



**Łukasiewicz**

PORT  
Polski Ośrodek  
Rozwoju  
Technologii

Załącznik nr 1 do ZO - OPZ

Sprawa nr: **DZ.272.60.2026**

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

### **Usługa wynajmu sal z obsługą cateringową**

#### **1. Przedmiot zamówienia**

Wynajęcie sal wraz z cateringiem na 3 osobne szkolenia z przewidywaną liczbą uczestników 15 osób na każde szkolenie (łącznie 45 osób). Każde ze szkoleń odbędzie się w odrębnym terminie, a usługi muszą obejmować wynajem w pełni wyposażonych sal, zapewniających komfort uczestników oraz odpowiednie warunki do prowadzenia sesji szkoleniowych. W ramach zamówienia należy również zapewnić catering, obejmujący przerwy kawowe oraz lunchy, dostosowane do liczby uczestników oraz ich potrzeb dietetycznych.

#### **2. Terminy i lokalizacja:**

- Daty do wyboru:
  - Bolesławiec: **3 lub 4 marca 2026**
  - Jelenia Góra: **10 lub 11 marca 2026**
  - Zgorzelec: **17 lub 18 marca 2026**
- Terminy zostaną ustalone wspólnie z wykonawcą minimum 3 tygodnie przed szkoleniem. Terminy będą ustalane za pomocą wiadomości e-mail z wykonawcą.
- Miejsca realizacji to obszar wsparcia, czyli: Bolesławiec, Jelenia Góra oraz Zgorzelec
- Zamawiający wymaga wskazania przez Wykonawcę miejsca organizacji poszczególnych szkoleń wraz z adresami sal.

#### **3. Wymagania dotyczące obiektu:**

- Obiekt oraz sala wykładowa muszą być przystosowane oraz oznaczone dla osób z niepełnosprawnościami (podjazdy, parking, toalety).
- Obiekt musi segregować odpady.
- Obiekt musi korzystać z energooszczędnego sprzętu.
- Dojazd do obiektu musi być dostępny komunikacją zbiorową.

#### **4. Wymagania dotyczące sali:**

- Sala musi być dostępna od 9 do 16. Czas szkolenia od 10 do 15.
- Wyposażenie: rzutnik, ekran, Stały nieprzerwany dostęp do sieci Internet (Wi-Fi) dla prowadzących oraz uczestników szkolenia.

### **Strona 1 z 3**

- Ustawienie: stoły i krzesła w literę U dla 15 osób oraz dodatkowy stół z dwoma krzesłami dla prowadzących.
- Odpowiednie oświetlenie, wentylacja lub klimatyzacja, oraz możliwość zaciemnienia pomieszczenia.
- Dostępność toalet oraz toalet dla osób z niepełnosprawnościami w pobliżu sali.
- Przestrzeganie zasad higieny przy przygotowywaniu posiłków.

#### **5. Wytyczne dotyczące cateringu:**

- Lunch składający się z zupy oraz drugiego dania, produkty sezonowe oraz lokalne. Opcja mięsna i bezmięsna.
- Przerwa kawowa dostępna przez cały czas trwania szkolenia. Zapewnienie ekspresu z kawą oraz gorącą wodą. Herbaty minimum 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa), mleko krowie, mleko bez laktozy, mleko roślinne, ciastka (minimum 3 rodzaje), zimne napoje tj. 2 rodzaje soków oraz woda w dzbankach.
- Przygotowanie potraw wg wytycznych Zamawiającego dotyczących między innymi alergii pokarmowych. Zamawiający na 7 dni przed wydarzeniem każdorazowo poinformuje Wykonawcę o występujących alergiach czy nietolerancjach pokarmowych.
- Zapewnienie odpowiedniej temperatury ciepłych potraw i napojów: 85°C (termosy, podgrzewacze, bemary) oraz napojów zimnych.
- Zapewnienie zastawy oraz stołów do rozłożenia asortymentu cateringu.
- Zapewnienie zastawy stołowej wielorazowego użytku (szklanej, porcelanowej) w ilości odpowiedniej do ilości osób uczestniczących w wydarzeniu (szklanki, filiżanki, zastawa, sztucze ze stali nierdzewnej, serwetki z materiałów z recyklingu).
- Usuwanie i utylizację odpadów i śmieci, zgodnie z zasadami selektywnej zbiórki odpadów (segregacja śmieci)
- Catering ma zapewnić dostępność informacji o alergenach w serwowanych potrawach.
- Ograniczenie marnotrawstwa żywności poprzez dostosowanie ilości posiłków do faktycznego zapotrzebowania.
- Lunch podany w bemarkach do samodzielnego nakładania przez uczestników, pod bemarami karteczki z opisem dań wraz z alergenami.

#### **6. Jakość produktów:**

Wykonawca zobowiązany jest do używania produktów spełniających normy wysokiej jakości i estetyki produktów, przez co Zamawiający rozumie:

- produkty świeże, przyrządzone w dniu realizacji Zlecenia wykonawczego;
- brak produktów typu instant

- ziemniaki, mięso i jaja muszą być wyprodukowane metodami ekologicznymi zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 z dnia 30 maja 2018 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylającym rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007

## **7. Informacje dodatkowe:**

Szkolenia muszą odbywać się w sposób ciągły oraz w pełni zaspokajać potrzeby organizacyjne, techniczne oraz cateringowe. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia kompleksowej obsługi, uwzględniającej wszelkie wymagania dotyczące komfortu i organizacji każdego spotkania.