

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

dotyczący usługi:

**Kompleksowa usługa organizacji szkolenia pod nazwą
„Szkoła Dobrego Wolontariatu 2026”**

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa organizacji Szkoły Dobrego Wolontariatu 2026

W ramach kompleksowej usługi Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) zapewnienia zakwaterowania – 2 noclegi z 11-12 maja i 12-13 maja dla 110 osób, w standardzie porównywalnym z hotelem minimum 3 gwiazdkowym;
- 2) zapewnienie wyżywienia dla 110 osób (śniadania, obiady, kolacje oraz serwisy kawowe) zgodnie z wymaganiami Zamawiającego;
- 3) organizację zaplecza szkoleniowego 4 mniejsze sale (30 osobowe) plus 1 duża dla 120 osób;
- 4) zatrudnienie kadry szkoleniowej wskazanej przez Zamawiającego.

2. Termin realizacji 11-13 maja 2026

3. Uczestnicy Szkoły Dobrego Wolontariatu 2026 to 110 osób pełnoletnich.

Zamawiający przed rozpoczęciem pobytu poinformuje Wykonawcę o liczbie osób uczestniczących w SDW 2026. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby uczestników zgodnie z **zapisami umowy - Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego**.

4. Zadania Wykonawcy

1) Zakwaterowanie 110 uczestników w terminie 11-13 maja 2026 r. w obiekcie (hotel/ośrodek szkoleniowo-wypoczynkowy lub inny obiekt równoważny) przystosowanym do przyjmowania grup zwanym dalej obiektem, który spełnia następujące warunki:

- a) Lokalizacja obiektu: w jednym ze wskazanych poniżej miast, centralnej Polski z bardzo dobrymi węzłami kolejowymi: Łódź, Toruń, Radom, Kutno, Siedlce, Piotrków Trybunalski
- b) Położenie obiektu:
 - dojazd z Dworca PKP w wybranym mieście do obiektu musi być możliwy **jednym środkiem komunikacji miejskiej** (według rozkładu przewoźnika) tak aby uczestnik szkolenia ze stacji do obiektu pokonał drogę **w czasie nie dłuższym niż 30 minut**,
 - za początkowy punkt podróży uznaje się: przystanki tramwajowe i autobusowe przy Dworcu
 - obiekt musi być położony w odległości nie większej niż 500 m od docelowego przystanku komunikacji miejskiej (tramwaj, autobus) – odległość mierzona w linii dojazdu wg. Google Maps,
 - Wykonawca zobowiązany jest w ofercie wskazać nazwę głównej stacji kolejowej i opisać trasę dojazdu do obiektu oraz wskazać nazwę przystanku i trasę dojazdu do obiektu.
- c) Standard obiektu: co najmniej równoważny hotelowi lub ośrodkowi szkoleniowemu 3-gwiazdkowemu
- d) Dostępność: Obiekt oraz przestrzeń szkoleniową muszą być dostosowane do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami, w tym w szczególności zapewniać dostępność architektoniczną oraz możliwość organizacyjnego dostosowania świadczenia usług do zgłoszonych potrzeb uczestników.

- e) Bezpieczeństwo: obiekt musi spełniać wymogi bezpieczeństwa, ochrony przeciwpożarowej, warunków higieniczno-sanitarnych oraz ochrony środowiska zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa,
- f) Zakwaterowanie:
 - minimum 50 pokoi dwuosobowych wyposażonych w dwa oddzielne (pojedyncze) łóżka,
 - minimum 10 pokoi jednoosobowych,
 - wszystkie pokoje z łazienkami,
 - dopuszcza się pokoje typu studio – jedna łazienka maksymalnie na 2 osoby.
- g) Ograniczenia zakwaterowania:
 - niedopuszczalne jest zakwaterowanie uczestników w łóżkach piętrowych lub w łóżkach małżeńskich we wspólnych pokojach dwuosobowych;
 - w przypadku zakwaterowania w domkach lub pawilonach w każdym budynku, konieczne jest na stałe zamontowane źródło ciepła do ogrzewania pokoi oraz łazienki).
- h) Parking: w cenie pobytu Wykonawca zapewni każdorazowo dostęp, do minimum 20 miejsc parkingowych, zlokalizowanych nie dalej niż 100 m od miejsca noclegu.

2) Wyżywienie dla 110 uczestników w następującym zakresie:

- a) Miejsce świadczenia usługi gastronomicznej (śniadania, obiady i kolacje): jadalnia (stołówka, sala restauracyjna) musi znajdować się na terenie obiektu lub w budynku przyległym, w odległości nie większej niż 300 m pieszo od sal szkoleniowych.
- b) Miejsce posiłków musi spełniać wymogi higieniczno-sanitarne właściwe dla zbiorowego żywienia oraz umożliwiać serwowanie posiłków dla wszystkich uczestników w ustalonych godzinach.
- c) Wykonawca zapewni posiłki dla każdego uczestnika:
 - Śniadanie – z daniem na ciepło, napoje: kawa, herbata, woda, mleko, soki;
 - Obiad – zupa, drugie danie, napój (kompot/woda/sok),
 - Kolacja – posiłek zimny z elementem ciepłym (np. zupa, zapiekanka, danie mączne).
 - W każdym dniu pobytu – co najmniej jeden owocowy deser do obiadu.

Menu może być standardowo serwowane przez obiekt, o ile zapewnia ww. zakres posiłków oraz wymaganą jakość i różnorodność.

 - Wykonawca zapewni całodienne serwisy kawowe 11 i 12 maja. Każdy serwis kawowy obejmuje minimum: kawę, herbatę, wodę, soki, ciasta/słone zakąski, owoce i warzywa.
 - Serwisy kawowe muszą być zlokalizowane bezpośrednio przy salach szkoleniowych lub w pomieszczeniach przyległych – tak, aby uczestnicy mogli z nich korzystać w czasie przerw szkoleniowych bez konieczności pokonywania znacznych odległości.
- d) Wykonawca zapewni posiłki wegetariańskie oraz – w miarę możliwości – posiłki uwzględniające nietolerancje pokarmowe zgłoszone przez Zamawiającego. Zamawiający prześle Wykonawcy informację o liczbie posiłków wegetariańskich i specjalnych najpóźniej na 5 dni przed rozpoczęciem pobytu.
- e) Posiłki muszą być podawane w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym;
- f) Wykonawca zapewni nakrycia, sztucze, naczynia oraz obsługę gastronomiczną adekwatną do liczby uczestników.
- g) Wykonawca zobowiązany jest do ograniczenia stosowania jednorazowych opakowań oraz zapewnienia rozwiązań minimalizujących negatywny wpływ realizacji zamówienia na środowisko.

3) Zapewnienie przestrzeni szkoleniowych, spełniającej następujące wymagania:

- a) 4 mniejsze sale szkoleniowe oświetlone światłem dziennym (z oknami) z wyposażeniem szkoleniowym z miejscem dla 25-30 osób przez 2 dni 11 i 12 maja
- b) 1 dużą salę dla 120 osób w godzinach wskazanych w harmonogramie pobytu poniżej pkt. i

- c) w ramach wyposażenia sal Wykonawca zapewni w każdej sali szkoleniowej: flipchart, flamastry, projektor multimedialny, laptop, ekran,
- d) sale szkoleniowe powinny znajdować się w tym samym budynku co pokoje noclegowe lub budynku/ budynkach sąsiadującym, nie dalej niż 600 m od miejsca szkolenia,
- e) ustawienie sal – w każdej z mniejszych sal po 25 krzeseł plus stolik dla prowadzącego z 2 krzesłami
- f) w dużej sali 110 krzeseł plus stolik dla prowadzących
- g) sale muszą spełniać wymogi bezpieczeństwa (przeciwpożarowe), akustyczne (zgodnie z zasadami BHP), oświetleniowe (zgodnie z zasadami BHP),
- h) sale muszą posiadać możliwość zaciemnienia w przypadku wyświetlania prezentacji.
- i) Harmonogram pobytu grupy ze wskazaniem wykorzystania sal

PLAN ZAJĘĆ SZKOLENIOWYCH SDW 2026 - ROZKŁAD SAL I GODZIN ZAJĘĆ				
godziny	grupa A sala 1	grupa B sal 2	grupa C sal 3	grupa D sal 4
poniedziałek 11 maja 2026				
11:00-13:00	miejsce rejestracji -zameldowanie w HOTELU			
13:00-14:30	DUŻA sala na 120 osób			
14:30-15:30	OBIAD			
15:30-17:00	ZAJĘCIA W SALI 1	ZAJĘCIA W SALI 2	ZAJĘCIA W SALI 3	ZAJĘCIA W SALI 4
17:00-17:20	Przerwa			
17:20-18:50	ZAJĘCIA W SALI 1	ZAJĘCIA W SALI 2	ZAJĘCIA W SALI 3	ZAJĘCIA W SALI 4
18:50-19:00	Przerwa			
19:00-20:30	ZAJĘCIA W SALI 1	ZAJĘCIA W SALI 2	ZAJĘCIA W SALI 3	ZAJĘCIA W SALI 4
20:00-21:30	kolacja			
21:00-23:00	DUŻA sala na 120 osób			
wtorek 12 maja 2026				
9:0-10:30	ZAJĘCIA W SALI 1	ZAJĘCIA W SALI 2	ZAJĘCIA W SALI 3	ZAJĘCIA W SALI 4
10:30-10:50	Przerwa			
10:50-12:20	ZAJĘCIA W SALI 1 OD 11:30	ZAJĘCIA W SALI 2	ZAJĘCIA W SALI 3	ZAJĘCIA W SALI 4
12:20-12:40	ZAJĘCIA W SALI 1	Przerwa		
12:40-14:10	ZAJĘCIA W SALI 1	ZAJĘCIA W SALI 2	ZAJĘCIA W SALI 3	ZAJĘCIA W SALI 4
14:10-15:10	OBIAD			
15:10-16:40	ZAJĘCIA W SALI 1	ZAJĘCIA W SALI 2	ZAJĘCIA W SALI 3	ZAJĘCIA W SALI 4
16:40-17:00	Przerwa			
17:00-18:30	ZAJĘCIA W SALI 1	ZAJĘCIA W SALI 2	ZAJĘCIA W SALI 3	ZAJĘCIA W SALI 4
19:00-20:00	kolacja			
20:00-22:00	DUŻA sala na 120 osób			
środa 13 maja 2026				
DO 11:00	WYMELDOWANIE Z HOTELU			

- 4) Wydruki materiałów pomocniczych do realizacji szkoleń. Maksymalny łączny budżet brutto na druk materiałów pomocniczych wynosi 2000,00 zł

5) Zatrudnienie kadry szkoleniowej, zgodnie z poniższymi wymaganiami:

- a) Wykonawca zapewni zatrudnienie kadry szkoleniowej wskazanej przez Zamawiającego do realizacji w ramach Szkoły Dobrego Wolontariatu 2026
- b) Zamawiający po podpisaniu umowy, przekaże Wykonawcy listę osób zaangażowanych do realizacji szkoleń SDW oraz wymiar czasu szkoleń dla każdej z osób
- c) Zatrudnienie osób, o których mowa w pkt b) nastąpi na podstawie umów zawartych przez Wykonawcę będą to podmioty gospodarcze.
- d) Maksymalny łączny budżet brutto na całość wynagrodzeń kadry szkoleniowej, uwzględniony w cenie oferty to 14 000 zł
- e) Wykonawca zobowiązany jest do terminowego rozliczenia wynagrodzeń ww. osób.

6) Uwagi dodatkowe

Przed wyborem oferty Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej obiektu w celu sprawdzenia spełnienia warunków opisu przedmiotu zamówienia.