**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarska i restauracyjna na **3 szkolenia** (Narzędzie do Badania Kompetencji NBK oraz Kwestionariusz Zainteresowań Zawodowych KZZ) – dwie edycje) na potrzeby pracowników wojewódzkiego i powiatowych urzędów pracy z terenu województwa zachodniopomorskiego.

1. Szkolenie z zakresu stosowania Narzędzia do Badania Kompetencji NBK

**Termin: 16-18.11.2016 r. (14 osób):**

**Środa – 16.11.2016 r.:**

18:30 – 20:00 kolacja

**Czwartek – 17.11.2016 r.:**

07:00 – 09:00 śniadanie

18:30 – 20:00 kolacja

**Piątek – 18.11.2016 r.:**

07:00 – 09:00 śniadanie

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby osób max. o 4 osoby i przekaże ww. informację w formie mailowej Wykonawcy nie później niż 2 dni przed przyjazdem osób. W celu określenia całkowitego kosztu pobytu osób, Zamawiający wymaga, aby oferta cenowa Wykonawcy zawierała koszty jednostkowe, na które składają się:
* usługa hotelarska za jednego uczestnika,
* usługa restauracyjna za jednego uczestnika.
1. Wykonawca zaproponuje w ofercie obiekt hotelowy dla **14** osób w terminie
**16-18.11.2016 r.** na terenie miasta Szczecina woj. zachodniopomorskie, jednak w odległości nie większej niż 3 km od Wojewódzkiego Urzędu Pracy, który mieści się przy
ul. Mickiewicza 41 w Szczecinie.
2. Obiekt powinien posiadać:
3. miejsca noclegowe oraz usługi restauracyjne, minimum *3* bezpłatne miejsca parkingowe dla osób korzystających z noclegu i wyżywienia (lub cena powinna obejmować opłatę za miejsca parkingowe);
4. zakwaterowanie w **6**  dwuosobowych (z oddzielnymi łóżkami), **2** jednoosobowe wyposażonych
w łazienki (toaleta, umywalka, prysznic lub wanna). Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby wykorzystanych pokoi, maksymalnie o **2** pokoje;
5. wyżywienie:
* **2** śniadania: w zależności od oferty hotelu;
* **2** kolacje: minimum jedno danie podawane na ciepło (ziemniaki, frytki, ryż, kasza lub makaron min. 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski min. 150 g
+ surówka – dwa rodzaje łącznie 150 g na osobę), dania zimne – wędliny (3 rodzaje), sery (3 rodzaje), sałatki (2 rodzaje), warzywa (min. 3 rodzaje), pieczywo (min. żytnie
i pszenne), masło, napoje zimne (sok owocowy 100% min. 0,2 l na osobę i woda gazowana/niegazowana (min. 0,2 l na osobę), serwowane w dzbankach lub butelkach), zestaw herbat czarnych i smakowych w saszetkach (min. dwie saszetki na osobę), cukier w saszetkach (min. 2 saszetki na osobę), cytryna pokrojona w plasterki (nie mniej niż
½ na osobę);
1. Zakwaterowanie uczestników oraz korzystanie z sali restauracyjnej będzie miało miejsce
w jednym budynku. Pokoje dostępne dla wszystkich uczestników od godziny **18:00** w dniu **16.11.2016 r.** do godziny **10:00** w dniu **18.11.2016** r.

Planowany termin wykonania zamówienia: **16-18.11.2016 r.**

1. Szkolenie z zakresu stosowania Kwestionariusza Zainteresowań Zawodowych KZZ – II terminy

**Termin I:** **23-25.11.2016 r. (9 osób)**

**Termin II: 28-30.11.2016 r. (3 osoby)**

**Termin I: Środa – 23.11.2016 r.:**

 18.30 – 20:00 kolacja

 **Czwartek – 24.11.2016 r.:**

 07:00 – 09:00 śniadanie

 18:30 – 20:00 kolacja

 **Piątek – 25.11.2016 r.:**

 07:00 – 09:00 śniadanie

**Termin II: Poniedziałek – 28.11.2016 r.:**

 19:00 – 20:00 kolacja

**Wtorek – 29.11.2016 r.:**

 07:00 – 09:00 śniadanie

 19:00 – 20:00 kolacja

**Środa – 30.11.2016 r.:**

07:00 – 09:00 śniadanie

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby osób max. o 4 osoby (łącznie dla dwóch terminów) i przekaże każdorazowo ww. informację w formie mailowej Wykonawcy nie później niż 2 dni przed każdym z wyznaczonych terminów szkoleń. W celu określenia całkowitego kosztu pobytu osób, Zamawiający wymaga, aby oferta cenowa Wykonawcy zawierała koszty jednostkowe, na które składają się:
* usługa hotelarska za jednego uczestnika,
* usługa restauracyjna za jednego uczestnika.
1. Wykonawca zaproponuje w ofercie obiekt hotelowy dla **9 osób** w pierwszym terminie
**(23-25.11.2016 r.)** i dla **3 osób** w drugim terminie **(28-30.11.2016 r.)** na terenie miasta Szczecin woj. zachodniopomorskie, jednak w odległości nie większej niż 3 km od Wojewódzkiego Urzędu Pracy, który mieści się przy ul. Mickiewicza 41 w Szczecinie.
2. Obiekt powinien posiadać:
3. miejsca noclegowe, usługi restauracyjne, minimum 3 bezpłatne miejsca parkingowe dla pierwszego terminu tj. 23-25.11.2016 r. oraz minimum 1 miejsce parkingowe dla drugiego terminu tj. 28-30.11.2016 r. dla osób korzystających z noclegu i wyżywienia (lub cena powinna obejmować opłatę za miejsca parkingowe);
4. zakwaterowanie w **4** pokojach dwuosobowych (z oddzielnymi łóżkami) oraz **1** pokoju dla 1 osoby **(I termin)** oraz **1** pokoju dwuosobowego (z oddzielnymi łóżkami) oraz **1** pokoju dla 1 osoby
**(II termin)**, wyposażonych w łazienki (toaleta, umywalka, prysznic lub wanna). Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby wykorzystanych pokoi, maksymalnie o **2** pokoje;
5. wyżywienie:

**2** śniadania: w zależności od oferty hotelu;

**2** kolacje: minimum jedno danie podawane na ciepło (ziemniaki, frytki, ryż, kasza lub makaron min. 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski min. 150 g
+ surówka – dwa rodzaje łącznie 150 g na osobę), dania zimne – wędliny (3 rodzaje), sery (3 rodzaje), sałatki (2 rodzaje), warzywa (min. 3 rodzaje), pieczywo (min. żytnie
i pszenne), masło, napoje zimne (sok owocowy 100% min. 0,2 l na osobę i woda gazowana/niegazowana (min. 0,2 l na osobę), serwowane w dzbankach lub butelkach), zestaw herbat czarnych i smakowych w saszetkach (min. dwie saszetki na osobę), cukier w saszetkach (min. 2 saszetki na osobę), cytryna pokrojona w plasterki (nie mniej
niż ½ na osobę);

1. Zakwaterowanie uczestników oraz sala restauracyjna będzie w jednym budynku. Pokoje dostępne dla wszystkich uczestników od godziny **18:00** w dniu **23.11.2016 r.** do godziny **10:00** w dniu **25.11.2016** r. w I terminie.

W terminie II - pokoje dostępne dla wszystkich uczestników od godziny **18:00** w dniu **28.11.2016** **r.**
do godziny **10:00** w dniu **30.11.2016 r**.

Planowany termin wykonania zamówienia: **23-25.11.2016 r**., oraz **28-30.11.2016**