

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia

Świadczenie usługi wynajmu sal warsztatowych wraz z usługą restauracyjną podczas szkoleń na terenie miasta Łodzi.

II. Przedmiot zamówienia obejmuje:

- 1. Świadczenie usługi wynajmu sal warsztatowych**
- 2. Świadczenie usługi restauracyjnej**

III. Termin i miejsce realizacji:

Zamówienie obejmuje świadczenie usługi wynajmu sal warsztatowych wraz z usługą restauracyjną podczas szkoleń na terenie miasta Łodzi ze wskazanymi szczegółowo terminami.

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

IV. Szczegółowe informacje:

Zamówienie obejmuje świadczenie usługi wynajmu sal warsztatowych wraz z usługą restauracyjną podczas szkoleń na terenie miasta Łodzi. Jeden Wykonawca musi złożyć ofertę na całe zamówienie. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych na poszczególne terminy zamówienia.

Obiekt, w którym odbędą się szkolenia powinien zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (tj. Dz. U. z 2024 r. poz. 1411).

Obiekt powinien być położony w granicach administracyjnych miasta Łodzi.

1. Wynajem sal warsztatowych

1.1 Wykonawca ma obowiązek zapewnić **wynajem jednej sali warsztatowej dla maksymalnie 21 osób podczas szkolenia pn. „Specyfika funkcjonowania dziecka z FASD”, na terenie miasta Łodzi, w dniu 07.11.2025 r., w dniu 14.11.2025 r. w tym:**

1) **jedną salę warsztatową** znajdującą się na terenie obiektu konferencyjnego lub konferencyjno-hotelarskiego spełniającą poniższe warunki:

- a) sala warsztatowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające komfort pracy;
- b) sala warsztatowa powinna być dostosowana do liczby uczestników wydarzenia, aby zapewnić komfort poruszania się - sala warsztatowa dla maksymalnie 21 uczestników wyposażona w krzesła dla wszystkich uczestników warsztatów;
- c) ustawienie krzeseł w sali warsztatowej do uzgodnienia z Zamawiającym;
- d) akustyka sali powinna umożliwiać swobodną dyskusję, sala powinna być wyposażona w mikrofon i sprawny sprzęt nagłaśniający;
- e) 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 karafkę z wodą oraz szklankę;
- f) sala warsztatowa powinna być wyposażona w sprzęt oraz materiały niezbędne do przeprowadzenia warsztatów, tj.: laptop połączony z projektorem/rzutnikiem multimedialnym, z dostępem do Internetu (z zainstalowanym oprogramowaniem min. Windows 10, oraz oprogramowanie obsługujące min. MS Office 2016 i Adobe Reader), sprzęt umożliwiający odtworzenie filmu (obrazu i dźwięku) z nośnika CD/DVD, ekran, tablicę flipchart z papierem i kolorowymi mazakami, sprawny system nagłaśniający;

- g) sala warsztatowa powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację i oświetlenie.
 - h) 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 (tj. 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.
- 2) **dostęp do Internetu;**
 - 3) **obsługę techniczną** tj. co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej w trakcie trwania wydarzenia, dostępną przynajmniej na 30 minut przed rozpoczęciem wydarzenia oraz w trakcie jego trwania;
 - 4) **dostęp do szatni i toalet** dostosowanych do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami;
 - 5) **co najmniej 20 miejsc parkingowych** dla uczestników.

Ramowy plan szkolenia pn. „Specyfika funkcjonowania dziecka z FASD”,

- 8.00 – 09.00 – rejestracja uczestników
- 09.00 – 10.30 – powitanie i I blok szkolenia (sala warsztatowa)
- 10.30 – 10.45 – przerwa
- 10.45 – 12.15 – II blok szkolenia (sala warsztatowa)
- 12.15 – 12.30 – przerwa
- 12.30 – 14.00 – III blok szkolenia (sala warsztatowa)
- 14.00 – zakończenie szkolenia

Szkolenie pn. „Specyfika funkcjonowania dziecka z FASD”, w każdym terminie będzie trwało maksymalnie 6 godzin.

1.2 Wykonawca ma obowiązek zapewnić **wynajem dwóch sal warsztatowych, każda dla maksymalnie 13 osób podczas szkolenia spotkań superwizyjnych na terenie miasta Łodzi,**
w dniu 19.11.2025 r.,
w dniu 20.11.2025 r.,
w dniu 21.11.2025 r.,
w dniu 26.11.2025 r.,
w dniu 27.11.2025 r.,
w dniu 28.11.2025 r.,
w tym:

- 1) **dwie sale warsztatowe** znajdujące się na terenie obiektu konferencyjnego lub konferencyjno-hotelarskiego spełniające poniższe warunki:
 - a. sale warsztatowe powinny znajdować się na tej samej posesji.
 - b. sale warsztatowe powinny stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenia zapewniające komfort pracy;
 - c. sale warsztatowe powinny być dostosowane do liczby uczestników wydarzenia, aby zapewnić komfort poruszania się - każda sala warsztatowa dla maksymalnie 13 uczestników wyposażona w krzesła dla wszystkich uczestników warsztatów;
 - d. ustawienie krzeseł w salach warsztatowych do uzgodnienia z Zamawiającym;
 - e. akustyka sal powinna umożliwiać swobodną dyskusję, sale powinny być wyposażone w mikrofony i sprawny sprzęt nagłaśniający;
 - f. każda sala warsztatowa powinna być wyposażona w co najmniej jeden stół przeznaczony dla prowadzącego wraz z miejscem siedzącym. Stół dla osoby prowadzącej w każdej sali warsztatowej powinien być wyposażony w karafkę z wodą oraz szklankę;
 - g. każda sala warsztatowa powinna być wyposażona w sprzęt oraz materiały niezbędne do przeprowadzenia warsztatów, tj.: laptop połączony z projektorem/rzutnikiem multimedialnym, z dostępem do Internetu (z zainstalowanym oprogramowaniem min. Windows 10, oraz oprogramowanie obsługujące min. MS Office 2016 i Adobe Reader),

sprzęt umożliwiający odtworzenie filmu (obrazu i dźwięku) z nośnika CD/DVD, ekran, tablicę flipchart z papierem i kolorowymi mazakami, sprawny system nagłaśniający;

- h. sale warsztatowe powinny spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację i oświetlenie.
 - i. sale warsztatowe muszą zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (tj. 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.
- 2) **dostęp do Internetu;**
 - 3) **obsługę techniczną** tj. co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej w trakcie trwania wydarzenia, dostępną przynajmniej na 30 minut przed rozpoczęciem wydarzenia oraz w trakcie jego trwania;
 - 4) **dostęp do szatni i toalet** dostosowanych do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami;
 - 5) **co najmniej 20 miejsc parkingowych** dla uczestników.

Ramowy plan spotkań superwizji:

- 9.30 – 10.00 – rejestracja uczestników
- 10.00 – 11.30 – powitanie i I blok superwizji (sala warsztatowa)
- 11.30 – 12.00 – przerwa kawowa
- 12.00 – 14:15 – II blok superwizji (sala warsztatowa)
- 14.30 – zakończenie superwizji

Spotkanie superwizji w każdym terminie będzie trwało maksymalnie 5 godzin.

1.3 Wykonawca ma obowiązek zapewnić **wynajem jednej sali warsztatowej dla maksymalnie 21 osób podczas szkolenia z zakresu profilaktyki i przeciwdziałania HIV i AIDS, na terenie miasta Łodzi, w dniu 18.11.2025 r., w dniu 25.11.2025 r., w tym:**

- 1) **Jedną salę warsztatową** znajdującą się na terenie obiektu konferencyjnego lub konferencyjno-hotelarskiego spełniającą poniższe warunki:
 - a. sala warsztatowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające komfort pracy;
 - b. sala warsztatowa powinna być dostosowana do liczby uczestników wydarzenia, aby zapewnić komfort poruszania się - sala warsztatowa dla maksymalnie 21 uczestników wyposażona w krzesła dla wszystkich uczestników warsztatów;
 - c. ustawienie krzeseł w sali warsztatowej do uzgodnienia z Zamawiającym;
 - d. akustyka sali powinna umożliwiać swobodną dyskusję, sala powinna być wyposażona w mikrofon i sprawny sprzęt nagłaśniający;
 - e. 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 karafkę z wodą oraz szklankę;
 - f. sala warsztatowa powinna być wyposażona w sprzęt oraz materiały niezbędne do przeprowadzenia warsztatów, tj.: laptop połączony z projektorem/rzutnikiem multimedialnym, z dostępem do Internetu (z zainstalowanym oprogramowaniem min. Windows 10, oraz oprogramowanie obsługujące min. MS Office 2016 i Adobe Reader), sprzęt umożliwiający odtworzenie filmu (obrazu i dźwięku) z nośnika CD/DVD, ekran, tablicę flipchart z papierem i kolorowymi mazakami, sprawny system nagłaśniający;

- g. sala warsztatowa powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację i oświetlenie.
- h. 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 (tj. 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.
- 2) **dostęp do Internetu;**
- 3) **obsługę techniczną** tj. co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej w trakcie trwania wydarzenia, dostępną przynajmniej na 30 minut przed rozpoczęciem wydarzenia oraz w trakcie jego trwania;
- 4) **dostęp do szatni i toalet** dostosowanych do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami;
- 5) **co najmniej 20 miejsc parkingowych** dla uczestników

Ramowy plan szkolenia z zakresu profilaktyki i przeciwdziałania HIV i AIDS:

- 8.30 – 09.00 – rejestracja uczestników
- 09.00 – 11.00 – powitanie i I blok szkolenia (sala warsztatowa)
- 11.00 – 11.15 – przerwa kawowa
- 11.15 – 13.15 – II blok szkolenia (sala warsztatowa)
- 13.15 – 13.30 – przerwa kawowa
- 13.30 – 15.30 – III blok szkolenia (sala warsztatowa)
- 15.30 – zakończenie szkolenia

Szkolenie z zakresu profilaktyki i przeciwdziałania HIV i AIDS w każdym terminie będzie trwało maksymalnie 7 godzin.

2. Usługa restauracyjna

- 2.1 Wykonawca ma obowiązek zapewnić **serwis kawowy w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym (od godziny 8:00 do godziny 14:00), dla maksymalnie 21 osób** podczas szkolenia pn. „Specyfika funkcjonowania dziecka z FASD”, **na terenie miasta Łodzi, w dniu 07.11.2025 r., w dniu 14.11.2025 r.**
- 2.2 Wykonawca ma obowiązek zapewnić **serwis kawowy w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym (od godziny 9:30 do godziny 14:30), dla maksymalnie 26 osób** podczas spotkań superwizyjnych, **na terenie miasta Łodzi, w dniu 19.11.2025 r., w dniu 20.11.2025 r., w dniu 21.11.2025 r., w dniu 26.11.2025 r., w dniu 27.11.2025 r., w dniu 28.11.2025 r.,**
- 2.3 Wykonawca ma obowiązek zapewnić **serwis kawowy w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym (od godziny 8:30 do godziny 15:30), dla maksymalnie 21 osób** podczas szkolenia z zakresu profilaktyki i przeciwdziałania HIV i AIDS, **na terenie miasta Łodzi, w dniu 18.11.2025 r., w dniu 25.11.2025 r.,**

W ramach każdego serwisu kawowego uczestnikom zostanie zapewniony nieograniczony dostęp do:

- wrzątku w warniku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, kawy naturalnej serwowanej z ekspresu (liczba urządzeń dopasowana do liczby uczestników – 1 urządzenie na maksymalnie 20 osób) umożliwiającego przygotowanie kawy typu: espresso, cappuccino, latte;
- wody mineralnej niegazowanej z miętą i cytryną w dyspenserze lub w karafkach;
- wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w butelkach szklanych o pojemności co najmniej 300 ml – po jednej butelce wody na osobę;
- soków naturalnych - pomarańczowego, jabłkowego i porzeczkowego w dzbankach;
- cukru białego, cukru brązowego, słodzika;
- śmietanki/mleka krowiego do kawy w dzbanuszkach/kubeczkach;
- mleka roślinnego w dzbanuszkach/kubeczkach – oznakowane;
- cytryny w plasterkach.

Ponadto w ramach każdego serwisu kawowego w systemie ciągłym Wykonawca zapewni:

- co najmniej 2 rodzaje świeżych ciast serwowanych w papierowych papilotkach np. sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe (po co najmniej 150 g/os);
- ciastka podane na półmiskach/paterach:
 - croissanty, co najmniej 60 g/szt. – 1 szt./os.;
 - mini pączki jogurtowe/serowe, co najmniej 10 g/szt. – 1 szt./os.;
 - babeczki z budyniem, co najmniej 60 g/szt. – 1 szt./os.;
 - ciastka kruche z orzechami lub czekoladą, co najmniej 15 g/szt. – 1 szt./os.;
- 4 rodzaje kanapek dekoracyjnych z bagietki pszennej i żytniej, z różnymi dodatkami: z salami, z wędzoną pierśią z kurczaka, z serem kozim, z mozzarellą, z camembertem, wszystkie ze świeżymi warzywami i ziołami: sałata, roszponka, rukola, pomidorki koktajlowe, świeży ogórek, oliwki, kiełki,

bazylia – w równych ilościach każdego rodzaju kanapki, co najmniej 80 g/szt.
– 5 szt./os.;

- 2 rodzaje wytrawnych przekąsek, np.:
 - ciasto francuskie z burakiem, twarożkiem z mleka koziego i pestkami dyni – co najmniej 60 g/szt. – 5 szt./os.;
 - paszteciki z ciasta francuskiego z pieczarkami i porem – co najmniej 60 g/szt. – 5 szt./os.;
- owoce (pomarańcze, ananas, kiwi, winogrona,) pokrojonych w kostkę, schłodzonych, przystrojonych świeżym listkiem mięty, podanych w pucharkach/kieliszkach/kubeczkach o pojemności co najmniej 150 ml z widelczykiem, wypełnionych co najmniej w $\frac{3}{4}$ objętości pojemnika – 1 szt./os.
- 3 rodzaje świeżych warzyw np. marchewka, papryka, ogórek świeży (co najmniej 200g/os.) z 3 naturalnymi dipami (np. czosnkowym, ziołowym, pomidorowym);
- 3 rodzaje orzechów tj. orzechy włoskie, migdały oraz nerkowce – 50g na osobę.

Serwis kawowy powinien zostać usytuowany w bezpośredniej bliskości każdej sali warsztatowej w miejscu łatwo dostępnym dla osób z niepełnosprawnością ruchową.

2.4 Ostateczna liczba osób, dla których przygotowana będzie usługa restauracyjna w formie serwisu kawowego uzależniona będzie od liczby zrekrutowanych uczestników poszczególnych wydarzeń. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed terminem każdego wydarzenia o ostatecznej liczbie uczestników wydarzeń, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą.

2.5 W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- uruchomienia usługi restauracyjnej w formie serwisu kawowego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem każdego wydarzenia;
- przygotowania, dowozu i podania serwisu kawowego, w wydzielonej przestrzeni restauracyjnej, na terenie obiektu konferencyjnego lub konferencyjno - hotelarskiego, w którym odbywać będzie się wydarzenie.
- zapewnienia stołów:

- stół w formie bufetu szwedzkiego ustawiony w sposób umożliwiający uczestnikom wydarzeń swobodny dostęp do ułożonych na nim posiłków, w trakcie serwisu kawowego;
- 1 stół dla osób niepełnosprawnych poruszających się na wózkach inwalidzkich;
- stoły koktajlowe o wysokości co najmniej 110 cm lub tradycyjne, w ilości zapewniającej wszystkim swobodne spożywanie posiłków.
- nakrycia wszystkich stołów podczas wydarzeń obrusami, skirtingami lub naciągami (pokrowce elastyczne) - czystymi i wyprasowanymi;
- zapewnienia jednolitej zastawy ceramicznej i szklanej (filiżanki, szklanki, talerzyki) bez cech znacznego zużycia, pęknięć, uszczerbków itp., sztuców platerowych, serwetek papierowych dla wszystkich uczestników wydarzenia. Wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru;
- zapewnienia obsługi kelnerskiej, która będzie wyglądać czysto i schludnie przez cały czas trwania wydarzeń. Do zadań obsługi kelnerskiej będzie należała m.in. dystrybucja i uzupełnianie artykułów spożywczych, przekąsek, obsługa ekspresu, sprzątanie naczyń, utrzymanie czystości itp.
- sprzątania stołów i zastawy przez czas trwania każdego wydarzenia, a także po jego zakończeniu (wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi);
- usuwania i utylizacji odpadów i śmieci wytworzonych w trakcie spożywania posiłków podczas wydarzenia;
- przywrócenia do stanu pierwotnego miejsca świadczenia usługi po zakończeniu wydarzenia;
- świadczenia usługi restauracyjnej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- 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),
- estetycznego podawania posiłków.