



Załącznik nr 1 do formularza cenowego

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia

„Wynajem sali szkoleniowej i świadczenie usługi restauracyjnej na terenie miasta Łodzi”.

Przedmiot zamówienia został podzielony na 3 części:

CZĘŚĆ I – Wynajem sali szkoleniowej i świadczenie usługi restauracyjnej podczas szkolenia „**Interpretacje zmian prawnych ustawy o pomocy społecznej i aktów wykonawczych**” dla maksymalnie 20 osób. Planowany termin realizacji usługi: 16, 27, 30 czerwca, 7 i 14 lipca 2025 r.

CZĘŚĆ II – Wynajem sali szkoleniowej i świadczenie usługi restauracyjnej podczas szkolenia „**Sytuacje konfliktowe i asertywność w pracy socjalnej**” dla maksymalnie 20 osób. Planowany termin realizacji usługi 16, 17, 23, 24 i 30 czerwca 2025 r.

CZĘŚĆ III – Wynajem sali szkoleniowej i świadczenie usługi restauracyjnej podczas szkolenia „**Wypalenie zawodowe w pracy pracownika pomocy społecznej**” dla maksymalnie 20 osób, Planowany termin realizacji usługi: 8 i 9 lipca 2025 r.

Zamówienie jest realizowane w ramach projektu pn. „Koordynacja działań w zakresie polityki społecznej dla województwa łódzkiego” w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Priorytet IV Spójność społeczna i zdrowie, Działanie 4.13 Wysokiej jakości system włączenia społecznego.

II. Szczegółowe informacje dotyczące poszczególnych części przedmiotu zamówienia

Część I:

1. Wynajem sali szkoleniowej

- 1) Sala szkoleniowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy. Pomieszczenie powinno być łatwo



dostępne dla osób z różnymi niepełnosprawnościami, zgodnie z zaleceniami ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami,

- 2) Sala szkoleniowa powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, wydajny system wentylacyjny, oświetleniowy i sprawną klimatyzację,
- 3) Wynajem sali szkoleniowej na szkolenie: **„Interpretacje zmian prawnych ustawy o pomocy społecznej i aktów wykonawczych”** w ramach Części I przedmiotu zamówienia z wyposażeniem technicznym odbędzie się w dniach: 16, 27, 30 czerwca, 7 i 14 lipca 2025 r. **od godz. 8.15 do godz. 14.15.**
- 4) Sala szkoleniowa powinna być wyposażona w sprzęt i niezbędne materiały: komputer połączony z projektorem/rzutnikiem multimedialnym, z dostępem do Internetu, pilotem do obsługi prezentacji komputerowej oraz wskaźnikiem elektronicznym, ekran, system nagłaśniający, flipchart z 4 kolorowymi flamastrami.
- 5) Akustyka sali powinna umożliwiać swobodną dyskusję.
- 6) Sala powinna: być dostosowana do 20 uczestników, aby dawać możliwość swobodnej pracy oraz komfort poruszania się; być wyposażona w stoły oraz w 20 krzeseł dla uczestników. Dodatkowo dla trenera powinien być oddzielny stół i krzesło, a stół winien być zaopatrzony w wodę mineralną gazowaną (butelka o pojemności 0,33 l) i niegazowaną (butelka o pojemności 0,33 l) oraz w szklankę.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:
 - a. obsługę techniczną tj. jedną osobę do obsługi technicznej w trakcie każdego dnia szkolenia, dostępną w czasie wynajmu sali szkoleniowej (tzn. od godz. 8.15 do godz. 14.15).
 - b. szatnię i toalety łatwo dostępne dla osób z niepełnosprawnością,
 - c. co najmniej 2 miejsca parkingowe na terenie ośrodka, do dyspozycji organizatora.

