



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: wynajem sali szkoleniowej i usługa restauracyjna na terenie miasta Łodzi w dniach 26 i 27 listopada 2025r.

Zamówienie realizowane w ramach realizacji 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. Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. wynajem sali szkoleniowej;
2. usługę restauracyjną.

III. Termin i miejsce realizacji:

Miejsce realizacji: miasto Łódź

Termin: usługa będzie realizowana w dniach 26 i 27 listopada 2025r.

IV. Szczegółowe informacje:

1. Wynajem sali szkoleniowej:

- 1) Zamawiający wymaga, aby sala szkoleniowa znajdowała się w hotelu/ośrodku szkoleniowym o standardzie hotelu minimum trzy gwiazdkowego (3*) zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U. z 2017 r., poz. 2166).
- 2) Sala szkoleniowa musi być przeznaczona dla minimum 20 osób i być dostępna przez cały pierwszy i drugi dzień szkolenia, tj. od godziny od 8:00 do 16:00.
- 3) Sala szkoleniowa musi stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy.
- 4) Ustawienie stołów i krzeseł w sali szkoleniowej powinno być w kształcie litery „U”.



- 5) Sala szkoleniowa musi być wyposażona w sprzęt i niezbędne materiały tj: laptop, rzutnik multimedialny, Internet, bezprzewodowy mikrofon oraz system nagłaśniający, ryzę papieru, flipchart z papierem i kolorowymi mazakami.
- 6) Sala szkoleniowa powinna być przystosowana do przeprowadzenia szkolenia dla minimum 20 osób i zapewnić komfort poruszania się uczestnikom szkolenia.
- 7) Sala szkoleniowa powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny, klimatyzacyjny, oświetlenie oraz dostęp do światła dziennego.
- 8) Akustyka sali powinna umożliwiać swobodną dyskusję.
- 9) Wykonawca zapewni obsługę techniczną tj. co najmniej jedną osobę na cały czas trwania dwudniowego szkolenia dostępną co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem każdego dnia szkolenia, aż do jego zakończenia.
- 10) W pobliżu sali szkoleniowej powinna znajdować się łazienka dostosowana dla osób ze szczególnymi potrzebami zgodnie z zapisami ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.
- 11) Sala szkoleniowa musi zapewniać dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami. 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 ww. ustawy.

2. Usługa restauracyjna

Usługa restauracyjna musi świadczona na terenie hotelu/ ośrodka szkoleniowego, w którym odbywać się będzie szkolenie. Sala restauracyjna musi stanowić odrębne pomieszczenie i nie może pełnić równocześnie roli sali szkoleniowej. Musi być również zarezerwowana wyłącznie dla uczestników szkolenia.

Usługa restauracyjna będzie obejmować:

2.1 Serwis kawowy



- 1) Serwis kawowy musi być dostępny w systemie ciągłym od godziny 8:00 do godziny 15:00 w każdym dniu szkolenia,
- 2) Serwis kawowy musi zostać usytuowany w bezpośredniej bliskości sali szkoleniowej, w miejscu łatwo dostępnym dla osób z niepełnosprawnościami ruchowymi.
- 3) Serwis kawowy musi być zaopatrzony w niezbędne elementy zastawy (filiżanki, szklanki, talerzyki, sztućce) bez oznak zużycia lub uszczerbków oraz serwetki w liczbie dostosowanej do liczby uczestników szkolenia, tj. dla 20 osób. Zamawiający wyklucza możliwość użycia naczyń jednorazowych wykonanych z plastiku lub papieru.
- 4) W ramach serwisu kawowego uczestnikom zostaną zapewnione:
 - a. nieograniczony dostęp do wrzątku z warkana,
 - b. herbata: czarna, zielona, owocowa w torebkach z zawieszką,
 - c. kawa naturalna serwowana z ekspresu ciśnieniowego,
 - d. nieograniczony dostęp do wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, soków, cytryny, śmietanki/mleka do kawy, cukru,
 - e. świeże owoce (np. mandarynki, winogrona, jabłka) – 200 gr/os.
 - f. co najmniej 3 rodzaje świeżych ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe/ ciasto marchewkowe/ brownie) po co najmniej 150 gr/os. każdego z trzech rodzajów świeżych ciast,
 - g. mieszanka ciastek podanych na półmiskach/paterach – po 100 gr/os.Ostateczna liczba osób korzystających z serwisu kawowego zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego na **3 dni robocze** przed szkoleniem, nie będzie jednak mniejsza niż 15 osób.

