



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia

Kompleksowa organizacja dwudniowej usługi obejmującej swym zakresem zapewnienie noclegów, wyżywienia, zaplecza konferencyjnego, oprawy muzycznej oraz obsługi organizacyjnej w terminie 3-4.10.2026 r., zgodnie z poniższymi wytycznymi.

2. Standard obiektu

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obiekt hotelowy o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym (3)*, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166), wpisany do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich. Obiekt musi spełniać wymagania dla tej kategorii w zakresie wyposażenia pokoi, jakości usług oraz zaplecza gastronomicznego i konferencyjnego.

Obiekt musi posiadać basen wewnętrzny dostępny dla uczestników bez dodatkowych opłat w godzinach jego otwarcia.

Wykonawca musi zapewnić przy hotelu lub w odległości do 100 m od hotelu bezpłatne **miejsca parkingowe dla maksimum 60 samochodów**.

Koszty tzw. opłaty klimatycznej winny być zawarte w cenie oferty.

Wykonawca zapewni na potrzeby wyżywienia uczestników szkolenia odpowiednią ilość stołów i krzeseł oraz odpowiednie przygotowanie: sali, stołów cateringowych, obsługę kelnerską, a także usługę sprzątania.

2a. Standard obiektu w zakresie dostępności

Wszystkie usługi świadczone w ramach zamówienia muszą być realizowane w sposób zapewniający dostępność dla osób z niepełnosprawnościami oraz zgodnie z zasadą równości szans i niedyskryminacji. W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obiekt dostępny architektonicznie dla osób z niepełnosprawnościami czy ograniczeniami ruchowymi. Obiekt musi przede wszystkim posiadać sprawny dźwig osobowy, wolne od barier architektonicznych wejście główne do budynku, brak uskoków w ciągach komunikacyjnych oraz toaletę dla osób z niepełnosprawnością.

3. Lokalizacja

Obiekt musi znajdować się w odległości **nie większej niż 220 km i nie mniejszej niż 90 km od siedziby głównej Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Gdańsku, tj. ul. Konrada Leczkowa 1A i znajdować się nie więcej niż 300 metrów od linii brzegowej jeziora**. Odległość liczona jest według najkrótszej trasy dojazdowej w aplikacji Google Maps. Wskazana odległość mierzona będzie za pomocą portalu umożliwiającego pomiar odległości, tj. <https://www.google.com/maps>

(odległość mierzona w linii drogowej/samochodowej). Zamawiający nie dopuszcza pomiaru w linii prostej, jak również pomiarów z wykorzystaniem tras pieszych, rowerowych.

4. Zakwaterowanie (dla 140 osób)

Wykonawca zapewni noclegi dla 140 osób w strukturze:

- **30 pokoi jednoosobowych** (SGL)
- **55 pokoi dwuosobowych** (TWIN – z dwoma oddzielnymi łózkami).

Wszystkie pokoje muszą być wyposażone w łazienkę, dostęp do ręczników (min. 2 szt./os.), podstawowe środki higieniczne oraz dostęp do Internetu. Standard pokoi musi odpowiadać kategorii obiektu. Zakwaterowanie musi być dostępne najpóźniej od godziny 14:00 w dniu przyjazdu oraz do godziny 11:00 w dniu wyjazdu.

5. Sala konferencyjna

Wykonawca zapewni salę konferencyjną zdolną pomieścić 140 osób. Sala musi być klimatyzowana, z możliwością utrzymania temperatury w zakresie 20–24°C, oraz wyposażona w:

- rzutnik,
- ekran,
- nagłośnienie z min. 2 mikrofonami bezprzewodowymi,
- 5 flipchartów z markerami (w różnych kolorach) i zapasem papieru (min. 20 arkuszy),
- dostęp do Wi-Fi. Wykonawca zapewni obsługę techniczną podczas szkolenia oraz minimum godzinę przed jego rozpoczęciem.
- dwa stoły z 2 krzesłami dla prowadzących z możliwością podłączenia laptopa do rzutnika.
- sala musi być dostępna na wyłączność w godzinach: pierwszego dnia od 10:00 do 18:00 oraz w dniu drugim, między godziną 11:00 a 15:00.
- ponadto Wykonawca zapewnia obsługę techniczną w trakcie szkolenia oraz na godzinę przed rozpoczęciem szkoleń.

6. Oprawa uroczystej kolacji

Wykonawca zorganizuje uroczystą kolację pierwszego dnia z oprawą muzyczną tj. profesjonalnym DJ-em, który będzie świadczył usługę w godzinach od 20:00 do 01:00 oraz nagłośnienie i oświetlenie.

7. Wyżywienie (dla 140 osób)

Wszystkie posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych produktów, estetycznie podane oraz serwowane w odpowiedniej temperaturze. Dania gorące muszą mieć temperaturę **minimum 60°C**. Napoje muszą być dostępne bez ograniczeń. Każde danie musi posiadać etykietę z nazwą i wykazem alergenów.

DZIEŃ PIERWSZY

7.1 Przerwa kawowa (ciągła, uzupełniana na bieżąco w godzinach trwania szkolenia tj. 10:00-14:00 i 15:00-18:00)

Wykonawca zapewni ciągły dostęp do:

- kawy z ekspresu ciśnieniowego samoobsługowego (ziarnista),
- herbaty (min. 3 rodzaje, np.: czarna, zielona, owocowa, ziołowa),
- soków 100% (min. 2 rodzaje, np.: pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka),
- wody gazowanej i niegazowanej z dodatkami (cytryna, mięta).

Dodatkowo zapewni (min. 200 g ciasta i 150 g owoców na osobę):

- **Minimum 3 rodzaje ciast:** np. sernik królewski, szarlotka na kruchym, brownie z orzechami, ciasto marchewkowe, tarta z owocami, karpátka.

- **Minimum 3 rodzajów owoców:** np. jabłka, banany, winogrona bezpestkowe, melon, świeży ananas, arbuz.

7.2 Lunch bufetowy musi obejmować co najmniej:

- **Zupa** w dwóch wersjach min. 250 ml/os. Obowiązkowo **do wyboru mięsna i wegetariańska**.

- *Przykłady:* rosół z makaronem, żurek na zakwasie; opcja wegetariańska: np. krem z pomidorów, krem z białych warzyw, zupa tajska z tofu, krem z pieczonej dyni.

- **Dania główne:** minimum w dwóch wersjach do wyboru **dania mięsne** oraz dwóch wersjach do wyboru **dania wegetariańskie, wszystkie dania pełnowartościowe**, min. 200 g/os.

- *Przykłady mięsne:* polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym, pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami, pieczeń wołowa, eskalopki z indyka.

- *Przykłady wegetariańskie:* curry z ciecierzycy, ravioli ze szpinakiem i ricottą, risotto z grzybami, kotlety z soczewicy.

- **Dodatki skrobiowe (min. 2 rodzaje):** min. 250 g/os. np. kluski śląskie, ziemniaki opiekane, frytki, ziemniak z wody.

- **Zestaw surówek i warzyw:** łącznie min. 150 g/os. np. surówka z marchewki, coleslaw, mix sałat z winegretem, warzywa grillowane (cukinia, papryka), buraczki do wyboru.

- **Napoje:** woda gazowana i niegazowana z dodatkami (cytryna, mięta) – stały dostęp.

7.3 Kolacja uroczysta (z oprawą muzyczną) - kolacja w formie bufetu powinna obejmować co najmniej:

- **Przystawki zimne (min. 5 rodzajów, w tym m.in. 2 wegetariańskie, 1 rybna, 2 mięsne):** łącznie min. 250 g/os.

- *Przykłady:* tatar z łososia/wołowy, deska wędlin, pasztet domowy, śledź w oleju, (VEGE) hummus z warzywami, wybór serów, bruschetta, mini tarty warzywne, roladki z tortilli.

- **Bufet gorący (min. 2 dania mięsne, 1 danie rybne, 2 dania wegetariańskie);** łącznie min. 200 g/os.

- **Dodatki (min. 2 rodzaje):** min. 250 g/os. np. ziemniaki opiekane, frytki, warzywa grillowane.

Ponadto Wykonawca zapewni:

- dodatki w postaci 2 rodzajów pieczywa,

- bufet sałatkowy – minimum dwa rodzaje sałatek np. cezar, sałatka grecka, itp.

- **Napoje** – kawa z ekspresu ciśnieniowego samoobsługowego (ziarnista),

- 3 rodzaje herbat do wyboru,

- soki 100% (min. 2 rodzaje, np. pomarańcza, jabłko),

- woda gazowana i niegazowana z dodatkami (cytryna, mięta) – bez ograniczeń

DZIEŃ DRUGI

7.4 Śniadanie w formie bufetu powinno zawierać również dania wegetariańskie:

- minimum 3 dania ciepłe (np. jajecznica na maśle, kielbaski, naleśniki z twarogiem, bekon),

- minimum 4 rodzaje wędlin i 4 rodzaje serów (żółte, pleśniowe),

- świeże warzywa i dodatki (np. pasty warzywne, twarożki, pomidory, ogórki),

- minimum 4 rodzaje pieczywa (jasne, ciemne, razowe, słodkie).

- **napoje:** Kawa z ekspresu samoobsługowego (ziarnista),

- herbata (4 rodzaje),
- soki, woda – bez ograniczeń.

7.5 Przerwa kawowa (ciągła, uzupełniana na bieżąco w godzinach trwania szkolenia tj. 11:00-15:00)

Wykonawca zapewni ciągły dostęp do:

- kawy z ekspresu ciśnieniowego samoobsługowego (ziarnista),
- herbaty (min. 3 rodzaje, np.: czarna, zielona, owocowa, ziołowa),
- soków 100% (min. 2 rodzaje, np. pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka),
- wody gazowanej i niegazowanej z dodatkami (cytryna, mięta).

Dodatkowo zapewni (min. 200 g ciasta i 150 g owoców na osobę):

- minimum 3 rodzaje ciast: np. sernik królewski, szarlotka na kruchym, brownie z orzechami, ciasto marchewkowe, tarta z owocami, karpátka.
- minimum 3 rodzajów owoców np.: jabłka, banany, winogrona bezpestkowe, melon, świeży ananas, arbuz.

