**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   
obozu terapeutycznego w dniach 25 – 30.06.2023 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 25 – 30.06.2023 r.

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

**IV. *Szczegółowe informacje:***

1. ***Świadczenie usługi hotelarskiej***
2. 5 noclegów 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 o minimum dwugwiazdkowym standardzie lub ośrodek szkoleniowy o standardzie hotelu minimum 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:

**25 osób** z dnia **25.06.2023 na dzień 26.06.2023,**

**25 osób** z dnia **26.06.2023 na dzień 27.06.2023,**

**25 osób** z dnia **27.06.2023 na dzień 28.06.2023,**

**25 osób** z dnia **28.06.2023 na dzień 29.06.2023,**

**25 osób** z dnia **29.06.2023 na dzień 30.06.2023,**

w tym:

z dnia **25.06.2023 na dzień 26.06.2023,** 5 pokoi jednoosobowych i 10 dwuosobowych.

z dnia **26.06.2023 na dzień 27.06.2023,** 5 pokoi jednoosobowych i 10 dwuosobowych.

z dnia **27.06.2023 na dzień 28.06.2023,** 5 pokoi jednoosobowych i 10 dwuosobowych.

z dnia **28.06.2023 na dzień 29.06.2023,** 5 pokoi jednoosobowych i 10 dwuosobowych.

z dnia **29.06.2023 na dzień 30.06.2023,** 5 pokoi jednoosobowych i 10 dwuosobowych.

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 powinien być czajnik elektryczny, szklanki oraz woda mineralna gazowana   
i niegazowana w butelkach (0,5 litra każdej na osobę/na dzień). Ostateczna liczba osób korzystających z noclegu będzie podana na 3 dni przed Obozem, zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień.

1. 5 sal warsztatowych (w tym 2 sale co najmniej 50 m² każda, 2 sale co najmniej 30 m² każda   
   i 1 sala co najmniej 20 m²), w dniach **25.06.2023, 26.06.2023, 27.06.2023, 28.06.2023, 29.06.2023, 30.06.2023** rozmieszczenie osób w salach zgodnie z wytycznymi GIS, dla prowadzenia szkoleń i warsztatów**,** przy czym:
2. pierwsza sala warsztatowa (co najmniej 20 m² dla co najmniej 10 osób), powinna być wyposażona w stoliki (jednoosobowe – 10 szt lub dwuosobowe – 5 szt), krzesła – 10 szt., sprzęt i materiały niezbędne do przeprowadzenia wykładów, w tym: rzutnik multimedialny, laptop, ekran, tablicę flipchart z papierem i różnokolorowymi mazakami (min 3 szt.), ryzę papieru. 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 wykładów. Dostępna w dniach **25 – 30.06.2023**.
3. druga z sal warsztatowych (co najmniej 30 m² dla co najmniej 4 osób) wyposażona w stolik (1 szt) i krzesła (2 szt). Dostępna w dniach **26 – 29.06.2023**.
4. trzecia z sal warsztatowych (co najmniej 30 m² dla co najmniej 10 osób) wyposażona   
   w materace (5 szt), stoliki (jednoosobowe – 10 szt lub dwuosobowe – 5 szt), krzesła –10 szt. Dostępna w dniach **26 – 29.06.2023**.
5. czwarta z sal warsztatowych (co najmniej 50 m² dla co najmniej 10 osób) wyposażona materace – 10 szt. Dostępna w dniach **25 – 30.06.2023**.
6. piąta z sal warsztatowych (co najmniej 50 m² dla co najmniej 10 osób) wyposażona materace – 10 szt. Dostępna w dniach **25 – 30.06.2023**.
7. każda sala warsztatowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy. Dezynfekcja przedmiotów i sal powinna być przeprowadzona zgodnie z wytycznymi GIS dla prowadzenia szkoleń i warsztatów.
8. 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.

3) całodobowy dostęp do internetu, telefonu i faksu, kolorowej kserokopiarki (max 300 kopii)   
laptopa oraz sprzęt audio np. magnetofon, w dniach **25 – 30.06.2023**,

