Załącznik nr 3 do SWZ dot. części I i II

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Nazwa zamówienia:**

**Usługa hotelarsko – gastronomiczna z podziałem na dwie części w celu zorganizowania 3 warsztatów dla kadry EURES z powiatowych urzędów pracy województwa dolnośląskiego.**

1. **Część I** – wynajem sali wraz z usługą cateringową **w Legnicy** w dniu **29 maja 2025 r.**
2. **Część II** - wynajem sali wraz z usługą cateringową oraz usługa hotelarsko - gastronomiczna   
   **we Wrocławiu** w dniach **4-5 czerwca 2025 r.**

Warsztaty są dedykowane dla kadry EURES z powiatowych urzędów pracy z województwa dolnośląskiego   
i mają na celu prezentację oraz dystrybucję autorskiej gry planszowej EURES stworzonej przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy jako narzędzie wspierające realizację usług EURES.

Warsztaty odbędą się w trzech terminach. W każdym z tych terminów weźmie udział inna grupa pracowników PUP.

Forma warsztatów: prezentacja multimedialna, dyskusja, warsztaty praktyczne, prezentacja wielkoformatowej gry EURES, sesja pytań i odpowiedzi – przygotowanie i prowadzenie warsztatów przez pracowników Zamawiającego (Wydział EURES z Dolnośląskiego Wojewódzkiego Urzędu Pracy), zwanych dalej Organizatorem.

Przedmiot zamówienia realizowany jest w ramach projektu „Modernizacja instytucji i służb regionalnego rynku pracy” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Dolnego Śląska 2021-2027.

**CZĘŚĆ I:** **Wynajem sali wraz z usługą cateringową w Legnicy w dniu 29 maja 2025 r.**

**Zakres usługi obejmuje:**

1. **Sala warsztatowa:**

* Miejsce: Legnica - obiekt musi być położony na terenie miasta w odległości nieprzekraczającej 1,5 km pieszo od dworca głównego PKP (za pomocą maps.google.com) do miejsca organizacji warsztatów.
* Data: 29 maja 2025 r. w godz. od 8:00 do 14:00
* Sala dla jednej grupy minimum 20 osób, maksymalnie 25 osób.
* Miejsce parkingowe dla maksymalnie 13 samochodów w dniu 29 maja 2025 r. w godzinach od 8:00 do 14:30 dla uczestników warsztatów i Organizatora.
* Ostateczną liczbę osób i miejsc parkingowych Zamawiający wskaże do 26 maja 2025 r.

1. **Usługa gastronomiczna dla uczestników warsztatów i Organizatora:**

* Przerwa kawowa w dniu 29 maja 2025 r. od godz. 9:30 dla minimum 20 osób, maksymalnie 25 osób.
* Lunch w dniu 29 maja 2025 r. o godz. 13:00 dla minimum 20 osób, maksymalnie 25 osób.
* Ostateczną liczbę osób korzystających z cateringu Zamawiający wskaże do 26 maja 2025 r.

**CZĘŚĆ II:** **Wynajem sali wraz z usługą cateringową oraz usługa hotelarsko - gastronomiczna we Wrocławiu   
w dniach 4-5 czerwca 2025 r.**

**Zakres usługi obejmuje:**

1. **Sala warsztatowa:**

* Miejsce: Wrocław - obiekt musi być położony na terenie miasta w odległości nieprzekraczającej 1,2 km pieszo od dworca głównego PKP (za pomocą maps.google.com) do miejsca organizacji warsztatów.
* Data: 4 czerwca 2025 r. w godz. 8:00 – 14:00 oraz 5 czerwca w godz. 8:00 – 14:00.
* Sala w dniach 4 i 5 czerwca 2025 r. dla grupy minimum 20 osób, maksymalnie 25 osób   
  w każdym dniu.
* Miejsce parkingowe dla maksymalnie 9 samochodów w dniach 4 i 5 czerwca 2025 r.   
  w godzinach od 8:00 do 14:30.
* Ostateczną liczbę osób i miejsc parkingowych w dniu 4 czerwca 2025 r. Zamawiający wskaże do 30 maja 2025 r.
* Ostateczną liczbę osób i miejsc parkingowych w dniu 5 czerwca 2025 r. Zamawiający wskaże do 2 czerwca 2025 r.

1. **Usługa gastronomiczna dla uczestników warsztatów i Organizatora:**

* Przerwa kawowa od godz. 9:30: 1 przerwa kawowa w dniu 4 czerwca 2025 r. dla minimum 20 osób, maksymalnie 25 osób i 1 przerwa kawowa 5 czerwca 2025 r. dla minimum 20 osób, maksymalnie 25 osób.
* Lunch o godz. 13:00: 1 lunch w dniu 4 czerwca 2025 r. dla minimum 20 osób, maksymalnie 25 osób i 1 lunch w dniu 5 czerwca 2025 r. dla minimum 20 osób, maksymalnie 25 osób.
* Kolacja w dniu 4 czerwca 2025 r. tylko dla Organizatora: dla minimum 3, maksymalnie 5 osób.
* Ostateczną liczbę osób korzystających z cateringu w dniu 4 czerwca 2025 r. Zamawiający wskaże do 30 maja 2025 r.
* Ostateczną liczbę osób korzystających z cateringu w dniu 5 czerwca 2025 r. Zamawiający wskaże do 2 czerwca 2025 r.

1. **Usługa hotelarsko - gastronomiczna dla Organizatora:**

* Dla minimum 3, maksymalnie 5 osób w dniach od 4 czerwca 2025 r. do 5 czerwca 2025 r.
* Nocleg w pokoju jednoosobowym lub dwuosobowym do pojedynczego wykorzystania ze śniadaniem w dniu 5 czerwca 2025 r.
* Wykonawca zapewni pokoje przeznaczone dla osób niepalących, czyste, posprzątane   
  i przygotowane do przyjęcia gości w dniu ich przyjazdu i zakwaterowania;
* Zameldowanie w dniu przyjazdu – 4 czerwca 2025 r. o godz. 14:00;
* Śniadanie w restauracji hotelowej w dniu 5 czerwca 2025 r.
* Miejsce parkingowe dla maksymalnie 3 samochodów od godz. 8:00 w dniu 4 czerwca 2025 r. do godz. 14:30 w dniu 5 czerwca 2025 r.
* Ostateczną liczbę noclegów i parkingów Zamawiający wskaże do 30 maja 2025 r.

**Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia – dotyczy części I i II**

1. Standard obiektu: obiektem może być hotel min. trzygwiazdkowy posiadający aktualną 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 (Dz.U. z 2020r. poz. 2211 z późn. zm.) lub inny obiekt o charakterze centrum konferencyjno-szkoleniowego/wypoczynkowego lub kompleksu hotelowego o równoważnym standardzie.
2. Zamawiający wymaga, aby wszystkie usługi w części I i II znajdowały się w obrębie jednego obiektu.
3. Obiekt musi być dostosowany do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować przedmiot umowy w sposób spełniający wymogi dostępności zgodnie   
   z art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, w zakresie dostępności architektonicznej poprzez zapewnienie wolnych od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych budynków.
4. Na terenie obiektu, gdzie będą odbywać się warsztaty powinien być wliczony w cenę darmowy   
   i nieograniczony dostęp do Internetu, w tym wifi.
5. Parking musi być zlokalizowany w bezpośrednim sąsiedztwie obiektu, przed obiektem lub w jego podziemiach. Zapewnione musi być również odpowiednie miejsce parkingowe dla osób   
   z niepełnosprawnościami oraz łatwy dojazd/dojście z parkingu do wejścia dla osób na wózku lub poruszających się o kulach, jak również proste i czytelne dojście dla osób słabo widzących.
6. Warunki dotyczące sali

* Sala dostępna w godzinach 8:00 – 14:00.
* Sala musi posiadać dwie przestrzenie/strefy:
* min. 49 m2 wolnej przestrzeni - w kwadracie, na której zostanie zaprezentowana wielkoformatowa gra EURES (plansza gry jest o wymiarach 4 m x 4 m)
* oraz druga strefa, na której będzie się znajdować 5 kwadratowych bądź prostokątnych stołów o wymiarach minimum 0,90 m a maksimum 1,30 m. Przy każdym stole po   
  4 krzesła. Ustawienie krzeseł z możliwością swobodnego przejścia  między wyspami również osobom z niepełnosprawnościami.
* 5 krzeseł i stół dla prowadzących warsztaty
* 1 stół prostokątny o wymiarach minimum 1,30 m x 0,70 m na materiały warsztatowe.
* Oświetlenie, nagłośnienie oraz sprzęt audiowizualny, umożliwiający prawidłową realizację warsztatów, w postaci:
* ekranu dopasowanego rozmiarem do sali, projektora, laptopa do wyświetlania (obsługującego aplikacje ppt i pptx), dostęp do Internetu, min. 2 mikrofonów bezprzewodowych oraz innego sprzętu niezbędnego do zapewnienia prawidłowej organizacji technicznej warsztatów.
* zapewnienia min. 1 osoby do obsługi technicznej sprzętu.
* Sala powinna być wyodrębnionym pomieszczeniem, oddzielonym ścianami lub odpowiednimi/specjalnymi ściankami ze wszystkich stron. Ściany muszą zapewnić całkowitą izolację dźwiękową, świetlną i termalną od pozostałych pomieszczeń.
* Sala musi posiadać sprawną i wydajną wentylację, klimatyzację oraz ogrzewanie  
  (w pomieszczeniach musi być odpowiednia temperatura: 18-22 stopnie Celsjusza) i właściwe oświetlenie, a także spełniać wymogi bezpieczeństwa.
* Sala musi posiadać dostęp do światła dziennego (z możliwością zaciemnienia okien na przykład roletami, żaluzjami).
* Zamawiający musi zapewnić wieszaki na odzież, ustawione przed salą lub w sali, w której będą odbywać się warsztaty. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek odpowiedzialności za bezpieczeństwo i ochronę rzeczy pozostawionych do przechowania.
* Dostęp do toalet - sala musi być zlokalizowana blisko toalet, w tym blisko toalety dostosowanej do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.
* Obiekt nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych przez cały czas trwania warsztatów**.**

1. Warunki dotyczące cateringu

* Wykonawca zapewni podczas przerwy kawowej i lunchu obsługę kelnerską do wydawania posiłków przy bufecie i utrzymywania czystości w miejscu przeznaczonym na przerwę kawową i w sali restauracyjnej.
* Nie dopuszcza się używania plastikowych naczyń oraz sztućców podczas posiłków.
* Wykonawca zobowiązany jest do udekorowania stołu, gwarantującego elegancki wygląd - obrusy materiałowe jednolitego koloru, czyste i nieuszkodzone.
* W zależności od zapotrzebowania Zamawiającego na potrzeby przerwy kawowej Wykonawca dostarczy i przygotuje okrągłe stoły koktajlowe wraz z nakryciem (różnej wysokości - dostępne też dla osób z niepełnosprawnościami) w liczbie dopasowanej do liczby uczestników warsztatów.
* Wszystkie produkty wykorzystywane na potrzeby realizacji usługi cateringowej powinny być świeże i wysokiej jakości.
* Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającemu pisemną propozycję przerwy kawowej, lunchu i kolacji (kolacja dotyczy cz. II) w terminie 7 dni roboczych przed planowanym wydarzeniem. W przypadku uwag lub zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego   
  w terminie max. 2 dni roboczych od otrzymania oferty, Wykonawca uwzględni wskazane uwagi i ponownie przedłoży Zamawiającemu poprawioną propozycję w terminie 1 dnia roboczego.
* Zapewnienia przestrzegania bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony zdrowia na etapie realizacji zamówienia.
* Współpracy z Zamawiającym we wszystkich kwestiach organizacyjnych dla sprawnego przebiegu realizacji zamówienia.
* Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia diety eliminacyjnej (np. bezglutenowej/ wegańskiej itp.) i konieczność przygotowania osobnych posiłków, jeśli wśród uczestników będzie osoba na danej diecie. Informację w tym zakresie Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej 7 dni przed planowanymi warsztatami.
* Wszystkie produkty wykorzystywane na potrzeby realizacji usługi cateringowej powinny być świeże i wysokiej jakości.

1. Przerwa kawowa:
2. Zapewnienie poczęstunku w formie stołu szwedzkiego dostępnego przy sali warsztatowej   
   w godz. 9:30 – 12:00 składającego się z:

* kawy z ekspresu ciśnieniowego (min. 2 urządzenia) – bez limitu, ekspresy do kawy powinny znajdować się na stołach wraz z kompletną zastawą stołową (filiżanki, talerzyki, szklanki do zimnych napojów, łyżeczki i serwetki)
* herbaty bez limitu (herbata ekspresowa: czarna, zielona oraz owocowo/ziołowa w różnych wariantach smakowych do wyboru - minimum 3, każda torebka herbaty pakowana   
  w osobnych kopertkach) wraz z warnikiem/termosem z gorącą wodą,
* cukru, słodzika, pokrojonej cytryny,
* mleka do kawy (mleko pochodzenia zwierzęcego, mleko bez laktozy oraz napój roślinny)
* min. 2 rodzajów kanapeczek bankietowych (pieczywo jasne i ciemne, pełnoziarniste, ze świeżymi warzywami oraz naturalnymi wędlinami i/lub wyrobami nabiałowymi) (po min. 200g/każdego rodzaju na osobę);
* ciasta pieczone w dwóch rodzajach, porcjowane na osobę - w łącznej ilości po min. 150 g ciasta na osobę;
* wody mineralnej niegazowanej bez limitu – w dzbankach z cytryną;
* 1 rodzaj soku owocowego 100% bez limitu, np.: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy   
  w dzbankach.

1. Lunch:
2. Lunch w formie szwedzkiego stołu z obsługą kelnerską w restauracji obiektu o godz. 13:00
3. Lunch składający się z:

* zupy (porcja nie mniejsza niż 350 ml/osobę),
* dania głównego z mięsa drobiowego / wołowego/ wieprzowego / ryby/ danie wegetariańskie (nie mniej niż 200 g/osobę) + ziemniaki/ryż/ kasza/frytki (nie mniej niż 200g /osobę) + świeże warzywa / grillowane warzywa/ warzywa na parze (nie mniej niż 170g/osobę)
* woda mineralna niegazowana oraz 1 rodzaj soku 100% w dzbankach

1. **dotyczy II części: Kolacja w dniu 4 czerwca 2025 r. o godz. 18:00**

* kolacja serwowana składająca się z dania na ciepło - z mięsa drobiowego / wołowego/ wieprzowego/ ryby/ danie wegetariańskie (nie mniej niż 200 g/osobę) + ziemniaki/ryż/ kasza/frytki (nie mniej niż 200g /osobę) + świeże warzywa/ grillowane warzywa/ warzywa na parze (nie mniej niż 170 g/osobę)
* woda mineralna niegazowana oraz 1 rodzaj soku 100% w dzbankach