

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi hotelarsko - restauracyjnej podczas IX Wojewódzkiego Zjazdu Liderów Młodzieżowych w terminie **06 – 10.10.2025 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 **06 – 10.10.2025 r.**

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

IV. Szczegółowe informacje:

1. Świadczenie usługi hotelarskiej

- 1) 4 noclegi w hotelu o minimum dwugwiazdkowym standardzie lub ośrodka 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. 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:

125 osób z dnia 06.10.2025 na dzień 07.10.2025,

125 osób z dnia 07.10.2025 na dzień 08.10.2025,

125 osób z dnia 08.10.2025 na dzień 09.10.2025,

125 osób z dnia 09.10.2025 na dzień 10.10.2025,

w tym

z dnia **06.10.2025 na dzień 07.10.2025**, co najmniej 5 pokoi jednoosobowych, pozostałe dwu, trzy i czteroosobowe.

z dnia **07.10.2025 na dzień 08.10.2025**, co najmniej 10 pokoi jednoosobowych, pozostałe dwu, trzy i czteroosobowe

z dnia **08.10.2025 na dzień 09.10.2025**, co najmniej 4 pokoje jednoosobowe, pozostałe dwu, trzy i czteroosobowe.

z dnia **09.10.2025 na dzień 10.10.2025**, co najmniej 3 pokoje jednoosobowe, pozostałe dwu, trzy i czteroosobowe.

Łóżka w pokojach dwu, trzy i czteroosobowych 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 Zjazdem , zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień.

2) Wykonawca w ramach świadczonej usługi zobowiązany jest zapewnić:

- jedną salę wykładową (w ustawieniu kinowym) dla co najmniej 125 osób znajdującą się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie w dniach: **06.10.2025, 07.10.2025, 08.10.2025, 09.10.2025, 10.10.2025**.
- jedną salę warsztatową (w ustawieniu warsztatowym ze stołami) dla co najmniej 10 osób znajdującą się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie w dniach: **06.10.2025, 07.10.2025, 08.10.2025, 09.10.2025, 10.10.2025**.
- pięć sal warsztatowych (w ustawieniu warsztatowym, ale również z możliwością ustawienia samych krzeseł w podkowę) dla co najmniej 25 osób każda, znajdujących się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie w dniach: **07.10.2025, 08.10.2025, 09.10.2025**,

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) z zastrzeżeniem, że w sali warsztatowej dla

maksymalnie 10 osób musi znajdować się co najmniej 5 stolików i krzesła dla każdej osoby;

- możliwość zaciemnienia sali;
 - 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) sala wykładowa, sale warsztatowe i recepcja wraz ze sprawnym sprzętem muszą być dostępne każdego dnia Zjazdu co najmniej 60 minut przed rozpoczęciem zajęć,
- e) 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 Zjazdu;
- f) każda sala powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację, oświetlenie naturalne i sztuczne;

UWAGA ZAMAWIAJĄCEGO: Ze względu na specyfikę wykonania zamówienia, zgodnie ze szczegółowym harmonogramem, który zostanie udostępniony Wykonawcy, z którym zostanie zawarta umowa, Zamawiający dopuszcza możliwość wykorzystania sali wykładowej zamiennie jako sali warsztatowej w dniach **07.10.2025, 08.10.2025, 09.10.2025,**

- 3) Wykonawca oznaczy miejsce, w którym odbywać się będzie Zjazd , 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) dwa laptopy (z zainstalowanym oprogramowaniem Windows 7, Windows 8 lub Windows 10 oraz oprogramowanie obsługujące MS Office 2007 i Adobe Reader) oraz sprzętu audio np. magnetofon, w dniach **06.10.2025, 07.10.2025, 08.10.2025, 09.10.2025, 10.10.2025.**
- 5) Wykonawca zapewni co najmniej 15 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników szkolenia na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego w dniach **06.10.2025, 07.10.2025, 08.10.2025, 09.10.2025, 10.10.2025.**
- 6) zapewnienie 30 sztuk kocy lub karimat lub materacy w celu przeprowadzenia warsztatów w dniu **06.10.2025, 09.10.2025,**
- 7) hotel /ośrodek szkoleniowy musi posiadać zadbane teren zielony umożliwiający integrację oraz przystosowany do przeprowadzenia zajęć sportowych na świeżym powietrzu dla co najmniej 65 osób jednocześnie oraz mieć na wyposażeniu podstawowy sprzęt sportowy do wykorzystania zgodnie z zapleczem sportowym znajdującym się na terenie hotelu/ ośrodka szkoleniowego, takim jak np.: boisko do piłki nożnej i piłka do gry lub boisko do piłki siatkowej i piłka do gry lub kort i sprzęt do gry w badmintona/tenisa,
- 8) hotel /ośrodek szkoleniowy musi posiadać miejsce do organizacji ogniska umożliwiające integrację dla co najmniej 125 osób.
- 2. Świadczenie usługi restauracyjnej** na terenie hotelu/ ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie, polegające na:
 - 1) pełnym wyżywieniu, 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 Zjazdem, zgodnie z opisanymi wytycznymi na każdy dzień. W przypadku zgłoszenia innych potrzeb żywieniowych (np. dieta bezglutenowa) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić tym osobom odpowiednie wyżywienie. Ponadto Zamawiający dopuszcza serwowanie posiłków: śniadania, obiad, kolacja maksymalnie w dwóch turach z wyłączeniem jednej kolacji w formie ogniska.

W ramach pełnego wyżywienia uczestnikom zostaną zapewnione:

- a) śniadania w dniach **07.10.2025, 08.10.2025, 09.10.2025, 10.10.2025** dla maksymalnie 125 osób każde, w formie bufetu szwedzkiego, w tym w przeliczeniu na jedną osobę:
- pieczywo różne rodzaje co najmniej 150 g,
 - parówki/kielbaski frankfurterki co najmniej 50 g,
 - jajecznica 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 rodzaj 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 **06.10.2025, 07.10.2025, 08.10.2025, 09.10.2025, 10.10.2025**, dla maksymalnie 125 osób każdy, 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 **06.10.2025, 07.10.2025, 08.10.2025, 09.10.2025**, dla maksymalnie 125 osób każdy, 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;

ca) w ramach jednej kolacji spośród wszystkich wyżej wymienionych dni, Wykonawca jest zobowiązany zorganizować dla uczestników kolację w formie ogniska. Dzień kolacji w formie ogniska zostanie wskazany Wykonawcy przez Zmawiającego na 3 dni przed szkoleniem. Kolacja w formie ogniska z napojami podawana przez obsługę kelnerską w przeliczeniu na jedną osobę:

- kiełbasa ogniskowa co najmniej 50 g,
- karkówka w marynacie co najmniej 50 g,
- pałka z kurczaka w ziołach co najmniej (1 pałka),
- kaszanka wiejska co najmniej 50 g,
- bigos co najmniej 50 g,
- szaszłyk wegetariański co najmniej 100 g,
- ziemniak pieczony co najmniej 1 szt. (150 g + masło 10g),
- sos tzatziki co najmniej 50 g,
- smalec gospodarski co najmniej 50 g,
- ogórki małosolne co najmniej 50 g,
- ogórki kiszzone co najmniej 50 g,
- sałatka grillowa co najmniej 50 g,
- sałatka grecka co najmniej 50 g,
- musztarda, ketchup co najmniej po 100 g każde,
- pieczywo różne rodzaje co najmniej 100 g,
- herbata z cytryną bez ograniczeń podgrzewana podczas ogniska, cukier,
- 2 rodzaje soków, woda mineralna – bez ograniczeń,
- naczynia i sztućce jednorazowe;

2) serwis kawowy dla maksymalnie 125 osób każdy w systemie:

– 1 przerwa kawowa w dniach **06.10.2025, 07.10.2025, 08.10.2025, 09.10.2025, 10.10.2025,**

każda po minimum 30 minut w godzinach ustalonych z Zamawiającym.
Ostateczna liczba osób korzystających z serwisu kawowego, godziny przerw kawowych oraz rozmieszczenie serwisu kawowego podane zostaną Wykonawcy na 3 dni przed Zjazdem, zgodnie z opisanymi wytycznymi na każdy dzień.

W ramach serwisu kawowego 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, mleko roślinne, cytryny w plastrach - bez ograniczeń 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 3 sztuki na osobę,
- owoce (pomarańcze, kiwi, winogrona, ananas) - pokrojone w kostkę, schłodzone, przystrojone świeżym listkiem mięty, podane w pucharkach/kubeczkach o pojemności co najmniej 150 ml z widelczykiem, wypełnione co najmniej w $\frac{3}{4}$ objętości pojemnika – 1 sztuka na osobę.

- 3) Woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 500 ml bez ograniczeń w systemie ciągłym w dniach **06.10.2025, 07.10.2025, 08.10.2025, 09.10.2025, 10.10.2025.**, ustawiona na stoliku przed salą wykładową.
- 4) 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.
- 5) W ramach dokonywania wyceny usługi hotelarsko – restauracyjnej niezbędne jest dokonanie wyceny każdej pozycji zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ.