**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**. „**Szkolenie dla nauczycieli, pedagogów i psychologów szkolnych z zakresu profilaktyki uzależnień i wczesnej interwencji związanej z używaniem substancji psychoaktywnych oraz nadużywaniem nowych technologii wśród dzieci i młodzieży.”** w dniach **06–08.12.2023 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 **06–08.12.2023 r.**

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

**IV. Szczegółowe informacje:**

1. **Świadczenie usługi hotelarskiej**, na które składają się:
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)   
   od 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:

**- 78 osób** – nocleg z dnia 06.12.2023 r. na dzień 07.12.2023r.,

**- 78 osoby** – nocleg z dnia 07.12.2023 r. na dzień 08.12.2023 r.,

w tym:

z dnia **06.12.2023 r. na dzień 07.12.2023 r.** 14 pokoi jednoosobowych, pozostałe dwuosobowe,

z dnia **07.12.2023 r. na dzień 08.12.2023 r.** 14pokoi 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:

* w dniu 06.12.2023 w godzinach 14.00-19.00:
  + 1 sala wykładowa (dla maksymalnie 80 osób), znajdująca się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie,
* w dniu 07.12.2023 w godzinach 9.00-19.00:
  + 4 sale warsztatowe (dla maksimum 20 osób każda), znajdujące się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie,
* w dniu 08.12.2023 w godzinach 9.00-14.00:
  + 1 sala wykładowa (dla maksimum 40 osób), znajdująca się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie;
  + 1 sala warsztatowa (dla maksimum 40 osób) znajdująca się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie;

wymagane dodatkowe wyposażenie w postaci 40 karimat lub materacy lub kocy,

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,
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,
3. każda sala powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację i oświetlenie,
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.
5. całodobowy dostęp do internetu, telefonu i faksu, kolorowej kserokopiarki (max 500 kopii) laptopa oraz sprzętu audio np. magnetofon, w dniach **06–08.12.2023 r.**
6. co najmniej 30 miejsc parkingowych na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego dla uczestników szkolenia w dniach **06–08.12.2023 r.**
7. **Świadczenie usługi restauracyjnej** dla maksymalnie:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Liczba osób korzystająca z usługi restauracyjnej** | | |
| **Data** | **06.12.2023 r.** | **07.12.2023 r.** | **08.12.2023 r.** |
| **Śniadanie** | **-** | **78** | **78** |
| **Obiad** | **78** | **78** | **78** |
| **Kolacja** | **78** | **78** | **-** |
| **Serwis kawowy  w systemie ciągłym** | **78** | **78** | **78** |

na terenie hotelu/ ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie, polegającej na:

1. zapewnieniu serwisu kawowego w systemie ciągłym:

* w dniu 06.12.2023 r. od godziny 14.00 do godziny 19.00 (5 godz.)
* w dniu 07.12.2023 r. od godziny 10.00 do godziny 19.00 (9 godz.)
* w dniu 08.12.2023 r. od godziny 10.00 do godziny 13.00 (3 godz.)

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 3,2% 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;

W ramach serwisu kawowego w systemie ciągłym zapewnione zostaną w następujących dniach i godzinach:

* w dniu 06.12.2023 – w godzinach: 16.30-17.00
* w dniu 07.12.2023 – w godzinach 11.30-12.00
* w dniu 07.12.2023 – w godzinach: 16.30-17.00
* w dniu 08.12.2023 – w godzinach 11.30-12.00
* ciastka podane na półmiskach lub paterach, w sumie wszystkich ciastek w ilości 4 sztuki na osobę, w tym:
* 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., oraz

- owoce (pomarańcze, kiwi, winogrona, ananas) - pokrojone w kostkę, schłodzone, przystrojone świeżym listkiem mięty, podane w pucharkach lub kieliszkach lub 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, zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień, zostanie podana na 3 dni przed szkoleniem.**

1. zapewnieniu 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 szkoleniem, zgodnie z opisanymi wytycznymi na każdy dzień.

W ramach pełnego wyżywienia uczestnikom zostaną zapewnione:

1. śniadania w dniach **07.12.2023 r. i 08.12.2023 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/mleko 3,2% do kawy, cytryna – bez ograniczeń;

1. obiady dwudaniowe z deserem i napojamiw dniach **06.12.2023 r., 07.12.2023 r. i 08.12.2023 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 **06.12.2023 r. i 07.12.2023 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 3,2% do kawy, cytryna - bez ograniczeń.

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

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 2023 r. poz. 1448),
* 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.