

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

pn.: „Zapewnienie sal warsztatowych wraz z usługą restauracyjną”.

Zamówienie podzielone jest na III części.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części I.

Przedmiot zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest „Zapewnienie jednej sali warsztatowej wraz z usługą restauracyjną podczas jednodniowego szkolenia stacjonarnego pn.: „Rodzina z niepełnosprawnością intelektualną – metody pracy asystenta rodziny” na terenie Miasta Łodzi, dla dwóch grup szkoleniowych”.

Termin realizacji i miejsce realizacji zamówienia.

Zamówienie musi zostać zrealizowane od dnia podpisania umowy do dnia 31.05.2025 r.

Miejsce realizacji: usługa będzie realizowana na terenie miasta Łodzi.

Szczegółowe informacje.

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni:

- I. jedną salę warsztatową dla dwóch grup szkoleniowych (przy czym każda z dwóch grup szkoleniowych innego dnia) :
 - 1) sala warsztatowa dla 30 osób w godzinach 08:00 – 16:00;
 - 2) sala warsztatowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy;
 - 3) ustawienie krzeseł w sali warsztatowej do uzgodnienia z Zamawiającym;
 - 4) sala warsztatowa powinna być wyposażona w co najmniej jeden stół przeznaczony dla prowadzącego wraz z miejscem siedzącym. Stół dla osoby prowadzącej w sali warsztatowej powinien być wyposażony w jedną butelkę wody mineralnej gazowanej i jedną butelkę wody mineralnej niegazowanej;
 - 5) sala warsztatowa powinna być wyposażona w sprzęt i niezbędne materiały, tj.: laptop, rzutnik multimedialny, ekran, flipchart z papierem i kolorowymi mazakami, system nagłaśniający;

- 6) sala warsztatowa powinna być dostosowana do liczby uczestników szkolenia, aby dawać komfort poruszania się;
- 7) sala warsztatowa powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację i oświetlenie.

Sala warsztatowa musi zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2024 r. poz. 1411). W przypadku, gdy Wykonawca ze względów technicznych lub prawnych nie będzie w stanie zapewnić dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w art. 6 ustawy Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia takim osobom dostępu alternatywnego w rozumieniu art. 7 ustawy.

- II. dostęp do Internetu;
- III. dostęp do szatni i toalet dostosowanych do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami;
- IV. co najmniej 10 miejsc parkingowych na terenie obiektu do dyspozycji Zamawiającego, dla każdej z dwóch grup szkoleniowych.
- V. świadczenie usługi restauracyjnej, w tym zapewnienie:
 - 1) **Serwisu kawowego, w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym, przez cały czas trwania szkolenia dla każdej z dwóch grup szkoleniowych** (przy czym każda z dwóch grup szkoleniowych innego dnia) **w godzinach 08:00 – 15:00 dla maksymalnie łącznie 62 osób** (2 x grupa szkoleniowa po maksymalnie 31 osób):
 - a) w ramach systemu organizacji serwisu kawowego Wykonawca powinien uwzględnić jego wzmożoną obsługę w czasie przerw i rejestracji uczestników;
 - b) nieograniczonego dostępu do wrzątku w warniku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, kawy rozpuszczalnej, kawy mielonej, a także kawy naturalnej serwowanej z ekspresu (liczba urządzeń dopasowana do liczby uczestników) umożliwiającego przygotowanie kawy typu: espresso, cappuccino, latte;

- c) wody mineralnej niegazowanej w dyspenserze lub w dzbankach – bez ograniczeń na osobę;
- d) cukru, mleka 3,2%, mleka bez laktozy, cytryny - bez ograniczeń na osobę;
- e) 2 rodzajów ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe co najmniej 60 g/ porcje) – po 1 porcji z każdego rodzaju na osobę;
- f) owoców filetowanych np.: melon, ananas, pomarańcze, winogrona – co najmniej 150 g/ os.;
- g) serwis kawowy powinien być zaopatrzonej w serwetki oraz niezbędne elementy zastawy (filiżanki, szklanki, talerzyki, sztućce) bez oznak zużycia lub uszczerbków w ilości dostosowanej do liczby uczestników szkolenia (wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru).

2) Ciepły posiłek w formie obiadu jednodaniowego z deserem w formie bufetu szwedzkiego dla każdej z dwóch grup szkoleniowych (przy czym każda z dwóch grup szkoleniowych innego dnia) **dla maksymalnie łącznie 62 osób** (2 x grupa szkoleniowa po maksymalnie 31 osób):

- a) obiad będzie serwowany w wydzielonej przestrzeni restauracyjnej, na terenie obiektu, w którym odbywać się będzie szkolenie;
- b) w przestrzeni restauracyjnej na czas obiadu powinny zostać zapewnione miejsca siedzące dla wszystkich uczestników szkolenia jednocześnie;
- c) obiad powinien składać się z dania głównego mięsnego (1 rodzaj mięsa do wyboru: w tym mięso wieprzowe/drobiowe – 1 porcja - co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu), zamiennie dania głównego wegetariańskiego (np. lasagne wegetariańska, makaron ze szpinakiem, pierogi, papryka/cukinia faszerowana kaszą/ryżem i warzywami z zapieczonym serem (1 porcja – co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu);
- d) 2 rodzajów dodatków typu: ryż/kasza/kluski śląskie/kopytka (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
- e) bukietu świeżych surówek (np.: z marchewki, buraczków, z białej kapusty – (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
- f) deseru schłodzonego, przystrojonego świeżym listkiem mięty (np.: tiramisu/ panna cotta/ mus czekoladowy/ mus waniliowy) podany w pucharku lub kubeczku o pojemności co najmniej 150 ml z widelczykiem/ łyżeczką wypełnionym co najmniej w $\frac{3}{4}$ objętości pojemnika – 1 sztuka na osobę.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części II.

Przedmiot zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest „Zapewnienie jednej sali warsztatowej wraz z usługą restauracyjną podczas jednodniowego szkolenia pn.: „Budowanie relacji z trudnymi rodzinami zastępczymi, kształtowanie relacji w procesie pomagania” na terenie Miasta Łodzi”.

Termin realizacji i miejsce realizacji zamówienia.

Zamówienie musi zostać zrealizowane od dnia podpisania umowy do dnia 31.10.2025 r.

Miejsce realizacji usługi: usługa będzie realizowana na terenie Miasta Łodzi.

Szczegółowe informacje.

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni:

- I. jedną salę warsztatową;
 - 1) sala warsztatowa dla 30 osób w godzinach 08:00 – 16:00;
 - 2) sala warsztatowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy;
 - 3) ustawienie krzeseł w sali warsztatowej do uzgodnienia z Zamawiającym;
 - 4) sala warsztatowa powinna być wyposażona w co najmniej jeden stół przeznaczony dla prowadzącego wraz z miejscem siedzącym. Stół dla osoby prowadzącej w sali warsztatowej powinien być wyposażony w jedną butelkę wody mineralnej gazowanej i jedną butelkę wody mineralnej niegazowanej;
 - 5) sala warsztatowa powinna być wyposażona w sprzęt i niezbędne materiały, tj.: laptop, rzutnik multimedialny, ekran, flipchart z papierem i kolorowymi mazakami, system nagłaśniający;
 - 6) sala warsztatowa powinna być dostosowana do liczby uczestników szkolenia, aby dawać komfort poruszania się;
 - 7) sala warsztatowa powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację i oświetlenie.

Sala warsztatowa musi zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2024 r. poz. 1411). W przypadku, gdy Wykonawca ze względów technicznych lub prawnych nie będzie w stanie zapewnić dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w art. 6 ustawy Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia takim osobom dostępu alternatywnego w rozumieniu art. 7 ustawy.

- II. dostęp do Internetu;
- III. dostęp do szatni i toalet dostosowanych do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami;
- IV. co najmniej 10 miejsc parkingowych na terenie obiektu do dyspozycji Zamawiającego.
- V. świadczenie usługi restauracyjnej, w tym zapewnienie:
 - 2) **Serwisu kawowego, w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym, przez cały czas trwania szkolenia w godzinach 08:00 – 15:00 dla maksymalnie 31 osób:**
 - a) w ramach systemu organizacji serwisu kawowego Wykonawca powinien uwzględnić jego wzmożoną obsługę w czasie przerw i rejestracji uczestników;
 - b) nieograniczonego dostępu do wrzątku w warniku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, kawy rozpuszczalnej, kawy mielonej, a także kawy naturalnej serwowanej z ekspresu (liczba urządzeń dopasowana do liczby uczestników) umożliwiającego przygotowanie kawy typu: espresso, cappuccino, latte;
 - c) wody mineralnej niegazowanej w dyspenserze lub w dzbankach – bez ograniczeń na osobę;
 - d) cukru, mleka 3,2%, mleka bez laktozy, cytryny - bez ograniczeń na osobę;
 - e) 2 rodzajów ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe co najmniej 60 g/ porcje) – po 1 porcji z każdego rodzaju na osobę;
 - f) owoców filetowanych np.: melon, ananas, pomarańcze, winogrona – co najmniej 150 g/ os.;
 - g) serwis kawowy powinien być zaopatrzony w serwetki oraz niezbędne elementy zastawy (filiżanki, szklanki, talerzyki, sztućce) bez oznak zużycia lub

uszczerbków w ilości dostosowanej do liczby uczestników szkolenia (wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru).

3) Ciepły posiłek w formie obiadu jednodaniowego z deserem w formie bufetu szwedzkiego:

- a) obiad będzie serwowany w wydzielonej przestrzeni restauracyjnej, na terenie obiektu, w którym odbywać się będzie szkolenie;
- b) w przestrzeni restauracyjnej na czas obiadu powinny zostać zapewnione miejsca siedzące dla wszystkich uczestników szkolenia jednocześnie;
- c) obiad powinien składać się z dania głównego mięsnego (1 rodzaj mięsa do wyboru: w tym mięso wieprzowe/drobiowe – 1 porcja - co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu), zamiennie dania głównego wegetariańskiego (np. lasagne wegetariańska, makaron ze szpinakiem, pierogi, papryka/cukinia faszerowana kaszą/ryżem i warzywami z zapieczonym serem (1 porcja – co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu);
- d) 2 rodzajów dodatków typu: ryż/kasza/kluski śląskie/kopytka (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
- e) bukietu świeżych surówek (np.: z marchewki, buraczków, z białej kapusty – (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
- f) deseru schłodzonego, przystrojonego świeżym listkiem mięty (np.: tiramisu/ panna cotta/ mus czekoladowy/ mus waniliowy) podany w pucharku lub kubeczku o pojemności co najmniej 150 ml z widelczykiem/ łyżeczką wypełnionym co najmniej w $\frac{3}{4}$ objętości pojemnika – 1 sztuka na osobę.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części III.

Przedmiot zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest „Zapewnienie jednej sali warsztatowej wraz z usługą restauracyjną podczas jednodniowego szkolenia pn.: „Praca z wychowankiem instytucjonalnej pieczy zastępczej sprawiającym trudności wychowawcze” na terenie Miasta Łodzi”.

Termin realizacji i miejsce realizacji zamówienia.

Zamówienie musi zostać zrealizowane od dnia podpisania umowy do dnia 30.11.2025 r.

Miejsce realizacji usługi: usługa będzie realizowana na terenie Miasta Łodzi

Szczegółowe informacje.

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni:

- I. jedną salę warsztatową;
 - 1) sala warsztatowa dla 30 osób w godzinach 08:00 – 16:00;
 - 2) sala warsztatowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy;
 - 3) ustawienie krzeseł w sali warsztatowej do uzgodnienia z Zamawiającym;
 - 4) sala warsztatowa powinna być wyposażona w co najmniej jeden stół przeznaczony dla prowadzącego wraz z miejscem siedzącym. Stół dla osoby prowadzącej w sali warsztatowej powinien być wyposażony w jedną butelkę wody mineralnej gazowanej i jedną butelkę wody mineralnej niegazowanej;
 - 5) sala warsztatowa powinna być wyposażona w sprzęt i niezbędne materiały, tj.: laptop, rzutnik multimedialny, ekran, flipchart z papierem i kolorowymi mazakami, system nagłaśniający;
 - 6) sala warsztatowa powinna być dostosowana do liczby uczestników szkolenia, aby dawać komfort poruszania się;
 - 7) sala warsztatowa powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację i oświetlenie.

Sala warsztatowa musi zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2024 r. poz. 1411). W przypadku, gdy Wykonawca ze względów technicznych lub prawnych nie będzie w stanie zapewnić dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w art. 6 ustawy Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia takim osobom dostępu alternatywnego w rozumieniu art. 7 ustawy.

- II. dostęp do Internetu;
- III. dostęp do szatni i toalet dostosowanych do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami;
- IV. co najmniej 10 miejsc parkingowych na terenie obiektu do dyspozycji Zamawiającego.
- V. Świadczenie usługi restauracyjnej, w tym zapewnienie:
 - 1) **Serwisu kawowego, w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym, przez cały czas trwania szkolenia w godzinach 08:00 – 15:00 dla maksymalnie 31 osób:**
 - a) w ramach systemu organizacji serwisu kawowego Wykonawca powinien uwzględnić jego wzmożoną obsługę w czasie przerw i rejestracji uczestników;
 - b) nieograniczonego dostępu do wrzątku w warniku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, kawy rozpuszczalnej, kawy mielonej, a także kawy naturalnej serwowanej z ekspresu (liczba urządzeń dopasowana do liczby uczestników) umożliwiającego przygotowanie kawy typu: espresso, cappuccino, latte;
 - c) wody mineralnej niegazowanej w dyspenserze lub w dzbankach – bez ograniczeń na osobę;
 - d) cukru, mleka 3,2%, mleka bez laktozy, cytryny - bez ograniczeń na osobę;
 - e) 2 rodzajów ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe co najmniej 60 g/ porcje) – po 1 porcji z każdego rodzaju na osobę;
 - f) owoców filetowanych np.: melon, ananas, pomarańcze, winogrona – co najmniej 150 g/ os.;

g) serwis kawowy powinien być zaopatrzony w serwetki oraz niezbędne elementy zastawy (filiżanki, szklanki, talerzyki, sztućce) bez oznak zużycia lub uszczerbków w ilości dostosowanej do liczby uczestników szkolenia (wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru).

2) Ciepły posiłek w formie obiadu jednodaniowego z deserem w formie bufetu szwedzkiego:

- a) obiad będzie serwowany w wydzielonej przestrzeni restauracyjnej, na terenie obiektu, w którym odbywać się będzie szkolenie;
- b) w przestrzeni restauracyjnej na czas obiadu powinny zostać zapewnione miejsca siedzące dla wszystkich uczestników szkolenia jednocześnie;
- c) obiad powinien składać się z dania głównego mięsnego (1 rodzaj mięsa do wyboru: w tym mięso wieprzowe/drobiowe – 1 porcja - co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu), zamiennie dania głównego wegetariańskiego (np. lasagne wegetariańska, makaron ze szpinakiem, pierogi, papryka/cukinia faszerowana kaszą/ryżem i warzywami z zapieczonym serem (1 porcja – co najmniej 200 g/osobę po przetworzeniu);
- d) 2 rodzajów dodatków typu: ryż/kasza/kluski śląskie/kopytka (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
- e) bukietu świeżych surówek (np.: z marchewki, buraczków, z białej kapusty – (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
- f) deseru schłodzonego, przystrojonego świeżym listkiem mięty (np.: tiramisu/ panna cotta/ mus czekoladowy/ mus waniliowy) podany w pucharku lub kubeczku o pojemności co najmniej 150 ml z widelczykiem/ łyżeczką wypełnionym co najmniej w $\frac{3}{4}$ objętości pojemnika – 1 sztuka na osobę.