

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi hotelarskiej i restauracyjnej wraz z zapewnieniem sal wykładowo-warsztatowych podczas konferencji, która odbędzie się na terenie województwa łódzkiego”.

II. Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. Świadczenie usługi hotelarskiej z pierwszego na drugi dzień konferencji (jeden nocleg) - maksymalnie 100 pokoi.
2. Zapewnienie sal wykładowo-warsztatowych podczas pierwszego i podczas drugiego dnia konferencji.
3. Świadczenie usługi restauracyjnej dla maksymalnie 240 osób podczas pierwszego i podczas drugiego dnia konferencji.

III. Termin realizacji:

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w ciągu dwóch następujących po sobie dniach roboczych (preferowane czwartek-piątek). Ostateczny termin zostanie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą w terminie do 3 dni roboczych od dnia zawarcia umowy. Zamawiający zastrzega, że realizacja usługi powinna nastąpić w okresie do 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

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

IV. Szczegółowe informacje:

1. **Świadczenie usługi hotelarskiej z pierwszego na drugi dzień konferencji (jeden nocleg) - maksymalnie 100 pokoi:**
 - 1) **1 nocleg** w obiekcie hotelarsko-konferencyjnym o minimum czterogwiazdkowym standardzie (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. Obiekt hotelarsko-restauracyjny 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 oraz musi zapewnić maksymalnie 100 pokoi. Ostateczna liczba pokoi uzależniona będzie od liczby zrekrutowanych uczestników konferencji, którzy zgłoszą potrzebę skorzystania z noclegu. Należy jednak zaznaczyć, że kluczowa będzie lokalizacja hotelu. Jeśli będzie on np. mieścił się w granicach administracyjnych Łodzi to z noclegu będą mogli skorzystać tylko uczestnicy konferencji deklarujący miejsce zamieszkania poza Łodzią. Analogicznie – uczestnik konferencji mieszkający w Łodzi będzie mógł skorzystać z noclegu tylko wówczas, gdy hotel będzie znajdował się poza Łodzią. Miejsce zamieszkania uczestników konferencji będzie weryfikowane przez Zamawiającego na etapie rekrutacji. Zamawiający zakłada, że w jednym pokoju zakwaterowany zostanie 1 uczestnik konferencji. Ostateczną liczbę pokoi Zamawiający poda Wykonawcy na 3 dni przed konferencją.

2. Zapewnienie sal wykładowo-warsztatowych podczas pierwszego i podczas drugiego dnia konferencji:

- **jedna sala wykładowa podczas pierwszego dnia konferencji** w godzinach od 09.00 do 16.00 (w ustawieniu kinowym) dla maksymalnie 240 osób znajdująca się na terenie obiektu hotelarsko-konferencyjnego, w którym zapewniony będzie nocleg oraz
- **sześć sal warsztatowych podczas drugiego dnia konferencji** w godzinach od 09.00 do 16.00 (w ustawieniu kinowym) dla maksymalnie 40 osób każda, znajdujących się na terenie obiektu hotelarsko-konferencyjnego, w którym realizowany będzie nocleg,

przy czym:

- a) sala wykładowa i sale warsztatowe powinny stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenia, powinny zapewniać komfort pracy, być dostosowane do liczby uczestników wydarzenia, aby dawać komfort poruszania się; powinny spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację i oświetlenie;
- b) Wykonawca zapewni salę wykładową i sześć sal warsztatowych wraz z następującym wyposażeniem:
 - krzesła dla każdej osoby;

- stolik i krzesła dla prelegentów oraz karafki z wodą mineralną gazowaną i niegazowaną. Podczas wystąpień poszczególnych prelegentów Wykonawca zobowiązany jest na bieżąco uzupełniać zapas wody;
 - możliwość zaciemnienia sali;
 - oświetlenie;
 - nagłośnienie;
 - co najmniej 1 działający mikrofon bezprzewodowy;
 - rzutnik multimedialny (obraz z rzutnika musi być widoczny dla wszystkich uczestników spotkania);
 - laptop połączony z projektorem/rzutnikiem multimedialnym, z dostępem do Internetu (z zainstalowanym oprogramowaniem min. Windows 10, oraz oprogramowanie obsługujące min. MS Office 2016 i Adobe Reader);
 - pilot do obsługi prezentacji 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 na co najmniej 60 minut przed rozpoczęciem konferencji,
- f) Wykonawca zapewni obsługę techniczną tj. co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej w trakcie trwania konferencji, dostępną przynajmniej na 60 min przed rozpoczęciem wydarzenia oraz w trakcie jego trwania.
- 2) Wykonawca umożliwi oznaczenie miejsca, w którym odbywać się będzie konferencja, w szczególności przy wejściu do budynku (nazwa wydarzenia, organizator, ologowanie), przy recepcji (nazwa wydarzenia, organizator, ologowanie, program wydarzenia), dojścia do sal i sale (nazwa sali, piętro, tytuł wydarzenia, organizator, ologowanie).

- 3) Wykonawca zapewni całodobowy dostęp do Internetu, telefonu, kolorowej kserokopiarki (max 500 kopii) podczas dwóch dni konferencji.
- 4) Wykonawca zapewni co najmniej 20 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników podczas dwóch dni konferencji.

3. Świadczenie usługi restauracyjnej dla maksymalnie 240 osób podczas pierwszego i podczas drugiego dnia konferencji:

usługa restauracyjna polega na zapewnieniu pełnego wyżywienia, z uwzględnieniem posiłków wegańskich. Ostateczna liczba osób, dla których przygotowana będzie usługa restauracyjna, w tym **spożywających posiłki mięsne oraz posiłki wegańskie**, uzależniona będzie od liczby zrekrutowanych uczestników wydarzenia, podana zostanie **Wykonawcy na 3 dni przed konferencją**.

W ramach pełnego wyżywienia uczestnikom zostaną zapewnione:

a) śniadanie dla maksymalnie 100 osób (podczas drugiego dnia konferencji) w formie bufetu szwedzkiego, 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/osoba,
- 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, w tym roślinne 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 240 osób zarówno podczas pierwszego, jak i drugiego dnia konferencji w formie bufetu szwedzkiego z możliwością jednoczesnego wyboru spośród:

- 2 (dwóch) opcji dania pierwszego (w tym jednej wegańskiej),
- 4 (czterech) opcji dania drugiego (w tym dwóch wegańskich),
- 2 (dwóch) deserów (w tym jednego wegańskiego).

Obiad powinien składać się na przykład z następujących dań (lub innych zapewnionych w co najmniej jednakowym standardzie):

- dania I – zupa (dwie opcje) – łącznie co najmniej 300 ml/os., np.: zupa krem z zielonego groszku z grzankami, zupa krem z dyni;
- dania II na ciepło (cztery opcje do wyboru, w tym dwie wegańskie) – łącznie co najmniej 300 g/os. np. indyk z gruszką i tymiankiem, placki z cukinii, makaron z łososem, wołowina duszona w sosie;
- dodatków skrobiowych do dania II (trzy do wyboru) – łącznie co najmniej 200 g/os., np. kluski śląskie, ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, frytki;
- dodatków warzywnych do dania II (trzy do wyboru) – łącznie co najmniej 200 g/os., np. gotowane jarzyny, sałatka ze świeżych warzyw, fasola szparagowa;
- deseru – cztery rodzaje (w tym dwa wegańskie).

Ponadto w trakcie obiadu powinny zostać zapewnione napoje:

- soki naturalne - dwa rodzaje - bez ograniczeń,
- woda mineralna w karafkach – bez ograniczeń,
- kawa, herbata – bez ograniczeń.

c) Uroczysta kolacja z napojami

dla maksymalnie 240 osób podczas pierwszego dnia konferencji, w tym w przeliczeniu na jedną osobę:

- danie główne w formie gorącego posiłku co najmniej 250 g (w odpowiedniej liczbie wersji mięsnych i wegańskich)
- przystawki różne, co najmniej 3 rodzaje (w tym 1 wegańska) co najmniej 100 g każda, np.
 - sushi, łatwe w objęciu palcami, o zwartej konsystencji, do estetycznego spożycia “na jeden kęs” – 3 szt./os., min. 4 różne rodzaje;

- tartaletki z szynką włoską, czarnymi oliwkami i parmezanem, tartaletki z gruszką, serem lazur i orzechami, tartaletki z kozim serem, cukinią i wędzonym łososiem – 3 szt./os., min. 3 różne rodzaje;
 - polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim, z farszem pieczarkowym – 2 porcje/os.
 - wegański torcik warzywny – 1 porcja/os.
- pieczywo różne rodzaje co najmniej 100 g na osobę;
 - masło co najmniej 30 g na osobę;
 - deska wędlin – 3 różne rodzaje co najmniej 80 g na osobę;
 - deska serów różne rodzaje - brie, camembert, rokpól, dwa rodzaje serów żółtych - co najmniej 50 g na osobę;
 - świeże warzywa i owoce, różne rodzaje co najmniej 150 g na osobę;
 - woda mineralna, kawa, herbata, cukier, mleko do kawy, cytryna - bez ograniczeń.

d) serwis kawowy w systemie ciągłym

dla maksymalnie 240 osób zarówno podczas pierwszego, jak i drugiego dnia konferencji.

W ramach serwisu kawowego w systemie ciągłym uczestnikom zostanie zapewniony nieograniczony dostęp do:

- wrzątku w warniku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, kawy naturalnej serwowanej z ekspresu (co najmniej 6 urządzeń) umożliwiającego przygotowanie kawy typu: espresso, cappuccino, latte;
- wody mineralnej niegazowanej z miętą i cytryną w dyspenserze lub w dzbankach;
- wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w butelkach szklanych o pojemności co najmniej 300 ml – po jednej butelce każdego rodzaju wody na osobę;
- soków naturalnych - pomarańczowego, jabłkowego i porzeczkowego w dzbankach;
- cukru białego, cukru brązowego, słodzika;
- śmietanki/mleka krowiego do kawy w dzbanuszkach/kubeczkach;
- mleka roślinnego w dzbanuszkach/kubeczkach – oznakowane;

- cytryny w plasterkach.

Ponadto w ramach serwisu kawowego w systemie ciągłym Wykonawca zapewni:

- ciastka podane na półmiskach/paterach tj.:

- rogaliki drożdżowe z nadzieniem owocowym, co najmniej 60 g/szt. – 2 szt./os.
- mini pączki jogurtowe/serowe, co najmniej 10 g/szt.– 2 szt./os.;
- babeczki z budyniem, co najmniej 60 g/szt. – 2 szt./os.;
- ciastka kruche z orzechami lub czekoladą, co najmniej 15 g/szt. – 2 szt./os.

- mini sałatki greckie z kaszą bulgur, oliwkami, serem feta, ogórkiem zielonym, pomidorem, cebulą i sosem winegret;

podana w miseczkach/kubeczkach/pucharkach o pojemności co najmniej 150 ml z łyżeczką, wypełniająca co najmniej $\frac{3}{4}$ objętości pojemnika – 1 szt./os.;

- 4 rodzaje kanapek dekoracyjnych serwowanych na bagietce pszennej i żytniej, z różnymi dodatkami: z salami, z wędzoną pierśią z kurczaka, z serem kozim, z mozzarellą, z camembertem, z pastą jajeczną. Wszystkie ze świeżymi warzywami i ziołami: sałatą, roszponką, rukolą, pomidorkami koktajlowymi, świeżym ogórkiem, oliwkami, kiełkami, bazylią – w równych ilościach każdego rodzaju kanapki, co najmniej 80 g/szt. – 5 szt./os.;
- 2 rodzaje wytrawnych przekąsek, np.:
 - ciasto francuskie z burakiem, twarożkiem z mleka koziego i pestkami dyni – co najmniej 60 g/szt. – 5 szt./os.;
 - paszteciki z ciasta francuskiego z pieczarkami i porem – co najmniej 60 g/szt. – 5 szt./os.;
 - ciasto filo ze szpinakiem, czosnkiem i serem Lazur - co najmniej 60 g/szt. – 5 szt./os.;
- 3 rodzaje owoców np. jabłka, banany, winogrona (co najmniej 200 g/os.);
- 3 rodzaje świeżych warzyw np. marchewka, papryka, ogórek świeży (co najmniej 200g/os.) z 3 naturalnymi dipami (np. czosnkowym, ziołowym, pomidorowym).

