Przedmiotem zamówienia jest świadczenie:

* usług wynajmu miejsc noclegowych ze śniadaniem oraz usług restauracyjnych (kolacji) na **4** wydarzeniach szkoleniowych realizowanych w Ośrodku Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej;
* usług wynajmu miejsc noclegowych ze śniadaniem, sali konferencyjnej z obsługą techniczną a także usług restauracyjnych (obiadów, kolacji, kolacji uroczystej oraz przerw kawowych) na konferencji: „W poszukiwaniu optymalnego modelu uzasadnienia orzeczenia sądowego” .

realizowanych zgodnie z poniższymi wymogami:

* **w przypadku 4 szkoleń (części: 1-4) Wykonawca zagwarantuje:**
	1. **dobę hotelową od godz. 12.00 w dniu przyjazdu uczestników do godz. 10.00 w dniu wyjazdu uczestników;**
	2. **nocleg** w klimatyzowanych pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania z łazienką (łazienka wyposażona w kabiny prysznicowe, suszarki, ręczniki) z bezpłatnym dostępem do Internetu. Pokoje będą wyposażone w TV, radio, stolik/biurko do pracy. W cenę noclegu wliczone będzie śniadanie w formie „szwedzkiego stołu” lub w przypadku wyłączenia z użycia przestrzeni samoobsługowych śniadanie będzie w formie serwowanej przez obsługę w restauracji przynależnej do obiektu lub dostarczane przez obsługę do pokoju zajmowanego przez uczestnika.

Wykonawca zakwateruje uczestników szkolenia na tym samym piętrze/piętrach w zależności od ilości posiadanych na danym piętrze pokoi;

* 1. **kolację (w godz.18.30-20.30)** podawaną w restauracji przynależnej do hotelu, w którym organizowany jest nocleg. Miejsce przeznaczone do konsumpcji musi być wyposażone w stoły i krzesła w ilości dostosowanej do liczby uczestników. W przypadku wyłączenia z użycia przestrzeni samoobsługowych kolacja będzie podawana w formie serwowanej przez obsługę w restauracji przynależnej do obiektu lub dostarczana przez obsługę do pokoju zajmowanego przez uczestnika.

Kolacja składać się będzie co najmniej z:

* na gorąco: danie mięsne (z wyłączeniem podrobów) i wegetariańskie (z wyłączeniem zup oraz dań mącznych typu: pierogi, kluski, naleśniki, makarony) w tym min.: mięso - 130 g/os. oraz do wyboru: ryż, kasza gryczana, jęczmienna, kuskus, bulgur, ziemniaki - 200 g/os. i surówka – 150 g/os.
* na zimno: półmisek wędlin – 100 g/os.; sałatka – 100 g/os.; świeże warzywa (pomidory, ogórki, papryka) – 100 g /os.; pieczywo białe i ciemne – 150 g/os.; masło naturalne – zawartość tłuszczu min. 82% – 20 g /os.;
* napojów gorących: kawa z ekspresu – 200 ml/os; herbata minimum w trzech rodzajach: czarna, owocowa i zielona - 200 ml/os i dodatki : cukier, cytryna, mleko o zawartości tłuszczu co najmniej 2%,
* napojów zimnych: woda mineralna 0,5 l/os., sok owocowy 100% -200 ml/os.
	1. **śniadanie** **(serwowane w godz. 6.30-8.30)** w formie bufetu, podawane w restauracji przynależnej do hotelu, w którym organizowany jest nocleg. Miejsce przeznaczone do konsumpcji musi być wyposażone
	w stoły i krzesła w ilości dostosowanej do liczby uczestników.

Śniadanie składać się będzie co najmniej z:

* dwóch rodzajów dań ciepłych: parówki z wysoką zawartością mięsa/kiełbaski - 2 szt./os. oraz np. jajecznica 30 g/os.;
* na zimno: półmisek wędlin 80g/os.; sery twarde – 30g /os.; ser biały twarogowy – 50g/os.; pieczywo jasne i ciemne– 150g/os.; masło naturalne min. 82% tłuszczu– 20g /os.; dżem/konfitura/powidła– 25g/os.; miód naturalny– 25g/os.; płatki zbożowe, musli – 50g/os.; mleko o zawartości tłuszczu 3,2% - 250 ml /os.; świeże owoce – 100g/os.; świeże warzywa (pomidory, ogórki, papryka)–100g/os.;
* napojów gorących: kawa z ekspresu – 200 ml/os; herbata min. w trzech rodzajach: czarna, owocowa i zielona - 200 ml/os i dodatki : cukier, cytryna, mleko o zawartości tłuszczu min. 2%.
* napojów zimnych: woda mineralna 0,5 l/os., sok owocowy 100% -200 ml/os.
	1. Pozostałe:

- Zamawiający wymaga zakwaterowania planowanej ilości uczestników szkoleń, odrębnie w każdej części maksymalnie w dwóch hotelach, maksymalnie w dwóch grupach. Za zakwaterowanie całej grupy w jednym obiekcie będą przyznawane dodatkowe punkty. Zamawiający zastrzega, że minimalna planowana liczba do zakwaterowania w każdym z dwóch obiektów to 22 osoby na każdą dobę. W sytuacji oferowania dwóch obiektów: pierwszego w odległości do 5,0 km i drugiego w odległości poniżej 2,0 km od OSUiWM Wykonawca zobowiązany jest zakwaterować w pierwszej kolejności 22 lub mniej uczestników w obiekcie oddalonym poniżej 2,0 km od OSUiWM, za który otrzymał dodatkowe punkty z kryterium „odległość hotelu od siedziby OSUiWM KSSIP” a dopiero pozostałych uczestników od 23 osoby do 54 w obiekcie w odległości do 5,0 km od siedziby OSUiWM.

- Zamawiający wymaga zakwaterowania w hotelu o standardzie odpowiadającym minimum trzem gwiazdkom - w rozumieniu przepisów ustawy o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewoźników turystycznych (Dz.U. z 2020 r. poz. 2211, tj. 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.

- Zamawiający wymaga, aby położenie hotelu – odległość od siedziby OSUiWM KSSiP w Lublinie wynosiła maksymalnie do 5,0 km (mierzone na podstawie mapy umieszczonej na stronie https://maps.google.pl, wariant komunikacji: pieszo), najkrótsza zaproponowana przez serwis trasa. Za położenie hotelu - mniejsze niż wymagane tj. do 5,0 km - w stosunku do siedziby OSUiWM - będą przyznawane dodatkowe punkty.

- Wykonawca zapewni dwa bezpłatne miejsca parkingowe z przeznaczeniem dla wykładowców szkolenia w każdym dniu szkolenia.

 - **w przypadku konferencji (część 5) Wykonawca zagwarantuje:**

1. **dobę hotelowa od godz. 12.00 w** dniu przyjazdu uczestników **do godz. 14.00 w** dniu wyjazdu uczestników
2. **nocleg** w klimatyzowanych pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do jednoosobowego wykorzystania, z łazienką (łazienka wyposażona w kabiny prysznicowe, suszarki do włosów, ręczniki) z bezpłatnym dostępem do Internetu. Pokoje będą wyposażone w TV, stolik/biurko do pracy, zestaw do parzenia kawy i herbaty. Wykonawca zakwateruje uczestników konferencji na tym samym piętrze/piętrach w zależności od ilości posiadanych na danym piętrze pokoi. W cenę noclegu wliczone będzie śniadanie w formie „szwedzkiego stołu” lub w przypadku wyłączenia z użycia przestrzeni samoobsługowych – w formie serwowanej przez obsługę Wykonawcy w restauracji przynależnej do obiektu lub dostarczanej przez obsługę do pokojów zajmowanych przez uczestników konferencji.
3. **kolację w dniu 20.09.2021 r. (w godz. 19.00-20.00)** w formie bufetu, w restauracji przynależnej do hotelu, w którym organizowany jest nocleg. Miejsce przeznaczone do konsumpcji musi być wyposażone w stoły i krzesła w ilości dostosowanej do liczby uczestników. Kolacja w formie bufetu obejmować będzie co najmniej:

- przystawki zimne (półmisek wędlin, półmisek serów, 2 rodzaje sałatek, 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.

W przypadku wyłączenia z użycia przestrzeni samoobsługowych, w tym bufetów kolacja serwowana będzie przez obsługę Wykonawcy w restauracji przynależnej do obiektu, w którym zapewniona jest usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem lub dostarczana będzie przez obsługę Wykonawcy do pokojów zajmowanych przez uczestników konferencji.

W przypadku serwowania kolacji w restauracji - 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.

W przypadku kolacji serwowanej w restauracji lub do pokoju uczestników Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił każdemu uczestnikowi jedną porcję kolacji.

Zamawiający przez jedną porcję kolacji rozumie w tym przypadku zestaw składający się co najmniej z:

- 3 z 5 dostępnych przystawek zimnych do wyboru przez uczestnika – min 200 g/os.

Dostępne przystawki zimne:

- wysokogatunkowa wędlina,

- zestaw serów: żółty twardy, pleśniowy, kozi, ser biały twarogowy,

- 2 rodzaje sałatek,

- świeże warzywa,

- 1 z 2 dostępnych przystawek ciepłych do wyboru przez uczestnika – min 200 g/os.

Dostępne przystawki ciepłe:

- danie mięsne - z wyłączeniem podrobów

- danie bezmięsne,

- różnorodne pieczywo białe i ciemne – 150 g/os.,

- masło min. 82 % tłuszczu – 20 g/os,

- napoje gorące z dodatkami:

- kawa - 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 lub gazowana podana w butelkach – 0,5 l /os,

- sok owocowy 100% podany w butelkach – 0,5 l /os.\

Wykonawca zapewni uczestnikom możliwość wyboru przystawek opisanych powyżej podczas rejestracji w hotelu, podczas serwowania kolacji lub w innym momencie zapewniającym sprawne wydawanie posiłków.

1. **śniadanie (serwowane w godz. 7.00-8.30 )** w formie bufetu, podawane w restauracji przynależnej do hotelu, w którym organizowany jest nocleg. Miejsce przeznaczone do konsumpcji musi być wyposażone w stoły i krzesła w ilości dostosowanej do liczby uczestników z uwzględnieniem wszelkich wymogów dotyczących zapewnienia bezpiecznej odległości pomiędzy osobami spożywającymi posiłki..

Śniadanie składać się będzie co najmniej z:

- dań na gorąco (mięsne, warzywne, mleczne),

- dań na zimno: wędliny, sery: twardy, pleśniowy, kozi, ser biały twarogowy, sałatki, świeże warzywa, świeże owoce, dżemy, płatki kukurydziane;

- różnorodnego pieczywa białe i ciemne,

- masła min. 82 % tłuszczu,

- kawy z ekspresu ciśnieniowego,

- herbaty min. 3 rodzaje: czarna, zielona, owocowa,

- dodatków: cytryna, cukier, mleko, soki, woda mineralna.

W przypadku serwowania śniadania w restauracji - 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.

W przypadku śniadania serwowanego w restauracji lub do pokoju uczestników Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił każdemu uczestnikowi jedną porcję śniadania. Zamawiający przez jedną porcję śniadania rozumie - zestaw składający się co najmniej z:

- 2 z 3 dostępnych dań na gorąco. Dostępne dania: mięsne, warzywne, mleczne,

- 4 z 7 przystawek na zimno. Dostępne przystawki na zimno: wędliny, sery (twardy, pleśniowy, kozi, ser biały twarogowy), sałatki, świeże warzywa, świeże owoce, dżemy, płatki kukurydziane;

- różnorodnego pieczywa białe i ciemne,

- masła min. 82 % tłuszczu,

- kawy,

- herbaty min. 3 rodzaje: czarna, zielona, owocowa,

- dodatków: cytryna, cukier, mleko, soki, woda mineralna. Wykonawca zapewni uczestnikom możliwość wyboru dań opisanych powyżej podczas rejestracji w hotelu, podczas serwowania śniadania lub w innym momencie zapewniającym sprawne wydawanie posiłków.

1. **obiad w dniu 21 i 22.09.2021 r.** (godziny zgodne z przesłanym programem konferencji) podawany w restauracji przynależnej do obiektu, w którym zapewniona jest usługa wynajmu miejsc noclegowych. Miejsce przeznaczone dla celów konsumpcyjnych musi być wyposażone w krzesła i stoły, w liczbie dostosowanej do liczby uczestników. W przypadku wyłączenia z użycia przestrzeni samoobsługowych, w tym bufetów obiad serwowany będzie przez obsługę Wykonawcy w restauracji przynależnej do obiektu z uwzględnieniem wszelkich wymogów dotyczących zapewnienia bezpiecznej odległości pomiędzy osobami spożywającymi posiłki. lub dostarczany będzie przez obsługę Wykonawcy do pokojów zajmowanych przez uczestników konferencji.

Obiad w formie bufetu obejmować będzie co najmniej:

- Zupa – 200 ml/osobę – Wykonawca zapewni dwa rodzaje zup do wyboru, - Danie główne – 3 rodzaje dania głównego do wyboru uczestników: mięsne, rybne lub wegetariańskie z dodatkami: ziemniaki, ryż (brązowy/basmati/paraboliczny), kasza (pęczak/gryczana/jęczmienna) oraz przynajmniej trzema surówkami/sałatkami/warzywami gotowanymi.

Gramatury dań, przypadające na jedną porcję:

- Danie mięsne z dodatkami oraz surówką/sałatką/warzywami gotowanymi: 200 g mięsa, 100 g dodatki, 150 g surówki/sałatki/warzywa gotowane = 450 g/porcja,

- Danie rybne z dodatkami oraz surówką/sałatką/warzywami gotowanymi: 200 g ryby (po obróbce termicznej), 100 g dodatki, 150 g surówki/sałatki/warzywa gotowane = 450 g/porcja,

- 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 450 g/porcja,

- Deser – 3 rodzaje deserów w pucharkach do wyboru (typu: tiramisu, panna cotta, deser jogurtowy z musem owocowym),

- Napoje zimne:

- Woda niegazowana, podana w dzbankach z miętą i cytryną – bez ograniczeń,

- Soki owocowe 100% - trzy smaki, podane w dzbankach – bez ograniczeń.

W przypadku obiadu serwowanego w restauracji lub do pokoju uczestników Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił każdemu uczestnikowi jedną porcję obiadu.

Zamawiający przez jedną porcję obiadu rozumie w tym przypadku zestaw składający się co najmniej z:

- Zupa - 1 z 2 dostępnych zup do wyboru;

Danie główne - 1 z 3 rodzajów dania głównego do wyboru uczestników: mięsne, rybne lub wegetariańskie z dodatkami: ziemniaki, ryż (brązowy/basmati/paraboliczny), kasza (pęczak/gryczana/jęczmienna) oraz przynajmniej trzema surówkami/sałatkami/warzywami gotowanymi.

Gramatury dań, przypadające na jedną porcję:

- Danie mięsne z dodatkami oraz surówką/sałatką/warzywami gotowanymi: 150 g mięsa, 100 g dodatki, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja,

- Danie rybne z dodatkami oraz surówką/sałatką/warzywami gotowanymi: 150 g ryby (po obróbce termicznej), 100 g dodatki, 150 g surówki/sałatki/warzywa gotowane = 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,

- Deser – 3 rodzaje deserów w pucharkach do wyboru (typu: tiramisu, panna cotta, deser jogurtowy z musem owocowym),

- Napoje zimne:

- Woda niegazowana lub gazowana, podana w butelkach – 0,5 l /os,

- Soki owocowe 100% - 1 z 3 smaków do wyboru, podany w butelkach 0,5l/os.

Wykonawca zapewni uczestnikom możliwość wyboru dań opisanych powyżej podczas rejestracji w hotelu, podczas serwowania obiadu lub w innym momencie zapewniającym sprawne wydawanie posiłków

Wykonawca na 14 dni przed rozpoczęciem realizacji zamówienia zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu propozycji menu obiadu składającego się z:

a) co najmniej 5 propozycji zup, spośród których Zamawiający wybierze 2;

b) co najmniej 5 propozycji dań mięsnych, spośród których Zamawiający wybierze 1 danie;

c) co najmniej 5 propozycji dań rybnych, spośród których Zamawiający wybierze 1;

d) co najmniej 5 propozycji dań wegetariańskich, spośród których Zamawiający wybierze 1;

e) co najmniej 6 propozycji surówek/sałatek, spośród których Zamawiający wybierze 3;

f) co najmniej 5 propozycji deserów, spośród których Zamawiający wybierze 3.

1. **uroczysta kolacja w dniu 21.09.2021 r. godz. ok. 19.00- ok. 22.00 (zgodnie z przesłanym programem konferencji**

 • Zimne przystawki – 8 rodzajów (5 porcji/os, waga 1 porcji: min. 50 g. – max. 70 g). Przykładowe przystawki: Schab ze śliwką w galarecie, Roladki naleśnikowe z łososiem, Paleta serów gatunkowych z żurawiną, Babeczki faszerowane różnymi pastami, tymbaliki, półmisek wędlin, koreczki.