2. Usługa restauracyjna

Usługa restauracyjna będzie świadczona na terenie hotelu/ ośrodka szkoleniowego, w którym będzie odbywać się szkolenie, w odrębnym pomieszczeniu niż sala



szkoleniowa, w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia: „**Interpretacje zmian prawnych ustawy o pomocy społecznej i aktów wykonawczych**” lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym dla niego obszarem,

W ramach usługi Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

- 1) Serwisu kawowego w systemie ciągłym, świadczonego każdego dnia szkolenia od godz. 8.15 do godz. 12.45, obejmującego:
 - a) nieograniczony dostęp do wrzątku w warniku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, kawy rozpuszczalnej, mielonej, a także kawy naturalnej serwowanej z ekspresu (liczba urządzeń dopasowana do liczby uczestników – co najmniej dwa urządzenia czynne jednocześnie),
 - b) nieograniczony dostęp do wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, soków, cytryny, śmietanki/mleka do kawy, cukru,
 - c) świeże owoce (np. mandarynki, winogrona, filetowane pomarańcze, gruszki) – 200 g/os.
 - d) co najmniej 2 rodzajów pieczonych ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe/ ciasto marchewkowe/ brownie) serwowanych w papilotkach (po co najmniej 150 g/os.),
 - e) mieszanka ciastek podanych na półmiskach/paterach – po 4 szt./os.

Pozostałe wymagania dotyczące serwisu kawowego:

1. Serwis kawowy powinien być zaopatrzony w serwetki oraz niezbędne elementy zastawy (filiżanki, szklanki, talerzyki, sztucze) bez oznak zużycia lub uszczerbków w liczbie dostosowanej do liczby uczestników wizyty – dla 20 osób (wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru).
2. Serwis kawowy powinien zostać usytuowany w bezpośredniej bliskości sali szkoleniowej w miejscu łatwo dostępnym dla osób z niepełnosprawnością ruchową.
3. W ramach systemu organizacji serwisu kawowego Wykonawca powinien uwzględnić jego wzmożoną obsługę w czasie przerw i rejestracji uczestników.



2) Poczęstunek po szkoleniu

Poczęstunek, świadczony będzie każdego dnia szkolenia od godz. 14.00 do godz. 14.45 i będzie obejmował:

- a) babeczki wytrawne z sałatką warzywną – po 2 szt./os;
- b) roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok. 2 cm, spięte wykałaczką ze szpinakiem i kremowym twarogiem, co najmniej 30g/szt. – 2 szt./os,
- c) kanapki koktajlowe (co najmniej 80g/szt., w tym kromka co najmniej 20g/szt.) – chleb żytni, masło, ser brie/camembert, sałata, papryka, oliwka zielona – 3 szt./os;
- d) kanapki koktajlowe (co najmniej 80g/szt., w tym kromka co najmniej 20g/szt.) – chleb pszenny, masło, szynka wieprzowa bądź drobiowa, pomidor, ogórek, sałata) – 3 szt./os;
- e) nieograniczony dostęp do wrzątku w warku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, kawy rozpuszczalnej, mielonej, a także kawy naturalnej serwowanej z ekspresu,
- f) nieograniczony dostęp do wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, soków, cytryny, śmietanki/mleka do kawy, cukru,
- g) świeże owoce (np. mandarynki, winogrona, filetowane pomarańcze, jabłka) – 200 g/os.
- h) co najmniej 2 rodzajów pieczonych ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe/ ciasto marchewkowe/ brownie) serwowanych w papilotkach - po co najmniej 150 g/os. każdego z dwóch rodzajów ciast.

Pozostałe wymagania dotyczące usługi restauracyjnej:

1. Usługa restauracyjna będzie świadczona na terenie hotelu/ ośrodka szkoleniowego, w którym będzie odbywać się szkolenie,
2. Poczęstunek powinien być przygotowywany zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi oraz miejscom przygotowania i podawania posiłków,



3. Usługa restauracyjna będzie serwowana w wydzielonej przestrzeni restauracyjnej,
4. Miejsce serwowania poczęstunku powinno być łatwo dostępne dla osób z niepełnosprawnością ruchową,
5. Poczęstunek powinien być serwowany dla wszystkich uczestników szkolenia jednocześnie,
6. W przestrzeni restauracyjnej, na czas serwowania poczęstunku, powinny zostać zapewnione miejsca siedzące dla wszystkich uczestników szkolenia,
7. Świadczenia usługi restauracyjnej, odbywa się wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
8. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448),
9. Wykonawca jest zobowiązany do estetycznego podawania poczęstunku,
10. Wykonawca powinien przygotować też poczęstunek wegetariański/ wyżywienie specjalne (zgodnie z zadeklarowaną przez uczestnika dietą), jeśli Zamawiający zgłosi taką potrzebę Wykonawcy.
11. Zamawiający ma obowiązek przekazać Wykonawcy, w terminie do 3 dni roboczych przed terminem planowanego każdego dnia szkolenia, informację o specjalnych potrzebach żywieniowych uczestników.
12. Wykonawca jest zobowiązany do sprzątania stołów i zastawy przez cały czas trwania szkolenia, jak i po ich zakończeniu;
13. Wszelkie dokonywanie zmian w standardzie poczęstunku, wchodzących w skład usługi restauracyjnej wyłącznie za zgodą Zamawiającego.
14. Ostateczna liczba osób korzystających z usługi restauracyjnej zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego na 3 dni robocze przed każdym dniem szkolenia realizowanego w ramach Części I przedmiotu zamówienia.

Część II

1. Wynajem sali szkoleniowej

- 1) Sala szkoleniowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy. Pomieszczenie powinno być łatwo



dostępne dla osób z różnymi niepełnosprawnościami, zgodnie z zaleceniami ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami,

- 2) Sala szkoleniowa powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, wydajny system wentylacyjny, oświetleniowy i sprawną klimatyzację,
- 3) Wynajem sali szkoleniowej na szkolenie: **„Sytuacje konfliktowe i asertywność w pracy socjalnej”** w ramach Części II przedmiotu zamówienia z wyposażeniem technicznym odbędzie się w dniach: 16, 17, 23, 24 i 30 czerwca 2025 r. **od godz. 8.15 do godz. 14.15.**
- 4) Sala szkoleniowa powinna być wyposażona w sprzęt i niezbędne materiały: komputer połączony z projektorem/rzutnikiem multimedialnym, z dostępem do Internetu, pilotem do obsługi prezentacji komputerowej oraz wskaźnikiem elektronicznym, ekran, system nagłaśniający, flipchart z 4 kolorowymi flamastrami.
- 5) Akustyka sali powinna umożliwiać swobodną dyskusję.
- 6) Sala powinna: być dostosowana do 20 uczestników, aby dawać możliwość swobodnej pracy oraz komfort poruszania się; być wyposażona w stoły oraz w 20 krzeseł dla uczestników. Dodatkowo dla trenera powinien być oddzielny stół i krzesło, a stół winien być zaopatrzony w wodę mineralną gazowaną (butelka o pojemności 0,33 l) i niegazowaną (butelka o pojemności 0,33 l) oraz w szklankę.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:
 - a) obsługę techniczną tj. jedną osobę do obsługi technicznej w trakcie każdego dnia szkolenia, dostępną w czasie wynajmu sali szkoleniowej (tzn. od godz. 8.15 do godz. 14.15).
 - b) szatnię i toalety łatwo dostępne dla osób z niepełnosprawnością,
 - c) co najmniej 2 miejsca parkingowe na terenie ośrodka, do dyspozycji organizatora.

2. Usługa restauracyjna

Usługa restauracyjna będzie świadczona na terenie hotelu/ ośrodka szkoleniowego, w którym będzie odbywać się szkolenie, w odrębnym pomieszczeniu niż sala



szkoleniowa, w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia: „**Sytuacje konfliktowe i asertywność w pracy socjalnej**” lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym dla niego obszarem.

