

Opis przedmiotu zamówienia

1. Oznaczenia kodu CPV – Wspólnego Słownika Zamówień (kod i opis):

Główny kod CPV:

80500000-9 - Usługi szkoleniowe

2. Przedmiotem zamówienia jest organizacja dwudniowego szkolenia wyjazdowego dla pracowników Państwowej Inspekcji Pracy Okręgowego Inspektoratu Pracy w Łodzi oraz Oddziałów.
3. Przez pojęcie szkolenia Zamawiający rozumie wyjazdową formułę doskonalenia zawodowego trwającą 2 dni robocze, w tym 1 nocleg.
4. Szkolenie przewidziane jest dla maksymalnie 140 osób.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z opcji zwiększenia maksymalnej liczby uczestników szkolenia o maksymalnie 10 dodatkowych osób. Uruchomienie tej opcji nastąpi poprzez pisemne powiadomienie Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed terminem rozpoczęcia szkolenia, a rozliczenie nastąpi zgodnie z przyjętą stawką jednostkową za uczestnika.
6. Zamawiający ustala, że cena brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia dla jednej osoby nie może ulec zmianie. Zamawiający zapłaci tylko za faktycznie zrealizowane zamówienie – liczba przeszkolonych osób zgodnie z listą obecności.
7. Szkolenie odbywać się będzie na terenie województwa łódzkiego, z wyłączeniem terenu Miasta Łodzi.
8. Termin szkolenia: zamówienie zostanie zrealizowane w terminie 2 dni roboczych w okresie od 02.12.2024 r. do 19.12.2024 r. w dniach od poniedziałku do czwartku. Dokładne terminy uwzględniające zapisy pkt. 7 OPZ Wykonawca winien podać w formularzu oferty.
9. Wykonawca zapewni:
 - A. **Zakwaterowanie** – miejscem szkolenia powinien być obiekt typu hotel/pensjonat/obiekt konferencyjny (zgodnie z obwieszczeniem Ministra Sportu i Turystyki z dnia 26 października 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166 ze zm.), zwany później „obiektem”.

Przez obiekt Zamawiający rozumie jeden obiekt wyposażony w liczbę miejsc noclegowych wystarczającą dla zakwaterowania 140 osób w miejscu wskazanym w pkt. 7. Uczestnicy szkolenia muszą być zakwaterowani w pierwszej kolejności w pokojach dwuosobowych, gdzie znajdują się 1-osobowe łóżka wraz z pościelą. Dopuszczalne jest zakwaterowanie w pokojach jedno i co najwyżej 5-osobowych, w których znajdują się 1-osobowe łóżka wraz z pościelą. W przypadku nieparzystej liczby osób tej samej płci, Wykonawca zapewni dla takich osób oddzielne pokoje. Nie dopuszcza się łóżek piętrowych. Węzły sanitarne w ośrodku mają być dostępne w każdym pokoju. Przez „węzeł sanitarny” Zamawiający rozumie co najmniej toaletę z wodą bieżącą (tzw. „WC”), umywalkę oraz kabinę prysznicową/wannę. Węzły sanitarne muszą zapewniać intymność osobom z nich korzystającym.

Wykonawca zabezpieczy dostęp do miejsc parkingowych w bezpośredniej bliskości obiektu zakwaterowania oraz sali konferencyjnej.

Temperatura w pokojach noclegowych powinna zapewniać komfort termiczny, zgodny z powszechnymi normami. W okresie zimowym zaleca się utrzymywanie temperatury w granicach 20-22°C. Każdy pokój powinien umożliwiać regulację temperatury przez pracowników, co pozwala na dostosowanie warunków do indywidualnych preferencji.

B. Wyposażenie obiektu konferencyjnego w salę wraz z obsługą techniczną

– obiekt musi posiadać minimum jedną salę konferencyjną dla 140 osób, wyposażoną w: krzesła dla każdej osoby, możliwość zaciemnienia sali, oświetlenie naturalne i/lub sztuczne, nagłośnienie, nie mniej niż dwa działające mikrofony, zestaw multimedialny: laptop/komputer/ekran/rzutnik, flipchart. Dodatkowo Zamawiający wymaga zapewnienia drugiej sali dla ok. 20 osób w drugim dniu szkolenia.

C. Wyżywienie dla wszystkich uczestników szkolenia zgłoszonych przez Zamawiającego składające się z:

- 1) Pierwszy dzień: obiad, kolacja – dla wszystkich uczestników.
- 2) Drugi dzień: śniadanie – dla wszystkich uczestników.
- 3) Serwisy kawowe pierwszego i drugiego dnia szkolenia – dla wszystkich uczestników.
- 4) Serwis kawowy:
 - napoje zimne: woda gazowana i niegazowana, sok;
 - napoje gorące: kawa, mleko do kawy, cukier, herbata – minimum 2 rodzaje, w tym jedna czarna;

- minimum 2 rodzaje ciasta;
- ciastka;
- serwis powinien być uzupełniany na bieżąco podczas trwania wszystkich bloków szkoleniowych.

5) Śniadanie:

- w formie bufetu szwedzkiego
- bufet na zimno – minimum 3 rodzaje wędlin, 3 rodzaje serów, jogurty (naturalne i/lub owocowe), jajka na twardo, warzywa, owoce;
- bufet na ciepło – 2 dania do wyboru (np. jajecznica, parówki, kiełbaski, naleśniki itp.);
- dodatki – pieczywo, masło, cukier, mleko;
- napoje – kawa, herbata, soki (minimum dwa rodzaje), woda.

6) Obiad:

- w formie bufetu szwedzkiego;
- jeden rodzaj zupy;
- minimum dwa rodzaje ciepłego dania głównego (w tym jedno wegetariańskie);
- dwa rodzaje sałatek lub surówek do wyboru;
- minimum dwa rodzaje dodatków skrobiowych;
- napoje – kawa, herbata, soki (minimum dwa rodzaje), woda.

7) Kolacja:

- serwowana;
- dwa rodzaje przystawki (w tym wegetariańska);
- trzy rodzaje dania głównego (w tym wegetariańskie);
- dodatek skrobiowy;
- surówka;
- deser;
- dodatki – pieczywo, masło, cukier, mleko;
- napoje – kawa, herbata, soki (minimum dwa rodzaje), woda;
- zimna płyta zawierająca w szczególności: półmiski serów, wędlin i mięs; min. 2 rodzaje sałatek; rolady mięsne / rybne / warzywne, mięsa z dipami / sosami i/lub w galarecie, śledzie, przekąski typu fingerfood itd.

8) Wykonawca winien zadbać, aby podawane produkty były świeże.

- 9) Wykonawca zapewni usługi gastronomiczne zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023.1448 t.j. z dnia 2023.07.28), a także aktami wykonawczymi do ww. ustawy. Wykonawca ponosi odpowiedzialność przewidzianą ww. ustawą.
- 10) Wykonawca jest zobowiązany do specjalnego dostosowania posiłków w przypadku osób mających szczególne wymagania w tym zakresie, wynikające ze stanu zdrowia bądź światopoglądu – Zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę.
- 11) Menu będzie ustalone z Zamawiającym na 5 dni przed szkoleniem i musi być przez niego zaakceptowane. Śniadanie i obiad odbędzie się w formie bufetu szwedzkiego, kolacja musi się odbyć w formie zasiadanej, z gwarancją miejsca dla każdego uczestnika podczas każdego z posiłków.
- D. Wykonawca zapewni ponadto sprawną realizację szkolenia według programu dostarczonego przez Zamawiającego.
- E. Wykonawca zapewni odrębne miejsce wraz ze stolikami do rejestracji uczestników szkolenia/podpisywania list obecności itp. pierwszego i drugiego dnia szkolenia (osoby do obsługi rejestracji zapewnia Zamawiający).
- F. Wykonawca wskaże Zamawiającemu osobę do dyspozycji w dniach przebiegu szkolenia do bezpośredniego kontaktu w przypadku, np. konieczności pomocy technicznej.
- G. Zamawiający zapewnia wykładowców prowadzących bloki szkoleniowe oraz osoby odpowiedzialne za listy obecności. Do obowiązków Wykonawcy należy wyłącznie zapewnienie bazy noclegowej i gastronomicznej oraz przestrzeni konferencyjnej wraz z niezbędną obsługą i zapleczem technicznym.
- H. Wykonawca oświadcza, że obiekt w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia spełnia wymogi przeciwpożarowe, ewakuacyjne oraz bezpieczeństwa sanitarnego.
- I. Agenda 2-dniowego szkolenia:

Dzień 1		
Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Program
11 ⁰⁰	12 ⁰⁰	przyjazd, rejestracja uczestników, zakwaterowanie w pokojach



12³⁰	14³⁰	I blok szkoleniowy
15⁰⁰	16⁰⁰	obiad
17⁰⁰	18⁰⁰	II blok szkoleniowy
20⁰⁰	24⁰⁰	kolacja
Dzień 2		
Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Program
8⁰⁰	9³⁰	śniadanie
10⁰⁰	14⁰⁰	III blok szkoleniowy
15⁰⁰		wyjazd

Uwaga! Zamawiający zastrzega możliwość zmiany agendy, zachowując 2-dniowy wymiar szkoleniowy.