Załącznik nr 1

do Umowy nr /2024

z dnia 2024 r.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

# I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi hotelarskiej i restauracyjnej podczas szkolenia dla nauczycieli, pod nazwą „Dialog motywujący jako skuteczna profilaktyka zachowań ryzykownych dzieci i młodzieży, w tym z zakresu uzależnień behawioralnych”, które odbędzie się w dniach: 11 – 13 września 2024 r. na terenie województwa łódzkiego”.

# II. Przedmiot zamówienia obejmuje:

Świadczenie usługi hotelarskiej.

Świadczenie usługi restauracyjnej

# III. Termin realizacji:

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie: **11- 13.09.2024r.**

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

# IV. Szczegółowe informacje:

## Świadczenie usługi hotelarskiej

Wykonawca w ramach świadczonej usługi zobowiązany jest zapewnić:

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 hoteli/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:

**64 osób** - z dnia **11.09.2024 r**. na dzień **12.09.2024 r.,**

**64 osób** - z dnia **12.09.2024 r.** na dzień **13.09.2024 r.,**

w tym:

z dnia11.09.2024 r. na dzień 12.09.2024 r. - **10 pokoi jednoosobowych**, pozostałe dwuosobowe,

z dnia12.09.2024 r. na dzień 13.09.2024 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) sale wykładowe i warsztatowe, w tym:

* 1. salę wykładową (w ustawieniu kinowym) dla maksymalnie 60 osób, znajdująca się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie – dostępna dnia **11.09.2024 r.,** w godzinach 12.00-14.00.
	2. 2 sale wykładowe (w ustawieniu kinowym) każda dla co najmniej 30 osób, znajdujące się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie – dostępne w dniu 11.09.2024 r., w godzinach 15.00-19.00.
	3. 3 sale warsztatowe (w ustawieniu warsztatowym) każda dla co najmniej 20 osób, znajdujące się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie, dostępne:

- w dniu 12.09.2024 r., w godzinach 9.30-19.00 oraz

- w dniu 13.09.2024 r. w godzinach 9.30-14.00.

Wymogi dla sal wymienionych powyżej:

1. każda sala wykładowa i warsztatowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy.
2. sale wykładowe i sale warsztatowe zostaną udostępnione wraz z następującym wyposażeniem:
* oświetlenie naturalne i sztuczne,
* możliwość zaciemnienia sali,
* krzesło dla każdej osoby,
* stół i krzesła dla trenerów/wykładowców,
* rzutnik multimedialny (obraz z rzutnika musi być widoczny dla wszystkich uczestników spotkania),
* ekran,
* laptop z zainstalowanym oprogramowaniem Windows 7, Windows 8 lub Windows 10 oraz oprogramowanie obsługujące MS Office 2007 i Adobe Reader,
* nagłośnienie,
* co najmniej 1 działający mikrofon bezprzewodowy,
* pilot do zmiany slajdów w prezentacjach multimedialnych,
* sprzęt umożliwiający odtworzenie filmu (obrazu i dźwięku) z nośnika CD/DVD,
* tablicę flipchart wraz z papierem i różnokolorowymi piszącymi markerami (min 3 szt.),
* ryzę papieru.
1. położenie sal oraz infrastruktury towarzyszącej muszą umożliwiać swobodny i samodzielny dostęp dla osób z niepełnosprawnością ruchową,
2. Wykonawca przygotuje stanowisko recepcyjne do rejestracji uczestników szkolenia,
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 60 min przed rozpoczęciem zajęć oraz w trakcie trwania każdego warsztatu i wykładu.
5. Wykonawca oznaczy miejsce, w którym odbywać się będzie każde szkolenie, w szczególności przy wejściu do budynku, w którym odbywać się będą zajęcia (nazwa wydarzenia, organizator, ologowanie), przy recepcji (nazwa wydarzenia, organizator, ologowanie, program wydarzenia), dojścia do sal (nazwa sali, piętro, tytuł wydarzenia, organizator, ologowanie), sale, w których będą odbywać się będą zajęcia oraz rozwiesi przed salą wykładową i salami warsztatowymi program spotkania oraz w innych miejscach, powszechnie dostępnych w obiekcie, w którym odbywać się będą szkolenia, do wiadomości uczestników
6. Wykonawca zapewni całodobowy dostęp do internetu, telefonu, kolorowej kserokopiarki (max 500 kopii), laptopa oraz sprzętu audio np. magnetofon, w dniach 11–13.09.2024 r.
7. Wykonawca zapewni co najmniej 30 miejsc parkingowych na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego dla uczestników szkolenia w dniach 11–13.09.2024 r.