W ramach usługi Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

- 1) Serwisu kawowego w systemie ciągłym, świadczonego każdego dnia szkolenia od godz. 8.15 do godz. 12.45, obejmującego:
 - a) nieograniczony dostęp do wrzątku w warniku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, kawy rozpuszczalnej, mielonej, a także kawy naturalnej serwowanej z ekspresu (liczba urządzeń dopasowana do liczby uczestników – co najmniej dwa urządzenia czynne jednocześnie),
 - b) nieograniczony dostęp do wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, soków, cytryny, śmietanki/mleka do kawy, cukru,
 - c) świeże owoce (np. mandarynki, winogrona, filetowane pomarańcze, gruszki) – 200 g/os.
 - d) co najmniej 2 rodzajów pieczonych ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe/ ciasto marchewkowe/ brownie) serwowanych w papilotkach (po co najmniej 150 g/os.),
 - e) mieszanka ciastek podanych na półmiskach/paterach – po 4 szt./os

Pozostałe wymagania dotyczące serwisu kawowego:

1. Serwis kawowy powinien być zaopatrzony w serwetki oraz niezbędne elementy zastawy (filiżanki, szklanki, talerzyki, sztućce) bez oznak zużycia lub uszczerbków w liczbie dostosowanej do liczby uczestników wizyty – dla 20 osób (wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru).
 2. Serwis kawowy powinien zostać usytuowany w bezpośredniej bliskości sali szkoleniowej w miejscu łatwo dostępnym dla osób z niepełnosprawnością ruchową.
 3. W ramach systemu organizacji serwisu kawowego Wykonawca powinien uwzględnić jego wzmożoną obsługę w czasie przerw i rejestracji uczestników.
- 2) Poczęstunek po szkoleniu



Poczęstunek, świadczony będzie każdego dnia szkolenia od godz. 14.00 do godz. 14.45 i będzie obejmował:

- a) babeczki wytrawne z sałatką warzywną – po 2 szt./os;
- b) roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok. 2 cm, spięte wykałaczką ze szpinakiem i kremowym twarożkiem, co najmniej 30g/szt. – 2 szt./os,
- c) kanapki koktajlowe (co najmniej 80g/szt., w tym kromka co najmniej 20g/szt.) – chleb żytni, masło, ser brie/camembert, sałata, papryka, oliwka zielona – 3 szt./os;
- d) kanapki koktajlowe (co najmniej 80g/szt., w tym kromka co najmniej 20g/szt.) – chleb pszenny, masło, szynka wieprzowa bądź drobiowa, pomidor, ogórek, sałata) – 3 szt./os;
- e) nieograniczony dostęp do wrzątku w warku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, kawy rozpuszczalnej, mielonej, a także kawy naturalnej serwowanej z ekspresu,
- f) nieograniczony dostęp do wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, soków, cytryny, śmietanki/mleka do kawy, cukru,
- g) świeże owoce (np. mandarynki, winogrona, filetowane pomarańcze, jabłka) – 200 g/os.
- h) co najmniej 2 rodzajów pieczonych ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe/ ciasto marchewkowe/ brownie) serwowanych w papilotkach - po co najmniej 150 g/os. każdego z dwóch rodzajów ciast.

Pozostałe wymagania dotyczące usługi restauracyjnej:

- 1. Usługa restauracyjna będzie świadczona na terenie hotelu/ ośrodka szkoleniowego, w którym będzie odbywać się szkolenie,
- 2. Poczęstunek powinien być przygotowywany zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi oraz miejscom przygotowania i podawania posiłków,
- 3. Usługa restauracyjna będzie serwowana w wydzielonej przestrzeni restauracyjnej,



4. Miejsce serwowania poczęstunku powinno być łatwo dostępne dla osób z niepełnosprawnością ruchową,
5. Poczęstunek powinien być serwowany dla wszystkich uczestników szkolenia jednocześnie,
6. W przestrzeni restauracyjnej, na czas serwowania poczęstunku, powinny zostać zapewnione miejsca siedzące dla wszystkich uczestników szkolenia,
7. Świadczenia usługi restauracyjnej, odbywa się wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
8. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448),
9. Wykonawca jest zobowiązany do estetycznego podawania poczęstunku,
10. Wykonawca powinien przygotować też poczęstunek wegetariański/ wyżywienie specjalne (zgodnie z zadeklarowaną przez uczestnika dietą), jeśli Zamawiający zgłosi taką potrzebę Wykonawcy.
11. Zamawiający ma obowiązek przekazać Wykonawcy, w terminie do 3 dni roboczych przed terminem planowanego każdego dnia szkolenia, informację o specjalnych potrzebach żywieniowych uczestników.
12. Wykonawca jest zobowiązany do sprzątania stołów i zastawy przez cały czas trwania szkolenia, jak i po ich zakończeniu;
13. Wszelkie dokonywanie zmian w standardzie poczęstunku, wchodzących w skład usługi restauracyjnej wyłącznie za zgodą Zamawiającego.
14. Ostateczna liczba osób korzystających z usługi restauracyjnej zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego na 3 dni robocze przed każdym dniem szkolenia realizowanego w ramach Części I przedmiotu zamówienia.

