Załącznik nr 4 do SWZ

# Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Zapewnienie sali wraz z usługą restauracyjną podczas dwóch szkoleń z zakresu stosowania aspektów społecznych w PZP   
dla kadry JST/PES na terenie miasta Łodzi.”

Przedmiot zamówienia realizowany będzie w ramach projektu pn. "Koordynacja działań w zakresie polityki społecznej dla województwa łódzkiego", współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027.

# Termin i miejsce realizacji

Termin realizacji: w ciągu miesiąca od dnia podpisania umowy, jednak nie później niż do dnia 13 grudnia 2024 r. ze względu na konieczność rozliczenia w danym roku budżetowym 2024.

Miejsce realizacji: usługa będzie realizowana na terenie miasta Łodzi.

# Szczegółowe informacje

**W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni podczas każdego z dwóch szkoleń:**

# I. Salę szkoleniową:

1. sala szkoleniowa dla 20 osób w godzinach 8:00-16:00;
2. sala szkoleniowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy;
3. ustawienie stołów i krzeseł w sali szkoleniowej w kształcie litery „U”;
4. sala szkoleniowa powinna być wyposażona w sprzęt i niezbędne materiały: rzutnik multimedialny, laptop, flipchart z papierem i kolorowymi mazakami, bezprzewodowy mikrofon oraz system nagłaśniający;
5. sala szkoleniowa powinna być dostosowana do liczby uczestników szkolenia, aby dawać komfort poruszania się;
6. sala szkoleniowa powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny, klimatyzacyjny oraz oświetlenie;
7. wykonawca zapewni obsługę techniczną tj. co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej w trakcie trwania szkolenia dostępną na 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia oraz w trakcie jego trwania;

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 (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 ww. ustawy.

# II. Dostęp do Internetu.

# III. Dostęp do szatni i toalet dostosowanych do osób ze szczególnymi potrzebami.

# IV. Co najmniej 10 miejsc parkingowych na terenie obiektu do dyspozycji Zamawiającego.

# V. Świadczenie usługi restauracyjnej, w tym zapewnienie:

Serwisu kawowego, w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym, przez cały czas trwania szkolenia (6h dydaktycznych+ łącznie 30 min. przerwy) w godzinach 10:00-15:00 dla maksymalnie 20 osób składającego się z:

## serwowania napojów:

1. nieograniczonego dostępu do wrzątku w warniku, herbaty czarnej, herbaty owocowej, kawy rozpuszczalnej, kawy mielonej, a także kawy naturalnej serwowanej z ekspresu umożliwiającego przygotowanie kawy typu: espresso, cappuccino oraz latte;
2. wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w butelkach 0,5 l. na osobę, wody mineralnej niegazowanej z cytryną i miętą w dzbankach- bez ograniczeń na osobę**,**
3. cukru, mleka 3,2%, mleka bez laktozy, cytryny-bez ograniczeń na osobę,

# przekąsek:

1. dwóch rodzajów ciast (np.: jabłecznik, sernik, czekoladowe co najmniej 60g/porcja) - po 1 porcji z każdego rodzaju na osobę,
2. owoców filetowanych np.: winogrona ciemne, winogrona jasne, melon, mandarynki, ananas- co najmniej 150 g/os.

W ramach systemu organizacji serwisu kawowego Wykonawca powinien uwzględnić jego wzmożoną obsługę w czasie przerwy i rejestracji uczestników.

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/warsztatu (wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej- wykonanej z plastiku/papieru/włókien drzewnych).

# VI. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

1. zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej do 30 min. po zakończeniu szkolenia;
2. usunięcia i utylizacji odpadków oraz śmieci wytworzonych w trakcie spożywania posiłków oraz ich wywozu z miejsca szkolenia na własny koszt i zgodnie z przepisami sanitarnymi;
3. pozostawienia w czystości miejsca, w którym świadczona była usługa.