

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja dwudniowego szkolenia dla pracowników RDOŚ w Łodzi.
2. Przewidywana liczba uczestników około 68 osób.
3. Termin realizacji zamówienia: 14-15.05 lub 11-12.06 lub 18-19.06.2026 r.
4. Preferowane miejsce realizacji zamówienia: Przedbórz lub Spała w województwie łódzkim, w maksymalnej odległości: w promieniu 30 km od wskazanych lokalizacji.
5. Przewidywany temat szkolenia: „Uzgadnianie warunków w decyzjach administracyjnych oraz usystematyzowanie i aktualizacja wiedzy z zakresu ochrony przyrody i działalności RDOŚ w Łodzi”
6. Wymagania Zamawiającego:
 - a) sala konferencyjna:
 - zapewnienie sali konferencyjnej w hotelu, w którym będzie zarezerwowany nocleg;
 - wyposażenie sali: sala będzie mogła pomieścić 65 osób w układzie stołów i krzeseł „podkowa” (w literę „U”), dodatkowo 1 stół dla prelegentów, nagłośnienie, ekran lub biała ściana do projekcji, rzutnik/projektor, dostęp do Internetu, bezprzewodowy mikrofon oraz obsługa techniczna.
 - b) nocleg:
 - zapewnienie noclegów ze śniadaniem;
 - 2 pokoje 1-osobowych dla 2 osób oraz 32 pokoi 2-osobowych, Zamawiający dopuszcza zaoferowanie noclegu w pokojach innych niż 2-osobowe;
 - pokoje powinny być zaopatrzone w pojedyncze miejsca do spania, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką, lustrem oraz WC.
 - c) wyżywienie:
 - 1) śniadanie - w formie bufetu na zimno oraz na ciepło, kawa, herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym czarna, zielona, owocowa) z dodatkami (cukier, cukier brązowy, mleko w tym mleko bez laktozy, napój roślinny, cytryna), woda mineralna (gazowana oraz niegazowana), soki, owoce, dodatki (jasne i ciemne pieczywo, masło, itd.);
 - 2) obiad – podawany lub w formie bufetu, zupa oraz danie główne (w tym dania wegańskie oraz dania uwzględniające dietę niskobiałkową) z dodatkami: ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw minimum 3 rodzajów surówek do wyboru, deser, kawa, herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym czarna, zielona, owocowa) z dodatkami (cukier, cukier brązowy, mleko w tym mleko bez laktozy, napój roślinny, cytryna), woda mineralna (gazowana oraz niegazowana), soki, owoce. zestawy obiadowe powinny być każdego dnia inne;
 - 3) kolacja – podawana lub w formie bufetu, zawierająca minimum: 3 rodzaje przystawek, 3 dania główne (w tym dania wegańskie oraz dania uwzględniające dietę niskobiałkową), wędliny, sery, sałatki, jasne i ciemne pieczywo, deser, kawa, herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym czarna, zielona, owocowa) z dodatkami (cukier, cukier brązowy, mleko w tym mleko bez laktozy, napój roślinny, cytryna), woda mineralna (gazowana oraz niegazowana), soki, owoce.
Zamawiający będzie brał również pod uwagę inne formy menu np. zamiany kolacji na kolację w formie grilla lub ogniska);

- 4) serwis kawowy - w formie bufetu, składający się z co najmniej: świeżo parzonej, gorącej kawy z samoobsługowego ekspresu ciśnieniowego, herbaty (co najmniej 4 rodzaje, w tym czarna, zielona, owocowa) z dodatkami (cukier, cukier brązowy, mleko w tym mleko bez laktozy, napój roślinny, cytryna), wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej), soków, owoców, ciastek lub ciasta.
- d) transport: zapewnienie transportu uczestnikom szkolenia w obie strony: spod siedziby Zamawiającego (ul. Traugutta 25 w Łodzi) do miejsca szkolenia i z powrotem.

7. Wstępny harmonogram szkolenia:

1 dzień	
10.00-11.00	zakwaterowanie
11.00-12.00	szkolenie
12.00-12.15	przerwa kawowa
12.15-13.30	szkolenie
13.30-14.30	obiad
14.30-16.00	szkolenie
16.00-16.30	przerwa kawowa
16.30-18.00	szkolenie
od 19.00	kolacja
2 dzień	
08.00-10.00	śniadanie
10.00-13.00	warsztaty w terenie
13.00-14.00	obiad
od 14.00	wykwaterowanie

8. Wykonawca posiada minimum 2-letnie doświadczenie w organizacji szkoleń/narad/konferencji (w okresie poprzedzającym złożenie oferty), a jeżeli okres ten jest krótszy - wykonał co najmniej 2 usługi polegające na zorganizowaniu szkoleń/narady/konferencji dla co najmniej 50 osób, a usługa obejmowała dodatkowo swoim zakresem usługi hotelowe i gastronomiczne.
9. Wykonawca zapewni trenera, który posiada minimum 2-letnie doświadczenie praktyczne z zakresu ochrony środowiska. Propozycja doboru trenera przez Wykonawcę musi zostać zaakceptowana przez Zamawiającego.
10. **Nie później niż do końca 5 dnia kalendarzowego** przed dniem, w którym szkolenie się rozpocznie, Zamawiający przekaze Wykonawcy:
- dokładną liczbę uczestników;
 - listę osób nocujących w obiekcie;
 - szczegółowy harmonogram szkolenia;
11. Nie później niż do **końca 10 dnia kalendarzowego** przed dniem, w którym szkolenie się rozpocznie, Wykonawca przekaze Zamawiającemu dwie propozycje menu dla uczestników szkolenia.