**Załącznik nr 4 do SWZ  
Załącznik nr 1 do Umowy**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

# I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: Kompleksowa organizacja 14 warsztatów 2-dniowych w obszarze tworzenia Lokalnych Planów Deinstytucjonalizacji, dla 24 uczestników każde, na terenie miasta Łodzi w okresie 2024- 2025 roku.

Rodzaj wydarzenia: Warsztaty będą odbywać się w formie stacjonarnej. Każdy z warsztatów 2 -dniowych będzie miał 24 uczestników.

Zamówienie zostanie podzielone na 2 zadania:

- zadanie I – jeden warsztat dwudniowy – termin realizacji 2 miesiące od dnia zawarcia umowy,

- zadanie II – 13 warsztatów dwudniowych – termin realizacji 8 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

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. Świadczenie usługi hotelarskiej.
2. Wynajem sali warsztatowej.
3. Świadczenie usługi restauracyjnej.
4. Przeprowadzenie warsztatów przez trenera.

# III. Termin realizacji:

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie 8 miesięcy od dnia zawarcia umowy, przy czym zadanie I zostanie zrealizowane nie później niż w terminie 2 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

Miejsce realizacji usługi: usługa będzie realizowana na terenie miasta Łodzi, w dni robocze: od poniedziałku do piątku.

# IV. Szczegółowe informacje:

## Świadczenie usługi hotelarskiej

1. W ramach usługi hotelarskiej Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 1 noclegu podczas każdego z warsztatów w hotelu, ośrodku lub innym obiekcie o standardzie hotelu minimum trzygwiazdkowego standardu zgodnie z przepisami Rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie, położonym na terenie miasta Łodzi, oddalonym co najmniej 1 km (w najkrótszej linii prostej) mierzonej od zewnętrznej krawędzi drogi publicznej (autostrady - klasa A, drogi ekspresowej - klasa S, lub innej drogi krajowej - klasa GP) do ściany budynku. W przypadku ośrodków składających się z kilku budynków odległość będzie mierzona do ściany budynku położonego w najmniejszej odległości od drogi publicznej. Odległość liczona wg danych z mapy: aplikacja Google Maps. Aplikacja dostępna jest pod adresem www.googlemaps.com; jest własnością, znakiem zastrzeżonym Firmy Google).
2. Hotel lub ośrodek szkoleniowy o standardzie minimum hotelu trzygwiazdkowego musi być dostosowany do potrzeb osób z różnymi niepełnosprawnościami, zgodnie z zaleceniami ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami dla maksymalnie: 24 osób na każdym z 14 warsztatów 2-dniowych.
3. Świadczenie usługi hotelarskiej polegać będzie na zapewnieniu 1 noclegu podczas każdego warsztatu 2-dniowego w 4 pokojach jednoosobowych oraz 10 pokojach dwuosobowych z dnia pierwszego dnia warsztatu na dzień drugiego dnia warsztatu.
4. Każdy pokój winien mieć łazienkę i WC.
5. Każdy pokój winien posiadać wydajny system grzewczy, wydajny system wentylacyjny, oświetleniowy i sprawną klimatyzację.
6. Łóżka w pokojach dwuosobowych powinny być oddzielone i stanowić odrębne posłanie. Wszystkie pokoje winny być wyposażone w możliwość podłączenia internetowego i TV. Ponadto w pokojach powinny być szklanki oraz woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach (0,5 litra każdej na osobę).
7. Ostateczna liczba osób korzystających z noclegu będzie podana na 3 dni przed warsztatami.

## Wynajem sali warsztatowej

1. Sala warsztatowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy. Wszystkie pomieszczenia powinny 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 warsztatowa powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, wydajny system wentylacyjny, oświetleniowy i sprawną klimatyzację.
3. Wynajem sali warsztatowej z wyposażeniem technicznym (w tym: 8 godzin zegarowych w pierwszym dniu warsztatów, 5 godzin zegarowych w drugim dniu warsztatów) podczas każdego prowadzonego 2-dniowego warsztatu.
4. Sala warsztatowa 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 24 uczestników, aby dawać możliwość swobodnej pracy w parach i/lub w grupach oraz komfort poruszania się; być wyposażona w stoły oraz 24 krzesła dla uczestników. Dodatkowo dla trenera powinien być oddzielny stół i krzesło, a stół winien zaopatrzony być w wodę mineralną gazowaną i niegazowaną.
7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:
8. całodobowy dostęp do Internetu i kolorowej kserokopiarki (max 100 kopii),
9. Obsługi technicznej tj. co najmniej jednej osoby do obsługi technicznej w trakcie trwania warsztatów,
10. Wykonawca zobowiązany jest na bieżąco uzupełniać zapas wody butelkowanej, tak aby osoba prowadząca warsztaty miała zapewnioną jedną nienapoczętą butelkę wody gazowanej i jedną nienapoczętą butelkę wody niegazowanej,
11. Szatnię i toalety łatwo dostępne dla osób z niepełnosprawnością,
12. Co najmniej 5 miejsc parkingowych na terenie hotelu do dyspozycji organizatora.

## 3. Świadczenie usługi restauracyjnej

Usługa restauracyjna będzie świadczona na terenie hotelu/ ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie i będzie obejmować:

### 3. 1.Serwis kawowy w systemie ciągłym

1. Serwisu kawowego będzie zapewniony w systemie ciągłym:   
   - w pierwszym dniu warsztatów od godziny 10.00 do godziny 18.00,   
   - w drugim dniu warsztatów od godziny 08:00 do godziny 15:00.
2. Serwis kawowy powinien zostać usytuowany w bezpośredniej bliskości sali warsztatowej 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.
4. 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 warsztatów – dla 24 osób (wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru).
5. W ramach serwisu kawowego uczestnikom zostaną zapewnione:
6. 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),
7. nieograniczony dostęp do wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, soków, cytryny, śmietanki/mleka do kawy, cukru,
8. świeże owoce (np. mandarynki, winogrona, filetowane pomarańcze, gruszki) – 200 g/os.
9. co najmniej 2 rodzajów świeżych ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe/ ciasto marchewkowe/ brownie) serwowanych w papilotkach (po co najmniej 150 g/os.),
10. mieszanka ciastek podanych na półmiskach/paterach – po 3 szt./os.;

Ostateczna liczba osób korzystających z serwisu kawowego zostanie podana na 3 dni przed warsztatami, zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień.

### 3.2. Śniadanie

Śniadanie w drugim dniu warsztatów dla uczestników Wykonawca zapewnia w ramach doby hotelowej.

### 3.3. Obiad

1. Obiad zostanie zapewniony w godzinach 14:00 – 15:00,
2. Obiad będzie serwowany w wydzielonej przestrzeni restauracyjnej, na terenie hotelu, w którym odbywać się będą warsztaty,
3. Miejsce serwowania obiadu powinno być łatwo dostępne dla osób z niepełnosprawnością ruchową,
4. Obiad powinien być serwowany dla wszystkich stacjonarnych uczestników warsztatów jednocześnie,
5. W przestrzeni restauracyjnej na czas obiadu powinny zostać zapewnione miejsca siedzące dla wszystkich stacjonarnych uczestników warsztatów,
6. Obiad powinien składać się z dwóch dań, deseru oraz napojów,
7. Obiad powinien być serwowany w formie bufetu z możliwością jednoczesnego wyboru spośród 2 (dwóch) opcji dania pierwszego (w tym jednej wegetariańskiej), 3 (trzech) opcji dania drugiego (w tym jednej wegetariańskiej), oraz co najmniej 2 (dwóch) deserów (co najmniej jednego wegetariańskiego), wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej –wykonanej z plastiku lub papieru,
8. Obiad powinien składać się na przykład z następujących dań (lub innych zapewnionych w co najmniej jednakowym standardzie):
9. zupa (dwie do wyboru) – łącznie co najmniej 300 ml/os., np.: zupa krem z zielonego groszku z boczkiem, zupa krem z pieczarek,
10. danie drugie na ciepło (trzy do wyboru) – łącznie co najmniej 600 g/os. np. dorsz pieczony, devolay z piersi z kurczaka, kotlety schabowe, w tym w przeliczeniu na jedną osobę:

* mięso co najmniej 150 g po przygotowaniu; w tym zamiennie porcje wegetariańskie;
* ziemniaki/ryż/makaron/kasza co najmniej 150 g;
* gotowane jarzyny różne rodzaje co najmniej 150 g;
* surówki różne rodzaje co najmniej 150 g;
* 2 rodzaje soków, woda mineralna – bez ograniczeń.

1. Deser: np. mus owocowy, pudding co najmniej 150 g;

Ostateczna liczba osób spożywających posiłki mięsne oraz posiłki wegetariańskie, a także godziny serwowania posiłków będą podane Wykonawcy na 3 dni przed warsztatami, zgodnie z opisanymi wytycznymi na każdy dzień.

