**Załącznik nr 4 do SWZ**

**Załącznik nr 2 do Umowy**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**I. Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi hotelarsko - restauracyjnej podczas   
szkolenia pn. „Kryzysy i traumy a uzależnienia w kontekście pracy służb społecznych”  
w dniach **17 – 19.05.2023 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 **17 – 19.05.2023 r.**

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

**80 osób** z dnia **17.05.2023 r. na dzień 18.05.2023 r.,**

**80 osób** z dnia **18.05.2023 r. na dzień 19.05.2023 r.,**

w tym:

z dnia **17.05.2023 r. na dzień 18.05.2023 r.,** 10 pokoi jednoosobowych, pozostałe dwuosobowe,

z dnia **18.05.2023 r. na dzień 19.05.2023 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.

2) 1 sala wykładowa (dla maksymalnie 80 osób), znajdująca się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie w dniach **17.05.2023 r., 18.05.2023 r.   
i 19.05.2023 r.**

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

3) 3 sale warsztatowe (każda dla co najmniej 25 osób), znajdujących się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie w dniach **17.05.2023 r. i 18.05.2023 r.,**

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 dniu 18.05.2023 r.**

1. całodobowy dostęp do internetu, telefonu i faksu, kolorowej kserokopiarki (max 500 kopii) laptopa oraz sprzętu audio np. magnetofon, w dniach **17 – 19.05.2023 r.**
2. co najmniej 25 miejsc parkingowych na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego dla uczestników szkolenia w dniach **17 – 19.05.2023 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** dla maksymalnie

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Liczba osób korzystająca z usługi restauracyjnej** | | |
| **Dzień** | **17.05.2023 r.** | **18.05.2023 r.** | **19.05.2023 r.** |
| **Śniadanie** | **-** | **80 osób** | **80 osób** |
| **Obiad** | **80 osób** | **80 osób** | **80 osób** |
| **Kolacja** | **80 osób** | **80 osób** | **-** |
| **Serwis kawowy  w systemie ciągłym** | **80 osób** | **80 osób** | **80 osób** |

na terenie hotelu/ ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie, **realizowanej zgodnie   
z wytycznymi GIS**, polegającej na:

1. zapewnieniu serwisu kawowego w systemie ciągłym:

– w dniu 17.05.2023 r. od godziny 11.00 do godziny 18.00

– w dniu 18.05.2023 r. od godziny 10.00 do godziny 18.00

– w dniu 19.05.2023 r. od godziny 10.00 do godziny 13.00

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 4 sztuki 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. 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 szkoleniem, zgodnie z opisanymi wytycznymi na każdy dzień.

W ramach pełnego wyżywienia uczestnikom zostaną zapewnione:

1. śniadania w dniach **18.05.2023 r. i 19.05.2023 r.,** 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 **17.05.2023 r., 18.05.2023 r. i 19.05.2023 r.** 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 **17.05.2023 r., 18.05.2023 r.** 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. 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.