



DOA-ZP.262.9.2026

Załącznik nr 2 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zapewnieniu cateringu (przerwy kawowej oraz obiadu) wraz z wynajmem sali szkoleniowej na potrzeby realizacji specjalistycznych szkoleń stacjonarnych dla kadr zatrudnionych w obszarze usług społecznych w ramach projektu pn. „Działania ośrodka adopcyjnego na rzecz dolnośląskich rodzin”. Łącznie przewidziano 18 dni szkoleniowych.

Działanie współfinansowane w ramach programu Fundusze Europejskie dla Dolnego Śląska na lata 2021-2027 z zakresu Osi Priorytetowej 7 Fundusze Europejskie na rzecz rynku pracy i włączenia społecznego na Dolnym Śląsku, Działanie 7.8 Wspieranie włączenia społecznego, Typ 7.8A Rozwój usług społecznych na rzecz rodziny oraz 7.8 typ B Rozwój usług społecznych na rzecz systemu pieczy zastępczej.

Wykaz szkoleń:

- a) 2 szkolenia 1-dniowe (6 godzinne);
- b) 2 szkolenia 3-dniowe (30 godzinne);
- c) 2 szkolenia 3-dniowe (18 godzinne);
- d) 2 szkolenia 2-dniowe (12 godzinne).

1. Zakres zamówienia obejmuje:

- a) usługę restauracyjną,
- b) wynajem sal szkoleniowych

2. Kody i nazwy określone dla przedmiotu zamówienia we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):

- a) 55120000-7 – usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
- b) 55100000-1 – usługi hotelarskie
- c) 55300000-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
- d) 70220000-9 – usługi wynajmu lub leasingu

3. Termin i miejsce realizacji zamówienia:

- a) Pierwszy termin szkolenia 3-dniowego: **9-11.06.2026 r., Wrocław**
- b) Pozostałe terminy szkoleń zostaną uzgodnione z Wykonawcą po podpisaniu umowy, Wrocław

4. Uczestnicy szkoleń:

Uczestnikami szkoleń będą osoby zatrudnione na terenie województwa dolnośląskiego:

- 1. przedstawiciele wymiaru sprawiedliwości (Sąd Rejonowy, Wydział Rodzinny i Nieletnich);
- 2. przedstawiciele Organizatora Rodzinnej Pieczy Zastępczej;
- 3. pracownicy Ośrodków Adopcyjnych;
- 4. przedstawiciele placówek opiekuńczo – wychowawczych;
- 5. kandydaci na rodziców adopcyjnych;
- 6. kandydaci na rodziców zastępczych;
- 7. rodzice adopcyjni po przysposobieniu dziecka;
- 8. rodziny preadopcyjne;
- 9. rodziny zastępcze.





I. Usługa polegająca na zapewnieniu cateringu i wynajmu sali:

1. W ramach form wsparcia Wykonawca zapewni:

- a) wyżywienie,
- b) salę szkoleniową.

2. Wielkość zamówienia, zakres i ramy czasowe:

W zamówieniu należy przyjąć maksymalną ilość osób (uczestnicy Projektu i opiekun DOPS), która może ulec zmniejszeniu. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby osób o 40% dla usługi restauracyjnej. Zamawiający zapłaci za faktyczną ilość osób zgłoszoną Wykonawcy przez Zamawiającego do skorzystania z usług.

Usługa obejmować będzie dni robocze (przy czym będą to dni zawsze następujące jeden pod drugim). Spotkania będą odbywać się zawsze w formule jedno i kilkudniowej (szkolenia 1-dniowe, 2-dniowe i 3-dniowe).

Informacje o ostatecznej tj. faktycznej zgłoszonej do skorzystania z usługi restauracyjnej liczbie uczestników Zamawiający poda Wykonawcy **najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia**.

Planowany terminarz szkoleń:

L. p.	Nazwa	Maksymalna liczba os. korzystających z usługi restauracyjnej/ przerwa kawowa	Maksymalna liczba os. korzystających z usługi restauracyjnej/ obiad	Maksymalna Liczba sal szkoleniowych/dni najmu
1.	Szkolenia: (1-dn. - 2 formy wsparcia; 2-dn. - 2 formy wsparcia; 3-dn. - 4 formy wsparcia; łącznie 18 dni szkoleń).	260 os. (1-dn. - 21 os x 2 dni szkoleniowe; 2-dn. - 11 os x 4 dni szkoleniowych 3-dn. - 16 os. x 6 dni szkoleniowych + 13 os x 6 dni szkoleniowych; łącznie 260 os)	260 os. (1-dn. - 21 os x 2 dni szkoleniowe; 2-dn. - 11 os x 4 dni szkoleniowych 3-dn. - 16 os. x 6 dni szkoleniowych + 13 os x 6 dni szkoleniowych; łącznie 260 os)	18 szt. (sala szkoleniowa 50 m ²)

Zamawiający podaje maksymalną liczbę szkoleń.

Wskazane godziny są godzinami orientacyjnymi.

Pierwszy dzień szkolenia:

- Godz. **8:00** do **18:00** +/- 30 min. Część szkoleniowa tj. części merytoryczna szkolenia, w tym zapewnienie sali szkoleniowej z wyposażeniem oraz przerwa kawowa podana przed rozpoczęciem szkolenia (tzw. kawa na dzień dobry) oraz drugie podanie w trakcie trwania szkolenia.
- Obiad w godzinach **13:30-14:00** +/- 30 min.

Drugi dzień szkolenia:

- Godz. **8:00** do **18:00** +/- 30 min. Część szkoleniowa tj. części merytoryczna szkolenia, w tym zapewnienie sali szkoleniowej z wyposażeniem oraz przerwa kawowa podana przed rozpoczęciem szkolenia (tzw. kawa na dzień dobry) oraz drugie podanie w trakcie trwania szkolenia.



3. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:

Obiekt szkoleniowy musi być dobrze skomunikowany z Dworcem Kolejowym–Wrocław Główny (Wrocław, ul. Piłsudskiego 105, 50-085 Wrocław) lub z Dworcem Autobusowym (Wrocław, ul. Sucha 1, 50-086 Wrocław) z bezpośrednim połączeniem środkami komunikacji miejskiej (tramwaj/autobus) z Dworca Kolejowego–Wrocław Główny (Wrocław, ul. Piłsudskiego 105, 50-085 Wrocław) lub z Dworcem Autobusowym (Wrocław ul. Sucha 1, 50-086 Wrocław) do miejsca organizacji szkolenia, bez konieczności dokonywania przesiadki (przy czym czas dotarcia z ww. Dworca PKP/PKS będzie nie dłuższy niż 30 min. drogi) - zgodnie z <https://maps.google.com/>.

Lokalizacja powinna uwzględniać również możliwość dogodnego dojazdu do i z miejsca szkolenia samochodem osobowym. Dojazd do obiektu musi zapewniać droga utwardzona. Miejsce spotkania nie powinno znajdować się bezpośrednio przy autostradzie czy drodze ekspresowej ani krajowej.

4. Standard miejsca realizacji spotkania:

1. Wykonawca zapewni realizację usług w obiekcie hotelowo – konferencyjnym z zapleczem restauracyjnym, posiadającym przyznaną co najmniej kategorię trzygwiazdkową.

Hotel o standardzie 3-gwiazdkowym w rozumieniu przepisów ustawy o usługach turystycznych z 29 sierpnia 1997 r. (Dz.U. z 2017 poz. 1553 z późn. zmianami) lub zapewni bazę o standardach odpowiadających hotelom 3-gwiazdkowym. Standardy hotelu 3-gwiazdkowego określa Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (j. t.: Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169 oraz z 2011r. Nr 259, poz. 1553 tekst ujednolicony na podstawie art. 45 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (Dz. U. z 2001 r. Nr 55, poz. 578, z późn. zm.).

Zgodnie z ww. rozporządzeniem hotel, w którym świadczona będzie usługa posiadać będzie m.in.