2.2 Obiad

- 1) Obiad zostanie zapewniony w obu dniach szkolenia w godzinach 15:00 – 16:00
- 2) Obiad musi być serwowany dla wszystkich uczestników szkolenia jednocześnie, w miejscu łatwo dostępnym dla osób z niepełnosprawnościami ruchowymi.
- 4) Obiad musi składać się z dwóch dań, deseru oraz napojów.



- 6) Obiad musi być serwowany w formie bufetu szwedzkiego.
- 7) Obiad musi składać się z następujących elementów:
- I danie: zupa – porcja 300 ml/os.,
 - II danie – danie mięsne oraz rybne (porcja mięsa i ryby min. 150 gr./os.), dodatek skrobiowy min. 2 rodzaje do wyboru po min. 150 gr./os, 3 rodzaje surówek do wyboru po min 100 gr/os. Łączna waga dania II na jedną osobę musi wynieść min. 400 gr;
 - deser: co najmniej 3 rodzaje do wyboru po co najmniej 150 gr/os;
 - kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata: czarna, owocowa, zielona w torebkach z zawieszka – do wyboru, bez ograniczeń,
 - mleko do kawy, cukier, cytryna,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana, podawana w butelkach (po minimum 200 ml/os),
 - 2 rodzaje soków owocowych 100% - podawane w dzbankach (po minimum 200 ml/os).

8). Wykonawca powinien przygotować również posiłek wegetariański, jeśli Zamawiający zgłosi taką potrzebę Wykonawcy.

Ostateczna liczba osób korzystających z obiadów zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego na **3 dni robocze** przed szkoleniem, nie będzie jednak mniejsza niż 15 osób.

W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- 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;
- zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi;
- estetycznego podawania posiłków;
- zapewnienia odpowiednio przygotowanego miejsca, w którym będzie świadczona usługa restauracyjna, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji (np.



czyste i wyprasowane obrusy, czyste pomieszczenie do spożywania posiłków itp.);

- serwis używany podczas obiadu powinien być zaopatrzony w serwetki oraz niezbędne elementy ceramicznej/szklanej zastawy (filiżanki, szklanki, talerzyki, sztucze) bez oznak zużycia lub uszkodzeń w ilości dostosowanej do liczby uczestników szkolenia. Zamawiająca wyklucza możliwość użycie zastawy jednorazowej wykonanej z plastiku/papieru/włókien drzewnych;
- Wykonawca zobowiązany jest do zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej do 30 min. każdego dnia po obiedzie. Usunięcia i utylizacji odpadków oraz śmieci wytworzonych w trakcie spożywania posiłków oraz ich wywozu z miejsca dwudniowego szkolenia na własny koszt i zgodnie z przepisami sanitarnymi.
- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania nie później niż do **5 dni roboczych** przed terminem rozpoczęcia szkolenia po trzy propozycje menu obiadu, spośród których Zamawiający dokona wyboru jednego menu lub zaproponuje modyfikacje, które Wykonawca wprowadzi w ciągu **1 dnia roboczego** i przedłoży Zamawiającemu do akceptacji za pośrednictwem poczty e-mail. Wykonawca jest zobowiązany do nanoszenia poprawek każdorazowo w terminie do **1 dnia roboczego** od przekazania przez Zamawiającego uwag, aż do momentu ostatecznego zaakceptowania przez Zamawiającego propozycji menu.

3. Informacje dodatkowe:

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do informowania Zamawiającego o pojawiających się problemach i innych zagadnieniach istotnych dla realizacji usługi.
- 2) Wykonawca realizując zamówienie będzie przestrzegał zasad określonych w Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 w zakresie informacji i promocji:
<https://www.funduszeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/fundusze-na-lata-2021-2027/prawo-i-dokumenty/wytyczne/wytyczne-dotyczace-informacji-i-promocji-funduszy-europejskich-na-lata-2021-2027/>
- 3) Wykonawca musi również wyznaczyć osobę odpowiedzialną za zapewnienie stałego kontaktu Zamawiającego z Wykonawcą (na czas trwania usługi);



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



informowania Zamawiającego o pojawiających się problemach i innych zagadnieniach istotnych dla realizacji usługi.

- 4) Terminowego przekazywania Wykonawcy informacji w obszarach dotyczących poszczególnych elementów przedmiotu zamówienia.