*Załącznik nr 1 do SWZ – opis przedmiotu zamówienia*

Przedmiotem zamówienia jest organizacja szkolenia zawierającego usługę hotelową   
z wyżywieniem do 60 osób i usługę transportową w terminie: 27-28 marca 2025 roku.

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Zapewnienia miejsc noclegowych z dnia 27/28 marca wraz ze śniadaniem w dniu 28 marca. Zakwaterowanie w pokojach dwuosobowych, przy czym Zamawiający przewiduje możliwość zakwaterowania kilku osób w pokojach jednoosobowych (do 10 pokoi).
2. W czasie pobytu zapewnienie posiłku w ustalonych godzinach.

W dniu 28 marca 2025 roku (piątek) będzie to:

* Śniadanie składające się z:

-wędlin, warzyw (pomidor, ogórek), musli, jogurtów owocowych i naturalnych, sera żółtego, sera białego, jajek, dżemu / konfitury, masła, pieczywa : gramatura nie mniej niż 250 gr/os -herbaty / kawy / mleka - nie mniej niż 0,3 l/os;

W dniach 27-28 marca 2025 roku (czwartek i piątek) będą to:

* Obiad:

– I danie zupa : gramatura nie mniej niż 250 gr/os i kaloryczność nie mniej niż 150 kcal:

– II danie: w przypadku dania mięsnego lub rybnego gramatura nie mniej niż 500 gr/os i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal  
∙ ziemniaki i/lub kasza, i/lub ryż, i/lub makaron - nie mniej niż 200 gr/os;  
∙ mięso i/lub ryba - nie mniej niż 150 gr/os,  
∙ surówka - nie mniej niż 150 gr/os;  
- danie wegańskie - gramatura nie mniej niż 500 gr/os;

- deser (ciasto nie mniej niż 100 g/osobę )

- napoje (sok lub kompot, woda mineralna, herbata, kawa)

W dniu 27 marca 2025 roku (czwartek) będzie to:

* Kolacja serwowana – Kolacja składać się będzie co najmniej z:
* Przystawki 100 g/os
* Zupa 250 ml/os i kaloryczność nie mniej niż 150 kcal
* Danie główne, nie mniej niż 700 kcal/os, które będzie się składać: danie mięsne 170 g/osoba (z wyłączeniem podrobów) wegetariańskie, dodatki typu: pierogi, kluski, naleśniki, makarony do wyboru: ryż, kasza gryczana, jęczmienna, kuskus, bulgur, ziemniaki - 150 g/os.-200g/os i surówka – 100 g/os.
* Deser jeden do wyboru (150g/osoba)
* Zimna płyta zawierać będzie: pół misek 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.;
* Napoje gorące: 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%,
* Napoje zimne: woda mineralna 0,5 l/os., sok owocowy 100% -200 ml/os.

W dniach 27-28 marca 2025 roku będą to:

* przerwy kawowe (łącznie 4): świeżo parzona kawa, kawa z ekspresu, wybór herbat – 0,25 l na osobę (zwykła, Earl Grey, zielona, owoce leśne, mięta), dodatki do kawy   
  i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach), wybór ciasteczek i ciasta – 100 g/osobę, soki owocowe - 0,25 l na osobę, woda niegazowana, gazowana - 0,25 l na osobę, owoce sezonowe do wyboru – 100g/osobę

1. W dniach 27-28 marca Wykonawca zapewni na wyłączność dla uczestników szkolenia salę konferencyjną o powierzchni nie mniejszej niż 200m2 , z projektorem   
   i ekranem nie mniejszym niż 3,75 m2, miejscami siedzącymi i stolikami dla 60 osób.

Kryterium oceny ofert: Jeżeli sala będzie wyposażona w wentylację mechaniczną   
z możliwością regulacji temperatury, oferta wykonawcy otrzyma punkty podczas oceny ofert, zgodnie z SWZ.

1. W dniach 27-28 Wykonawca zapewni co najmniej 30 miejsc parkingowych.

Kryterium oceny ofert: Jeżeli miejsca parkingowe będą bezpłatne dla uczestników szkolenia, oferta wykonawcy otrzyma punkty podczas ocen ofert, zgodnie z SWZ.

1. W dniu 28 marca 2025 roku Wykonawca zapewni do 5 godz. usługi transportowej dla 60 osób na przejazd do 100 km po terenie N-ctwa Limanowa.

**Z uwagi na organizowaną część terenową w oparciu o infrastrukturę Nadleśnictwa Limanowa – usługa hotelowa będzie zrealizowana  
w odległości nie większej niż 30 km od siedziby Nadleśnictwa Limanowa - Kopernika 3, 34-600 Limanowa.**