

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie sal wykładowo – warsztatowych wraz z usługą restauracyjną podczas wydarzeń na terenie miasta Łodzi w 2026 roku.

Zamówienie podzielone jest na III części.

Wydarzenia, o których mowa w części I, II i III zamówienia mogą, ale nie muszą być zorganizowane w tym samym obiekcie konferencyjnym lub konferencyjno-hotelarskim.

Obiekty, w którym odbędą się wydarzenia powinny 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).

Obiekty powinny być położony w granicach administracyjnych miasta Łodzi.

I. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI I

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie:

- jednej sali wykładowej dla maksymalnie 300 osób
- 5 sal warsztatowych dla maksymalnie 60 osób każda
- usługi restauracyjnej dla maksymalnie 300 osób podczas regionalnego forum wymiany dobrych praktyk 50+, które odbędzie się na terenie miasta Łodzi.

Ostateczny termin wydarzenia zostanie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą w terminie do 5 dni roboczych od dnia zawarcia umowy.

Zamawiający zastrzega, że realizacja usługi powinna nastąpić w ciągu pierwszych 3 miesięcy 2026 r., w dzień roboczy tj. od poniedziałku do piątku.

Ramowy plan Forum:

- 9.00 – 10.00 – rejestracja uczestników
- 10.00 – 11.15 – powitanie i I blok wykładów (sala wykładowa)
- 11.15 – 11.45 – przerwa
- 11.45 – 13.15 – równoległe sesje warsztatowe (sale warsztatowe)
- 13.15 – 13.45 – przerwa
- 13.45 – 15.15 – równoległe sesje warsztatowe (sale warsztatowe)
- 15.15 – 16.00 – zakończenie forum i obiad

Wydarzenie w ramach I części zamówienia będzie trwało maksymalnie 7 godzin.

II. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI II

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie:

- jednej sali wykładowej dla maksymalnie 150 osób
- 5 sal warsztatowych dla maksymalnie 30 osób każda
- usługi restauracyjnej dla maksymalnie 150 osób podczas spotkania Rady Seniorów z uczelniami wyższymi i szkołami podstawowymi na terenie miasta Łodzi. Ostateczny termin wydarzenia zostanie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą w terminie do 5 dni roboczych od dnia zawarcia umowy. Zamawiający zastrzega, że realizacja usługi powinna nastąpić w ciągu pierwszych 4 miesięcy 2026 r., w dzień roboczy tj. od poniedziałku do piątku.

Ramowy plan spotkania seniorów:

- 9.00 – 10.00 – rejestracja uczestników
- 10.00 – 11.00 – powitanie i I blok wykładów (sala wykładowa)
- 11.00 – 11.30 – przerwa
- 11.30 – 12.30 – II blok wykładów (sala wykładowa)
- 12.30 – 13.00 – przerwa
- 13.00 – 14.00 – praca w grupach warsztatowych (sale warsztatowe)
- 14.00 – 14.30 – podsumowanie prac warsztatowych (sale warsztatowe)
- 14:30 – 15:30 – zakończenie spotkania i obiad

Wydarzenie w ramach II części zamówienia będzie trwało maksymalnie 6 godzin i 30 minut.

III. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI III

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie:

- jednej sali wykładowej dla maksymalnie 100 osób
 - usługi restauracyjnej dla maksymalnie 100 osób podczas konferencji, które odbędzie się na terenie miasta Łodzi.
- Ostateczny termin wydarzenia zostanie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą w terminie do 5 dni roboczych od dnia zawarcia umowy. Zamawiający zastrzega, że realizacja usługi powinna nastąpić w ciągu pierwszych 6 miesięcy 2026 r., w dzień roboczy tj. od poniedziałku do piątku.

Ramowy plan konferencji

- 9.00 – 10.00 – rejestracja uczestników
- 10.00 – 10.30 – powitanie i wykład wprowadzający (sala wykładowa)
- 10.30 – 11.30 – prezentacja wyników (sala wykładowa)
- 11.30 – 12.00 – przerwa
- 12.00 – 12.30 – wykład – dobre praktyki_1 (sala wykładowa)
- 12.30 – 13.00 – wykład – dobre praktyki_2 (sala wykładowa)
- 13.00 – 13.30 – wykład – dobre praktyki_3 (sala wykładowa)
- 13.30 – 14.00 – przerwa
- 14.00 – 15.00 – panel dyskusyjny (sala wykładowa)
- 15.00 – 16.00 – zakończenie konferencji i obiad

Wydarzenie w ramach III części zamówienia będzie trwało maksymalnie 7 godzin.

IV. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE

Zamawiający informuje, że ramowe plany wydarzeń dla wyodrębnionych części zamówienia mogą ulec zmianie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikacji harmonogramów wydarzeń (nie wydłużając jednak łącznego czasu ich trwania), w tym godzin rozpoczęcia i zakończenia poszczególnych bloków oraz przerw, z zastrzeżeniem, że wszelkie zmiany zostaną przekazane Wykonawcy z odpowiednim wyprzedzeniem (najpóźniej na 3 dni robocze przed wydarzeniem). Ewentualne korekty mogą również wynikać z dynamiki przebiegu wydarzeń, dostępności prelegentów lub innych nieprzewidzianych okoliczności.

Wykonawca ma obowiązek zapewnić w ramach części I i części II zamówienia:

- I. **pięć sal warsztatowych** znajdujących się na terenie obiektu konferencyjnego lub konferencyjno-hotelarskiego spełniających poniższe warunki:
 - 1) sale warsztatowe powinny znajdować się na tej samej posesji co sala wykładowa;
 - 2) sale warsztatowe powinny stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenia zapewniające komfort pracy;
 - 3) sale warsztatowe powinny być dostosowane do liczby uczestników wydarzenia, aby zapewnić komfort poruszania się - każda sala warsztatowa dla maksymalnie 30-60 uczestników (w zależności od części zamówienia), wyposażona w krzesła dla wszystkich uczestników warsztatów;
 - 4) ustawienie krzeseł w salach warsztatowych do uzgodnienia z Zamawiającym;
 - 5) akustyka sal powinna umożliwiać swobodną dyskusję, sale powinny być wyposażone w mikrofony i sprawny sprzęt nagłaśniający;
 - 6) sale warsztatowe powinny być wyposażone w co najmniej jeden stół przeznaczony dla prowadzącego wraz z miejscem siedzącym. Stół dla osoby prowadzącej w salach warsztatowych powinien być wyposażony w karafkę z wodą oraz szklankę;
 - 7) sale warsztatowe powinny być wyposażone w sprzęt oraz materiały niezbędne do przeprowadzenia warsztatów, tj.: laptop połączony z projekтором/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;

- 8) sale warsztatowe powinny spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację i oświetlenie.

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.

Wykonawca ma obowiązek zapewnić w ramach wszystkich części zamówienia (część I, część II i część III):

- I. jedną salę wykładową** znajdujących się na terenie obiektu konferencyjnego lub konferencyjno-hotelarskiego spełniającą poniższe warunki:
- 1) sala wykładowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające komfort pracy;
 - 2) sala wykładowa powinna być wyposażona w krzesła dla wszystkich uczestników wydarzenia; wielkość sali wykładowej powinna być dostosowana do liczby uczestników wydarzenia, aby zapewniać komfort poruszania się;
 - 3) ustawienie krzeseł w sali wykładowej powinno mieć charakter teatralny; sala wykładowa powinna być wyposażona w mównicę z mikrofonem, w stoliki i krzesła/fotele dla prelegentów. Mównica powinna być zaopatrzona w karafkę z wodą oraz szklanki. Podczas wystąpień poszczególnych prelegentów Wykonawca zobowiązany jest na bieżąco uzupełniać zapas wody;
 - 4) sala wykładowa powinna być wyposażona w sprzęt i niezbędne materiały, tj.: rzutnik multimedialny (obraz z rzutnika musi być widoczny dla wszystkich uczestników wydarzenia), 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, pilot do obsługi prezentacji komputerowej oraz wskaźnik elektroniczny, ekran, tablicę flipchart z papierem

i kolorowymi mazakami, co najmniej 2 działające bezprzewodowe mikrofony, sprawny system nagłaśniający;

- 5) sala wykładowa powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację i sprawne oświetlenie.

Sala wykładowa 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.

- II. dostęp do Internetu;
- III. 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;
- IV. dostęp do szatni i toalet dostosowanych do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami;
- V. co najmniej 20 miejsc parkingowych dla uczestników każdego z wydarzeń;
- VI. świadczenie usługi restauracyjnej w tym zapewnienie na terenie obiektu konferencyjnego lub konferencyjno - hotelarskiego:

1. Serwisu kawowego w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym przez maksymalnie:

- 6 godzin i 15 minut trwania wydarzenia w ramach części I zamówienia (od godziny 9:00 do godziny 15:15),
- 5 godzin i 30 minut trwania wydarzenia w ramach części II zamówienia (od godziny 9:00 do godziny 14:30),
- 6 godzin trwania wydarzenia w ramach części III zamówienia (od godziny 9:00 do godziny 15:00).

W ramach 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 50 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 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.;
- mini desery tj. granola z jogurtem, orzechami i owocami podana w pucharkach/kieliszkach/kubeczkach o pojemności co najmniej 120 ml z łyżeczką, wypełnione co najmniej w $\frac{3}{4}$ objętości pojemnika – 1 szt./os, co najmniej 150 g/szt.;
- 2 rodzaje mini sałatek - podane w miseczkach/kubeczkach/pucharkach o pojemności co najmniej 150 ml z łyżeczką, wypełnione co najmniej w $\frac{3}{4}$ objętości pojemnika tj.
 - sałatka grecka z kaszą bulgur, oliwkami, serem feta, ogórkiem zielonym, pomidorem, cebulą i sosem winegret;
 - sałatka cesar z kurczakiem, parmezanem, mixem sałat, dressingiem cesar oraz grzankami;
- 4 rodzaje kanapek dekoracyjnych z bagietki pszennej i żytniej posmarowane masłem, 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.;

- 3 rodzaje owoców np. jabłka, banany, winogrona (co najmniej 200 g/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 sali wykładowej w miejscu łatwo dostępnym dla osób z niepełnosprawnością ruchową.

