**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 szkoleń, które odbędą się w terminach: 19 – 20 września 2024 r. (I szkolenie) oraz 17 – 18 października 2024 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:19 –20 września 2024 r. (I szkolenie) oraz 17 – 18 października 2024 r. (II szkolenie)

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

# IV. Szczegółowe informacje:

1. Świadczenie usługi hotelarskiej
2. 1 nocleg 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; 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:

42 osób z dnia 19 września 2024 r. na dzień 20 września 2024 r., w tym co najmniej 14 pokoi jednoosobowych, pozostałe dwuosobowe.

Łóżka w pokojach dwuosobowych powinny być oddzielone i stanowić odrębne posłanie. Wszystkie pokoje wyposażone w łazienkę, sprzęt RTV i dostęp do sieci internetowej. 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 nocleg 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; 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:

42 osób z dnia 17 października 2024 r. na dzień 18 października 2024 r. w tym co najmniej 14 pokoi jednoosobowych, pozostałe dwuosobowe.

Łóżka w pokojach dwuosobowych powinny być oddzielone i stanowić odrębne posłanie. Wszystkie pokoje wyposażone w łazienkę, sprzęt RTV i dostęp do sieci internetowej. 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 każdym szkoleniem, zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień.

1. Wykonawca w ramach świadczonej usługi zobowiązany jest zapewnić:
* jedną salę wykładową (w ustawieniu kinowym) dla maksymalnie 40 osób znajdującą się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie w dniach: 19 września 2024., 17 października 2024 r. (w godzinach od 9.30 do 11.00)
* dwie sale warsztatowe (w ustawieniu warsztatowym, ale również z możliwością ustawienia samych krzeseł w podkowę) dla maksymalnie 20 osób każda, znajdujące się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie w dniach: 19 września 2024. (w godzinach od 11.00 do 18.30), 20 września 2024 r. (w godzinach od 09.30 do 14.30), 17 października 2024 r. (w godzinach od 11.00 do 18.30), 18 października 2024 r. (w godzinach od 09.30 do 14.30).

przy czym:

1. sala wykładowa i sale warsztatowe powinny stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenia zapewniające odpowiedni komfort pracy,
2. Wykonawca zapewni salę wykładową i sale warsztatowe wraz z następującym wyposażeniem:
* krzesła dla każdej osoby;
* stolik i krzesła dla trenerów oraz butelki z wodą gazowaną i niegazowaną (pojemność butelki 500 ml);
* możliwość zaciemnienia sali;
* oświetlenie naturalne i sztuczne;
* nagłośnienie;
* co najmniej 1 działający mikrofon bezprzewodowy;
* rzutnik multimedialny (obraz z rzutnika musi być widoczny dla wszystkich uczestników spotkania);
* laptop (z zainstalowanym oprogramowaniem Windows 7, Windows 8 lub Windows 10 oraz oprogramowanie obsługujące MS Office 2007 i Adobe Reader);
* pilot do zmiany slajdów w prezentacjach multimedialnych;
* sprzęt umożliwiający odtworzenie filmu (obrazu i dźwięku) z nośnika CD/DVD;
* ekran,
* tablicę flipchart wraz z papierem i piszącymi różnokolorowymi markerami, co najmniej w 3 kolorach (podstawowe to czarny, niebieski, zielony);
* ryzę papieru;
1. położenie sali wykładowej, sal warsztatowych oraz infrastruktury towarzyszącej musi umożliwiać swobodny i samodzielny dostęp dla osób z niepełnosprawnością ruchową,
2. Wykonawca przygotuje stanowisko recepcyjne do rejestracji uczestników oraz rozstawi roll -up’y Zamawiającego,
3. sala wykładowa, sale warsztatowe i recepcja wraz ze sprawnym sprzętem muszą być dostępne każdego dnia każdego ze szkoleń co najmniej 60 minut przed rozpoczęciem zajęć,
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 szkolenia.
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 i faksu, kolorowej kserokopiarki (max 500 kopii) laptopa oraz sprzętu audio np. magnetofon, w dniach 19 września 2024., 20 września 2024 r., 17 października 2024 r., 18 października 2024 r.
7. Wykonawca zapewni co najmniej 30 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników szkoleń na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego w dniach 19 września 2024., 20 września 2024 r., 17 października 2024 r., 18 października 2024 r.
8. Świadczenie usługi restauracyjnej, realizowanej zgodnie z wytycznymi GIS, polegającej na zapewnieniu:
9. 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. dwa śniadania, w dniach: 20 września 2024 r. i 18 października 2024 r. dla maksymalnie 46 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 rodzaj 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. cztery obiady dwudaniowe z deserem i napojami w dniach: 19 września 2024 r., 20 września 2024 r., 17 października 2024 ., 18 października 2024 r. dla maksymalnie 46 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. dwie kolacje z napojami w dniach:19 września 2024 r. i 17 października 2024 r., dla maksymalnie 46 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 (przez cały czas trwania każdego dnia każdego szkolenia) dla maksymalnie 46 osób każda w dniach: 19 września 2024 r., 20 września 2024 r., 17 października 2024 r., 18 października 2024 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 naturalny: pomarańczowy i jabłkowy – 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 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.