

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi hotelarsko - restauracyjnej podczas szkolenia w terminie **10 – 11 września 2026 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 **10 – 11.09.2026 r.**

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

IV. Szczegółowe informacje:

1. Świadczenie usługi hotelarskiej

- 1) 1 nocleg 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:

52 osób z dnia 10.09.2026 na dzień 11.09.2026, w tym z dnia **10.09.2026 na dzień 11.09.2026**, co najmniej 6 pokoi jednoosobowych, pozostałe dwuosobowe.

- a) 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).

- b) **ostateczna liczba osób, korzystających z usługi hotelarskiej** uzależniona będzie od liczby zrekrutowanych uczestników szkolenia. Zamawiający **poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed szkoleniem** o ostatecznej liczbie uczestników zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą.

2) Wykonawca w ramach świadczonej usługi zobowiązany jest zapewnić:

- dwie sale warsztatowe (w ustawieniu warsztatowym, ale również z możliwością ustawienia samych krzesel w podkowę) dla co najmniej 26 osób każda, znajdujących się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie w dniach: **10.09.2026, 11.09.2026**,

przy czym:

- a) sale warsztatowe powinny stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenia zapewniające odpowiedni komfort pracy,
- b) Wykonawca zapewni dwie sale warsztatowe wraz z następującym wyposażeniem każda:
 - krzesła dla każdej osoby;
 - stolik i krzesła dla trenerów oraz butelki z wodą gazowaną i niegazowaną (pojemność butelki 500 ml)
 - możliwość zaciemnienia sali;
 - nagłośnienie;
 - mikrofon bezprzewodowy;
 - rzutnik multimedialny (obraz z rzutnika musi być widoczny dla wszystkich uczestników spotkania);
 - piloty do zmiany slajdów w prezentacjach multimedialnych w każdej sali warsztatowej;
 - 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 sal warsztatowych oraz infrastruktury towarzyszącej musi umożliwiać swobodny i samodzielny dostęp dla osób z niepełnosprawnością ruchową,
- d) sale warsztatowe i recepcja wraz ze sprawnym sprzętem muszą być dostępne każdego szkolenia co najmniej 60 minut przed rozpoczęciem zajęć,

- e) każda sala powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację, oświetlenie naturalne i sztuczne;
- 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 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, w dniach **10.09.2026, 11.09.2026,**
- 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 **10.09.2026, 11.09.2026,**
- 5) **Wykonawca zapewni obsługę organizacyjną szkolenia oraz obsługę techniczną szkolenia tj. co najmniej jedną osobę do obsługi organizacyjnej szkolenia z zapewnieniem obecności na miejscu szkolenia oraz do obsługi technicznej w trakcie trwania zajęć,** dostępną przynajmniej na 60 min przed rozpoczęciem zajęć oraz w trakcie trwania szkolenia, **w dniach 10.09.2026, 11.09.2026;**
- 6) Wykonawca zapewni co najmniej 40 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników szkolenia na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego w dniach **10.09.2026, 11.09.2026,**

2. Świadczenie usługi restauracyjnej na terenie hotelu/ ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie, polegające na:

- 1) pełnym wyżywieniu, z uwzględnieniem posiłków wegetariańskich. 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 dniu **11.09.2026**, dla maksymalnie 52 osób w formie bufetu szwedzkiego, w tym w przeliczeniu na jedną osobę:
- pieczywo różne rodzaje co najmniej 100 g,
 - parówki/kiełbaski frankfurterki co najmniej 25 g,
 - jajecznicą z co najmniej 2 jaj,

- naleśniki z dodatkami co najmniej 100 g,
 - wędliny 4 rodzaje co najmniej 40 g,
 - paszety 2 rodzaje co najmniej 10 g,
 - sery różne rodzaje (np. żółty, pleśniowy, biały/twarożek), co najmniej 40 g,
 - masło co najmniej 20 g,
 - dżemy 2 rodzaje co najmniej 30 g,
 - miód co najmniej 10 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 80 g,
 - soki naturalne dwa rodzaje co najmniej 200 ml,
 - woda mineralna, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, śmietanka do kawy, cytryna – bez ograniczeń;
- b) obiady dwudaniowe z deserem i napojami w dniach **10.09.2026, 11.09.2026**, dla maksymalnie 52 osób każdy w tym w przeliczeniu na jedną osobę:
- zupa co najmniej 100 ml; w tym zamiennie porcje wegetariańskie,
 - mięso co najmniej 100 g po przygotowaniu; w tym zamiennie porcje wegetariańskie,
 - ziemniaki/ryż/makaron/kasza co najmniej 100 g,
 - gotowane jarzyny różne rodzaje co najmniej 100 g,
 - surówki różne rodzaje co najmniej 100 g,
 - deser zimny lub ciepły co najmniej 100 g,
 - soki naturalne dwa rodzaje, woda mineralna – bez ograniczeń;
- c) kolacja z napojami w dniu **10.09.2026**, dla maksymalnie 52 osób, w tym w przeliczeniu na jedną osobę:
- danie główne w formie gorącego posiłku co najmniej 200 g, w tym zamiennie porcje wegetariańskie,
 - przystawki różne, co najmniej 5 rodzajów (w tym 3 wegetariańskie) co najmniej 70 g każda,
 - pieczywo różne rodzaje co najmniej 100 g,
 - masło co najmniej 20 g,
 - wędliny różne rodzaje co najmniej 40 g,
 - sery różne rodzaje(np. żółty, pleśniowy, biały/twarożek), co najmniej 40 g,
 - świeże warzywa i owoce różne rodzaje co najmniej 80 g,
 - soki naturalne dwa rodzaje, woda mineralna, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, mleko do kawy, cytryna - bez ograniczeń;

