**ZAPYTANIE OFERTOWE**

Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie w dniach **9 - 11 października 2024 r.** usług hotelarskich, gastronomicznych i innych (baza szkoleniowa), polegających na:

* rezerwacji hotelowej (pokoi hotelowych),
* zapewnieniu jednej sali konferencyjnej (K1)[[1]](#footnote-1), która posłuży również jako sala szkoleniowa,
* zapewnieniu jednej sali szkoleniowej (S1)[[2]](#footnote-2),
* zapewnieniu jednej sali (gabinetu) do dyspozycji organizatorów,
* kompleksowej obsłudze technicznej i gastronomicznej

na potrzeby organizacji odprawy szkoleniowej dla głównych księgowych i osób odpowiedzialnych za prowadzenie inwestycji w Samodzielnych Publicznych Zakładach Opieki Zdrowotnej (SPZOZ)   
i Instytutach Badawczych (IB) utworzonych i nadzorowanych przez Ministra Obrony Narodowej (MON).

1. **USŁUGI HOTELARSKIE:**

**Liczba osób – 106**

1. obiekt hotelarski powinien być zlokalizowany w m. Łódź lub oddalonym od granic miasta Łódź do 110 km;
2. obiekt hotelarski nie może się znajdować w trakcie prac remontowo-budowlanych przez okres trwania odprawy,
3. wejście do obiektu hotelarskiego dostosowane dla osób z niepełnosprawnością ruchową – brak schodów, progów itp. W przypadku występowania schodów obiekt hotelarski zapewni wejście alternatywne w postaci pochylni (minimalne wymiary pochylni zgodne z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2019 r. poz. 1065 – rozdział 4. Schody i pochylnie). Wejście do obiektu powinno umożliwiać swobodny przejazd osobom na wózkach inwalidzkich, tj. powinno mieć odpowiednią szerokość (min. 90 cm) oraz zapewniać odpowiednie pole manewru, powinno być również właściwie oznakowane (np. w przypadku szklanych drzwi wejściowych – z kontrastowymi oznaczeniami na odpowiedniej wysokości). Drzwi wejściowe do obiektu hotelarskiego powinny być automatycznie rozwierane lub rozsuwane, wzbudzane na detektor ruchu. Zamawiający dopuszcza wejście do obiektu z drzwiami obrotowymi lub tradycyjnymi wahadłowymi, wyłącznie pod warunkiem usytuowania przy nich drzwi rozwieranych lub rozsuwanych automatycznie, przystosowanych do ruchu osób niepełnosprawnych, droga prowadząca do obiektu hotelarskiego musi być utwardzona, bez schodów, wysokich krawężników czy innych utrudnień komunikacyjnych czy terenowych,
4. recepcja w holu wejściowym dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami,   
   w tym obniżona część kontuaru pozwalająca na swobodny dojazd i komunikację osobie poruszającej się na wózku inwalidzkim,
5. korytarze w obiekcie hotelarskim powinny umożliwiać swobodny przejazd oraz mijanie osobom na wózkach inwalidzkich. Wzdłuż korytarza nie może być stopni, schodów czy progów, jak również innych elementów utrudniających poruszanie się osobom   
   z niepełnosprawnościami np. wiszących szafek, gablot itp.,
6. windy w obiekcie hotelarskim powinny być przystosowane do przewozu osób niepełnosprawnych, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2019 r. poz. 1065),
7. w obiekcie hotelarskim powinny być dostępne toalety przeznaczone dla osób niepełnosprawnych, których minimalne parametry odpowiadają parametrom określonym w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2019 r. poz. 1065),
8. Wykonawca zapewni takie usytuowanie sali K1 oraz S1, aby nie kolidowało z innymi przedsięwzięciami organizowanymi w tym terminie w obiekcie wykonawcy,
9. zakwaterowanie - 106 pokoi do pojedynczego wykorzystania (z możliwością zakwaterowania w pokoju dwuosobowym do pojedynczego wykorzystania) z pełnym węzłem sanitarnym (ciepła i zimna woda 24h), ręcznikami, suszarką do włosów, czajnikiem, butelkowaną (0,5 l) wodą mineralną (gazowaną i niegazowaną) - 1 butelka/1 osoba/1 doba, telewizorem, bezpłatnym dostępem do Wi-Fi,

data zakwaterowania:

- uczestnicy odprawy szkoleniowej - 106 osób: od godz. 11:00 w pierwszym dniu odprawy, tj. 9 października 2024 r. (środa) do godz. 15:00 w ostatnim dniu, tj.   
11 października 2024 r. (piątek),

1. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania w pokojach hotelowych temperatury   
   na poziomie nie mniej niż 200C oraz nie więcej niż 240C ,
2. śniadanie wliczone w cenę zakwaterowania,
3. zapewnienie w cenie usługi minimum 60 miejsc parkingowych,
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ostatecznej liczby uczestników odprawy szkoleniowej, maksymalnie o 7 osób, nie później niż pięć dni kalendarzowych przed terminem odprawy, bez obciążania kosztami anulowania rezerwacji. Zamawiający powiadomi wykonawcę o zmniejszeniu liczby uczestników faksem lub e-mailem. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń z tego tytułu. Zamawiający poniesie wówczas koszty za zakwaterowanie i wyżywienie osób faktycznie korzystających z tych usług.
5. za usługi nie objęte zamówieniem (np. koszty zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych, przedłużony okres pobytu w hotelu, mini-bar, dodatkowe, nie wchodzące w zakres zamówienia posiłki, napoje i usługi) należności regulują bezpośrednio uczestnicy odprawy szkoleniowej u wykonawcy.
6. **USŁUGI INNE:**
7. Wykonawca wyznaczy koordynatora, który będzie odpowiedzialny za realizację umowy oraz bieżący kontakt z zamawiającym oraz będzie do dyspozycji zamawiającego (organizatora) podczas trwania odprawy szkoleniowej.
8. Wykonawca zapewni organizatorom odprawy szkoleniowej (1 osoba wskazana przez Zamawiającego) swobodny dostęp do drukarki i kserokopiarki, w ramach ceny usługi. Zamawiający dopuszcza konieczność drukowania/kserowania materiałów w ilości maksymalnie do 100 stron.
9. Wykonawca wyznaczy, w pierwszym dniu odprawy szkoleniowej, tj. 9 października 2024 r. (środa) w godz. 11:30 – 13:00, punkt recepcyjny, w którym będzie się odbywać rejestracja uczestników (listy obecności, identyfikatory), dystrybucja materiałów szkoleniowych, udzielanie wszelkich informacji organizacyjnych dot. odprawy. Punkt recepcyjny obsługiwać będą dwie osoby wyznaczone przez Zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązuje się do przekazania Zamawiającemu materiałów szkoleniowych, które nie zostaną rozdysponowane wśród uczestników.
11. **JEDNA SALA KONFERENCYJNA (K1) (CHARAKTERYSTYKA):**
12. umożliwiająca przeprowadzenie odprawy szkoleniowej do 106 osób,
13. dostępna od dnia 9 października 2024 r. (środa) od godz. 12:00, do dnia 11 października 2024 r. (piątek) do godz. 15:00,
14. znajdująca się na terenie obiektu hotelarskiego (kompleksu), gdzie miejsca noclegowe,
15. zaaranżowana w układzie w podkowę powinna umożliwiać uczestnikom swobodne poruszanie się oraz dowolną aranżację przestrzeni przez wykładowców (przestawianie krzeseł, stolików, ustawienie stołów do pracy w sposób umożliwiający uczestnikom sporządzanie notatek, itp.), a także zapewniać łatwe poruszanie się osobom na wózkach inwalidzkich oraz podjechanie wózkiem do krzeseł,
16. klimatyzowana,
17. posiadająca możliwość sterowania oświetleniem (zwiększenie i zmniejszenie intensywności, wyłączenie tylko jednej części), posiadająca nagłośnienie (mikrofon bezprzewodowy dla osób przeprowadzających wykłady),
18. wyposażone w tablicę sucho ścieralną z kompletem flamastrów i gąbką oraz tablicę typu flipchart z markerami i zapasem papieru, a także w sprzęt audiowizualny - laptop i rzutnik -   
    z oprogramowaniem (Microsoft Office) umożliwiającym wyświetlenie zawartości pamięci pendrive, z widzialnością z dowolnego miejsca sali, z dostępem do internetu,
19. Wykonawca zapewni obsługę techniczną sali, tzn. dyspozycyjny personel techniczny, obecny co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem odprawy i w trakcie jej trwania - 1 osoba.
20. **JEDNA SALA SZKOLENIOWA (S1) (CHARAKTERYSTYKA):**
21. umożliwiająca przeprowadzenie odprawy szkoleniowej do 60 osób,
22. dostępna od dnia 9 października 2024 r. (środa) od godz. 12:00, do dnia 10 października 2024 r. (czwartek) do godz. 17:00,
23. znajdująca się na terenie obiektu hotelarskiego (kompleksu), gdzie miejsca noclegowe,
24. zaaranżowana w układzie w podkowę powinna umożliwiać uczestnikom swobodne poruszanie się oraz dowolną aranżację przestrzeni przez wykładowców (przestawianie krzeseł, stolików, ustawienie stołów do pracy w sposób umożliwiający uczestnikom sporządzanie notatek, itp.), a także zapewniać łatwe poruszanie się osobom na wózkach inwalidzkich oraz podjechanie wózkiem do krzeseł,
25. klimatyzowana,
26. posiadająca możliwość sterowania oświetleniem (zwiększenie i zmniejszenie intensywności, wyłączenie tylko jednej części), posiadająca nagłośnienie (mikrofon bezprzewodowy dla osób przeprowadzających wykłady),
27. wyposażone w tablicę sucho ścieralną z kompletem flamastrów i gąbką oraz tablicę typu flipchart z markerami i zapasem papieru, a także w sprzęt audiowizualny - laptop i rzutnik - z oprogramowaniem (Microsoft Office) umożliwiającym wyświetlenie zawartości pamięci pendrive, z widzialnością z dowolnego miejsca sali, z dostępem do internetu,
28. Wykonawca zapewni obsługę techniczną sali, tzn. dyspozycyjny personel techniczny, obecny co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem odprawy i w trakcie jej trwania - 1 osoba.
29. **JEDNA SALA (GABINET) DO DYSPOZYCJI ORGANIZATORÓW (CHARAKTERYSTYKA):**