Serwis kawowy powinien zostać usytuowany w bezpośredniej bliskości sali wykładowej podczas pierwszego dnia konferencji i sal warsztatowych podczas

drugiego dnia konferencji w miejscu łatwo dostępnym dla osób z niepełnosprawnością ruchową.

- 3.1.** Zamawiający zastrzega sobie możliwość wniesienia zastrzeżeń, uwag do menu, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić. Wymaga się realizacji usługi na podstawie uzgodnionej przez Strony i zaakceptowanej przez Zamawiającego propozycji menu. Dokładne menu (dot. obiadu dwudaniowego z deserem podczas pierwszego i drugiego dnia konferencji oraz kolacji – dania głównego i przystawek - podczas pierwszego dnia konferencji) Wykonawca zaproponuje i przedłoży do akceptacji Zamawiającego w ciągu 3 dni po podpisaniu umowy. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu min. 2 rodzaje menu do wyboru i akceptacji na każdy dzień konferencji.
- 3.2.** W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
- przygotowania i podania posiłków,
 - zapewnienia stołów:
 - stół w formie bufetu szwedzkiego ustawiony w sposób umożliwiający uczestnikom konferencji swobodny dostęp do ułożonych na nim posiłków, w trakcie serwisu kawowego;
 - 2 stoły dla osób niepełnosprawnych poruszających się na wózkach inwalidzkich;
 - stoły koktajlowe o wysokości co najmniej 110 cm lub tradycyjne, w ilości zapewniającej wszystkim swobodne spożywanie posiłków.
 - nakrycia wszystkich stołów podczas konferencji obrusami, skirtingami lub naciągami (pokrowce elastyczne) - czystymi i wyprasowanymi;
 - zapewnienia jednolitej zastawy ceramicznej i szklanej (filiżanki, szklanki, talerzyki) bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp., sztuców platerowych, serwetek papierowych dla każdego uczestnika konferencji. Wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru;
 - zapewnienia obsługi kelnerskiej, która będzie wyglądać czysto i schludnie
 - przez cały czas trwania konferencji. Do zadań obsługi kelnerskiej będzie należała m.in. dystrybucja i uzupełnianie artykułów spożywczych, przekąsek, obsługa ekspresu, sprzątanie naczyń, utrzymanie czystości itp.

- sprzątnięcia stołów i zastawy przez czas trwania konferencji, a także po jej zakończeniu (wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi);
- usuwania i utylizacji odpadów i śmieci wytworzonych w trakcie spożywania posiłków podczas konferencji;
- 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.

V. Ramowy plan konferencji

Pierwszy dzień konferencji:

- 9.00 – 10.00 – Rejestracja uczestników
- 10.00 – 11.00 – I blok wykładów
- 11.00 – 11.30 – przerwa
- 11.30 – 12.30 – II blok wykładów
- 12.30 – 13.00 – przerwa
- 13.00 – 14.30 – III blok wykładów
- 14.30 – 15.30 – zakończenie konferencji i obiad
- 19:00 – 21:00 Kolacja

Drugi dzień konferencji:

- 9.00 – 11.00 – Równoległe sesje warsztatowe
- 11.00 – 11.30 – przerwa
- 11.30 – 13.30 – Równoległe sesje warsztatowe
- 13.30 – 14.00 – przerwa
- 14.00 – 16.00 – Równoległe sesje warsztatowe

- 16.00 – 17.00 – zakończenie konferencji i obiad

Harmonogram może ulec zmianie np. w drugim dniu konferencji możliwa zmiana trzech dwugodzinnych warsztatów na dwa trzygodzinne warsztaty.

VI. Informacja o finansowaniu

Przedmiot zamówienia współfinansowany będzie przez Unię Europejską w ramach Planu Odbudowy dla Europy (NextGeneration EU) ze środków Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponentu A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”, Inwestycji A3.1.1: Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, przedsięwzięcia: „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego, uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych”.