostęp do klimatyzowanej sali szkoleniowej, wyposażonej w wymagany sprzęt, wskazany w ppkt. 6. 3).
10. Wielkość sali szkoleniowej powinna być dostosowana do liczby uczestników szkolenia- 44 osób.
11. Sala szkoleniowa, w której będzie odbywać się szkolenie musi być wyposażona w sprzęt multimedialny odpowiedni dla prawidłowego przeprowadzenia szkolenia (ekran, projektor, nagłośnienie, min. 2 bezprzewodowe mikrofony, dostęp do Internetu, możliwość podłączenia laptopa).
12. Sala szkoleniowa ma być udostępniona Zamawiającemu w pierwszym dniu szkolenia w godzinach: **11.00 - 18.30**;wdrugim dniu szkolenia w godzinach: **9.00 -** **13.00**.
	1. Wykonawca zobowiązany  jest zapewnić podczas całego szkolenia rezydenta, sprawującego opiekę nad prawidłowym przebiegiem realizacji warunków umowy (tj. miejsca docelowego i organizacji).
	2. Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy prowadzenia szkolenia merytorycznego.
	3. Szczegółowy opis usługi gastronomicznej:
13. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia 1 lunchu w formie II śniadania, 2 przerw kawowych ciągłych, 2 obiadów, 1 ciepłej kolacji i 1 śniadania wliczonego w cenę noclegu.
14. Lunch, śniadanie i przerwy kawowe mają być podane w formie bufetu szwedzkiego.
15. Kolacja i obiady mają być serwowane przez obsługę kelnerską.
16. Planowane godziny posiłków:

I dzień szkolenia:

10.30 – 11.00 – lunch

12.00 – 18.30 – przerwa kawowa ciągła

14.30 – 15.30 – obiad

19.30 – kolacja

II dzień szkolenia:

8.00– 9.00 – śniadanie

 10.30 – 13.00 – przerwa kawowa ciągła

13.30 – obiad

1. Szczegóły dotyczące menu:
	* 1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wyżywienie w formie i rodzaju, o którym mowa poniżej, z tym, że Zamawiający dopuszcza inne równoważne cenowo i jakościowo menu z zastrzeżeniem procentowego udziału gramatury.
		2. Podane poniżej menu jest zestawem przykładowym dla Wykonawcy. Wykonawca najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia jest zobowiązany do podania Zamawiającemu szczegółowego menu z podaniem rodzajów serwowanych dań.
* **Lunch** w formie II śniadania winien składać się z dwóch rodzajów pieczywa (ciemne i jasne), wędlin, serów, nabiału, sałatek, min. dwóch dań ciepłych (np. jajecznica, kiełbaski, parówki, naleśniki), a także jednego rodzaju ciasta np. babki oraz napojów ciepłych i zimnych.
* **Przerwa kawowa** ma składać się z kawy świeżo parzonej i herbaty ekspresowej: czarnej, zielonej oraz owocowych/ziołowych (w różnych wariantach smakowych do wyboru -minimum 3), każda torebka herbaty pakowana w osobnych kopertkach, cytryna, sok owocowy 100% 0,2l/os., woda mineralna niegazowana i gazowana 0,33l/os. Słodka przekąska serwowana dodatkowo do przerwy kawowej, zawierająca ciasta pieczone co najmniej dwa rodzaje oraz ciasteczka kruche i owoce. (Forma przerwy kawowej ciągła tj. cały czas dostępna na Sali szkoleniowej podczas trwania szkolenia).
* **Obiady** powinny składać się z dwóch dań i deseru tj. zupy - porcja nie mniejsza niż 350 ml oraz drugiego dania w postaci mięsa o gramaturze porcji nie mniejszej niż 150 g, dodatków typu ziemniaki, ryż, kasza nie mniejszej niż 150 g oraz surówek (min. 2 rodzaje) nie mniejszych niż 200 g; deseru, tj. słodkiej potrawy na zimno lub ciepło o porcji nie mniejszej niż 150 g oraz napojów ciepłych i zimnych.
* **Kolacja** serwowana i bufet szwedzki:
* I Danie: porcja zupy nie mniejsza niż 350 ml;
* II Danie: łącznie musi wynosić min. 500 g z zachowaniem następujących wielkości:
* Ryby lub mięso – ok. 30 % udziału w całkowitej gramaturze dania;
* Dodatki typu ziemniaki, ryż, kasza – ok.35% udziału w całkowitej gramaturze dania
* Surówki/sałatki (min. 2 rodzaje) – ok. 35% udziału w całkowitej gramaturze dania;
* Deser: słodka potrawa na zimno lub ciepło – 150 g/os.
* Zimny bufet: swojskie wędliny, mięsa, półmiski serów, sałatki (min. 2 rodzaje), dodatki marynowane (min. 4 rodzaje), śledzie itp., ilość dostosowana do ilości osób biorących udział w kolacji, tj. 44 osoby.
* Napoje: kawa świeżo parzona, herbata ekspresowa: czarna, zielona oraz owocowa/ziołowa (w różnych wariantach smakowych do wyboru - minimum 3), każda torebka herbaty pakowana w osobnych kopertkach (nielimitowane spożycie), cukier, mleko do kawy, cytryna do herbaty, sok owocowy 100 % 0,2l/os., woda mineralna niegazowana i gazowana 0,33l/os.
* Śniadanie drugiego dnia szkolenia:
* Dania na gorąco: min. 2 potrawy, do wyboru: kiełbaski, parówki, jajecznica, naleśniki;
* Dania na zimno: pieczywo (jasne i ciemne), masło, wędliny (różne rodzaje), pasztety, sałatki, sery (różne rodzaje), twarożki, świeże pomidory i ogórki, jogurty, płatki śniadaniowe, dżem i miód;
* Dania na słodko: 2 rodzaje ciast z nadzieniem – min. 1 szt./osobę, kruche ciasteczka, ciastka w czekoladzie min. 100g/osobę;
* Napoje: kawa świeżo parzona, herbata ekspresowa: czarna, zielona oraz owocowa/ziołowa (w różnych wariantach smakowych do wyboru -minimum 3), każda torebka herbaty pakowana w osobnych kopertkach, cukier, mleko do kawy, cytryna do herbaty, woda gazowana i niegazowana, sok owocowy 100%.
* *Winna istnieć możliwość zamiany określonej liczby potraw na wegetariańskie lub dietetyczne, po wcześniejszym zgłoszeniu przez Zamawiającego drogą e-mailową, potwierdzony telefonicznie na 2 dni przed planowanym rozpoczęciem szkolenia.*