- 1) miejsca postojowe udostępnione na czas przyjazdu i odjazdu gości;
- 2) wentylację części ogólnodostępnej obiektu, obejmującej hol, sale gastronomiczne i wielofunkcyjne (w szczególności sale na potrzeby realizacji szkoleń i innych form wsparcia);
- 3) klimatyzację w salach konferencyjnych lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury;
- 4) ogrzewanie w całym obiekcie lub w części nieklimatyzowanej;
- 5) oświetlenie dostosowane do charakteru pomieszczeń;
- 6) dostęp do Internetu;
- 7) zaplecze gastronomiczne, w tym restaurację do dyspozycji uczestników.

Ponadto Zamawiający wymaga, aby:

- 1) W przypadku hotelu, posiadającego więcej niż jedną kondygnację obiekt posiadał windę, do dyspozycji uczestników;
- 2) **Wykonawca zapewnił bezpłatny parking dla uczestników szkoleń na terenie hotelu;**
- 3) Miejsce wydawania posiłków oraz sala szkoleniowa powinny być zlokalizowane w tym samym budynku;
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do opłacenia ewentualnych opłat klimatycznych;
- 5) W trakcie trwania szkoleń w obiekcie nie były prowadzone prace remontowe, które będą mieć bezpośredni wpływ na ich przebieg;
- 6) Wykonawca zapewnił osobę z obsługi obiektu do bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów technicznych w trakcie realizowanej usługi.



II. Dostępności obiektu dla osób o szczególnych potrzebach w zakresie umożliwiającym im uczestniczenie w przedmiocie umowy na równi z pozostałymi uczestnikami.

Wymaga się aby hotel, w którym będzie realizowany przedmiot zamówienia był dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, bez barier architektonicznych, zgodnie z:

- 1) z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie - (j. t.: Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169 oraz z 2011r. Nr 259, poz. 1553 z późn. zm.);
- 2) wymaganiami określonymi w art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami. W indywidualnych przypadkach, gdy ze względów technicznych lub prawnych zapewnienie dostępności, o której mowa w art. 6 ustawy jest niemożliwe, Wykonawca zobowiązany jest do zapewniania dostępu alternatywnego zgodnie z art. 7 ustawy;
- 3) Załącznikiem nr 2. Standardy dostępności dla polityki spójności 2021-2027;
- 4) Szczegóły z zakresu zapewniania dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami zostaną uregulowane we wzorze umowy.

Baza szkoleniowa (hotel) musi dysponować infrastrukturą dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych, w szczególności w zakresie poruszania/przemieszczania się osoby z niepełnosprawnością bez udziału osób trzecich między salą szkoleniową i restauracją, w której serwowane będą posiłki uczestnikom szkolenia. Miejsce szkolenia musi być dostępne architektonicznie zwłaszcza w zakresie wejścia do budynku, sali szkoleniowej, z korytarzami wolnymi od barier. Podobnie szatnia i toalety powinny być łatwo dostępne dla osób z niepełnosprawnością.

W szczególności:

- 1) Zamawiający informuje, iż spełniając wymogi wynikłe z ustawy o dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, dotyczące dostępności architektonicznej, budynek (m.in. z salami szkoleniowymi, miejscami na usługę cateringową, WC) w którym będzie się odbywało szkolenie będzie przystosowany dla osób ze szczególnymi potrzebami;
- 2) Konieczne jest uwzględnienie możliwości udziału w szkoleniach osób z różnymi rodzajami niepełnosprawności, w tym osób poruszających się na wózkach inwalidzkich (o ile Zamawiający zgłosi Wykonawcy uczestnictwo tego rodzaju uczestników). Wówczas należy im zapewnić np. stół/stolik z obniżonym blatem/ umożliwiający np. zjedzenie posiłku bez przeszkód.
- 3) Wejście do budynku musi być dostosowane dla osób z niepełnosprawnością ruchową – znajduje się na poziomie ulicy (brak schodów, progów itp.).
- 4) W przypadku schodów w budynku będzie wejście alternatywne w postaci pochylni, platformy, podnośnika lub schodołazu.
- 5) Korytarze w budynku, w którym będą odbywały się szkolenia będą umożliwiały swobodny przejazd oraz mijanie się osobom na wózkach inwalidzkich.
- 6) Windy w budynku będą przystosowane do przewozu osób niepełnosprawnych, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury, w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.
- 7) W budynku, w którym będzie odbywało się szkolenie będą toalety przeznaczone dla osób z niepełnosprawnością.
- 8) Sala nie może posiadać barier architektonicznych (progów, kolumn, filarów, podestów itp.), które utrudniałyby poruszanie się w niej osobom z niepełnosprawnościami, ani innych elementów zmniejszających widoczność i utrudniających udział w szkoleniach.

- 9) W przypadku, w którym zaistnieje taka konieczność (na potrzebę uczestnika) Wykonawca umożliwi w sali szkoleniowej użycie przenośnej pętli indukcyjnej, którą dysponuje Zamawiający, chyba że Wykonawca posiada własną pętlą indukcyjną - wówczas uruchomi ją na czas szkolenia.
- 10) Wydzielone będzie miejsce parkingowe dla osoby z niepełnosprawnościami, z dostępem z chodnika do stanowiska postojowego dla osoby z niepełnosprawnościami, możliwie blisko dostępnego wejścia do budynku. Stanowisko postojowe dla osób z niepełnosprawnościami musi mieć, o ile istnieje taka możliwość, połączenie z najbliższym chodnikiem.
- 11) Dojście do chodnika z miejsca postojowego będzie równe i będzie zapewniać swobodny dojazd. Nie może być ażurowe (będzie umożliwione poprzez pochylnię umożliwiającą wjazd wózkiem na poziom chodnika lub poprzez wyrównanie poziomów płaszczyzny drogi i chodnika).
- 12) Zamawiający informuje, iż spełniając wymogi wynikłe z ustawy o dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, dotyczące dostępności informacyjno-komunikacyjnej, budynek w którym będzie się odbywało szkolenie będzie przystosowany dla osób ze szczególnymi potrzebami:
 - a) w budynku (hol wejściowy/recepcja) znajdzie się informacja (tablica informacyjna/ekran) przedstawiająca rozmieszczenie budynku (pomieszczenia, windy, toalety);
 - b) pomieszczenia w budynku jak i również dojścia do nich (sale konferencyjne, windy i toalety itp.) będą odpowiednio oznaczone, w tym sposób kontrastowy na potrzeby osób słabo widzących

III. Usługa restauracyjna

1. Wymagania Zamawiającego.

Realizując zamówienie, Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do:

- 1) realizacji usługi restauracyjnej, zapewnienia wyżywienia dla wskazanej/zgłoszonej, **co najmniej na 3 dni robocze przed rozpoczęciem każdego szkolenia** liczby osób (zakres usługi dotyczy przygotowania wyżywienia wraz z jego podaniem i obsługą kelnerską);
- 2) zapewnienia w ramach zamawianego wyżywienia opcję mięsną i wegetariańską, natomiast w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego zapotrzebowania na posiłek specjalny dla uczestników projektu dopuszczalna będzie również „opcja specjalna” np. wegańska, bezglutenowa, bez laktozy lub każda inna „opcja specjalna” zgłoszona przez Zamawiającego. Potrzeba i ilość dań dla każdej z opcji zostanie wskazana przez Zamawiającego przy przekazywaniu ostatecznej liczby uczestników danego szkolenia **najpóźniej 3 dni robocze przed planowanym szkoleniem**.
- 3) zapewnienia przygotowania, dostarczenia oraz podania zamówionego wyżywienia z poszanowaniem przepisów prawa, w szczególności dotyczących wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi oraz miejscom przygotowania i podania posiłków;
- 4) realizacji zamówienia z uwzględnieniem potrzeb uczestników ze szczególnymi potrzebami, o których mowa w ustawie z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami - w zakresie umożliwiającym im uczestniczenie w przedmiocie umowy na równi z pozostałymi uczestnikami tzn. zapewnienia w szczególnych przypadkach, zgodnie ze wskazaniami przekazanymi przez Zamawiającego innych dań dla osób o specjalnych wymaganiach dietetyczno – zdrowotnych (np. dieta wegetariańska, wegańska, bezglutenowa);
- 5) zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z obowiązującymi zasadami, w tym zakresie oraz rozplanowania wykonania usługi, tak aby była wykonana terminowo, bez zakłóceń zgodnie z zaplanowanym harmonogramem szkoleń;

DZIAŁ SZKOLEŃ

- 6) przygotowania miejsca serwowania posiłków przed rozpoczęciem szkolenia, zapewnienia porządku podczas całego szkolenia w miejscu serwowania posiłku, stałego zapewnienia czystych naczyń;
- 7) przestrzegania zasad higieny, wymogów sanitarnych przy realizacji usługi (Wykonawca musi zapewnić świeże produkty oraz personel do wykonania posiłków, posiadający aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne) w tym 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);
- 8) posiadania wyposażenia niezbędnego do serwowania posiłków: ceramicznej/szklanej zastawy stołowej, czystych obrusów, serwisu do kawy i herbaty, itp.
- 9) przygotowania i dozoru miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji;
- 10) posprzątania pomieszczeń, w których będzie realizowana usługa po zakończonym szkoleniu oraz usunięcia i utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczoną usługą, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami;
- 11) zapewnienie uczestnikom w czasie trwania szkoleń wyżywienia zgodnych z opisem i ustalonym menu;
- 12) zapewnienia obsługi kelnerskiej, która powinna stosować ubiór zgodny ze zwyczajem miejscowym i charakterem działań;
- 13) zapewnienia serwetek bibułkowych przynajmniej 3-warstwowych o wymiarach min. 33 x 33 cm;
- 14) zapewnienia zastawy stołowej ceramicznej/szklanej w kolorze jasnym, jednolitym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości korzystania przez Wykonawcę z jednorazowych naczyń i sztuczków. Wykonawca winien zadbać o odpowiednią liczbę zastawy niezbędnej do wykonania usługi adekwatną do rodzaju i liczby asortymentu. Użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona. Wszystkie dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych/szklanych natomiast zimne napoje serwowane będą w szkłe (szklanki/kieliszki do wody, przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów). Poczęstunek w formie ciastek cateringowych, owoców zostanie zaserwowany na tacach np. ceramicznych, szklanych, metalowych (nie dopuszcza się użycia tac plastikowych);
- 15) zapewnienia posiłków przygotowanych zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia, urozmaiconymi, pełnowartościowymi, przygotowanymi ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia;
- 16) podania posiłków w osobnej sali restauracyjnej/jadalni przy czym dopuszcza się podanie przerwy kawowej w sali, w której będą się odbywały szkolenia (z zastrzeżeniem komfortowego miejsca i przestrzeni do konsumpcji). Miejsca do konsumpcji nie mogą być zlokalizowane w piwnicach, wnękach i muszą być usytuowane w tym samym obiekcie, co sala szkoleniowa i pokoje hotelowe (wszystkie usługi będą realizowane w jednym obiekcie hotelowym).

2. Szczegółowy opis wyżywienia:

1) Przerwa kawowa

Przerwa kawowa przygotowana przynajmniej 30 min. przed rozpoczęciem każdego szkolenia.

Przerwa kawowa ze stałym dostępem, uzupełniana będzie 2 razy przez cały czas trwania szkolenia, Każdego dnia szkolenia.

Poniżej podany wymagany asortyment/menu i jego minimalne gramatury:

a) kawę serwowaną z ekspresu ciśnieniowego do kawy – bez limitu;

- b) warkur z gorącą wodą;
- c) herbatę ekspresową w torebkach, co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa) - bez limitu;
- d) wodę mineralną gazowaną i niegazowaną butelkowaną o pojemności do 0,5l/os;
- e) 2 podania przekąsek słonych i słodkich, co najmniej 80g/os;
- f) dodatki: mleko/śmietanka do kawy, cukier biały i brązowy, cytryna w plasterkach – bez limitu.

Obsługa techniczna: obrusy, rozłożenie sprzętu i asortymentu, dostawa, obsługa podczas szkoleń, talerzyki porcelanowe, porcelana obiadowa, podgrzewacze, obrusy stoły koktajlowe + pokrowce, stoły cateringowe + pokrowce, porcelana, podgrzewacze.

2) Obiad:

Obiad w formie zupy i drugiego dania – podany w trakcie szkolenia

Określenie asortymentu/menu oraz minimalnej gramatury dań gorących dla 1 osoby:

- Pierwsze danie - zupa – 250 ml/os.
- Drugie danie - danie główne na ciepło z dodatkami, serwowane, w ilości minimum 400 gram/os. Przy czym danie główne mięsne złożone będzie z: mięsa np. drób, wołowina, wieprzowina – min. 150 gram/os. + dodatki typu ziemniaki/ kasza/ ryż/ makaron/ frytki /kluski śląskie– min. 150 gram/os. + min. 2 surówki po min. 50 gram/os. każda (łącznie 100 gram/os.). Za danie główne wegetariańskie uważa się np. filet ryby morskiej – min. 150 gram/os. + dodatki typu ziemniaki/ kasza/ ryż/ makaron/ frytki – min. 150 gram/os. + min. 2 surówki po min. 50 gram/os. każda (łącznie 100 gram/os.) lub np. danie mączne np. pierogi ruskie 300 gram/os. + min. 2 surówki po min. 50 gram/os. każda (łącznie 100 gram/os.).
- Woda mineralna gazowana i niegazowana – min. 300 ml/os. z każdego rodzaju (woda z dystrybutorów wody pitnej serwowana w szklanych dzbankach).

Uwaga: w przypadku zaznaczenia w formularzu oferty zał. nr 1 do SWZ, że zapewniona w ramach serwisu kawowego kawa w całości pochodzić będzie z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu należy odpowiednio oznakować serwowaną kawę. Zamawiający na potrzeby niniejszego postępowania przy wymogu użycia kawy pochodzącej ze Sprawiedliwego Handlu odnosi się do spełnienia przy produkcji ww. kawy następujących standardów społecznych:

- zakazu pracy przymusowej oraz zakazu pracy dzieci;
- równego traktowania kobiet i mężczyzn;
- demokratycznego podejmowania decyzji w organizacjach drobnych producentów/ek;
- obecności związków zawodowych na dużych plantacjach;
- wynagrodzenia wystarczającego na godne życie (nie niższe niż płaca minimalna w danym kraju lub sektorze).

Wykonawca, który zadeklaruje zastosowanie do przygotowania serwisu kawowego, w całości kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu, na etapie realizacji zamówienia będzie zobowiązany do przedłożenia – na żądanie Zamawiającego – dowodów potwierdzających, że kawa wykorzystana na potrzeby serwisu kawowego spełnia powyżej wskazane wymagania w zakresie standardów społecznych Sprawiedliwego Handlu. Dowód taki może stanowić np. posiadanie przez wykorzystywaną przez wykonawcę kawę etykiety Fairtrade, Fair for Life lub innej równoważnej etykiety potwierdzającej wyprodukowanie kawy z poszanowaniem ww. standardów społecznych. Dodatkowo informacja ze stosowaną informacją musi znaleźć się w miejscu serwowanego serwisu kawowego/podawanej kawy np. poprzez zamieszczenie wydrukowanej informacji.

