**Załącznik nr 4 do SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**I. Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi hotelarsko - restauracyjnej podczas
spotkania warsztatowego pn. „Wsparcie osób z niepełnosprawnością w sytuacji kryzysu”

**II. Przedmiot zamówienia obejmuje:**

1. Świadczenie usługi hotelarskiej
2. Świadczenie usługi restauracyjnej

**III. Termin realizacji:**

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie - 07-09 listopada 2023 r.

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

**IV. Szczegółowe informacje:**

1. **Świadczenie usługi hotelarskiej**

**Świadczenie usługi hotelarskiej** dla maksymalnie 30 osób, 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 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.

Świadczenie usługi hotelarskiej polegać będzie na zapewnieniu:

1. 2 noclegów w hotelu/ośrodku szkoleniowym na terenie województwa łódzkiego:
* z dnia 07.11.2023 na dzień 08.11.2023 - dla maksymalnie 30 osób, 10 pokoi jednoosobowych i 10 pokoi dwuosobowych
* z dnia 08.11.2023 na dzień 09.11.2023 - dla maksymalnie 31 osób, 11 pokoi jednoosobowych i 10 pokoi dwuosobowych

Wszystkie pokoje z łazienkami, wyposażone w możliwość podłączenia internetowego i TV. Łóżka
w pokojach dwuosobowych powinny być oddzielone i posiadać odrębne posłanie. 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 spotkaniem warsztatowym, zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień.**

1. na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego 3 sal warsztatowych dostępnych podczas spotkania warsztatowego
* 07.11.2023 r. w godzinach 12.00 -18.30 – jedna dla maksymalnie 34 osób
* 08.11.2023 r. w godzinach 09.30 -17.30 – jedna dla maksymalnie 34 osób i dwie, każda
dla maksymalnie 20 osób
* 09.11.2023 r. w godzinach 09.30 -13.00 – jedna dla maksymalnie 34 osób i druga dla maksymalnie
20 osób
* każda sala warsztatowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy, powinna być wyposażona w sprzęt i materiały niezbędne
do przeprowadzenia zajęć, w tym: rzutnik multimedialny, ekran, tablicę flipchart z papierem
i różnokolorowymi mazakami (min. 3 szt.), jeden laptop z wgranym pakietem Microsoft Office lub równoważnym, z dostępem do internetu, głośniki umożliwiające emisję nagrania filmowego oraz ryzę papieru. Każda sala powinna być dostosowana do liczby uczestników spotkania warsztatowego, zapewniająca komfort i swobodne poruszanie się;
* każda sala powinna być dostosowana do liczby uczestników spotkania warsztatowego, aby dawać możliwość swobodnej pracy w parach i/lub w grupach oraz komfort poruszania się**;**
* każda sala powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację, oświetlenie;
* 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;
1. Wykonawca zapewni całodobowy dostęp do internetu, telefonu i faksu oraz
do kolorowej kserokopiarki (max 1.000 kopii) w trakcie trzech dni spotkania warsztatowego.
2. Wykonawca zapewni co najmniej 20 miejsc parkingowych na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego dla uczestników spotkania warsztatowego, w dniach spotkania warsztatowego.
3. **Świadczenie usługi restauracyjnej** dla maksymalnie 30 osóbw hotelu/ośrodku szkoleniowym,
w którym będzie zakwaterowanie, polegającej na:

|  |  |
| --- | --- |
|  | Liczba osób korzystających z usługi restauracyjnej |
| posiłek | 07.11.2023 r. | 08.11.2023 r. | 09.11.2023 r. |
| śniadanie | - | 30 | 31 |
| obiad | 31 | 33 | 31 |
| kolacja | 31 | 33 | - |
| serwis kawowy w systemie ciągłym | 31 | 33 | 31 |

1. zapewnieniu serwisu kawowego w systemie ciągłym, w formie bufetu szwedzkiego, w dniach:

- 07.11.2023 r. - w godzinach 12.00 -18.30

* 08.11.2023 r. - w godzinach 09.30 -17.30
* 09.11.2023 r.- w godzinach 09.30 -13.00

W ramach serwisu kawowego uczestnikom zostaną zapewnione **każdego dnia** spotkania warsztatowego:

* kawa w ekspresie ciśnieniowym oraz 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 i jabłkowy w dzbankach – każdy sok co najmniej 250 ml/os.;
* cukier, mleko do kawy w dzbanuszku/kubeczku, cytryna 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.

Ostateczna liczba osób korzystających z serwisu kawowego zostanie podana na 3 dni przed spotkaniem warsztatowym, zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień.

1. zapewnieniu pełnego wyżywienia, z uwzględnieniem posiłków wegetariańskich:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Termin** | **Posiłek** | **Wymagania** |
| **07.11.2023** | obiad | dla maksymalnie 30 osób w formie bufetu szwedzkiego: * zupa pomidorowa z ryżem - co najmniej 200 ml/os.
	+ kotlet schabowy - co najmniej 150g/os. po przetworzeniu / ser camembert zapiekany - co najmniej 150g/os. po przetworzeniu (opcja dla wegetarian )
* ziemniaki gotowane - co najmniej 150 g/os. po przetworzeniu
* dwie surówki sezonowe - co najmniej 50 g/os. każdej
* ciasto jogurtowe z owocami - co najmniej 150 g/os.
	+ kompot - co najmniej 250 ml/os.
 |
| kolacja | dla maksymalnie 30 osób w formie bufetu szwedzkiego: - boeuf strogonow - co najmniej 200 g/os. po przetworzeniu / makaron ze szpinakiem w sosie śmietanowo-czosnkowym - co najmniej 200 g/os. po przetworzeniu (opcja dla wegetarian)* sałatka jarzynowa - co najmniej 100 g/os.
* talerz wędlin - schab ze śliwką, szynka, pasztet drobiowy i karczek w ziołach - co najmniej 80 g/os.
* talerz serów - ser żółty i pleśniowy- co najmniej 80 g/os.
* pomidor, ogórek surowy i kiszony, papryka - co najmniej 100 g/os.
* pieczywo - chleb żytni, razowy - co najmniej 100 g/os.
* masło - co najmniej 30 g/os.
* ciasto czekoladowe - co najmniej 100 g/os.
* woda mineralna (gazowana i niegazowana), kawa w ekspresie ciśnieniowym, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, cytryna w plastrach, mleko do kawy w dzbanuszku/kubeczku - bez ograniczeń
 |
|  |
| **08.11.2023** | śniadanie | dla maksymalnie 30 osób w formie bufetu szwedzkiego: * pieczywo - chleb żytni, razowy, bułka pszenna - każdego co najmniej 150 g/os.
* parówki na ciepło - co najmniej 50 g/os.
* jajecznica na maśle z 2 jaj /os.
* talerz wędlin - schab pieczony, szynka, rolada z indyka, karczek w ziołach - co najmniej 150 g/os.
* talerz serów - ser żółty, pleśniowy, twarożek - co najmniej 100 g/os.
* pomidor, ogórek surowy i kiszony, papryka - każdego co najmniej 100 g/os.
* masło - co najmniej 30 g/os.
* dżem - co najmniej 40 g/os.
* miód - co najmniej 20g/os.
* ketchup - co najmniej 20 g/os.
* musztarda - co najmniej 20 g/os.
* płatki śniadaniowe/musli - co najmniej 50g/os.
* mleko ciepłe - co najmniej 150 ml/os.
* mleko zimne - co najmniej 150 ml/os.
* soki (pomarańczowy, jabłkowy) - co najmniej 250 ml/os.
* woda mineralna (gazowana i niegazowana), kawa w ekspresie ciśnieniowym, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, cytryna w plastrach, mleko do kawy w dzbanuszku/kubeczku - bez ograniczeń
 |
| obiad | dla maksymalnie 30 osób w formie bufetu szwedzkiego: * szczawiowa z grzankami i jajkiem - co najmniej 200 ml/os.
* filet drobiowy po szwajcarsku - co najmniej 150 g/os. po przetworzeniu / kotlet jarski - co najmniej 150 g/os. po przetworzeniu (opcja dla wegetarian)
* ziemniaki opiekane – co najmniej 150 g/os. po przetworzeniu
* warzywa gotowane na parze: brokuł, marchew, kalafior - co najmniej 150 g/os. po przetworzeniu