Część III

1. Wynajem sali szkoleniowej

- 1) Sala szkoleniowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy. Pomieszczenie powinno być łatwo dostępne dla osób z różnymi niepełnosprawnościami, zgodnie z zaleceniami



ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami,

- 2) Sala szkoleniowa powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, wydajny system wentylacyjny, oświetleniowy i sprawną klimatyzację,
- 3) Wynajem sali szkoleniowej na szkolenie: **„Wypalenie zawodowe w pracy pracownika pomocy społecznej”** w ramach Części III przedmiotu zamówienia z wyposażeniem technicznym odbędzie się w dniach: 8 i 9 lipca 2025 r. **od godz. 8.15 do godz. 14.15.**
- 4) Sala szkoleniowa powinna być wyposażona w sprzęt i niezbędne materiały: komputer połączony z projektorem/rzutnikiem multimedialnym, z dostępem do Internetu, pilotem do obsługi prezentacji komputerowej oraz wskaźnikiem elektronicznym, ekran, system nagłaśniający, flipchart z 4 kolorowymi flamastrami.
- 5) Akustyka sali powinna umożliwiać swobodną dyskusję.
- 6) Sala powinna: być dostosowana do 20 uczestników, aby dawać możliwość swobodnej pracy oraz komfort poruszania się; być wyposażona w stoły oraz w 20 krzeseł dla uczestników. Dodatkowo dla trenera powinien być oddzielny stół i krzesło, a stół winien być zaopatrzony w wodę mineralną gazowaną (butelka o pojemności 0,33 l) i niegazowaną (butelka o pojemności 0,33 l) oraz w szklankę.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:
 - a. obsługę techniczną tj. jedną osobę do obsługi technicznej w trakcie każdego dnia szkolenia, dostępną w czasie wynajmu sali szkoleniowej (tzn. od godz. 8.15 do godz. 14.15).
 - b. szatnię i toalety łatwo dostępne dla osób z niepełnosprawnością,
 - c. co najmniej 2 miejsca parkingowe na terenie ośrodka, do dyspozycji organizatora.

2. Usługa restauracyjna

Usługa restauracyjna będzie świadczona na terenie hotelu/ ośrodka szkoleniowego, w którym będzie odbywać się szkolenie, w odrębnym pomieszczeniu niż sala szkoleniowa, w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników



szkolenia: „**Wypalenie zawodowe w pracy pracownika pomocy społecznej**” lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym dla niego obszarem,

W ramach usługi Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

- 1) Serwisu kawowego w systemie ciągłym, świadczonego każdego dnia szkolenia od godz. 8.15 do godz. 12.45, obejmującego:
 - a) nieograniczony dostęp do wrzątku w warku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, kawy rozpuszczalnej, mielonej, a także kawy naturalnej serwowanej z ekspresu (liczba urządzeń dopasowana do liczby uczestników – co najmniej dwa urządzenia czynne jednocześnie),
 - b) nieograniczony dostęp do wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, soków, cytryny, śmietanki/mleka do kawy, cukru,
 - c) świeże owoce (np. mandarynki, winogrona, filetowane pomarańcze, gruszki) – 200 g/os.
 - d) co najmniej 2 rodzajów pieczonych ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe/ ciasto marchewkowe/ brownie) serwowanych w papilotkach (po co najmniej 150 g/os.),
 - e) mieszanka ciastek podanych na półmiskach/paterach – po 4 szt./os.

Pozostałe wymagania dotyczące serwisu kawowego:

1. Serwis kawowy powinien być zaopatrzony w serwetki oraz niezbędne elementy zastawy (filiżanki, szklanki, talerzyki, sztućce) bez oznak zużycia lub uszczerbków w liczbie dostosowanej do liczby uczestników wizyty – dla 20 osób (wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru).
 2. Serwis kawowy powinien zostać usytuowany w bezpośredniej bliskości sali szkoleniowej w miejscu łatwo dostępnym dla osób z niepełnosprawnością ruchową.
 3. W ramach systemu organizacji serwisu kawowego Wykonawca powinien uwzględnić jego wzmożoną obsługę w czasie przerw i rejestracji uczestników.
- 2) Poczęstunek po szkoleniu



Poczęstunek, świadczony będzie każdego dnia szkolenia od godz. 14.00 do godz. 14.45 i będzie obejmował:

- a) babeczki wytrawne z sałatką warzywną – po 2 szt./os;
- b) roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok. 2 cm, spięte wykałaczką ze szpinakiem i kremowym twarożkiem, co najmniej 30g/szt. – 2 szt./os,
- c) kanapki koktajlowe (co najmniej 80g/szt., w tym kromka co najmniej 20g/szt.) – chleb żytni, masło, ser brie/camembert, sałata, papryka, oliwka zielona – 3 szt./os;
- d) kanapki koktajlowe (co najmniej 80g/szt., w tym kromka co najmniej 20g/szt.) – chleb pszenny, masło, szynka wieprzowa bądź drobiowa, pomidor, ogórek, sałata) – 3 szt./os;
- e) nieograniczony dostęp do wrzątku w warniku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, kawy rozpuszczalnej, mielonej, a także kawy naturalnej serwowanej z ekspresu,
- f) nieograniczony dostęp do wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, soków, cytryny, śmietanki/mleka do kawy, cukru,
- g) świeże owoce (np. mandarynki, winogrona, filetowane pomarańcze, jabłka) – 200 g/os.
- h) co najmniej 2 rodzajów pieczonych ciast (np. sernik/ jablecznik/ ciasto czekoladowe/ ciasto marchewkowe/ brownie) serwowanych w papilotkach - po co najmniej 150 g/os. każdego z dwóch rodzajów ciast.

Pozostałe wymagania dotyczące usługi restauracyjnej:

1. Usługa restauracyjna będzie świadczona na terenie hotelu/ ośrodka szkoleniowego, w którym będzie odbywać się szkolenie,
2. Poczęstunek powinien być przygotowywany zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi oraz miejscom przygotowania i podawania posiłków,



3. Usługa restauracyjna będzie serwowana w wydzielonej przestrzeni restauracyjnej,
4. Miejsce serwowania poczęstunku powinno być łatwo dostępne dla osób z niepełnosprawnością ruchową,
5. Poczęstunek powinien być serwowany dla wszystkich uczestników szkolenia jednocześnie,
6. W przestrzeni restauracyjnej, na czas serwowania poczęstunku, powinny zostać zapewnione miejsca siedzące dla wszystkich uczestników szkolenia,
7. Świadczenia usługi restauracyjnej, odbywa się wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
8. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448),
9. Wykonawca jest zobowiązany do estetycznego podawania poczęstunku,
10. Wykonawca powinien przygotować też poczęstunek wegetariański/ wyżywienie specjalne (zgodnie z zadeklarowaną przez uczestnika dietą), jeśli Zamawiający zgłosi taką potrzebę Wykonawcy.
11. Zamawiający ma obowiązek przekazać Wykonawcy, w terminie do 3 dni roboczych przed terminem planowanego każdego dnia szkolenia, informację o specjalnych potrzebach żywieniowych uczestników.
12. Wykonawca jest zobowiązany do sprzątania stołów i zastawy przez cały czas trwania szkolenia, jak i po ich zakończeniu;
13. Wszelkie dokonywanie zmian w standardzie poczęstunku, wchodzących w skład usługi restauracyjnej wyłącznie za zgodą Zamawiającego.
14. Ostateczna liczba osób korzystających z usługi restauracyjnej zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego na 3 dni robocze przed każdym dniem szkolenia realizowanego w ramach Części I przedmiotu zamówienia.