 • Dania gorące – 3 rodzaje (mięsne, rybne, wegetariańskie) z dodatkami: ziemniaki, ryż (brązowy/basmati/paraboliczny), kasza (pęczak/gryczana/jęczmienna) oraz przynajmniej trzema surówkami/sałatkami oraz warzywa gotowane. Przykładowe dania gorące: grillowane polędwiczki wołowe w sosie borowikowym, łosoś w sosie cytrynowym, ravioli z ricottą i szpinakiem.

 Danie mięsne z dodatkami oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 100 g surówki/sałatki = 350 g/porcja,

 Danie rybne z dodatkami oraz surówką/sałatką: 150 g ryby, 100 g dodatki skrobiowe, 100 g surówki/sałatki = 350 g/porcja,

 Danie wegetariańskie o gramaturze całkowitej 350 g/porcja.

 • Sałatek – 3 rodzaje

 • Stołu deserowego: 3 rodzaje ciast (np. sernik, szarlotka, kremówka), 3 rodzaje owoców (obranych, gotowych bezpośrednio do spożycia)

 • 1 kieliszek wina/osobę (do wyboru wytrawne wino białe i czerwone)

 • gorącą kawę, podaną w ekspresach ciśnieniowych (co najmniej jeden ekspres na 20 osób),

 • herbatę w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej,

 • gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników wydarzenia),

 • dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy (w tym mleko bez laktozy), cytryna.

 • wodę niegazowaną, podawaną w butelkach max. 0,5 l,

 • wodę gazowaną, podawaną w butelkach max. 0,5 l,

 • soki 100%, podawane w dzbankach – min. 3 smaki – bez ograniczeń.

 Wykonawca na 14 dni przed rozpoczęciem realizacji zamówienia zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu propozycji menu bufetu bankietowego składającej się z:

 a) co najmniej 20 propozycji zimnych przekąsek (w tym wegetariańskich i bezglutenowych), spośród których Zamawiający wybierze 8,

 b) co najmniej 5 propozycji dań mięsnych, spośród których Zamawiający wybierze 1 danie,

 c) co najmniej 5 propozycji dań rybnych, spośród których Zamawiający wybierze 1,

 d) co najmniej 5 propozycji dań wegetariańskich, spośród których Zamawiający wybierze 1,

 e) co najmniej 10 propozycji sałatek, spośród których Zamawiający wybierze 3,

 f) co najmniej 10 propozycji ciast, spośród których Zamawiający wybierze 3.

Wykonawca zapewni oprawę muzyczną podczas uroczystej kolacji (przez oprawę muzyczną Zamawiający rozumie muzykę z odtwarzacza: wolna i cicha np. standardy jazzowe, bossa nova, itp., która nie uniemożliwiałaby prowadzenie swobodnej rozmowy w trakcie kolacji).

1. **przerwa kawowa ( dwie przerwy w dniu 21.09.2021 oraz jedna przerwa w dniu 22.09.2021 – zgodnie z programem konferencji)** bufet dostępny dla uczestników wydarzenia minimum 20 min. przed godziną rozpoczęcia wydarzenia na sali konferencyjnej i pozostający w gotowości do jego zakończenia zgodnie z programem wydarzenia, w nieograniczonej ilości (uzupełnianie brakujących składników będzie się odbywać na bieżąco). Miejsce przeznaczone do konsumpcji musi być wyposażone w stoły i krzesła w ilości dostosowanej do liczby uczestników. Jeśli w związku z sytuacją epidemiologiczną lub inną niedającą się przewidzieć sytuacją wyłączone z użycia zostaną przestrzenie samoobsługowe i forma bufetu nie będzie możliwa, Zamawiający dopuszcza zorganizowanie serwisu w formie serwowanej przez obsługę w pomieszczeniu restauracji/ sali cateringowej.

W przypadku serwisu kawowego serwowanego w restauracji lub sali cateringowej Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił każdemu uczestnikowi dostęp do wskazanych niżej produktów w nieograniczonej ilości poprzez zapewnienie obsługi kelnerskiej w systemie ciągłym. Serwis kawowy dostępny będzie w sali konferencyjnej lub w bezpośrednim jej sąsiedztwie i obejmować będzie:

- Gorącą kawę - 100 % arabica, serwowaną z ekspresów ciśnieniowych (wysoko wydajny ekspres automatyczny) oraz dodatki: mleko w tym mleko bez laktozy, cukier, cukier trzcinowy, cytryna - bez ograniczeń. Zamawiający nie dopuszcza ekspresów serwujących napoje typu „instant”;

