

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług wynajmu miejsc noclegowych ze śniadaniem oraz usług restauracyjnych (kolacji) na 15 wydarzeniach szkoleniowych realizowanych w Ośrodku Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej zgodnie z poniższymi wymogami.

**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 wielosobowych 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;
3. **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.
4. **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/kielbaski - 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.

#### 5. 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 59 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.

- Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników najpóźniej na 3 dni 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 wg załączonej tabelki:

<b>nr części</b>	<b>data przyjazdu</b>	<b>data wyjazdu</b>	<b>numer szkolenia</b>	<b>dzienna liczba osób do zakwaterowania</b>	<b>ilość dób hotelowych ze śniadaniem i kolacją</b>
1	2021-10-11	2021-10-13	U7/B/21	54	2
2	2021-10-13	2021-10-15	C16/C/21	54	2
3	2021-10-18	2021-10-20	U23/21	52	2
4	2021-10-20	2021-10-22	F1/B/21	59	2
5	2021-10-25	2021-10-27	K3/B/21	54	2
6	2021-11-03	2021-11-05	K27/B/21	54	2
7	2021-11-15	2021-11-17	U21/B/21	54	2
8	2021-11-17	2021-11-19	K4/B/21	54	2
9	2021-11-22	2021-11-24	K20/B/21	54	2
10	2021-11-24	2021-11-26	U2/C/21	44	2
11	2021-11-29	2021-12-01	K16/21	54	2
12	2021-12-01	2021-12-03	K18/B/21	44	2
13	2021-12-06	2021-12-08	C42/B/21	54	2
14	2021-12-08	2021-12-10	U8/B/21	54	2
15	2021-12-13	2021-12-15	M20/21	46	2