OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zakres przedmiotu zamówienia dla kompleksowej usługi organizacji pobytu członków Zespołu Interdyscyplinarnego Miasta Gdańska na szkoleniu wyjazdowym w terminie 23-24 listopada 2026 r.

1.Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa organizacji zapewnienia noclegów, wyżywienia i zaplecza konferencyjnego.

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 (t.j. 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 25 samochodów.**

Koszty opłaty klimatycznej winny być zawarte w cenie oferty.

3. Lokalizacja

Obiekt musi znajdować się w odległości nie mniejszej niż **50 km i nie większej niż 100 km** od siedziby Zamawiającego w Gdańsku, a także oddalony nie więcej niż **1000 m** od linii brzegowej morza. 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, **za wyjątkiem odległości do linii brzegowej morza**, co oznacza, iż limit 1000 m jest mierzony od wejścia do hotelu do linii brzegowej morza trasą pieszą.

4. Zakwaterowanie (dla 32 osób)

Wykonawca zapewni noclegi dla 32 osób w strukturze:

- **32 pokoi jednoosobowych** (SGL). Pokoje muszą być wyposażone w łazienkę, dostęp do ręczników (min. 2 szt./os.), podstawowych środków higienicznych 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 o powierzchni min. 80 m², zdolną pomieścić 32 osoby w określonym poniżej ustawieniu. Sala musi być klimatyzowana, z możliwością utrzymania temperatury w zakresie 20–24°C, oraz wyposażona w:

- rzutnik,
- ekran,
- flipchart z markerami (w różnych kolorach) i zapasem papieru (min. 20 arkuszy),
- dostęp do Wi-Fi,
- sala w ustawieniu teatralnym oraz jedno oddzielne stanowisko dla osoby prowadzącej z możliwością podłączenia się do rzutnika,
- nagłośnienie i co najmniej 2 mikrofony bezprzewodowe,
- sala musi być dostępna na wyłączność w godzinach: **pierwszego dnia od 10:00 do 17:00, drugiego dnia od 10:00 do 13:00.**

Wykonawca zapewnia obsługę techniczną w trakcie szkolenia przez co rozumie się stałą dostępność obsługi na terenie hotelu i jej niezwłoczną reakcję na zgłoszenie oraz dostępność (bez konieczności oczekiwania na przybycie) na godzinę przed, w celu ewentualnej pomocy przy kwestiach technicznych.

6. WYŻYWIENIE (dla 32 osób pierwszego i drugiego dnia)

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. Posiłki wegetariańskie muszą spełniać wymogi pełnowartościowych posiłków, co oznacza, że dania główne muszą zawierać alternatywne do zwierzęcego źródło białka (np. tofu, tempeh, soja, soczewica, jaja itp.).

DZIEŃ PIERWSZY

6.1 Przerwa kawowa (ciągła uzupełniana na bieżąco w godzinach trwania szkolenia, tj. 10:00-17:00)

Wykonawca zapewni ciągły dostęp do:

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

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

Minimum 3 rodzaje ciast (w tym obligatoryjnie przynajmniej jedno bezglutenowe): np. sernik królewski, szarlotka na kruchym, brownie z orzechami, ciasto marchewkowe, tarta z owocami, karpatka.

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

6.2 Lunch w formie bufetu (przynajmniej połowa z pozycji bezglutenowych) musi obejmować co najmniej:

- **Zupa:** w dwóch wersjach łącznie min. 250 ml/os. Obowiązkowo **do wyboru mięsna i wegetariańska**.
    - ***Przykłady:*** Rosół z makaronem, Żurek na zakwasie; opcja wegetariańska: np. Zupa z soczewicy, Zupa tajska z tofu, Krem z pieczonej dyni z mascarpone, Wegetariański barszcz ukraiński z fasolą, Krem z białych warzyw z groszkiem.

- **Dania główne:** minimum w dwóch wersjach do wyboru **dania mięsne** oraz dwóch wersjach do wyboru **dania wegetariańskie. Wszystkie dania pełnowartościowe**, łącznie min. 200 g/os.
    - ***Przykłady mięsne****:* Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym, Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami, Pieczeń wołowa, Eskalopki z indyka.
    - ***Przykłady wegetariańskie****:* Tofu naturalne w sosie śliwkowym, Kotlety z soczewicy i kaszy jaglanej, Kotlety z kaszy gryczanej i twarogu w sosie grzybowym, Wegetariańskie gołąbki z ryżem, soczewicą i pieczarkami w sosie pomidorowym, Spaghetti bolognese z tofu, Pierogi ze szpinakiem i serem feta, Grzybowy strogonow wegetariański z krajanką sojową.
- **Dodatki skrobiowe (min. 2 rodzaje):** łącznie 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.

6.3 Uroczysta kolacja w formie bufetu (przynajmniej połowa z pozycji bezglutenowych)

Podczas uroczystej kolacji zapewniona będzie oprawa muzyczna DJ w godzinach 20:00-01:00. Kolacja może odbyć się w sali konferencyjnej po zakończeniu szkolenia. Wymagane jest wydzielenie miejsca/parkietu do tańczenia.

Kolacja powinna obejmować co najmniej:

- **Przystawki zimne (min. 5 rodzajów, w tym min. 2 wegetariańskie, 2 mięsne i 1 rybna):** łącznie min. 250 g/os.
    - ***Przykłady:*** tatar wołowy, deska wędlin, pasztet domowy, (VEGE) hummus z warzywami, wybór serów, bruschetta, mini tarty warzywne, roladki z tortilli.

