

Opis przedmiotu zamówienia

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

kody CPV:

80500000-9 Usługi szkoleniowe

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55110000-4 Usługi hotelarskie noclegowe

55500000-5 Usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków

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 150 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. Zamawiający wyśle informację o zwiększeniu maksymalnej liczby uczestników na adres e-mail wskazany w § 5 ust. 1 lit. b) umowy.
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 01.10.2025 r. do 17.10.2025 r. w dniach od poniedziałku do piątku.** 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 150 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 sal konferencyjnych. Temperatura w pokojach noclegowych powinna zapewniać komfort termiczny, zgodny z powszechnymi normami. 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 150 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 dwóch dodatkowych sal dla ok. 50 osób każda.
- C. **Wyżywienie** dla wszystkich uczestników szkolenia zgłoszonych przez Zamawiającego składające się z:
- 1) Pierwszy dzień: obiad, kolacja – dla wszystkich uczestników.
 - 2) Drugi dzień: śniadanie, obiad – dla wszystkich uczestników.

3) Serwisy kawowe pierwszego i drugiego dnia szkolenia – dla wszystkich uczestników.

4) Serwis kawowy w 1 dniu szkolenia:

- napoje zimne: woda niegazowana (min. 250 ml/os.);
- napoje gorące: kawa, mleko do kawy, cukier, herbata – minimum 2 rodzaje, w tym jedna czarna (bez ograniczeń);
- minimum 2 rodzaje ciasta (min. 100 g/os.);
- ciastka kruche (min. 100 g/os.);
- serwis powinien być uzupełniany na bieżąco podczas trwania wszystkich bloków szkoleniowych.

5) Serwis kawowy w 2 dniu szkolenia:

- napoje zimne: woda niegazowana (min. 250 ml/os.);
- napoje gorące: kawa, mleko do kawy, cukier, herbata – minimum 2 rodzaje, w tym jedna czarna (bez ograniczeń);
- ciastka kruche (min. 100 g/os.);
- serwis powinien być uzupełniany na bieżąco podczas trwania wszystkich bloków szkoleniowych.

6) Śniadanie w 2 dniu szkolenia:

- w formie bufetu szwedzkiego;
- bufet na zimno – minimum 3 rodzaje wędlin, 3 rodzaje serów, jogurty (naturalne i/lub owocowe), jajka na twardo, warzywa, owoce (min. 150 g/os.);
- bufet na ciepło – 2 dania do wyboru (np. jajecznica, parówki, kielbaski, naleśniki itp.) (min. 150 g/os.);
- dodatki – pieczywo, masło, cukier, mleko (min. 100 g/os.);
- napoje – kawa, herbata, sok, woda (bez ograniczeń).

7) Obiad w 1 dniu szkolenia:

- serwowany;
- jeden rodzaj zupy (min. 200 ml/os.);
- dwa rodzaje ciepłego dania głównego (w tym jedno wegetariańskie) – do wyboru (min. 150 g/os.);
- surówka/sałotka (min. 150 g/os.);
- dodatek skrobiowy (min. 200 g/os.);
- napoje – sok, woda (bez ograniczeń).

8) Obiad w 2 dniu szkolenia:

- serwowany;
- jednodaniowy obiad w postaci zupy gulaszowej, przygotowanej na bazie wywaru mięsnego z dodatkiem mięsa wołowego i/lub wieprzowego, ziemniaków, papryki, cebuli oraz przypraw. Zupa powinna mieć konsystencję zawieszistą, z wyczuwalnymi kawałkami mięsa i warzyw. Zupa powinna być podawana z pieczywem. Minimalna gramatura porcji: 400 ml.

9) Kolacja w 1 dniu szkolenia:

- serwowana;
- dwa rodzaje ciepłego dania głównego (w tym jedno wegetariańskie) – do wyboru (min. 150 g/os.);
- dodatek skrobiowy (min. 200 g/os.);
- surówka/sałotka (min. 150 g/os.);
- deser, np. szarlotka / panna cotta / brownie (min. 150 g/os.);
- dodatki – pieczywo, masło, cukier, mleko (min. 100 g/os.);
- napoje – kawa, herbata, sok, woda (bez ograniczeń);
- 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. (min. 150 g/os.).

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

11) 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.

12) 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.

13) Menu będzie ustalone z Zamawiającym na 5 dni przed szkoleniem i musi być przez niego zaakceptowane. Śniadanie odbędzie się w formie bufetu szwedzkiego, kolacja i obiady muszą się odbyć w formie zasilanej, z gwarancją miejsca dla każdego uczestnika podczas każdego z posiłków. Ponadto sala, w której podawana

będzie kolacja musi być wyposażona w sprzęt nagłaśniający dający możliwość zapewnienia oprawy muzycznej.

- 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, gastronomicznej i parkingowej 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	Uwagi
11.00	11.30	przyjazd, rejestracja uczestników	
11.45	16.00	Szkolenie + przerwa kawowa	
16.00	17.00	obiad	
20.00	24.00	kolacja integracyjna	
Dzień 2			
Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Program	Uwagi
8.00	9.00	śniadanie	
9.30	12.30	Szkolenie + przerwa kawowa	
12.30	13.30	obiad	



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