III. Usługa wynajmu sal szkoleniowych wraz z wyposażeniem:

1. Wielkość sal szkoleniowych wraz z maksymalną liczbą dni najmu: sala szkoleniowa (50 m²)
2. Sale szkoleniowe winny być wyposażone w co najmniej jeden stół przeznaczony dla prowadzącego wraz z krzesłami oraz stołami/stolikami dla uczestników (możliwość jednoczesnego siedzenia i swobodnego pisania) - krzesła i stoły/stoliki ustawione w uzgodnieniu z Zamawiającym (Wykonawca zadba o ich prawidłowe ustawienie przed rozpoczęciem spotkania).
3. Wykonawca zapewni możliwość oznakowania plakatem drzwi sal szkoleniowych, w których odbywać się będą szkolenia.
4. Sale muszą spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, wydajny system wentylacyjny, oświetleniowy, okna umożliwiające wietrzenie pomieszczeń/sprawną klimatyzację.
5. Każdego dnia po zakończonym szkoleniu Wykonawca jest zobowiązany do posprzątania pomieszczeń oraz usunięcia i utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczoną usługą, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
6. Wyposażenie sali zapewni osobom przebywającym na niej bezpieczeństwo w zakresie, w jakim wymagają tego przepisy BHP i p.poż.
7. Wykonawca zapewni obsługę techniczną sali szkoleniowej w zakresie wymaganym do sprawnego i bezawaryjnego działania znajdującego się w niej sprzętu. Personel zapewniający obsługę techniczną sali, dostępny dla uczestników szkolenia co najmniej 30 min. przed rozpoczęciem szkolenia, w trakcie jego trwania, aż do jego zakończenia w danym dniu.
8. Usytuowanie sali szkoleniowej będzie zapewniać możliwość przeprowadzenia szkolenia bez zakłóceń ze strony innych osób, niebiorących udziału w szkoleniu.
9. Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej (dotyczy każdego szkolenia) obejmuje:
 - rolety, żaluzje bądź zasłony chroniące przed intensywnym światłem;
 - sprzęt multimedialny (rzutnik) + ekran (obraz z rzutnika musi być bezpośrednio widoczny dla wszystkich uczestników);
 - stały dostęp do Internetu;
 - tablica z artykułami piśmienniczymi (min. 10 arkuszy papieru oraz kreda/pisaki);
 - laptop z oprogramowaniem MS Office;
 - akustyka sal powinna umożliwiać swobodną dyskusję.

1. Inne wymagania dotyczące opisu zamówienia

Wykonawca jest zobowiązany do:

1. Zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z obowiązującymi zasadami, w tym zakresie oraz rozplanowania wykonania usługi, tak aby była wykonana terminowo, bez zakłóceń zgodnie z zaplanowanym harmonogramem szkolenia.
2. Złożenia przez Wykonawcę podpisanego sprawozdania odbioru z wykonania usługi, w terminie 7 dni roboczych od zakończenia danego szkolenia.
3. **Wykonawca zapewni realizację wszystkich usług wchodzących w skład zamówienia w jednym obiekcie hotelowym.**
4. Wykonawca zapewni wykonanie i oznakowanie drogi do szatni oraz sali szkoleniowej oraz wszelkie oznakowania informacyjne dla szatni i miejsca serwowania przerwy kawowej/obiadu.
5. Wykonawca zapewni dostęp do toalet zaopatrzonych przez cały czas trwania szkolenia w środki higieniczne (papier toaletowy, ręczniki, mydło). Toalety muszą być zlokalizowane w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej (w szczególności na tym samym piętrze) i łatwo dostępne.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 1 osoby koordynatora/osobę do bezpośredniego kontaktu z Zamawiającym, który będzie dostępny dla Zamawiającego w dniach trwania szkolenia i



DOLNOŚLĄSKI OŚRODEK POLITYKI SPOŁECZNEJ

DZIAŁ SZKOLEŃ

będzie na bieżąco przyjmował i rozwiązywał ewentualne problemy zgłaszane przez Zamawiającego. Wykonawca wyznaczy koordynatora, bezpośrednio odpowiedzialnego za obsługę, kontakty i koordynację organizacji szkolenia, zarządzającego zespołem osób zaangażowanych w realizację przedsięwzięcia, który będzie dysponował telefonem komórkowym z numerem dostępnym dla Zamawiającego.

7. Wykonawca zapewni pomoc techniczną w szczególności w zakresie związanym z zapewnionym w sali szkoleniowej sprzęcie. Zamawiający wymaga usunięcia wszelkich uszkodzeń przedmiotów, awarii oraz usterek dla wszystkich elementów technicznych, maksymalnie w ciągu 15 minut od zgłoszenia, zaś w przypadku niemożności ich usunięcia, zapewni przedmioty zastępcze.

8. Wykonawca zapewni sprzątnięcie sali szkoleniowej i pomieszczeń pomocniczych w obiekcie trakcie trwania szkolenia. Wykonawca nie może rozpocząć porządkowania sali szkoleniowej w zakresie przedstawiania mebli, usuwania sprzętów, usuwania resztek i naczyń po przerwie kawowej itp. wcześniej niż 30 minut od momentu zakończenia szkolenia.



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**