  Ponadto Wykonawca zapewni:
  - dodatki w postaci 2 rodzajów pieczywa,
  - bufet sałatkowy – minimum dwa rodzaje sałatek np. Cezar, sałatka grecka, Boczniaki z burakami i żurawiną, Sałatka z burakami, fetą i pomarańczami, Sałatka z brokułami, jajkiem i serem fetą Sałatka z cukinią, gruszką i migdałami, Sałatka z pieczonego kalafiora, orzechów i żurawiny.

- **Dania ciepłe (min. 5 rodzajów, w tym min. 2 wegetariańskie, 2 mięsne i 1 rybna):** łącznie min. 200 g/os.
    - ***Przykłady:*** *konfitowane udo kaczki, Dorsz w sosie koperkowym, Ragout wołowe, Gnocchi w sosie serowym, Policzki wieprzowe, Tofu naturalne w sosie śliwkowym, Kotlety z soczewicy i kaszy jaglanej, Kotlety z kaszy gryczanej i twarogu w sosie grzybowym, Wegetariańskie gołąbki z ryżem, soczewicą i pieczarkami w sosie pomidorowym, Spaghetti bolognese z tofu, Pierogi ze szpinakiem i serem feta, Grzybowy strogonow wegetariański z krajanką sojową*.
- Napoje – kawa świeżo mielona z ekspresu ciśnieniowego samoobsługowego (ziarnista), 3 rodzaje herbat do wyboru, soki 100% (min. 2 rodzaje, np. pomarańcza, jabłko), napoje gazowane min. 2 rodzaje np. Pepsi/Cola/Fanta/Sprite, woda gazowana i niegazowana z dodatkami (np. cytryna, mięta) – bez ograniczeń w godzinach 20.00-01.00.
- **Dodatki (min.2 rodzaje):** łącznie min. 250 g/os.np. ziemniaki opiekane, frytki, warzywa grillowane.

DZIEŃ DRUGI

6.4 Śniadanie w formie bufetu powinno obejmować:

- minimum 3 dania ciepłe (np. jajecznica na maśle, kiełbaski, naleśniki z twarogiem, bekon)
- minimum 3 rodzaje serów (np. żółte, pleśniowe),
- minimum 3 rodzaje wędlin/pasztetów (np. drobiowe, wieprzowe, itp.),
- świeże warzywa i dodatki (np. pasty warzywne, twarożki, pomidory, ogórki),
- minimum 4 rodzaje pieczywa (np. jasne, ciemne, razowe, słodkie).
- napoje: Kawa z ekspresu samoobsługowego (ziarnista), herbata (4 rodzaje), soki, woda – bez ograniczeń.

6.5 Przerwa kawowa (ciągła uzupełniana na bieżąco w godzinach trwania szkolenia tj. 10:00-13:00)

Wykonawca zapewni ciągły dostęp do:

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

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

Minimum 3 rodzaje ciast (w tym przynajmniej jedno bezglutenowe): np. sernik królewski, szarlotka na kruchym, brownie z orzechami, ciasto marchewkowe, tarta z owocami, karpatka.

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

6.6 Lunch Zgodnie ze standardem i gramaturami opisanymi w punkcie 6.2.

6.7. 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 **10 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia szkolenia.** Zamawiający **potwierdzi menu w ciągu 2 dni roboczych od dnia przesłania menu** do akceptacji przez Wykonawcę. W przypadku zawarcia umowy w terminie krótszym niż 10 dni przed realizacją, informacja zostanie przekazana do dnia następnego po dniu zawarcia umowy, a Zamawiający jest zobowiązany udzielić odpowiedzi Wykonawcy na projekt menu w ciągu 24 godzin.

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, opcje bezglutenowe). Konkretne przykładowe potrawy należy traktować jako niewiążące propozycje.

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. Uwagi Zamawiającego

nie będą prowadziły do rozszerzenia zamówienia ponad opisany zakres ani do żądania produktów lub potraw o wyższym, wcześniej nieokreślonym standardzie.

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.
Wykonawca nie będzie ponosił odpowiedzialności za skutki zwłoki w akceptacji menu z przyczyn leżących wyłącznie po stronie Zamawiającego.

7. 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 (sala konferencyjna i oprawa muzyczna DJ).
Wykonawca zobowiązany jest do skalkulowania oferty z rozbiciem na:
- Koszty zmienne: Cena uwzględniająca podział na nocleg, wyżywienie i przerwy kawowe dla 1 osoby.
- Koszty stałe: Cena za wynajem sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem i obsługą techniczną oraz oprawę muzyczną DJ (całość za 2 dni).
Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników szkolenia (maksymalnie o 5 osób, tj. do 27 osób) w stosunku do liczby wskazanej w punkcie 4 w OPZ.
Rezygnacja z uczestnictwa zgłoszonej osoby, wcześniejszy wyjazd lub nieskorzystanie z posiłku po ostatecznym potwierdzeniu liczby uczestników nie powodują dalszego obniżenia wynagrodzenia Wykonawcy. Pomniejszenie wynagrodzenia Wykonawcy za jedną osobę odpowiada sumie cen jednostkowych z pozycji 1–3 formularza.
Ostateczną liczbę osób Zamawiający potwierdzi Wykonawcy (drogą mailową) w terminie **do 5 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) pozostają niezmienne 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 (sali, basenu), opisanych w niniejszym OPZ.