**Załącznik nr 4 do SWZ**

**Załącznik nr 2 do umowy**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**I. Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi hotelarskiej i restauracyjnej podczas dwóch dwuetapowych szkoleń, które odbędą się w terminach: 31.08. – 02.09.2023 r. i 28 – 30.09.2023 r.   
(I szkolenie) oraz 26 – 28.10.2023 r. i 30.11. – 02.12.2023 r. (II szkolenie), 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 terminach:

31.08. – 02.09.2023 r. i 28 – 30.09.2023 r. (I szkolenie)

oraz

26 – 28.10.2023 r. i 30.11. – 02.12.2023 r. (II szkolenie)

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

**IV. Szczegółowe informacje:**

1. **Świadczenie usługi hotelarskiej**
2. 2 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 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami   
dla maksymalnie:

**16 osób z dnia 31.08.2023 r. na dzień 01.09.2023 r.,**

**16 osób z dnia 01.09.2023 r. na dzień 02.09.2023 r.**

w tym:

z dnia **31.08.2023 r. na dzień 01.09.2023 r.,** 10 pokoi jednoosobowych, pozostałe dwuosobowe,

z dnia **01.09.2023 r. na dzień 02.09.2023 r.** 10 pokoi jednoosobowych, pozostałe dwuosobowe.

Łóżka w pokojach dwuosobowych 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 szkoleniem, zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień.**

1. 2 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 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami   
dla maksymalnie:

**16 osób z dnia 28.09.2023 r. na dzień 29.09.2023 r.,**

**16 osób z dnia 29.09.2023 r. na dzień 30.09.2023 r.**

w tym:

z dnia **28.09.2023 r. na dzień 29.09.2023 r.** 10 pokoi jednoosobowych, pozostałe dwuosobowe,

z dnia **29.09.2023 r. na dzień 30.09.2023 r.** 10 pokoi jednoosobowych, pozostałe dwuosobowe.

Łóżka w pokojach dwuosobowych 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 szkoleniem, zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień.**

1. 2 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 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami   
dla maksymalnie:

**16 osób z dnia 26.10.2023 r. na dzień 27.10.2023 r.,**

**16 osób z dnia 27.10.2023 r. na dzień 28.10.2023 r.**

w tym:

z dnia **26.10.2023 r. na dzień 27.10.2023 r.** 10 pokoi jednoosobowych, pozostałe dwuosobowe,

z dnia **27.10.2023 r. na dzień 28.10.2023 r.**10 pokoi jednoosobowych, pozostałe dwuosobowe.

Łóżka w pokojach dwuosobowych 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 szkoleniem, zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień.**

1. 2 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 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami   
dla maksymalnie:

**16 osób z dnia 30.11.2023 r. na dzień 01.12.2023 r.,**

**16 osób z dnia 01.12.2023 r. na dzień 02.12.2023 r.**

w tym:

z dnia **30.11.2023 r. na dzień 01.12.2023 r.,**10 pokoi jednoosobowych, pozostałe dwuosobowe,

z dnia **01.12.2023 r. na dzień 02.12.2023 r.** 10 pokoi jednoosobowych, pozostałe dwuosobowe.

Łóżka w pokojach dwuosobowych 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 szkoleniem, zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień.**

1. 1 sala warsztatowa (dla maksymalnie 16 osób) znajdująca się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie w dniach: **31.08.2023 r.**, **01.09.2023 r., 02.09.2023 r., 28.09.2023 r., 29.09.2023 r., 30.09.2023 r., 26.10.2023 r., 27.10.2023 r., 28.10.2023 r., 30.11.2023 r., 01.12.2023 r., 02.12.2023 r.**(w godzinach od 9.00 do 18.00, każdego dnia, każdego ze szkoleń), rozmieszczenie osób w salach zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektoratu Sanitarnego   
   – dalej GIS, dla prowadzenia szkoleń i warsztatów.

przy czym:

1. sala warsztatowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy. Sala powinna być wyposażona w sprzęt i materiały niezbędne   
   do przeprowadzenia szkolenia, w tym: rzutnik multimedialny, laptop, ekran, tablicę flipchart   
   z papierem i różnokolorowymi mazakami (min 3 szt.), głośniki umożliwiające emisję nagrania filmowego, ryzę papieru. Dezynfekcja przedmiotów i sali powinna być przeprowadzona zgodnie   
   z wytycznymi GIS dla prowadzenia szkoleń i warsztatów,
2. 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. 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 szkolenia.
5. całodobowy dostęp do internetu, telefonu i faksu, kolorowej kserokopiarki (max 500 kopii) laptopa oraz sprzętu audio np. magnetofon, w dniach **31.08.2023 r.**, **01.09.2023 r., 02.09.2023 r., 28.09.2023 r., 29.09.2023 r., 30.09.2023 r., 26.10.2023 r., 27.10.2023 r., 28.10.2023 r., 30.11.2023 r., 01.12.2023 r., 02.12.2023 r.**
6. co najmniej 10 miejsc parkingowych na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego dla uczestników szkolenia w dniach **31.08.2023 r.**, **01.09.2023 r., 02.09.2023 r., 28.09.2023 r., 29.09.2023 r., 30.09.2023 r., 26.10.2023 r., 27.10.2023 r., 28.10.2023 r., 30.11.2023 r., 01.12.2023 r., 02.12.2023 r.**

**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**, realizowanej zgodnie z wytycznymi GIS, polegającej   
   na zapewnieniu:
2. pełnego wyżywienia, 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 każdym szkoleniem, zgodnie z opisanymi wytycznymi na każdy dzień.

W ramach pełnego wyżywienia uczestnikom zostaną zapewnione:

1. **osiem śniadań**, w dniach: 01.09.2023 r., 02.09.2023 r., 29.09.2023 r., 30.09.2023 r., 27.10.2023 r., 28.10.2023 r., 01.12.2023 r., 02.12.2023 r. dla maksymalnie 16 osób każde,   
   w formie bufetu szwedzkiego, 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. **dwanaście obiadów dwudaniowych z deserem i napojami** w dniach: 31.08.2023 r., 01.09.2023 r., 02.09.2023 r., 28.09.2023 r., 29.09.2023 r., 30.09.2023 r., 26.10.2023 r., 27.10.2023 r., 28.10.2023 r., 30.11.2023 r., 01.12.2023 r., 02.12.2023 r. dla maksymalnie 16 osób każdy, 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. **osiem kolacji z napojami** w dniach: 31.08.2023 r., 01.09.2023 r., 28.09.2023 r., 29.09.2023 r., 26.10.2023 r., 27.10.2023 r., 30.11.2023 r. i 01.12.2023 r.,dla maksymalnie 16 osób każda, 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 owocowych, woda mineralna, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, mleko do kawy, cytryna - bez ograniczeń.

1. **serwis kawowy w systemie ciągłym** (przez cały czas trwania każdego dnia każdego szkolenia)   
   w dniach: 31.08.2023 r., 01.09.2023 r., 02.09.2023 r., 28.09.2023 r., 29.09.2023 r., 30.09.2023 r., 26.10.2023 r., 27.10.2023 r., 28.10.2023 r., 30.11.2023 r., 01.12.2023 r., 02.12.2023 r.

W ramach serwisu kawowego w systemie ciągłym uczestnikom zostaną zapewnione:

* kawa w ekspresie ciśnieniowym lub kawa mielona i rozpuszczalna oraz wrzątek w warniku   
  do zaparzania kawy – bez ograniczeń na osobę;
* herbaty w saszetkach - 3 rodzaje: zielona, czarna, owocowa i wrzątek w warniku do zaparzania herbaty – bez ograniczeń na osobę;
* sok 100%: pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy w dzbankach – razem co najmniej 250 ml/os.;
* cukier, mleko lub śmietanka do kawy w dzbanuszku/kubeczku, cytryny w plastrach - bez ograniczeń na osobę;
* woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 500 ml – po jednej butelce każdego rodzaju wody na osobę;
* ciastka podane na półmiskach/paterach:
* rogalik drożdżowy z nadzieniem owocowym – co najmniej 20 g/szt.
* mini pączek jogurtowy/serowy, co najmniej 10 g/szt.
* babeczki z budyniem – co najmniej 60 g/szt.

w sumie wszystkich ciastek w ilości 5 sztuk na osobę.

* owoce (pomarańcze, kiwi, winogrona, ananas) - pokrojone w kostkę, schłodzone, przystrojone świeżym listkiem mięty, podane w pucharkach/kieliszkach/kubeczkach o pojemności co najmniej 150 ml z widelczykiem, wypełnione co najmniej w ¾ objętości pojemnika – 1 sztuka na osobę.

Ostateczna liczba osób korzystających z serwisu kawowego zostanie podana na 3 dni przed szkoleniem, zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień.

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

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