**Załącznik nr 1 do opis przedmiotu zamówienia**

**do postępowania na wykonanie usługi szkoleniowej: Szkolenia dla osób wykonujących między innymi zadania rozpoznania minersko-pirotechnicznego w ramach projektu pt.: „Rozpoznanie i neutralizacja zagrożeń CBRN-E na terenie obiektów IK” współfinansowanego ze środków Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego - Szkolenie dla osób wykonujących między innymi zadania rozpoznania minersko-pirotechnicznego, podczas których występuje konieczność przeprowadzenia rozpoznania terenu lub obiektów w tym również w bardzo trudnodostępnych miejscach takich jak np. kominy, urządzenia i instalacje przemysłowe, dachy obiektów itp. na wysokości powyżej 3 metrów wraz z usługą hotelowo-gastronomiczną**

# Załącznik nr 1

**Opis dotyczy wykonania usługi hotelowo – gastronomicznej w ramach projektu pt.: „Rozpoznanie i neutralizacja zagrożeń CBRN-E na terenie obiektów IK” współfinansowanego ze środków Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego.**

Realizacja przedmiotu zamówienia obejmuje również **usługę hotelowo-gastronomiczną** dla funkcjonariuszy Policji z KWP w Katowicach, KWP w Łodzi, KWP we Wrocławiu, podczas szkolenia wysokościowego dla **165 osób** w ramach przedmiotowego projektu.

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany zapewnić: 10 noclegów, wyżywienie (w tym: 10 śniadań, 10 obiadów,10 kolacji, możliwość korzystania z bufetu kawowego w godzinach trwania szkolenia w każdym dniu szkoleniowym), a także parking wewnętrzny, ogrodzony dla minimum 2 samochodów osobowych.

Obiekt noclegowy musi spełniać standardy określone dla minimum hotelu \*\*\* (trzygwiazdkowego) określone w Załączniku do Rozporządzenia Ministra Sportu i Turystyki z dnia 16 listopada 2011 r. „zmieniające rozporządzenie w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie.

W każdym pokoju noclegowym użytkowanym przez uczestników szkolenia musi być dostęp do bezpłatnego Internetu poprzez emisję WIFI.

W hotelu dla uczestników szkolenia dostępne będą minimum 2 pokoje 1 osobowe, pozostałe pokoje dla uczestników szkolenia zamawiający dopuszcza maksymalnie 2 osobowe.

**Terminy Realizacji**

**Termin wykonania usługi: w okresie od 01 kwietnia 2021r do 30 listopada 2021r, w kilkunastu turach – każda z tur 10-14 uczestników.**

**Informacje dotyczące warunków realizacji zamówienia**

Szczegółowe warunki realizacji zamówienia, sposób zapłaty i rozliczenia za realizację niniejszego zamówienia Zamawiający określił we wzorze umowy.

**Uwaga:** Zamawiający przed zawarciem umowy, w terminie 7 dni roboczych od dnia zakończenia postępowania, dokona sprawdzenia poprzez wizję lokalną, czy obiekt spełnia wymagania wskazane w opisie przedmiotu zamówienia.

**Śniadanie:**

W formie bufetu szwedzkiego, bufet kawowy: kawa, herbata, napoje ok. godz. 07:00 – 8.00

Struktura śniadań musi uwzględniać: pieczywo żytnie, pszenne (w tym bułki), pieczywo ciemne, masło, wyroby wędliniarskie (wieprzowe i drobiowe), produkty mleczne w tym: musli z mlekiem, płatki z mlekiem, kakao, mleko do kawy, jogurty, sery żółte, białe, twarogi, sery wędzone i topione; kawę, herbatę, cytrynę do herbaty, cukier, wodę mineralną i dwa rodzaje soków, dżem, jaja, grzane parówki lub kiełbasy, warzywa surowe, w tym: pomidory, ogórki świeże, kiszone, konserwowe, cebulę, paprykę, rzodkiewki, szczypiorek, koperek, sałaty; pasty rybne, mięsne, jajeczne; dodatki: ketchup łagodny i pikantny, musztarda, majonez, chrzan itp.

**Obiady dwudaniowe + napój:**

Podawane ok. godz. 13.00

**Pierwsze danie:**

Zupa lub krem o objętości min. 350 ml. z makaronem, grzankami, ryżem lub ziemniakami w zupie

**Drugie danie:**

Struktura drugiego dania musi uwzględniać potrawę mięsną (wieprzowina, wołowina, drób, ryba) obrobioną termicznie w dowolny sposób (gotowanie, smażenie, duszenie, itp.) nie mniej niż 120 g; ziemniaki, ryż, puree ziemniaczane, kopytka, kluski śląskie lub frytki nie mniej niż 150 g; surówka ze świeżych warzyw (kapusta kiszona, buraki czerwone, marchew, seler, itp.) lub warzyw obrabianych termicznie (duszone buraki czerwone, kapusta, marchew, itp.) nie mniej niż 150 g;

**Napój:**

kompot lub sok/napój owocowy nie mniej niż 350 ml./osobę, woda niegazowana nie mniej niż 350 ml./osobę.

**Kolacja:**

W formie bufetu szwedzkiego z ciepłym daniem oraz bufet kawowy: kawa, herbata, napoje ok. godz. 18:00,

Struktura kolacji musi uwzględniać minimum jedno danie na ciepło i dwie sałatki (sałatki bez dodatku makaronu), pieczywo żytnie, pszenne (w tym bułki), pieczywo ciemne, masło, wyroby wędliniarskie (wieprzowe i drobiowe), herbatę/kawę, mleko do kawy, cukier, cytrynę, wodę mineralną i 2 rodzaje soków owocowych, dżem, sery żółte, białe, twarogi, sery wędzone i topione, warzywa surowe: pomidory, ogórki świeże, kiszone i konserwowe, cebulę, paprykę, rzodkiewki, szczypiorek, koperek, sałaty, pasty rybne, mięsne, jajeczne, ryby i śledzie w oleju, ryby po grecku, ryby wędzone, dodatki: ketchup łagodny i pikantny, musztarda, majonez, chrzan itp.

**Bufet kawowy serwowany podczas przerw szkoleniowych:**

Serwowany podczas przerw w szkoleniu, (godziny serwowania do uzgodnienia z uczestnikami szkolenia).

Struktura bufetu kawowego musi uwzględniać możliwość samodzielnego zaparzenia kawy lub herbaty w filiżankach lub dostęp za pośrednictwem ekspresu parzącego kawę, dostęp do cukru, plasterków cytryny, mleczka do kawy w postaci płynnej, ciastka kruche lub drożdżowe - zróżnicowane (co najmniej 4 rodzaje), paluszki, woda mineralna gazowana i niegazowana oraz soki/napoje owocowe, w ilości co najmniej 350 ml/na uczestnika.

Wykonawca zobowiązuje się do sporządzenia posiłków zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia