

# Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

## I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi hotelarskiej i restauracyjnej podczas szkolenia, które odbędzie się w terminach: 19 – 21 maja 2025 r. (I etap) oraz 16 – 18 czerwca 2025 r. (II etap) 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 – 21 maja 2025 r. (I etap) oraz 16 – 18 czerwca 2025 r. (II etap)

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:

**20 osób z dnia 19.05.2025 r. na dzień 20.05.2025 r.**

**20 osób z dnia 20.05.2025 r. na dzień 21.05.2025 r.**

W tym:

z dnia 19.05.2025 r. na dzień 20.05.2025 r. 12 pokoi jednoosobowych, pozostałe dwuosobowe,

z dnia 20.05.2025 r. na dzień 21.05.2025 r. 12 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) **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:

**20 osób z dnia 16.06.2025 r. na dzień 17.06.2025 r.**

**20 osób z dnia 17.06.2025 r. na dzień 18.06.2025 r.**

W tym:

z dnia 16.06.2025 r. na dzień 17.06.2025 r. 12 pokoi jednoosobowych, pozostałe dwuosobowe,

z dnia 17.06.2025 r. na dzień 18.06.2025 r. 12 pokoi jednoosobowych, pozostałe

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.

- 3) Wykonawca w ramach świadczonej usługi zobowiązany jest zapewnić:
- jedną salę warsztatową (w ustawieniu warsztatowym, ale również z możliwością ustawienia samych krzeseł w podkowę) dla maksymalnie 20 osób, znajdującą się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie w dniach: 19.05.2025 r., 20.05.2025 r., 21.05.2025 r., 16.06.2025 r., 17.06.2025 r., 18.06.2025 r. – w godzinach od 9.00 do 18.00, każdego dnia, podczas pierwszego i drugiego etapu szkolenia

przy czym:

- a) sala warsztatowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy,
  - b) Wykonawca zapewni salę warsztatową wraz z następującym wyposażeniem:
    - krzesło dla każdej osoby;
    - stolik i krzesła dla trenerów oraz butelki z wodą gazowaną i niegazowaną dla maksymalnie 20 osób (pojemność butelki 500 ml) w terminie 19 – 21 maja 2025 r. (I etap) oraz w terminie 16 – 18 czerwca 2025 r. (II etap);
    - możliwość zaciemnienia sali;
    - oświetlenie naturalne i sztuczne;
    - nagłośnienie;
    - rzutnik multimedialny (obraz z rzutnika musi być widoczny dla wszystkich uczestników spotkania);
    - laptop z zainstalowanym aktualnym oprogramowaniem: Windows, MS Office 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;
  - c) położenie sali warsztatowej oraz infrastruktury towarzyszącej musi umożliwiać swobodny i samodzielny dostęp dla osób z niepełnosprawnością ruchową,
  - d) Wykonawca przygotuje stanowisko recepcyjne do rejestracji uczestników oraz rozstawi roll - up'y Zamawiającego,
  - e) sala warsztatowa 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.
- 4) 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), sala, w której odbywać się będą zajęcia oraz rozwiesi przed salą warsztatową program spotkania oraz w innych

miejscach, powszechnie dostępnych w obiekcie, w którym odbywać się będzie szkolenie, do wiadomości uczestników,

- 5) Wykonawca zapewni całodobowy dostęp do internetu, telefonu, kolorowej kserokopiarki (max 500 kopii), laptopa oraz sprzęt audio w dniach 19.05.2025 r., 20.05.2025 r., 21.05.2025 r., 16.06.2025 r., 17.06.2025 r., 18.06.2025 r.,
- 6) Wykonawca zapewni co najmniej 14 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników szkolenia na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego w dniach 19.05.2025 r., 20.05.2025 r., 21.05.2025 r., 16.06.2025 r., 17.06.2025 r., 18.06.2025 r.

2. Świadczenie usługi restauracyjnej, polegającej na zapewnieniu:

- 1) 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 etapem szkolenia, 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) śniadania, w dniach: 20.05.2025 r., 21.05.2025 r., 17.06.2025 r., 18.06.2025 r. dla maksymalnie 20 osób każde w formie bufetu szwedzkiego, w tym w przeliczeniu na jedną osobę:
  - pieczywo różne rodzaje co najmniej 150 g,
  - parówki/kiełbaski frankfurterki na ciepło co najmniej 50 g,
  - jajecznicą 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) obiady dwudaniowe z deserem i napojami w dniach: 19.05.2025 r., 20.05.2025 r., 21.05.2025 r., 16.06.2025 r., 17.06.2025 r., 18.06.2025 r. dla maksymalnie 20 osób każdy, w formie bufetu szwedzkiego, 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) kolacje z napojami w dniach: 19.05.2025 r., 20.05.2025 r., 16.06.2025 r., 17.06.2025 r. dla maksymalnie 20 osób każda, w formie bufetu szwedzkiego, 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.
- 7) serwis kawowy w systemie ciągłym (przez cały czas trwania każdego dnia każdego etapu szkolenia) dla maksymalnie 20 osób każda w dniach: 19.05.2025 r., 20.05.2025 r., 21.05.2025 r., 16.06.2025 r., 17.06.2025 r., 18.06.2025 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 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:
  - 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  $\frac{3}{4}$  objętości pojemnika – 1 sztuka na osobę.

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

- 2) 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.
- 3) W ramach dokonywania wyceny usługi hotelarsko – restauracyjnej niezbędne jest dokonanie wyceny każdej pozycji zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ.