***Załącznik nr 4 do SWZ***

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**I. Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi hotelarsko - restauracyjnej podczas   
VII Wojewódzkiego Zjazdu Liderów Młodzieżowych pn. (Samo)akceptacja – „Jestem jaki jestem”   
w dniach **24 – 28.04.2023 r.,** na terenie województwa łódzkiego”.

**II. Przedmiot zamówienia obejmuje:**

1. Świadczenie usługi hotelarskiej.
2. Świadczenie usługi restauracyjnej

**III. Termin realizacji:**

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie **24 – 28.04.2023 r.**

Miejsce realizacji usługi: Usługa będzie realizowana na terenie województwa łódzkiego.

**IV. Szczegółowe informacje:**

1. **Świadczenie usługi hotelarskiej**
2. 4 noclegi w hotelu o minimum dwugwiazdkowym standardzie lub ośrodku szkoleniowym o standardzie minimum hotelu dwugwiazdkowego (na podstawie przepisów Rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie), położonym na terenie województwa łódzkiego, oddalonym co najmniej 1 km (w najkrótszej linii prostej) mierzonej od zewnętrznej krawędzi drogi publicznej (autostrady- klasa A , drogi ekspresowej - klasa S, lub innej drogi krajowej - klasa GP) do ściany budynku. W przypadku ośrodków składających się z kilku budynków odległość będzie mierzona do ściany budynku położonego w najmniejszej odległości od drogi publicznej. Odległość liczona wg danych z mapy: aplikacja Google Maps. Aplikacja dostępna jest pod adresem [www.googlemaps.com](http://www.googlemaps.com) ; jest własnością, znakiem zastrzeżonym Firmy Google).

Ponadto hotel lub ośrodek szkoleniowy o standardzie minimum hotelu dwugwiazdkowego musi być dostosowany do potrzeb osób z różnymi niepełnosprawnościami, zgodnie z zaleceniami ustawy   
z dnia 19 lipca 2019r. o zapewnieniu dostępności osobą ze szczególnymi potrzebami   
dla maksymalnie:

**130 osób** z dnia **24.04.2023 na dzień 25.04.2023,**

**130 osób** z dnia **25.04.2023 na dzień 26.04.2023,**

**130 osób** z dnia **26.04.2023 na dzień 27.04.2023,**

**130 osób** z dnia **27.04.2023 na dzień 28.04.2023,**

w tym

z dnia **24.04.2023 na dzień 25.04.2023,** 8 pokoi jednoosobowych, pozostałe dwu,   
trzy i czteroosobowe.

z dnia **25.04.2023 na dzień 26.04.2023,** 9 pokoi jednoosobowych, pozostałe dwu,   
trzy i czteroosobowe.

z dnia **26.04.2023 na dzień 27.04.2023,** 4 pokoje jednoosobowe, pozostałe dwu,   
trzy i czteroosobowe.

z dnia **27.04.2023 na dzień 28.04.2023,** 4 pokoje jednoosobowe, pozostałe dwu,   
trzy i czteroosobowe.

Łóżka w pokojach dwu, trzy i czteroosobowych powinny być oddzielone i stanowić odrębne posłanie. Wszystkie pokoje z łazienkami, wyposażone w możliwość podłączenia internetowego   
i TV. Ponadto w pokojach powinny być szklanki oraz woda mineralna gazowana i niegazowana   
w butelkach (0,5 litra każdej na osobę).Ostateczna liczba osób korzystających z noclegu będzie podana na 3 dni przed Zjazdem, zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień.

2) 1 sala wykładowa (dla co najmniej 130 osób), znajdujące się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie w dniach **24.04.2023, 27.04.2023, 28.04.2023**

rozmieszczenie osób w salach zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektoratu Sanitarnego   
– dalej GIS, dla prowadzenia szkoleń i warsztatów.

3) 1 sala warsztatowa (dla co najmniej 10 os.), znajdująca się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie w dniach **24.04.2023, 25.04.2023, 26.04.2023, 27.04.2023. 28.04.2023**

rozmieszczenie osób w salach zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektoratu Sanitarnego   
– dalej GIS, dla prowadzenia szkoleń i warsztatów.

4) 5 sal warsztatowych (każda dla co najmniej 25 osób), znajdujących się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie w dniach **25.04.2023, 26.04.2023, 27.04.2023,**

rozmieszczenie osób w salach zgodnie z wytycznymi GIS, dla prowadzenia szkoleń i warsztatów**,** przy czym:

1. każda sala wykładowa i warsztatowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy. Sala wykładowa powinna być wyposażona   
   w sprzęt i materiały niezbędne do przeprowadzenia wykładów, w tym: rzutnik multimedialny, laptop, ekran, tablicę flipchart z papierem i różnokolorowymi mazakami (min 3 szt.), głośniki umożliwiające emisję nagrania filmowego, ryzę papieru. Każda sala warsztatowa powinna być wyposażona w sprzęt i materiały niezbędne do przeprowadzenia warsztatów, w tym: tablicę flipchart z papierem i różnokolorowymi mazakami (min 3 szt.). Dezynfekcja przedmiotów i sal powinna być przeprowadzona zgodnie z wytycznymi GIS dla prowadzenia szkoleń i warsztatów.
2. każda sala powinna być dostosowana do liczby uczestników szkolenia, aby dawać możliwość swobodnej pracy w parach i/lub w grupach oraz komfort poruszania się, rozmieszczenie osób w salach powinno być przeprowadzone zgodnie z wytycznymi GIS, dla prowadzenia szkoleń i warsztatów**.**
3. każda sala powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację, oświetlenie,   
   z zachowaniem wytycznych GIS dla prowadzenia szkoleń i warsztatów.
4. wykonawca zapewni obsługę techniczną tj. co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej w trakcie trwania zajęć, dostępną przynajmniej na 30 min przed rozpoczęciem zajęć oraz w trakcie trwania każdego warsztatu i wykładu.

**UWAGA ZAMAWIAJĄCEGO: Ze względu na specyfikę wykonania zamówienia, zgodnie   
ze szczegółowym harmonogramem, który zostanie udostępniony Wykonawcy, z którym zostanie zawarta umowa, możliwe będzie wykorzystanie sali wykładowej zamiennie jako sala warsztatowa w dniach 25.04.2023, 26.04.2023,**

1. całodobowy dostęp do internetu, telefonu i faksu, kolorowej kserokopiarki (max 500 kopii)   
   laptopa oraz sprzęt audio np. magnetofon, w dniach **24 – 28.04.2023**,
2. zapewnienie 30 sztuk kocy lub karimat lub materacy w celu przeprowadzenia warsztatów w dniu **27.04.2023**
3. zapewnienia co najmniej 15 miejsc parkingowych na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego dla uczestników szkolenia w dniach **24 – 28.04.2023**,
4. hotel /ośrodek szkoleniowy musi posiadać teren zielony umożliwiający integrację oraz przeprowadzenie zajęć sportowych wraz z podstawowym sprzętem sportowym do wykorzystania zgodnie z zapleczem sportowym znajdującym się na terenie ośrodka na świeżym powietrzu takim jak np.: boisko do piłki nożnej i piłka, boisko do piłki siatkowej i piłka, kort i sprzęt   
   do badmintona/tenisa – dla możliwości udziału co najmniej 60 osób uczestników.
5. hotel /ośrodek szkoleniowy musi posiadać miejsce do organizacji ogniska umożliwiający integrację dla maksymalnie 130 osób

**UWAGA ZAMAWIAJĄCEGO: wszelkie obowiązki będą wykonywane przy uwzględnieniu obowiązujących w chwili ich wykonywania nakazów, zakazów i ograniczeń wprowadzanych w związku z obowiązującym stanem epidemii lub zagrożenia epidemiologicznego wywołanego zakażeniami wirusem SARS-CoV-2**

1. **Świadczenie usługi restauracyjnej** dla maksymalnie

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Liczba osób korzystająca z usługi restauracyjnej** | | | | |
| **Dzień** | **24.04.2023** | **25.04.2023** | **26.04.2023** | **27.04.2023** | **28.04.2023** |
| **Śniadanie** | **-** | **130 osób** | **130 osób** | **130 osób** | **130 osób** |
| **Obiad** | **130 osób** | **130 osób** | **130 osób** | **130 osób** | **130 osób** |
| **Kolacja** | **130 osób** | **130 osób** | **130 osób** | **130 osób** | **-** |
| **Serwis kawowy** | **130 osób** | **130 osób** | **130 osób** | **130 osób** | **130 osób** |

na terenie hotelu/ ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie, **realizowanej zgodnie z wytycznymi GIS**, (np. śniadania, obiad, kolacja max w dwóch turach), polegającej na:

1. zapewnieniu serwisu kawowego podawanego przez obsługę kelnerską   
   – 1 przerwa kawowa w dniach **24.04.2023, 27.04.2023, 28.04.2023**

– 2 przerwy kawowe w dniach **25.04.2023, 26.04.2023,**

**każda po minimum 30 minut w godzinach ustalonych z Zamawiającym.**

W ramach serwisu kawowego uczestnikom zostaną zapewnione :

1. 3 rodzaje ciastek kruchych - co najmniej 150g/os./dzień
2. owoce w kawałkach w tym

* jabłka, co najmniej 50g/os., /dzień
* mandarynki, co najmniej 50 g/os., /dzień
* banany, co najmniej 50 g/os., /dzień
* winogrona jasne/ciemne co najmniej 50 g/os., /dzień

1. nieograniczony dostęp do:

* kawy mielonej i rozpuszczalnej
* herbaty w saszetkach - 3 rodzaje zielona, czarna, owocowa
* cukru
* mleka do kawy/ śmietanki
* cytryny

oraz dostęp do wody mineralnej niegazowanej i gazowanej w butelkach   
(0,5 l. każdej na osobę każdego dnia). Ostateczna liczba osób korzystających z serwisu kawowego oraz godziny przerw kawowych, będą podane na 3 dni przed Zjazdem, zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień.

1. pełne wyżywienie, z uwzględnieniem posiłków wegetariańskich. Ostateczna liczba osób spożywających posiłki mięsne oraz posiłki wegetariańskie, a także godziny serwowania posiłków będą podane Wykonawcy na 3 dni przed Zjazdem, zgodnie z opisanymi wytycznymi na każdy dzień.

W ramach pełnego wyżywienia uczestnikom zostaną zapewnione :

1. śniadania w dniach **25.04.2023, 26.04.2023,** **27.04.2023, 28.04.2023,**   
   w tym w przeliczeniu na jedną osobę:

* pieczywo różne rodzaje co najmniej 150 g,
* parówki/kiełbaski frankfurterki co najmniej 50 g,
* jajecznica z co najmniej 2 jaj,
* naleśniki z dodatkami co najmniej 150 g,
* wędliny różne rodzaje co najmniej 80 g,
* sery różne rodzaje co najmniej 50 g,
* masło co najmniej 30 g,
* dżemy co najmniej 40 g,
* miód co najmniej 20 g,
* płatki śniadaniowe/musli co najmniej 50 g,
* mleko ciepłe i zimne co najmniej 150 ml każde,
* świeże warzywa różne rodzaje co najmniej 100 g,
* soki różne rodzaje co najmniej 250 ml,
* woda mineralna, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, śmietanka do

kawy, cytryna – bez ograniczeń;

1. obiady dwudaniowe z deserem i napojamiw dniach **24.04.2023, 25.04.2023, 26.04.2023, 27.04.2023, 28.04.2023**, w tym w przeliczeniu na jedną osobę:

* zupa co najmniej 200 ml; w tym zamiennie porcje wegetariańskie;
* mięso co najmniej 150 g po przygotowaniu; w tym zamiennie porcje wegetariańskie;
* ziemniaki/ryż/makaron/kasza co najmniej 150 g;
* gotowane jarzyny różne rodzaje co najmniej 150 g;
* surówki różne rodzaje co najmniej 150 g;
* deser zimny lub ciepły co najmniej 100 g;
* 2 rodzaje soków, woda mineralna – bez ograniczeń.

1. kolacje z napojami w dniach **24.04.2023, 25.04.2023, 26.04.2023, 27.04.2023,**w tym w przeliczeniu na jedną osobę:

* danie główne w formie gorącego posiłku co najmniej 250 g, w tym zamiennie porcje wegetariańskie;
* przystawki różne, co najmniej 5 rodzajów (w tym 2 wegetariańskie) co najmniej 100 g każda;
* pieczywo różne rodzaje co najmniej 100 g;
* masło co najmniej 30 g;
* wędliny różne rodzaje co najmniej 80 g;
* sery różne rodzaje co najmniej 50 g;
* świeże warzywa i owoce różne rodzaje co najmniej 150 g;
* 2 rodzaje soków, woda mineralna, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, mleko do kawy, cytryna - bez ograniczeń.

ca) W ramach jednej kolacji spośród wszystkich wyżej wymienionych dni, wykonawca jest zobowiązany zorganizować dla uczestników kolację w formie ogniska. Dzień kolacji   
w formie ogniska zostanie wskazany wykonawcy przez Zmawiającego na 3 dni przed Zjazdem. Kolacja w formie ogniska z napojami podawana przez obsługę kelnerską   
w przeliczeniu na jedną osobę:

* kiełbasa ogniskowa co najmniej 50 g
* karkówka w marynacie co najmniej 50 g
* pałka z kurczaka w ziołach co najmniej (1 pałka)
* kaszanka wiejska co najmniej 50 g
* bigos co najmniej 50 g
* szaszłyk wegetariański co najmniej 100 g
* ziemniak pieczony co najmniej 1 szt. (150 g + masło 10g)
* sos tzatziki co najmniej 50 g
* smalec gospodarski co najmniej 50 g
* ogórki małosolne co najmniej 50 g
* ogórki kiszone co najmniej 50 g
* sałatka grillowa co najmniej 50 g
* sałatka grecka co najmniej 50g
* musztarda, ketchup co najmniej po 100 g każde
* pieczywo różne rodzaje co najmniej 100 g;
* herbata z cytryną bez ograniczeń podgrzewana podczas ogniska, cukier
* 2 rodzaje soków, woda mineralna – bez ograniczeń.
* naczynia i sztućce jednorazowe

1. Wszelkie dokonywanie zmian w standardzie posiłków, wchodzących w skład usługi restauracyjnej wyłącznie za zgodą Zamawiającego. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do

a) świadczenia usługi restauracyjnej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,

b) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021),

c) estetycznego podawania posiłków,

1. W ramach dokonywania wyceny usługi hotelarsko – restauracyjnej niezbędne jest dokonanie wyceny każdej pozycji zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ.