

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Termin szkolenia (pobytu) 25-26.05.2026 r.

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie miejsc noclegowych, miejsc parkingowych, sal konferencyjnych, miejsca na realizację usług gastronomicznych oraz realizacja usług restauracyjnych na potrzeby organizacji narady szkoleniowo integracyjnej przez Państwową Inspekcję Pracy Okręgowy Inspektorat Pracy w Poznaniu.
2. Lokalizacja
Świadczenie usług hotelarsko gastronomicznych ma się odbyć na terenie 1 obiektu/ośrodka. Wymaga się aby obiekt/ośrodek zlokalizowany był na terenie województwa wielkopolskiego w promieniu do 50 km od siedziby oddziału Zamawiającego usytuowanego w Lesznie ul. Spółdzielcza 2H (odległość mierzona według najkrótszej drogi przejazdu zgodnie z google maps).
3. Zakwaterowanie
Wykonawca powinien zapewnić zakwaterowanie dla 150 osób w pokojach 1, 2 i 3 osobowych z zastrzeżeniem obowiązku oddania do dyspozycji Zamawiającego co najmniej 3 pokoje jednoosobowych. Wszystkie udostępnione pokoje powinny być wyposażone w pojedyncze miejsca noclegowe, szafę, łazienkę z wanną lub kabiną prysznicową, umywalkę, WC.
4. Miejsca parkingowe
Wykonawca zapewni bezpłatny parking na 50 miejsc postojowych na terenie obiektu, w którym zlokalizowane ma zostać szkolenie.
5. Sal konferencyjne
Zamawiający wymaga oddania do wyłącznej dyspozycji uczestników szkolenia 2 sal konferencyjno-szkoleniowych spełniających poniższe kryteria:
 - 1) sale będą dostępne dla Zamawiającego przez cały czas pobytu w obiekcie
 - 2) jedna sala mieszcząca co najmniej 40 osób z miejscami siedzącymi w układzie teatralnym,
 - 3) jedna sala mieszcząca co najmniej 150 osób z miejscami siedzącymi w układzie teatralnym,
 - 4) każda z sal wyposażona w co najmniej: nagłośnienie (mikrofony bezprzewodowe), rzutnik multimedialny, ekran do projekcji, odpowiednie do przeprowadzenia zajęć oświetlenie, stół dla prowadzących,
 - 5) zapewnienie możliwości skorzystania z obsługi technicznej sal w przypadku jakichkolwiek awarii,
 - 6) zaplecze higieniczno-sanitarne zlokalizowane przy salach.

6. Miejsce na realizację usług gastronomicznych

Miejsce na przerwy kawowe powinno być zlokalizowane w pobliżu sal konferencyjnych, w których odbywać będą się szkolenia.

Sala restauracyjna przeznaczona na obiad/lunch/śniadanie/kolację powinna być przeznaczona wyłącznie dla uczestników spotkania, miejsce dostosowane do potwierdzonej liczby uczestników.

Sala restauracyjna przeznaczona na kolację – spotkanie integracyjne powinna być wyposażona w sprzęt nagłaśniający, mikrofon.

7. Usługa gastronomiczna

Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną składającą się z:

1) Przerwa kawowa (serwis kawowy)

Pierwszy dzień szkoleniowy ok godz. 11.00-11.30 w formie bufetu (bez limitu):

Kawa, herbata (różne rodzaje), cukier, mleko, woda mineralna, sok owocowy (dwa rodzaje), ciasto krojone (2 porcje/os.)

Drugi dzień szkoleniowy ok godz. 10.00-10.30 w formie bufetu (bez limitu):

Kawa, herbata (różne rodzaje), cukier, mleko, woda mineralna, sok owocowy (dwa rodzaje), ciasto krojone (2 porcje/os.)

2) Obiad:

Pierwszy dzień szkoleniowy ok godz. 13.00-14.00 w formie serwowanej (1 porcja/os.):

Zupa krem lub zupa tradycyjna (min. 230 ml/os.)

Potrawa mięsna (min. 100g/os) z dodatkami typu: puree/ziemniaki pieczone/ ziemniaki gotowane/kluski oraz surówki/mix sałat/ warzywa

Napoje zimne

3) Kolacja podczas spotkania integracyjnego:

Pierwszy dzień szkoleniowy od ok godz. 19.30

posiłek serwowany:

Przystawka (serwowana 1 porcja/os.)

Zupa (serwowana 1 porcja/os.)

Danie główne (serwowane na półmiskach) składające się z potrawy mięsnej lub rybnej (min. 2 porcje/os.) z odpowiednim zestawem dodatków skrobiowych i warzywnych, danie podawane na ciepło

Deser: ciasto krojone (placuszki na stołach 2 porcje/os.) lub deser (np. czekoladowy), kawa/herbata z dodatkami (mleko, cukier).

Zimny bufet (min. 3 porcje/os. min. po 50 g.) zakąski typu: pieczone mięso/deska wędlin, deska serów

Salatka (1 porcja/os.) typu grecka

Ciepła przekąska (1 porcja/os.) typu barszczyk z pasztecikiem

Napoje ciepłe (kawa, herbata), napoje zimne (woda, soki) uzupełniane na bieżąco.

4) Śniadanie:

Drugi dzień szkoleniowy ok. 7.30-8.00 w formie bufetu:

Jasne i ciemne pieczywo, masło, wędliny, parówki/kielbaski, sery, twarożek, jajecznica, dżem/miód, sałatka warzywna, pomidor, ogórek, kawa, herbata (z dodatkami: cukier, cytryna, mleko), woda.

5) Lunch:

Drugi dzień szkoleniowy ok. 13.00-13.30

Zupa gulaszowa/żurek (1 porcja/os.)

8. Wykonawca uzgodni z Zamawiającym szczegółowe menu przed realizacją przedmiotu zamówienia.

9. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków i napojów w zastawie plastikowej. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską.

10. Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług gastronomicznych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023 poz. 1448 ze zm.).

11. Zamawiający wymaga od Wykonawcy zapewnienia oprawy muzycznej – zespół / dj. (na czas trwania spotkania integracyjnego). Jednocześnie Zamawiający zastrzega sobie prawo nie skorzystania ze wskazanej oprawy muzycznej, nie ponosząc kosztów z tego tytułu – o rezygnacji z oprawy muzycznej Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 7 dni przed terminem spotkania.

12. Podana liczba uczestników (150 os.) jest wartością orientacyjną, przyjętą na potrzeby zapytania ofertowego. Liczba uczestników może ulec zmniejszeniu. O faktycznej liczbie uczestników korzystających z poszczególnych posiłków/noclegów Zamawiający poinformuje Wykonawcę z odpowiednim, uzgodnionym z Wykonawcą wyprzedzeniem. Rozliczenie kosztów usługi hotelarskiej i gastronomicznej nastąpi na podstawie rzeczywistej liczby uczestników szkolenia.

13. Wykonawca zapewni dedykowany, doświadczony zespół do realizacji zamówienia, który będzie współpracował z przedstawicielami Zamawiającego na etapie przygotowania zamówienia jak i w trakcie realizacji zadania.