Pomieszczenie do wyłącznej dyspozycji organizatorów dla 4 osób, dostępne od 9 października 2024 r. (środa) od godz. 11:00do ostatniego dnia odprawy szkoleniowej, tj. 11 października 2024 r. (piątek) do godz. 15:00. Pomieszczenie powinno być zamykane na klucz, jak również zapewnić możliwość przechowywania materiałów szkoleniowych.

1. **USŁUGI GASTRONOMICZNE:** 
   1. w ramach ceny usługi wykonawca zapewni podczas trwania odprawy szkoleniowej tj. od 9 października 2024 r. (środa) od godz. 14:00do ostatniego dnia odprawy szkoleniowej, tj. 11 października 2024 r. (piątek) do godz. 13:00 dla 106 uczestników stały dostęp do butelkowanej (0.5 l) wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej), gorącej kawy (rozpuszczalnej i sypanej), śmietanki lub mleczka do kawy, herbaty (5 rodzajów do wyboru, m.in. zielona, owocowa, czarna), cukru, cytryny, owoców, ciast, drobnych ciastek. Miejsce na serwis kawowy   
      w bezpośrednim sąsiedztwie sal szkoleniowych, uwzględniające liczbę uczestników – kilka punktów. Uzupełnienie wstawki będzie następowało każdorazowo po zgłoszeniu przez Zamawiającego, zgodnie z zaplanowanymi przerwami kawowymi ujętymi w Planie odprawy szkoleniowej,
   2. w pomieszczeniu do dyspozycji organizatorów stała wstawka dla 4 osób - butelkowana (0,5 l) woda mineralna (gazowana i niegazowana) – minimum 2,0 l na osobę/dzień. Uzupełnienie wstawki będzie następowało każdorazowo po zgłoszeniu przez Zamawiającego.
   3. pierwszy dzień odprawy szkoleniowej 9.10.2024 r. (środa):
2. 1300 – obiad – 106 osób
3. 1800 – kolacja – 106 osób
   1. drugi dzień odprawy szkoleniowych 10.10.2024 r. (czwartek):
4. 800 – śniadanie – 106 osób
5. 1400 – obiad – 106 osób
6. 1800 – uroczysta kolacja – 106 osób
   1. trzeci dzień odprawy szkoleniowych 11.10.2024 r. (piątek):
7. 800 – śniadanie – 106 osób
8. 1330 – obiad – 106 osób
9. **WYMAGANIA DOTYCZĄCE USŁUG GASTRONOMICZNYCH:**
10. posiadanie kuchni i restauracji czynnej minimum do godz. 24:00 (środa, czwartek),
11. zapewnienie całodziennego wyżywienia w postaci:
    1. wliczonego w cenę zakwaterowania śniadania w formie bufetu zawierającego   
       co najmniej dwa dania ciepłe (np. jajecznica, parówki, kiełbaski, naleśniki), deski serów – co najmniej 3 rodzaje, deski wędlin gatunkowych – co najmniej 6 rodzajów, jajka, pieczywo mieszane w tym bułki i krojony chleb, masło, dżemy, miód, jogurty, sałaty, warzywa, kawę, śmietankę lub mleczko do kawy, herbatę (kilka rodzajów), cukier, cytrynę, mleko, płatki śniadaniowe, czekoladę do smarowania pieczywa,
    2. wliczonego w cenę usługi obiadu w formie bufetu (różne menu na każdy dzień), uwzględniającego dania wegetariańskie, składającego się z dwóch rodzajów zup (do wyboru), 2 rodzajów ciepłych dań głównych (do wyboru), 2 rodzajów surówek/sałatek, deseru (ciasto), wody mineralnej (niegazowanej i gazowanej), kompotu lub soku,
    3. wliczonej w cenę usługi kolacji w formie bufetu zawierającej   
       co najmniej jedno danie ciepłe (np. pierogi, placki, fasolka), wysokiej jakości sery (biały, żółty), wędliny, jajka, pieczywo mieszane, masło, dżemy, jogurty, sałaty, warzywa, kawę, śmietankę lub mleczko do kawy, herbatę (kilka rodzajów), cukier, cytrynę,
    4. wliczonej w cenę usługi uroczystej kolacji w formie stołu biesiadnego lub stołów okrągłych w dniu 10 października 2024 r., składającej się z co najmniej jednego rodzaju zupy i dwóch rodzajów dań gorących (do wyboru), 2 rodzajów surówek/sałatek, przekąsek zimnych, deseru, owoców, ciasta, wody mineralnej (niegazowanej i gazowanej), soków,
12. świadczenie usług gastronomicznych odbywać się będzie zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2007 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.).
13. podczas każdego posiłku (śniadania, obiadu, kolacji) każdy uczestnik odprawy szkoleniowej ma mieć zapewnione miejsce siedzące przy stoliku (stoliki w ilości wystarczającej dla zgłoszonej liczby uczestników), ustawienie stolików musi zapewnić swobodne poruszanie się między nimi osób na wózkach inwalidzkich (zachowanie odpowiedniej odległości między stolikami). Na żądanie zamawiającego, zgłoszone najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem rozpoczęcia konferencji, również stoliki umożliwiające spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich (pozostawienie wolnych miejsc bez krzeseł umożliwiające swobodne podjechanie wózka do stołu),
14. miejsce podawania posiłków musi znajdować się w tym samym budynku, w którym będą zakwaterowani uczestnicy oraz będzie odbywać się odprawa szkoleniowa,
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ostatecznej liczby uczestników odprawy szkoleniowej, maksymalnie o 7 osób, nie później niż 5 dni kalendarzowych przed terminem odprawy, bez obciążania kosztami anulowania rezerwacji. Zamawiający powiadomi wykonawcę o zmniejszeniu liczby uczestników faksem lub e-mailem. Zamawiający poniesie wówczas koszty za zakwaterowanie i wyżywienie osób faktycznie korzystających z tych usług. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń z tego tytułu.

1. przez salę K1 rozumie się salę konferencyjną nr 1 [↑](#footnote-ref-1)
2. przez salę S1 rozumie się salę szkoleniową nr 1 [↑](#footnote-ref-2)