## Świadczenie usługi restauracyjnej

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Liczba osób korzystająca z usługi restauracyjnej** |
| **Dzień** | **11.09.2024 r.** | **12.09.2024 r.** | **13.09.2024 r.** |
| **Śniadanie** | **-** | **64 osób** | **64 osób** |
| **Obiad** | **64 osób** | **64 osób** | **64 osób** |
| **Kolacja** | **64 osób** | **64 osób** | **-** |
| **Serwis kawowy w systemie ciągłym** | **64 osób** | **64 osób** | **64 osób** |

Świadczenie usługi restauracyjnej na terenie hotelu/ ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie, realizowanej zgodnie z wytycznymi GIS, polega na zapewnieniu:

1. 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 przypadku zgłoszenia innych potrzeb żywieniowych (np. dieta bezglutenowa) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić tym osobom odpowiednie wyżywienie.

W ramach pełnego wyżywienia uczestnikom zostaną zapewnione:

1. **2 śniadania**, w dniach: 12 września 2024 r. i 13 września 2024 r. dla maksymalnie 64 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 4 rodzaje co najmniej 80 g,
* pasztety 2 rodzaje co najmniej 20 g,
* sery różne rodzaje (np. żółty, pleśniowy, biały/twarożek), co najmniej 60 g,
* masło co najmniej 30 g,
* dżemy 2 rodzaje co najmniej 40 g,
* miód co najmniej 20 g,
* płatki śniadaniowe/musli co najmniej 50 g,
* jogurt owocowy dwa rodzaje co najmniej 100 ml,
* mleko ciepłe i zimne co najmniej 150 ml każde,
* świeże warzywa różne rodzaje (np. pomidor, ogórek świeży/kiszony/konserwowy, papryka, oliwki zielone i czarne), co najmniej 100 g,
* soki naturalne dwa rodzaje co najmniej 250 ml,
* woda mineralna, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, śmietanka do kawy, cytryna – bez ograniczeń;
1. **3 obiady dwudaniowe z deserem i napojami** w dniach: 11 września 2024 r., 12 września 2024 r., 13 września 2024 r. dla maksymalnie 64 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;
* soki naturalne dwa rodzaje, woda mineralna – bez ograniczeń.
1. **2 kolacje z napojami** w dniach:11 września 2024 r. i 12 września 2024 r.,dla maksymalnie 64 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 3 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;
* soki naturalne dwa rodzaje, woda mineralna, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, mleko do kawy, cytryna - bez ograniczeń.
1. **serwis kawowy w systemie ciągłym** dla maksymalnie 64 osób polega na zapewnieniu serwisu kawowego w systemie ciągłym, w każdej z sal wykładowych/warsztatowych:
* w dniu 11.09.2024 r. od godziny 15.00 do godziny 19.00
* w dniu 12.09.2024 r. od godziny 10.00 do godziny 19.00
* w dniu 13.09.2024 r. od godziny 10.00 do godziny 13.00

W ramach serwisu kawowego w systemie ciągłym uczestnikom zostaną zapewnione każdego dnia:

* 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 6 sztuki na osobę.

* owoce: jabłka, gruszki, śliwki, winogrono w całości a arbuz i ananas pokrojone w sposób wygodny do spożycia – podane na paterach, w ilości min. 150 gram 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.