- 2) serwis kawowy w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym
w dniu 10.09.2026, (od godziny 09:00 do godziny 17:45),
w dniu 11.09.2026, (od godziny 08:00 do godziny 15:45),
dla maksymalnie 52 osób każdy,

W ramach każdego serwisu kawowego uczestnikom zostanie zapewniony nieograniczony dostęp do:

- wrzątku w warniku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, herbata ziołowa tj. mięta i rumianek, kawy naturalnej serwowanej z ekspresu umożliwiającego przygotowanie kawy typu: espresso, cappuccino, latte; kawa mielona i rozpuszczalna
- wody mineralnej niegazowanej z mięta i cytryną w dyspenserze lub w karafkach;
- wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w butelkach o pojemności 500 ustawionej na osobnym stoliku przed salą wykładową.
- 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 każdego serwisu kawowego Wykonawca zapewni poczęstunek:

- co najmniej 2 rodzaje świeżych ciast serwowanych w papierowych papilotkach np. sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe (po co najmniej 50 g/os);
- ciastka podane na półmiskach/paterach:
 - croissanty, co najmniej 30 g/szt. – 1 szt./os.;
 - mini pączki jogurtowe/serowe, co najmniej 20 g/szt.– 2 szt./os.;
 - babeczki z budyniem, co najmniej 30 g/szt. – 1 szt./os.;
 - ciastka kruche z orzechami lub czekoladą, co najmniej 15 g/szt. – 1 szt./os.;
- owoce (pomarańcze, ananas, kiwi, winogrona,) 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 szt./os.
- 3 rodzaje świeżych warzyw np. marchewka, papryka, ogórek świeży (co najmniej 100g/os.) z 3 naturalnymi dipami (np. czosnkowym, ziołowym, pomidorowym);

- 3 rodzaje orzechów tj. orzechy włoskie, migdały oraz nerkowce – 25g na osobę.

Serwis kawowy powinien zostać usytuowany w bezpośredniej bliskości każdej sali warsztatowej w miejscu łatwo dostępnym dla osób z niepełnosprawnością ruchową.

2.1 W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- zapewnienia stołów:
 - stół w formie bufetu szwedzkiego ustawiony w sposób umożliwiający uczestnikom szkolenia swobodny dostęp do ułożonego na nim poczęstunku oraz napoi, w trakcie serwisu kawowego;
 - 1 stół dla osób niepełnosprawnych poruszających się na wózkach inwalidzkich;

3) **Ostateczna liczba osób korzystających z usługi restauracyjnej**

(spożywających posiłki mięsne oraz posiłki wegetariańskie oraz korzystających z serwisu kawowego z poczęstunkiem, uzależniona będzie od liczby zrekrutowanych uczestników szkolenia. **Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed szkoleniem** o ostatecznej liczbie uczestników oraz przekaze informację o godzinach serwowania posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą.

4) Wszelkie dokonywanie zmian w standardzie posiłków, wchodzących w skład usługi restauracyjnej wyłącznie za zgodą Zamawiającego. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- zapewnienia jednolitej zastawy ceramicznej i szklanej (filiżanki, szklanki, talerzyki) bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp., sztuców platerowych, serwetek papierowych dla wszystkich uczestników wydarzenia. Wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru lub tworzywa na bazie biomasy.
- zapewnienia obsługi kelnerskiej, która będzie wyglądać czysto i schludnie przez cały czas trwania wydarzeń. Do zadań obsługi kelnerskiej będzie należała m.in. dystrybucja i uzupełnianie artykułów spożywczych, przekąsek, obsługa ekspresu, sprzątanie naczyń, utrzymanie czystości itp.
- sprzątania stołów i zastawy przez czas trwania każdego wydarzenia, a także po jego zakończeniu (wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi);
- usuwania i utylizacji odpadów i śmieci wytworzonych w trakcie spożywania posiłków podczas wydarzenia;
- 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 2025 r. poz. 1424),
 - 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.