

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi hotelarskiej i restauracyjnej podczas szkolenia, które odbędzie się w terminie 14 – 16 maja 2025 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 14 – 16 maja 2025 r.**

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

IV. Szczegółowe informacje:

1. Świadczenie usługi hotelarskiej

- 1) **2 noclegi** w hotelu o minimum trzygwiazdkowym standardzie lub ośrodka szkoleniowym o standardzie minimum hotelu trzygwiazdkowego (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.

Ponadto hotel lub ośrodek szkoleniowy o standardzie minimum hotelu trzygwiazdkowego 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 63 osób:

z dnia 14 maja 2025 r. na dzień 15 maja 2025 r., i

z dnia 15 maja 2025 r. na dzień 16 maja 2025 r.,

w tym co najmniej 15 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.

2) Wykonawca w ramach świadczonej usługi zobowiązany jest zapewnić:

- **jedną salę wykładową** (w ustawieniu kinowym) **dla maksymalnie 60 osób** znajdującą się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie:
 - w dniu 14 maja 2025 r.** (w godzinach od 10.00 do 11.30)
 - w dniu 15 maja 2025 r.** (w godzinach od 10.00 do 11.30)
 - w dniu 16 maja 2025 r.** (w godzinach od 09.30 do 11.00)
- **trzy 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 dniu 14 maja 2025 r.** (w godzinach od 11.45 do 17.30)
 - w dniu 15 maja 2025 r.** (w godzinach od 11.45 do 17.30)
 - w dniu 16 maja 2025 r.** (w godzinach od 11.15 do 13.30)

przy czym:

- a) sala wykładowa i sale warsztatowe powinny stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenia zapewniające odpowiedni komfort pracy,
- b) 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);
 - 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;

- c) położenie sali wykładowej, sal warsztatowych oraz infrastruktury towarzyszącej musi umożliwiać swobodny i samodzielny dostęp dla osób z niepełnosprawnością ruchową,
 - d) Wykonawca przygotowuje stanowisko recepcyjne do rejestracji uczestników oraz rozstawi roll -up'y Zamawiającego,
 - e) 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,
 - f) 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.
 - g) Wykonawca zapewni dwa laptopy (z zainstalowanym oprogramowaniem Windows 7, Windows 8 lub Windows 10 oraz oprogramowanie obsługujące MS Office 2007 i Adobe Reader).
- 3) Wykonawca oznaczy miejsce, w którym odbywać się będzie 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 będzie szkolenie, do wiadomości uczestników,
- 4) Wykonawca zapewni całodobowy dostęp do internetu, telefonu i faksu, kolorowej kserokopiarki (max 500 kopii) laptopa oraz sprzętu audio np. magnetofon, w **terminie 14 – 16 maja 2025 r.**
- 5) Wykonawca zapewni co najmniej 40 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników szkolenia na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego **w terminie 14 – 16 maja 2025 r.**
2. **Świadczenie usługi restauracyjnej** polegającej na 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 przypadku zgłoszenia innych potrzeb żywieniowych (np. dieta bezglutenowa) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić tym osobom odpowiednie wyżywienie.

W ramach pełnego wyżywienia uczestnikom zostaną zapewnione:

a) **śniadanie w formie bufetu szwedzkiego,**

dla maksymalnie 63 osób w dniu 15 maja 2025 r.,

dla maksymalnie 63 osób w dniu 16 maja 2025 r.,

w tym w przeliczeniu na jedną osobę:

- pieczywo różne rodzaje co najmniej 150 g,
- parówki/kiełbaski frankfurterki co najmniej 50 g,
- jajecznicza 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;

b) **obiad dwudaniowy z deserem i napojami**

dla maksymalnie 63 osób w dniu 14 maja 2025 r.,

dla maksymalnie 63 osób w dniu 15 maja 2025 r.,

dla maksymalnie 63 osób w dniu 16 maja 2025 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;
- soki naturalne dwa rodzaje, woda mineralna – bez ograniczeń.

c) **kolacja z napojami**

dla maksymalnie 63 osób w dniu 14 maja 2025 r.,

dla maksymalnie 63 osób w dniu 15 maja 2025 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 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.

d) serwis kawowy w systemie ciągłym:

dla maksymalnie 63 osób w dniu 14 maja 2025 r.

(w godzinach od 09.00 do 17.30),

dla maksymalnie 63 osób w dniu 15 maja 2025 r.

(w godzinach od 09.45 do 17.30),

dla maksymalnie 63 osób w dniu 16 maja 2025 r.

(w godzinach od 09.30 do 13.30).

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 dzbanuszkach/kubeczkach, 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, w sumie wszystkich ciastek w ilości 6 sztuk 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.
- 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 $\frac{3}{4}$ 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 2023 r. poz. 1448),
 - estetycznego podawania posiłków.
- 2) W ramach dokonywania wyceny usługi hotelarsko – restauracyjnej niezbędne jest dokonanie wyceny każdej pozycji zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ.