**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia
pn.: „Zapewnienie sal wykładowo-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 wykładowej wraz z usługą restauracyjną podczas seminarium dotyczącego usamodzielnienia wychowanków pieczy zastępczej, na terenie miasta Łodzi w dniu 15 października 2024 r. ”

## **Termin realizacji i miejsce realizacji zamówienia.**

Termin realizacji: 15 październik 2024 r.

Miejsce realizacji: usługa będzie realizowana na terenie miasta Łodzi.

## **Szczegółowe informacje.**

### **W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni:**

1. jedną salę wykładową:
2. sala wykładowa dla maksymalnie 100 osób, w godzinach 08:00 – 15:00;
3. sala wykładowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy;
4. ustawienie krzeseł w sali wykładowej powinno mieć charakter teatralny;
5. sala wykładowa powinna być wyposażona w mównicę z mikrofonem. Mównica powinna być wyposażona w jedną butelkę wody mineralnej gazowanej i jedną butelkę wody mineralnej niegazowanej;
6. sala wykładowa powinna być wyposażona w sprzęt i niezbędne materiały, tj.: laptop, rzutnik multimedialny, ekran, flipchart z papierem i kolorowymi mazakami, co najmniej 2 bezprzewodowe mikrofony, system nagłaśniający;
7. sala wykładowa powinna być dostosowana do liczby uczestników seminarium, aby dawać komfort poruszania się;
8. sala wykładowa powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację i oświetlenie;
9. Wykonawca zapewni obsługę techniczną, tj. co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej w trakcie trwania seminarium, dostępną przynajmniej na 30 minut przed rozpoczęciem seminarium oraz w trakcie jego trwania;
10. sala wykładowa powinna być wyposażona w 3 stoliki oraz 6 krzeseł/foteli na potrzeby przeprowadzenia panelu dyskusyjnego.

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 2022 r. poz. 2240). 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.

1. dostęp do Internetu;
2. dostęp do szatni i toalet dostosowanych do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami;
3. co najmniej 10 miejsc parkingowych na terenie obiektu do dyspozycji Zamawiającego.
4. świadczenie usługi restauracyjnej, w tym zapewnienie:
5. **Serwisu kawowego, w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym, przez cały czas trwania seminarium w godzinach 08:00 – 15:00 dla maksymalnie 100 osób:**
6. w ramach systemu organizacji serwisu kawowego Wykonawca powinien uwzględnić jego wzmożoną obsługę w czasie przerw i rejestracji uczestników;
7. 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 – co najmniej dwa urządzenia czynne jednocześnie) umożliwiającego przygotowanie kawy typu: espresso, cappuccino, latte;
8. wody mineralnej niegazowanej w dyspenserze lub w dzbankach – bez ograniczeń na osobę;
9. cukru, mleka 3,2%, mleka bez laktozy, cytryna - bez ograniczeń na osobę;
10. 2 rodzajów ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe co najmniej 60 g/ porcje) – po 1 porcji z każdego rodzaju na osobę;
11. owoców filetowanych np.: melon, ananas, pomarańcze, winogrona – co najmniej 150 g/ os.;
12. 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 seminarium (wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru).
13. **Ciepły posiłek w formie obiadu jednodaniowego z deserem w formie bufetu szwedzkiego:**
14. obiad będzie serwowany w wydzielonej przestrzeni restauracyjnej, na terenie obiektu, w którym odbywać się będzie seminarium;
15. w przestrzeni restauracyjnej na czas obiadu powinny zostać zapewnione miejsca siedzące dla wszystkich uczestników seminarium jednocześnie;
16. 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);
17. 2 rodzajów dodatków typu: ryż/kasza/kluski śląskie/kopytka (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
18. bukietu świeżych surówek (np.: z marchewki, buraczków, z białej kapusty – (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
19. 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 ¾ 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.: „Metoda dialogu motywującego w pracy asystenta rodziny” na terenie miasta Łodzi w dniu 5 listopada 2024 r.”

## **Termin realizacji i miejsce realizacji zamówienia.**

Termin realizacji: 5 listopad 2024 r.

Miejsce realizacji: usługa będzie realizowana na terenie miasta Łodzi.

## **Szczegółowe informacje.**

#### **W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni:**

1. jedną salę warsztatową;
2. sala warsztatowa dla 30 osób w godzinach 08:00 – 16:00;
3. sala warsztatowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy;
4. ustawienie krzeseł w sali warsztatowej do uzgodnienia z Zamawiającym;
5. sala warsztatowa powinna być wyposażone 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;
6. sala warsztatowa powinna być wyposażona w sprzęt i niezbędne materiały, tj.: laptop, rzutnik multimedialny, ekran, flipchart z papierem i kolorowymi mazakami, system nagłaśniający;
7. sala warsztatowa powinna być dostosowana do liczby uczestników szkolenia, aby dawać komfort poruszania się;
8. 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 (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 2240). 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.

1. dostęp do Internetu;
2. dostęp do szatni i toalet dostosowanych do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami;
3. co najmniej 10 miejsc parkingowych na terenie obiektu do dyspozycji Zamawiającego.
4. świadczenie usługi restauracyjnej, w tym zapewnienie:
5. **Serwisu kawowego, w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym, przez cały czas trwania szkolenia w godzinach 08:00 – 15:00 dla maksymalnie 31 osób:**
6. w ramach systemu organizacji serwisu kawowego Wykonawca powinien uwzględnić jego wzmożoną obsługę w czasie przerw i rejestracji uczestników;
7. 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;
8. wody mineralnej niegazowanej w dyspenserze lub w dzbankach – bez ograniczeń na osobę;
9. cukru, mleka 3,2%, mleka bez laktozy, cytryna - bez ograniczeń na osobę;
10. 2 rodzajów ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe co najmniej 60 g/ porcje) – po 1 porcji z każdego rodzaju na osobę;
11. owoców filetowanych np.: melon, ananas, pomarańcze, winogrona – co najmniej 150 g/ os.;
12. 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).
13. **Ciepły posiłek w formie obiadu jednodaniowego z deserem w formie bufetu szwedzkiego:**
14. obiad będzie serwowany w wydzielonej przestrzeni restauracyjnej, na terenie obiektu, w którym odbywać się będzie szkolenie;
15. w przestrzeni restauracyjnej na czas obiadu powinny zostać zapewnione miejsca siedzące dla wszystkich uczestników szkolenia jednocześnie;
16. 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);
17. 2 rodzajów dodatków typu: ryż/kasza/kluski śląskie/kopytka (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
18. bukietu świeżych surówek (np.: z marchewki, buraczków, z białej kapusty – (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
19. 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 ¾ 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.: „Elementy odporności psychicznej u wychowawców w placówkach opiekuńczo-wychowawczych jako skuteczne narzędzie w pracy z dzieckiem” na terenie miasta Łodzi w dniu
26 listopada 2024 r.”

## **Termin realizacji i miejsce realizacji zamówienia.**

Termin realizacji: 26 listopad 2024 r.

Miejsce realizacji: usługa będzie realizowana na terenie miasta Łodzi.

## **Szczegółowe informacje.**

##### **W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni:**

1. jedną salę warsztatową;
2. sala warsztatowa dla 30 osób w godzinach 08:00 – 16:00;
3. sala warsztatowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy;
4. ustawienie krzeseł w sali warsztatowej do uzgodnienia z Zamawiającym;
5. sala warsztatowa powinna być wyposażone 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;
6. sala warsztatowa powinna być wyposażona w sprzęt i niezbędne materiały, tj.: laptop, rzutnik multimedialny, ekran, flipchart z papierem i kolorowymi mazakami, system nagłaśniający;
7. sala warsztatowa powinna być dostosowana do liczby uczestników szkolenia, aby dawać komfort poruszania się;
8. 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. (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 2240). 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.

1. dostęp do Internetu;
2. dostęp do szatni i toalet dostosowanych do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami;
3. co najmniej 10 miejsc parkingowych na terenie obiektu do dyspozycji Zamawiającego.
4. Świadczenie usługi restauracyjnej, w tym zapewnienie:
5. **Serwisu kawowego, w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym, przez cały czas trwania szkolenia w godzinach 08:00 – 15:00 dla maksymalnie 31 osób:**
6. w ramach systemu organizacji serwisu kawowego Wykonawca powinien uwzględnić jego wzmożoną obsługę w czasie przerw i rejestracji uczestników;
7. 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;
8. wody mineralnej niegazowanej w dyspenserze lub w dzbankach – bez ograniczeń na osobę;
9. cukru, mleka 3,2%, mleka bez laktozy, cytryna - bez ograniczeń na osobę;
10. 2 rodzajów ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe co najmniej 60 g/ porcje) – po 1 porcji z każdego rodzaju na osobę;
11. owoców filetowanych np.: melon, ananas, pomarańcze, winogrona – co najmniej 150 g/ os.;
12. 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).
13. **Ciepły posiłek w formie obiadu jednodaniowego z deserem w formie bufetu szwedzkiego:**
14. obiad będzie serwowany w wydzielonej przestrzeni restauracyjnej, na terenie obiektu, w którym odbywać się będzie szkolenie;
15. w przestrzeni restauracyjnej na czas obiadu powinny zostać zapewnione miejsca siedzące dla wszystkich uczestników szkolenia jednocześnie;
16. 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);
17. 2 rodzajów dodatków typu: ryż/kasza/kluski śląskie/kopytka (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
18. bukietu świeżych surówek (np.: z marchewki, buraczków, z białej kapusty – (1 porcja – co najmniej 100 g/osobę);
19. 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 ¾ objętości pojemnika – 1 sztuka na osobę.