PF.261.21.2022.ES

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Przedmiot zamówienia:**

Świadczenie usługi hotelarskiej i restauracyjnej wraz z najmem sali w związku   
z realizacją Forum Ekonomii Społecznej w ramach projektu pozakonkursowego realizowanego przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie pn. „Koordynacja sektora ekonomii społecznej w województwie podkarpackim w latach 2020-2022”.

1. **Termin realizacji zamówienia:** 19październik 2022 r.
2. **Realizacja przedmiotu zamówienia obejmuje:**
3. Od Wykonawcy wymaga się, aby usługi hotelarskie i restauracyjne wraz z najmem sal świadczone były w: hotelu minimum 4-gwiazdkowym – zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie. Hotel musi spełniać wymogi dotyczące dostosowania do potrzeb osób z dysfunkcjami narządu ruchu (np.: winda, podjazd, miejsce parkingowe).Hotel musi być zarejestrowany w Ewidencji Obiektów Hotelarskich na stronie internetowej [www.turystyka.gov.pl](http://www.turystyka.gov.pl), **położony na terenie miasta Rzeszów**, wyposażony w:
   1. jedną salę szkoleniową o powierzchni odpowiedniej dla liczby uczestników w ilości   
      max. 150 osób, klimatyzowana, posiadająca odpowiednie naświetlenie, temperatura powietrza w salach 20oC – 23oC, wyposażone w sprzęt do przeprowadzenia Forum tj.:

* projektor multimedialny;
* ekran;
* min. 2 mikrofony bezprzewodowe wraz z systemem nagłośnienia (wzmacniacz, głośniki, okablowanie);
* tablica „Flipchart” + blok papierowy + pisaki;
* krzesła – możliwość ustawienia w układzie teatr/kino;
* stolik dla trenera z przeznaczeniem na projektor i laptop;
* zapewnienie stolika i 5 krzeseł dla panelistów;
* wieszaki na ubrania lub dostęp do szatni;
* zapewnienie osoby do obsługi technicznej.

Sale szkoleniowe powinny posiadać oświetlenie zapewniające dostateczną wygodę widzenia dla uczestników Forum oraz równomierność oświetlenia.

W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niedostatecznego oświetlenia w sali konferencyjnej w trakcie realizacji Forum, Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania od Wykonawcy doświetlenia sali.

Sale muszą posiadać zaplecze sanitarne/toalety powinny znajdować się w pobliżu sal szkoleniowych. Wykonawca zapewni osobne toalety dla mężczyzn i kobiet. Toalety powinny być łatwo dostępne dla osób z dysfunkcjami ruchu oraz dostosowane do  potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

Możliwość ustawienia cateringu (przerwa kawowa) w sali szkoleniowej lub w jej pobliżu. Zamawiający nie dopuszcza lokalizacji sal szkoleniowych poza obiektem hotelarskim ani w jego bezpośrednim sąsiedztwie.

* 1. salę restauracyjną.

Restauracja na terenie hotelu z oddzielną salą lub wyodrębnioną powierzchnią restauracyjną, przeznaczoną wyłącznie dla uczestników Forum.

1. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić wyżywienie dla każdego uczestnika Forum. Wybrany do realizacji zamówienia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji własną wersję menu, która będzie obowiązywać w trakcie realizacji Forum.   
   Ogólnie na menu składa się:
   1. serwis kawowy, który musi zawierać minimum: kawa z ekspresu do kawy wysokiej jakości, śmietanka do kawy, herbata, warnik z wrzątkiem, cytryna, cukier, woda mineralna gazowana i niegazowana, sok z kartonu (100%) – podany w dzbankach – z czarnej porzeczki, pomarańczy, jabłka, ciasto typu sernik, wuzetka, kremówka itp. – 2 szt. na każdego uczestnika oraz ciastka cukiernicze – 100 g dla każdego uczestnika, owoce (min. 3 rodzaje), koreczki, tartinki;
   2. uzupełnienie serwisu kawowego (kawa, herbata, cukier, mleko, śmietanka, cytryna);
   3. obiad (powinien zawierać zupę minimum 250ml, drugie danie: mięso różne – 100÷150g, ziemniaki, makarony, kasze – 200g, jarzyny gotowane – 100g, surówki, deser, kompot, woda mineralna, soki) – muszą zostać zapewnione warianty do wyboru: 2 zestawy mięsne oraz jeden zestaw wegetariański;

Obiad przygotowany i wydany zostanie w formie bankietu zasiadanego wraz z profesjonalną obsługą kelnerską – w formie bufetu szwedzkiego. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił jednorodną zastawę stołową stosownie do ilości uczestników szkolenia, obrusy na nakrycie stołów, serwetki jednorazowe w serwetnikach. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń i sztućców plastikowych.

Sala szkoleniowa oraz miejsce serwowania przerwy kawowej i obiadu mają być łatwo dostępne dla osób z dysfunkcjami ruchu np. poprzez zapewnienie wind, podjazdów.

Godziny posiłków zostaną uzgodnione z Zamawiającym.

1. Wykonawca jest zobowiązany umożliwić Zamawiającemu:
   1. przechowanie materiałów promocyjnych i szkoleniowych oraz sprzętu (laptop, roll-up) w wyodrębnionym, zamkniętym pomieszczeniu;
   2. realizację działań w związku z promocją projektu tj. umieszczenia w widocznych miejscach plakatów informacyjnych.

Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników Forum.

Forum rozplanowane jest na jeden dzień (zajęcia odbywać się będą:   
w godz. 09:30 – 16:00), Wykonawca zapewni podczas forum każdemu z Uczestników (150 osób):

* 1 x pełny serwis kawowy z uzupełnieniem;
* 1 x obiad.

Zamawiający zastrzega sobie, iż liczba osób biorących udział w Forum może ulec zmniejszeniu.

W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy, bez naliczania jakichkolwiek kar. Trudno jest Zamawiającemu określić w % jak mniejsza to może być ilość. Wielkość zamówienia uzależniona jest od liczby uczestników biorących udział w forum. Rozpoczynając postępowanie Zamawiający działa w najlepszej wierze zrealizowania zamówienia w całości.

**Ważne uwagi:**

1. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w ramach realizacji wszystkich usług składających się na przedmiot zamówienia, zapewnił spełnienie i przestrzeganie ewentualnych wytycznych   
   i zaleceń obowiązujących w chwili realizacji tych usług, w tym w szczególności wytycznych Ministerstwa Rozwoju i Głównego Inspektora Sanitarnego dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji,
2. w przypadku niemożności wykonywania przedmiotu umowy w razie zaistnienia okoliczności nadzwyczajnych, termin wykonania przedmiotu umowy przedłużony zostanie o czas trwania okoliczności nadzwyczajnych uniemożliwiających wykonanie przedmiotu umowy i - jeśli dotyczy – o czas niezbędny do usunięcia przeszkody uniemożliwiającej wykonanie przedmiotu Umowy, powstałej w związku z okolicznościami nadzwyczajnymi, o których mowa powyżej, jednak nie dłużej niż do 16.12.2022r.