1. zapewnienia co najmniej 10 miejsc parkingowych na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego dla uczestników szkolenia w dniach **25 – 30.06.2023,**
2. hotel/ośrodek szkoleniowy musi posiadać teren zielony umożliwiający integrację oraz przeprowadzenie zajęć sportowych na świeżym powietrzu,
3. hotel/ośrodek szkoleniowy musi posiadać miejsce do organizacji ogniska, umożliwiające integrację dla maksymalnie 25 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** | **25.06.2023** | **26.06.2023** | **27.06.2023** | **28.06.2023** | **29.06.2023** | **30.06.2023** |
| **Śniadanie** | **-** | **25 osób** | **25 osób** | **25 osób** | **25 osób** | **25 osób** |
| **Obiad** | **25 osób** | **25 osób** | **25 osób** | **25 osób** | **25 osób** | **-** |
| **Kolacja** | **25 osób** | **25 osób** | **25 osób** | **25 osób** | **25 osób** | **-** |
| **Serwis kawowy** | **25 osób** | **25 osób** | **25 osób** | **25 osób** | **25 osób** | **-** |
| **Suchy prowiant na drogę** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **25 osób** |

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

1. zapewnieniu serwisu kawowego podawanego przez obsługę kelnerską   
   – 1 przerwa kawowa w dniu **25.06.2023,**

– 2 przerwy kawowe w dniach **26.06.2023, 27.06.2023, 28.06.2023, 29.06.2023**

**każda po minimum 15 minut w godzinach ustalonych z Zamawiającym.**

W przerwie kawowej uczestnikom zostaną zapewnione :

a)

* kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka nie więcej niż 15 g/szt.) - chleb pszenny, masło, szynka wieprzowa bądź drobiowa, pomidor, ogórek – 2 szt./os.
* roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok. 2 cm, spięte wykałaczką z wędzonym łososiem i kremowym twarożkiem – 1 szt./os.

b) owoce w kawałkach w tym:

* + jabłka, co najmniej 50 g/os., /dzień
  + arbuzy, co najmniej 50 g/os., /dzień
  + banany, co najmniej 50 g/os., /dzień
  + truskawki, co najmniej 50 g/os., /dzień

c) nieograniczony dostęp do:

* kawy w ekspresie lub kawy mielonej i rozpuszczalnej oraz wrzątku w warniku   
  do zaparzania kawy;
* herbaty w saszetkach - 3 rodzaje zielona, czarna, owocowa oraz wrzątku w warniku do zaparzania herbaty
* wody mineralnej niegazowanej i gazowanej w butelkach 0,5 l
* cukru
* mleka do kawy/ śmietanki
* cytryny

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

W ramach pełnego wyżywienia uczestnikom zostaną zapewnione :

1. śniadania podawanego przez obsługę kelnerską, w dniach: **26.06.2023, 27.06.2023,** **28.06.2023, 29.06.2023,** **30.06.2023** w tym w przeliczeniu na jedną osobę:

* pieczywo różne rodzaje co najmniej 150 g, w tym zamiennie pieczywo bezglutenowe 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,
* 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 napojami,w dniach **25.06.2023, 26.06.2023, 27.06.2023, 28.06.2023, 29.06.2023**, w tym w przeliczeniu na jedną osobę:

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

1. kolacje z napojami, w dniach  **25.06.2023, 26.06.2023, 27.06.2023, 28.06.2023, 29.06.2023** w tym w przeliczeniu na jedną osobę:

* danie główne w formie gorącego posiłku co najmniej 250 g, w tym zamiennie porcje wegetariańskie i bez dodatku glutenu
* przystawki różne, co najmniej 5 rodzajów (w tym 2 wegetariańskie) co najmniej 100 g każda;
* pieczywo różne rodzaje co najmniej 100 g; w tym zamiennie pieczywo bezglutenowe co najmniej 100g
* 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.

d) 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 Obozem. Kolacja w formie ogniska z napojami podawana przez obsługę kelnerską   
w przeliczeniu na jedną osobę:

* kiełbasa ogniskowa co najmniej 50 g
* pałka z kurczaka w ziołach co najmniej (1 pałka)
* kaszanka wiejska 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
* ogórki kiszone co najmniej 50 g
* sałatka grillowa (kapusta pekińska, czerwona cebula, rzodkiewka, marchewka, koperek, ogórek małosolny) co najmniej 50 g
* musztarda, ketchup co najmniej po 100 g każde
* pieczywo różne rodzaje co najmniej 100 g; w tym zamiennie pieczywo bezglutenowe 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. suchy prowiant na drogę w dniu **30.06.2023** w tym:

* bułka pszenna (o wadze co najmniej 90 g/szt., w tym zamiennie pieczywo bezglutenowe   
  co najmniej 100g), masło, sałata, ser żółty, szynka drobiowa – 2 szt./os.
* banan – 1 szt./os.
* jabłko - 1 szt./os.
* woda mineralna niegazowana w butelkach 0,5 l - 1 szt./os.

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.

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