* jabłecznik - co najmniej 150 g/os.
* kompot - co najmniej 250 ml/os.
 |
| kolacja | dla maksymalnie 30 osób w formie bufetu szwedzkiego oraz dekorację bufetu szwedzkiego i stołów: * barszcz czerwony z uszkami z mięsem - co najmniej 210 g/os. / barszcz czerwony z uszkami z pieczarkami - co najmniej 210 g/os. (opcja dla wegetarian)
* warzywa zapiekane z serem - co najmniej 150 g/os. po przetworzeniu
* talerz wędlin - schab ze śliwką, szynka, pasztet drobiowy i karczek w ziołach - co najmniej 150 g/os.
* talerz serów - ser żółty i pleśniowy - co najmniej 100 g/os.
* pomidor, ogórek surowy i kiszony, papryka - co najmniej 100 g/os.
* pieczywo - chleb żytni, razowy - co najmniej 100 g/os.
* masło - co najmniej 30 g/os.
* ciasto drożdżowe z owocami - co najmniej 100 g/os.
* soki (pomarańczowy i jabłkowy) co najmniej 250 ml/os.
* woda mineralna (gazowana i niegazowana), kawa w ekspresie ciśnieniowym, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, cytryna w plastrach, mleko do kawy w dzbanuszku/kubeczku - bez ograniczeń
 |
|  |
| **09.11.2023** | śniadanie | dla maksymalnie 30 osób w formie bufetu szwedzkiego: * pieczywo - chleb żytni, razowy, bułka pszenna - każdego co najmniej 150 g/os.
* parówki na ciepło - co najmniej 50 g/os.
* jajecznica na maśle z 2 jaj /os.
* talerz wędlin - schab pieczony, szynka, rolada z indyka, karczek w ziołach - co najmniej 150 g/os.
* talerz serów - ser żółty, pleśniowy, twarożek - co najmniej 100 g/os.
* pomidor, ogórek surowy i kiszony, papryka - każdego co najmniej 100 g/os.
* masło - co najmniej 30 g/os.
* dżem - co najmniej 40 g/os.
* miód - co najmniej 20g/os.
* ketchup - co najmniej 20 g/os.
* musztarda - co najmniej 20 g/os.
* płatki śniadaniowe/musli - co najmniej 50g/os.
* mleko ciepłe - co najmniej 150 ml/os.
* mleko zimne - co najmniej 150 ml/os.
* soki (pomarańczowy, jabłkowy) - co najmniej 250 ml/os.
* woda mineralna (gazowana i niegazowana), kawa w ekspresie ciśnieniowym, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, cytryna w plastrach, mleko do kawy w dzbanuszku/kubeczku - bez ograniczeń
 |
| obiad | dla maksymalnie 30 osób w formie bufetu szwedzkiego: * zupa krem pieczarkowa z groszkiem ptysiowym - co najmniej 200 ml/os.
* gołąbki z mięsem - co najmniej 150 g/os. po przetworzeniu / gołąbki jarskie co najmniej 150 g/os. po przetworzeniu ( opcja dla wegetarian)
* ziemniaki gotowane - co najmniej 150 g/os. po przetworzeniu
* dwie surówki sezonowe - co najmniej 100 g/os.
* ciasto piaskowe - co najmniej 150 g/os.
* kompot - co najmniej 250 ml/os.
 |
|  |

Ostateczna liczba osób korzystających z wyżywienia, w tym jedzących posiłki mięsne oraz posiłki wegetariańskie, zostanie podana na 3 dni przed spotkaniem warsztatowym, zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień.

Zamawiający nie wyraża zgody na dokonywanie zmian w standardzie posiłków, wchodzących w skład usługi restauracyjnej.

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany 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 roku poz. 1448),
* estetycznego podawania posiłków.

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