Załącznik nr 4 do SWZ

# SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest Zapewnienie sali konferencyjnej, sal warsztatowych, usługi restauracyjnej w miejscu eventu **„Dzień pracy socjalnej w województwie łódzkim”** w terminie do 30 dni od dnia podpisania umowy (po ostatecznym uzgodnieniu między Zamawiającym a Wykonawcą), na terenie miasta Łodzi.

### II. Przedmiot zamówienia obejmuje:

#### zapewnienie sali konferencyjnej i sal warsztatowych,

#### świadczenie usługi restauracyjnej.

### III. Termin i miejsce realizacji:

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie do 30 dni od dnia podpisania umowy, po ostatecznym uzgodnieniu między Zamawiającym a Wykonawcą. Wykonawca ma obowiązek uwzględnić potrzeby Zamawiającego. W przypadku nieuzgodnienia terminu przez Strony Zamawiający jednostronnie wyznaczy termin eventu, którym Wykonawca jest związany.

Miejsce realizacji usługi: usługa będzie realizowana na terenie miasta Łodzi.

### IV. Szczegółowe informacje:

##### Zapewnienie podczas jednodniowego eventu:

1. Sali konferencyjnej:

* Sala konferencyjna dla maksymalnie 90 osób, w godzinach: 8.00 – 12.00.
* W sali konferencyjnej ustawienie krzeseł powinno mieć charakter teatralny.
* Wyposażenie sali konferencyjnej powinno zawierać mównicę z mikrofonem. Na mównicy powinna stać jedna butelka z wodą gazowaną i jedna z wodą niegazowaną.

1. Trzech sal warsztatowych dla maksymalnie 30 osób każda (z zastrzeżeniem, że jedną z sal warsztatowych może być sala konferencyjna) w godzinach: 12.00 – 15.00.

* Ustawienie krzeseł w salach warsztatowych do uzgodnienia z Zamawiającym.

Sala konferencyjna i sale warsztatowe powinny znajdować się na tej samej posesji.

Sala konferencyjna i sale warsztatowe powinny stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenia zapewniające odpowiedni komfort pracy. Wszystkie pomieszczenia powinny być łatwo dostępne dla osób z różnymi niepełnosprawnościami, zgodnie z zaleceniami ustawy z dnia 19 lipca 2019r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami. Powinny także spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, wydajny system wentylacyjny, oświetleniowy i sprawną klimatyzację.

Sala konferencyjna i sale warsztatowe powinny być wyposażona w sprzęt i niezbędne materiały: laptop, rzutnik multimedialny, ekran, flipchart z papierem i kolorowymi mazakami, co najmniej dwa bezprzewodowe mikrofony, system nagłaśniający.

Akustyka sal powinna umożliwiać swobodną dyskusję.

Każda z sal powinna: być dostosowana do liczby uczestników, aby dawać możliwość swobodnej pracy w parach i/lub w grupach oraz komfort poruszania się; być wyposażona w co najmniej jeden stół przeznaczony dla prowadzącego wraz z miejscem siedzącym oraz krzesła dla uczestników. Stoły w każdej sali powinny być zaopatrzone w wodę mineralną gazowaną i niegazowaną dla prowadzących warsztaty i wykładowców konferencji.

1. Całodobowego dostępu do Internetu i kolorowej kserokopiarki (max 100 kopii),
2. Obsługi technicznej tj. co najmniej jednej osoby do obsługi technicznej w trakcie trwania zajęć.
3. Szatni i toalet łatwo dostępnych dla osób z niepełnosprawnością.
4. Co najmniej 5 miejsc parkingowych na terenie obiektu do dyspozycji organizatora.

##### Świadczenie usługi restauracyjnej, w tym:

1. zapewnienie serwisu kawowego w systemie ciągłym w dniu eventu w godzinach 9.00.-15.00 dla maksymalnie 90 osób w formie bufetu szwedzkiego:

W ramach serwisu kawowego w systemie ciągłym uczestnikom zostaną zapewnione:

* kawa w ekspresie ciśnieniowym, kawa mielona i rozpuszczalna oraz wrzątek w warniku do zaparzania kawy – bez ograniczeń na osobę;
* herbaty w saszetkach - 3 rodzaje: zielona, czarna, owocowa i wrzątek w warniku do zaparzania – bez ograniczeń na osobę;
* sok 100%: pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy w dzbankach – razem co najmniej 250 ml/os.;
* cukier, mleko 3,2% lub śmietanka do kawy w dzbanuszku/kapsułkach, cytryny w plastrach – bez ograniczeń na osobę;
* woda mineralna gazowana i niegazowana w dzbankach;
* dwa rodzaje ciast – każdego rodzaju 90 porcji po co najmniej 100 g/os, np. jabłecznik, sernik,
* owoce w plastrach, np. jabłko, mandarynka, kiwi, ananas – co najmniej 150 g/os;

1. zapewnienie ciepłego poczęstunku (obiad) w formie bufetu szwedzkiego – podawany przez obsługę na zakończenie eventu, w tym:
2. Pierwsze danie:

* zupa (dwie do wyboru, jedna na osobę): krem pomidorowo-paprykowy, krem z zielonego groszku – co najmniej 200 ml/os – maksymalnie 90 porcji.

1. Drugie danie:

* mięso co najmniej 150 g/os po przygotowaniu; w tym zamiennie porcje wegetariańskie – 90 porcji,
* ziemniaki/ryż/kasza co najmniej 150 g/os – 90 porcji,
* gotowane jarzyny różne rodzaje co najmniej 150 g/os – 90 porcji,
* surówki różne rodzaje (z marchewki, z buraków, z kapusty) co najmniej 150 g/os – 90 porcji.

1. Deser:

* (dwa do wyboru) panna cotta, ciasto czekoladowe z owocami – co najmniej 200 g/os. – 90 porcji.

1. 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.

W ramach dokonywania wyceny usługi wynajmu sal i usługi restauracyjnej niezbędne jest dokonanie wyceny każdej pozycji zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do SOPZ.