### 3.4. Kolacja

1. kolacja z napojami w pierwszym dniu warsztatów, w tym w przeliczeniu na jedną osobę:

* danie główne w formie gorącego posiłku (np. lasagna) co najmniej 270 g, w tym zamiennie porcje wegetariańskie;
* przystawki różne, co najmniej 5 rodzajów (w tym 2 wegetariańskie) co najmniej 100 g każda;
* pieczywo różne rodzaje co najmniej 100 g;
* masło co najmniej 30 g;
* wędliny różne rodzaje co najmniej 80 g;
* sery różne rodzaje co najmniej 50 g;
* świeże warzywa i owoce różne rodzaje co najmniej 150 g;
* 2 rodzaje soków owocowych, woda mineralna, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, mleko do kawy, cytryna - bez ograniczeń.

Wszelkie dokonywanie zmian w standardzie posiłków, wchodzących w skład usługi restauracyjnej wyłącznie za zgodą Zamawiającego.

**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 (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448),
* estetycznego podawania posiłków,
* Wykonawca jest zobowiązany przygotować nie później niż 5 dni roboczych przed dniem warsztatów 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 w formie pliku w formacie edytowalnym docx oraz nieedytowalnym pdf osobiście na nośniku typu pendrive lub 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.

## 4. Przeprowadzenie warsztatów przez trenera

1. Trener winien prowadzić warsztaty wg ustalonego z Zamawiającym harmonogramu, z zaznaczeniem, że w pierwszym dniu warsztaty trwają 8 godzin zegarowych,   
   a w drugim dniu 5 godzin zegarowych.
2. Trener wyznaczony do prowadzenia warsztatów w ramach realizowanego zamówienia z zakresu tworzenia Lokalnych Planów Deinstytucjonalizacji winien posiadać:
3. co najmniej wykształcenie wyższe magisterskie na kierunku lub w zakresie: praca socjalna, socjologia, polityka społeczna, prawo, politologia, nauki społeczne, pedagogika specjalna lub nauki o rodzinie oraz
4. doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 75 godzin zegarowych zajęć/warsztatów/szkoleń/usług doradczych obejmujących swoim zakresem Lokalne Plany Deinstytucjonalizacji Usług Społecznych.

## Warunki udziału sprecyzowane przez Zamawiającego:

Warunkiem udziału w postępowaniu jest doświadczenie trenera w zakresie przeprowadzonych co najmniej 75 godzin zegarowych zajęć/warsztatów/szkoleń/usług w zakresie tworzenia Lokalnych Planów Deinstytucjonalizacji usług Społecznych.

1. **Minimum programowe warsztatów z zakresu tworzenia Lokalnych Planów Deinstytucjonalizacji**
2. Lokalny Plan Deinstytucjonalizacji: definicje, cel, struktura – 1 godzina,
3. Rola samorządu terytorialnego we wdrażaniu deinstytucjonalizacji usług społecznych w gminie – 1 godzina,
4. Diagnoza potrzeb i inwentaryzacja zasobów lokalnych dotyczących usług społecznych – 2 godziny,
5. Grupy odbiorców usług społecznych – 2 godziny,

Interesariusze, partnerzy w procesie tworzenia i realizacji usług społecznych - 2 godziny,

1. Tworzenie Projektów Lokalnych Planów Deinstytucjonalizacji w obszarach m.in.: wsparcia osób starszych, wsparcia osób z niepełnosprawnościami, wsparcia osób w kryzysie bezdomności, wsparcia osób w kryzysie zdrowia psychicznego, wsparcia dziecka i rodziny – przykłady warsztatowe – 5 godzin.

**2) Po zakończeniu zajęć uczestnik nabędzie:**

1. **wiedzę w zakresie:**

- rozwiązań stymulujących deinstytucjonalizację,

- celu tworzenia i struktury Lokalnych Planów Deinstytucjonalizacji,

- określenia konkretnych celów i działań w obszarach lokalnej polityki społecznej.

1. **nabędzie umiejętności w zakresie:**

− definiowania grup docelowych odbiorców lokalnych usług społecznych,

- definiowania zasobów wsparcia wobec poszczególnych grup usług społecznych,

- opisu form usług możliwych do świadczenia w miejscu zamieszkania,

w środowisku lokalnym,

- szukania interesariuszy oraz potencjalnych partnerów lokalnych usług społecznych.

- wykorzystywania interdyscyplinarnej wiedzy na temat mechanizmów deinstytucjonalizacji

1. **nabędzie kompetencji społecznych w zakresie:**

- świadomego wykorzystywania potencjału różnych grup wrażliwych,

- tworzenia zespołów interdyscyplinarnych z zakresu usług społecznych,

- profesjonalnej wiedzy i umiejętności w pracy na rzecz upodmiotowienia grup defaworyzowanych.