7.6. Diety specjalne i nietolerancje pokarmowe

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia alternatywnego wyżywienia (dostosowanego do zgłoszonej diety, np. bezglutenowej, bezlaktozowej, wegańskiej itp.). Alternatywne posiłki muszą zachować standard, gramaturę oraz liczbę dań (ciepłych i zimnych) analogiczną do menu ogólnego opisanego w niniejszym OPZ.

- Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie osób wymagających diet specjalnych oraz o rodzaju tych diet w terminie **nie później niż 7 dni przed dniem rozpoczęcia realizacji zamówienia**.
- W przypadku, gdy umowa między stronami zostanie zawarta w terminie późniejszym niż wskazany powyżej, Zamawiający przekaze tę informację **najpóźniej w dniu następnym po dniu zawarcia umowy**.
- Zapewnienie wyżywienia alternatywnego odbywa się w ramach wynagrodzenia ryczałtowego i nie może generować dodatkowych kosztów po stronie Zamawiającego.

7.7. Procedura uzgadniania i akceptacji menu

Wykonawca jest bezwzględnie zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu szczegółowego projektu menu dla wszystkich posiłków (śniadania, lunchu, kolacji uroczystej oraz przerw kawowych) **najpóźniej na 5 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia szkolenia**.

Zaproponowane menu musi być w pełni zgodne z wymaganiami określonymi w niniejszym OPZ oraz w Umowie, w szczególności w zakresie minimalnej liczby dań, gramatury, różnorodności (dania mięsne i wegetariańskie) oraz przykładów potraw wskazanych przez Zamawiającego.

Warunkiem przystąpienia przez Wykonawcę do realizacji usługi gastronomicznej jest uzyskanie uprzedniej, bezwarunkowej akceptacji menu przez Zamawiającego w formie pisemnej lub elektronicznej (e-mail).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do wniesienia uwag oraz żądania zmiany poszczególnych pozycji w zaproponowanym menu (np. ze względu na niską atrakcyjność dań lub powtarzalność składników), a Wykonawca ma obowiązek uwzględnić te uwagi i przedstawić skorygowane menu w terminie 24 godzin od zgłoszenia zastrzeżeń przez Zamawiającego.

Raz zatwierdzone przez Zamawiającego menu nie może zostać zmienione przez Wykonawcę jednostronnie. Każda zmiana (np. wynikająca z braku dostępności towaru na rynku) wymaga

ponownej, wyraźnej zgody Zamawiającego pod rygorem uznania usługi za wykonaną niezgodnie z OPZ, co uprawnia Zamawiającego do naliczenia kar umownych lub pomniejszenia wynagrodzenia.

8. Koordynator

Na podstawie art. 95 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający **wymaga**, aby przy realizacji usługi była zatrudniona przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 Kodeksu pracy **osoba wykonująca czynności związane z realizacją zamówienia**.

Osoba ta będzie:

- nadzorowała realizację wszystkich elementów usługi,
- pozostawała w stałym kontakcie z Zamawiającym,
- reagowała na zgłoszenia w czasie do **15 minut**.

9. Sposób rozliczenia i warunki zmiany liczby uczestników

Wynagrodzenie za realizację zamówienia będzie miało charakter kosztorysowy (w oparciu o ceny jednostkowe za osobę) w zakresie zakwaterowania i wyżywienia oraz charakter ryczałtowy w zakresie kosztów stałych.

Wykonawca zobowiązany jest do skalkulowania oferty z rozbiciem na:

- **Koszty zmienne:** Cena za „osobodzień” **uwzględniająca podział** na nocleg, wyżywienie dla 1 osoby oraz przerwy kawowe dla 1 osoby.
- **Koszty stałe:** Cena za wynajem sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem i obsługą techniczną (całość za 2 dni) oraz cena za oprawę muzyczną (DJ) od godziny 20:00 do 01:00.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników szkolenia (**maksymalnie o 5 osób**) w stosunku do liczby wskazanej w punkcie 4 OPZ.

Ostateczną liczbę osób Zamawiający potwierdzi Wykonawcy (drogą mailową) w terminie **do 7 dni kalendarzowych** przed dniem rozpoczęcia szkolenia. W przypadku zawarcia umowy w terminie krótszym niż 7 dni przed realizacją, informacja ostateczna zostanie przekazana w dniu zawarcia umowy.

W przypadku zmniejszenia liczby osób w terminie wskazanym powyżej, wynagrodzenie Wykonawcy zostanie pomniejszone o iloczyn liczby osób rezygnujących i ceny jednostkowej za osobę. W takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zapłatę za niewykorzystane świadczenia.

Koszty stałe (sala, DJ) pozostają niezmiennie bez względu na ostateczną liczbę uczestników, pod warunkiem realizacji szkolenia.

Zmniejszenie liczby uczestników nie może powodować obniżenia standardu świadczonych usług, gramatur posiłków ani skrócenia czasu dostępności infrastruktury (np. basenu, sali, DJ-a) opisanych w niniejszym OPZ.