- Herbatę w torebkach – min. trzy rodzaje: herbata czarna, zielona, owocowa i wrzątek w oznaczonych termosach oraz dodatki: świeża cytryna w plastrach, cukier - bez ograniczeń;

- Wodę niegazowaną, podawaną w butelkach max. 0,5 l;

- Wodę gazowaną podawaną w butelkach max. 0,5 l.;

- Soki 100% podawane w dzbankach – min. 3 smaki – bez ograniczeń;

- Drobne słodkie i słone przekąski, co najmniej trzy rodzaje:

- kruche ciastko owsiane/zbożowe/pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami, bez barwników, substancji konserwujących oraz bez utwardzanych tłuszczy roślinnych;

- kruche ciastko z czekoladą np. delicje, pierniki z czekoladą i nadzieniem owocowym itp.;

- słona drobna przekąska typu: krakers/paluszki/talarki/precelki;

- Owoc: banan lub twarde jabłko typu: ligol, rubin itp. w proporcji: 50:50.

1. **sala konferencyjna** (21.09.2021r. w godz.: 9.00-17.00; 22.09.2021 r. w godz. 9.00-14.00). UWAGA: godziny mogą ulec zmianie i będą wynikały z przesłanego programu.

 Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

 a) Klimatyzowaną salę konferencyjną, pozwalającą na utrzymanie temperatury powietrza od 20°C do 24°C, o powierzchni nie mniejszej niż 120 m2, pozwalającą na organizację konferencji dla maksymalnie 115 osób zgodne z wymaganiami polskiego prawa, tj. z zachowaniem odpowiednich warunków bezpieczeństwa i higieny;

 b) Wykonawca przy świadczeniu usług zobowiązuje się również do przestrzegania, aktualnych w dacie wykonywania poszczególnych usług, wytycznych Ministerstwa Rozwoju oraz Głównego Inspektora Sanitarnego dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie epidemii SARS-CoV-2;

 c) w przypadku, gdy sala szkoleniowa posiada dostęp do światła dziennego, Zamawiający wymaga, aby posiadała ona możliwość pełnego zaciemnienia. Zamawiający dopuszcza możliwość zorganizowania konferencji w sali, która nie ma dostępu do światła dziennego;

 d) miejsca siedzące w odpowiedniej ilości;

 e) stół prezydialny z 2 miejscami siedzącymi, widoczny przez wszystkich uczestników z każdego miejsca sali (pierwszego dnia konferencji) oraz 8 foteli do dyskusji panelowej drugiego dnia ;

 f) nagłośnienie: system audio umożliwiający prezentowanie materiałów video. Nagłośnienie powinno zapewniać słyszalność w każdym punkcie sali;

 g) projektor multimedialny oraz ekran do wyświetlania obrazu z projektora z pilotem sterującym, zapewniającym możliwość zdalnej zmiany slajdów (obraz umożliwiający widoczność każdemu uczestnikowi z dowolnego miejsca sali);

 h) tablicę typu „flipchart” wraz z minimalnie 20 arkuszami papieru lub tablicę suchościeralną, flamastry (3 kolory: czarny, czerwony, zielony) i gąbkę;

 i) stojak umożliwiający ekspozycję plakatu formatu A0 (przed wejściem na salę konferencyjną);

 j) bezpłatną szatnię lub wydzielone miejsce, w którym uczestnicy będą mogli pozostawić okrycie wierzchnie;

 k) salę konferencyjną do wykorzystania w godzinach od 9:00 do 17:00 w pierwszym dniu konferencji, od 9:00 do 14:00 w drugim dniu konferencji. Zamawiający za wynajem sali konferencyjnej zapłaci wg stawki godzinowej określonej przez Wykonawcę w formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany godzin udostępnienia sali szkoleniowej, po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

 Obsługa techniczna/logistyczna sali konferencyjnej:

 a) Wykonawca zapewni co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej oraz akustycznej w sali szkoleniowej, w każdym z terminów będących Przedmiotem zamówienia. Osoba ta dostępna będzie przynajmniej na jedną godzinę przed rozpoczęciem konferencji oraz w trakcie konferencji;

 b) Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia zapewni: oznakowanie sali konferencyjnej oraz drogi do sali;

 c) Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia zamieści przed wejściem do sali konferencyjnej przesłany przez Zamawiającego program konferencji.

