**Załącznik nr 4 do SWZ  
Załącznik nr 2 do Umowy**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**I. Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest **„**Świadczenie 2-dniowej usługi hotelarsko - restauracyjnej podczas szkolenia pn. „Co się kryje za agresją” na terenie województwa łódzkiego w dniach   
29 - 30.11.2023 r.”

**II. Przedmiot zamówienia obejmuje:**

1. Świadczenie usługi hotelarskiej.
2. Świadczenie usługi restauracyjnej.

**III. Termin realizacji:**

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie 29 – 30.11.2023 r.

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 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:

**20 osób z dnia 29.11.2023 r. na dzień 30.11.2023 r.**

w tym:

**z dnia 29.11.2023 r. na dzień 30.11.2023 r.** 2 pokoje jednoosobowe, 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.

1. 1 sala szkoleniowa (dla maksymalnie 20 osób), znajdująca się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie w dniach 29.11.2023 r. i 30.11.2023 r.

przy czym:

1. sala szkoleniowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy. Sala szkoleniowa powinna być wyposażona w: rzutnik multimedialny, laptop, ekran, tablicę flipchart z papierem i różnokolorowymi mazakami   
   (min 3 szt.), system nagłaśniający.
2. sala szkoleniowa powinna być dostosowana do liczby uczestników szkolenia, aby dawać możliwość swobodnej pracy w parach i/lub w grupach oraz komfort poruszania się.
3. sala szkoleniowa 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 minut przed rozpoczęciem zajęć   
   oraz w trakcie trwania szkolenia.
5. całodobowy dostęp do internetu w dniach 29.11.2023 r. i 30.11.2023 r.
6. co najmniej 10 miejsc parkingowych na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego dla uczestników szkolenia w dniach 29.11.2023 r. i 30.11.2023 r.
7. **Świadczenie usługi restauracyjnej** dla maksymalnie

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Liczba osób korzystająca z usługi restauracyjnej** | |
| **Dzień** | **29.11.2023 r.** | **30.11.2023 r.** |
| **Śniadanie** | **-** | **20 osób** |
| **Obiad** | **20 osób** | **20 osób** |
| **Kolacja** | **20 osób** | **-** |
| **Serwis kawowy  w systemie ciągłym** | **20 osób** | **20 osób** |

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

1. zapewnieniu serwisu kawowego w systemie ciągłym:   
   - w dniu 29.11.2023 r. od godziny 10.00 do godziny 18.00,   
   - w dniu 30.11.2023 r. od godziny 08:00 do godziny 16:00.

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 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;
* 3 rodzaje ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe/ ciasto marchewkowe/ brownie) –   
  co najmniej 60 g/porcje - po 2 porcje z każdego rodzaju na osobę;
* mieszanka ciastek podanych na półmiskach/paterach – po 5 szt./os.;
* świeże owoce (np. mandarynki, winogrona, filetowane pomarańcze, gruszki) – 200 g/osobę.

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

1. pełne wyżywienie, 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. śniadanie w dniu 30.11.2023 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 do kawy, cytryna – bez ograniczeń;

1. obiady dwudaniowe z deserem i napojamiw dniach 29.11.2023 r. i 30.11.2023 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. kolacja z napojami w dniu 29.11.2023 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 do kawy, cytryna - bez ograniczeń.

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.