2. Obiadu dwudaniowego z deserem i napojami w formie bufetu szwedzkiego

z możliwością jednoczesnego wyboru spośród:

- 2 (dwóch) opcji dania pierwszego (w tym jednej wegańskiej),
- 4 (czterech) opcji dania drugiego (w tym dwóch wegańskich),
- 2 (dwóch) deserów (w tym jednego wegańskiego).

Obiad powinien składać się na przykład z następujących dań (lub innych zapewnionych w co najmniej jednakowym standardzie):

- dania I – zupa (dwie opcje) – łącznie co najmniej 300 ml/os., np.: zupa krem z zielonego groszku z grzankami, zupa krem z dyni;
- dania II na ciepło (cztery opcje do wyboru, w tym dwie wegańskie) – łącznie co najmniej 300 g/os. np. indyk z gruszką i tymiankiem, placki z cukinii, makaron z łososiem, wołowina duszona w sosie;
- dodatków skrobiowych do dania II (trzy do wyboru) – łącznie co najmniej 200 g/os., np. kluski śląskie, ziemniaki gotowane/pieczzone, ryż, frytki;
- dodatków warzywnych do dania II (trzy do wyboru) – łącznie co najmniej 200 g/os., np. gotowane jarzyny, sałatka ze świeżych warzyw, fasola szparagowa;
- deseru – dwa rodzaje (w tym jeden wegański).

Ponadto w trakcie obiadu powinny zostać zapewnione napoje:

- soki naturalne - dwa rodzaje - bez ograniczeń,
- woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną w karafkach – bez ograniczeń,
- kawa, herbata – bez ograniczeń.

- 2.1. Ostateczna liczba osób, dla których przygotowana będzie usługa restauracyjna w formie serwisu kawowego oraz obiadu dwudaniowego z deserem uzależniona będzie od liczby zrekrutowanych uczestników poszczególnych wydarzeń. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed terminem wydarzenia o ostatecznej liczbie uczestników (osób spożywających posiłki w tym z uwzględnieniem opcji mięsnej i wegańskiej), z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą.
- 2.2. Wymaga się realizacji usługi na podstawie uzgodnionej przez Strony i zaakceptowanej przez Zamawiającego propozycji menu - Wykonawca przedłoży Zamawiającemu nie później niż na 3 dni przed planowaną datą realizacji zamówienia min. 2 rodzaje menu (dot. obiadu dwudaniowego z deserem), spośród których Zamawiający dokona wyboru jednego menu lub zaproponuje własne modyfikacje. Ostateczna wersja menu zostanie zaakceptowana przez Zamawiającego nie później niż na 1 dzień roboczy przed planowaną datą realizacji usługi.
- 2.3. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
 - uruchomienie usługi restauracyjnej w formie serwisu kawowego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem wydarzenia;
 - przygotowania, dowozu i podania posiłków, w wydzielonej przestrzeni restauracyjnej, na terenie obiektu konferencyjnego lub konferencyjno - hotelarskiego, w którym odbywać będzie się wydarzenie z jednoczesnym zapewnieniem miejsc siedzących na czas trwania obiadu dla wszystkich uczestników wydarzenia;
 - zapewnienia stołów:
 - stół w formie bufetu szwedzkiego ustawiony w sposób umożliwiający uczestnikom wydarzeń swobodny dostęp do ułożonych na nim posiłków, w trakcie serwisu kawowego;
 - 2 stoły 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., sztuczków platerowanych, 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 wydarzenia, a także po jego zakończeniu (wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi);
- usuwania i utylizacji odpadów i śmieci wytworzonych w trakcie spożywania posiłków podczas wydarzenia;
- przywrócenie 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.

V. INFORMACJA O FINANSOWANIU

Przedmiot zamówienia w części I i II współfinansowany będzie przez Unię Europejską w ramach Planu Odbudowy dla Europy (NextGeneration EU) ze środków Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponentu A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”, Inwestycji A3.1.1: Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, przedsięwzięcia: „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego,

szkolnictwa wyższego, uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych”.

Przedmiot zamówienia w części III współfinansowany będzie przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w związku z realizacją przez Regionalne Centrum Polityki Społecznej w Łodzi projektu pn: „Działanie FELD.10.01 Pomoc Techniczna EFRR na rok 2026” w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027.



Fundusze
Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



KRAJOWY
PLAN
ODBUDOWY