1. **pozostałe:**

- Zamawiający wymaga zakwaterowania planowanej ilości uczestników konferencji tj. 110 osób
w jednymobiekcie o standardzie 3 gwiazdek w rozumieniu przepisów ustawy o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewoźników turystycznych (Dz. U. z 2020 r., poz. 2211, tj.)
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

- Zamawiający wymaga aby obiekt, w którym realizowane będą usługi noclegowe, restauracyjne
i wynajmu sali konferencyjnej był zlokalizowany na terenie Lublina w odległości nie większej niż
3,5 km od Dworca Kolejowego Lublin Główny (mierzonej na podstawie mapy umieszczonej na stronie https://maps.google.pl, wariant komunikacji: pieszo, od Dworca Kolejowego Lublin Główny, Plac Dworcowy, 20-408 Lublin - najkrótsza zaproponowana przez serwis trasa). Za odległość położenia hotelu od Dworca Kolejowego Lublin Główny mniejszą niż wymagana będą przyznawane dodatkowe punkty.

- Wykonawca zapewni min. 8 bezpłatnych miejsc parkingowych w każdym dniu konferencji.

- Na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej itp.) Dania bezglutenowe to potrawy nie zawierające w swoim składzie glutenu, zaś dania kuchni wegańskiej nie zawierają produktów pochodzenia zwierzęcego – jaj, mleka, itp.

**Dotyczy wszystkich części (1-5):**

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem każdego szkolenia. W przypadku mniejszej liczby osób niż została zgłoszona Zamawiający zapłaci wyłącznie za pierwszą niewykorzystaną dobę hotelową, w skład której wchodzi kolacja, nocleg oraz śniadanie.

Wykonawca przy świadczeniu usług zobowiązuje się do przestrzegania wszystkich wymogów, w tym wymogów wprowadzanych w związku ze stanem epidemii, wynikających z obowiązujących w dacie wykonywanych usług przepisów prawa, wytycznych przeciwepidemicznych GIS, wydawanych na podstawie art.8a ust.5a pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2019 r. poz. 59 ze zm.) oraz wytycznych innych właściwych instytucji opracowywanych we współpracy z GIS mających zastosowanie przy realizacji usług.

Obiekt musi być dostosowany do potrzeb osób z dysfunkcjami narządu ruchu i uwzględnia konieczność korzystania z wózka lub innych urządzeń wspomagających ruch jak np. kule, w szczególności winien posiadać dostępne windy oraz podjazdy umożliwiające korzystanie przez osoby niepełnosprawne bez konieczności pomocy osoby trzeciej, korytarze umożliwiające poruszanie się osób na wózkach inwalidzkich, pomieszczenia sanitarne dostępne dla osób z niepełnosprawnością, odpowiednie miejsca parkingowe dla osób niepełnosprawnych.

Terminy świadczenia usług, liczba uczestników oraz dób hotelowych na szkoleniach cz. 1-4 wg załączonej tabelki:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| lp/nr części | nr szkolenia  | data przyjazdu | data wyjazdu | liczba uczestników | liczba dób hotelowych ze śniadaniem |
| 1 | K25/A/21 | 2021-06-14 | 2021-06-16 | 54 | 2 |
| 2 | C25/A/21 | 2021-06-23 | 2021-06-25 | 54 | 2 |
| 3 | K32/21 | 2021-08-16 | 2021-08-20 | 54 | 4 |
| 4 | U5/B/21 | 2021-08-30 | 2021-09-01 | 54 | 2 |

Terminy świadczenia usług, liczba uczestników oraz dób hotelowych na konferencji cz. 5 wg załączonej tabelki:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **lp** | **przedmiot zamówienia cz. 5** | **ilość** | **jednostka miary** |
| 1 | **nocleg w pokoju ze śniadaniem (20/21.09.2021 oraz 21/22.09.2021)** | 220 | osobodoba |
| 2 | **kolacja w dniu 20.09.2021** | 110 | osobodzień |
| 3 | **kolacja uroczysta w dniu 21.09.2021** | 115 | osobodzień |
| 4 | **obiad w dniach: 21 i 22.09.2021**  | 230 | osobodzień |
| 5 | **przerwa kawowa 21.09.2021 (dwie przerwy) i 22.09.2021 (jedna przerwa)** | 345 | osobodzień |
| 6 | **wynajem sali konferencyjnej z obsługa techniczną 21.09.2021 - 7 h i 22.09.2021 - 4 h** | 11 | godzina |