



## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE ZAMÓWIENIA

- 1. Przedmiotem zamówienia jest** kompleksowa usługa organizacji trzydniowego warsztatu, podnoszącego wiedzę z zakresu procesu Deinstytucjonalizacji Usług Społecznych w ramach partnerskiego projektu pn.: „Liderzy kooperacji” w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, finansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa II – Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.5 Skuteczna pomoc społeczna”. Usługa polega na zapewnieniu m.in. sal szkoleniowych, wyżywienia oraz noclegów.
- 2. Celem głównym projektu jest** wypracowanie i wdrożenie modelu kooperacji pomiędzy instytucjami pomocy i integracji społecznej, a podmiotami innych polityk sektorowych istotnych z punktu widzenia włączenia społecznego i zwalczania ubóstwa dla gmin wiejskich, popularyzacja deinstytucjonalizacji oraz Centrów Usług Społecznych na obszarze makroregionu I, tj. woj: lubelskiego, mazowieckiego, podkarpackiego, podlaskiego i świętokrzyskiego w okresie od 01.04.2018 r. do 31.10.2023 r. oraz wsparcie instytucji w przeciwdziałaniu rozprzestrzeniania się choroby COVID-19, zabezpieczenie instytucji przed nawrotem epidemii, a także rehabilitacja mieszkańców DPS oraz kadry pomocy i integracji społecznej po przebytych Covid-19.
- 3. Uczestnikami szkoleń będzie około 60 osób należących do jednej z poniższych grup odbiorców:**
  - kadra projektowa – pracownicy 5 ROPS;
  - osoby wchodzące w skład Komitetu Sterującego projektem;
  - kluczowe osoby zaangażowane w realizację prac projektowych
- 4. Przewidywany termin realizacji zamówienia** obejmie okres 05.09.2023 r. do 08.09.2023 r. Realizacja wsparcia planowana jest w dni powszednie, tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany i przesunięcia terminu realizacji przedmiotu zamówienia w przypadku zmiany harmonogramu realizacji projektu.
- 5. Miejsce realizacji usługi:**
  - 5.1.** Usługa realizowana będzie na terenie m.st Warszawy, z zastrzeżeniem, że miejsce realizacji usługi powinno posiadać dostęp do komunikacji miejskiej, tj. skomunikowane z głównymi dworcami Warszawy - Warszawa Centralna, Warszawa Główna, Warszawa Gdańska, Warszawa Zachodnia, w odległości nie większej niż 500 metrów od przystanków komunikacji miejskiej;
  - 5.2.** Zamawiający informuje, że zapewnienie lokalu/miejsca realizacji usługi leży po stronie Wykonawcy. Wykonawca składając ofertę powinien w kalkulacji uwzględnić także ewentualne koszty np.: najmu, użyczenia, użytkowania lokalu w którym będzie realizowana usługa.
- 6. Wspólny Słownik Zamówień CPV:**  
55000000-0 - Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego;

#### LIDER PROJEKTU

Województwo Podkarpackie - Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie  
ul. Hetmańska 9, 35-045 Rzeszów tel. 17 747 06 00 fax. 17 747 06 01 e-mail: sekretariat@rops.rzeszow.pl www.rops.rzeszow.pl

#### PARTNERZY PROJEKTU



Województwo  
Podkarpackie



Województwo  
Lubelskie



Województwo  
Podlaskie



Województwo  
Świętokrzyskie



Województwo  
Mazowieckie



- 55100000-1 – Usługi hotelarskie
- 55120000-7 – Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
- 55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków
- 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

## II. ZAMAWIAJĄCY

Mazowieckie Centrum Polityki Społecznej, ul. Grzybowska 80/82, 00-844 Warszawa;

## III. SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE ZAMÓWIENIA

### 1. Cel szkolenia warsztatowego

Podniesienie wiedzy i umiejętności uczestników szkolenia zaangażowanych w realizację prac projektowych umożliwiające profesjonalne wsparcie samorządów lokalnych przy wdrażaniu procesu deinstytucjonalizacji i jego uskutecznianie.

### 2. Informacje dotyczące zamówienia:

- 2.1. usługa obejmie maksymalnie 60 osób;
- 2.2. liczba uczestników warsztatów ma charakter szacunkowy i informacyjny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania 40% zakresu ilościowego oraz kwotowego przedmiotu zamówienia. Wynagrodzenie wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana zostanie uzależnione od rzeczywistej liczby osób korzystających z wyżywienia i noclegu.
- 2.3. usługa rozpocznie się pierwszego dnia kolacją – nie wcześniej niż o godz. 18:00 i zakończy się trzeciego dnia – nie później niż do godziny 16:00.
- 2.4. Warsztaty będą prowadzone przez Zamawiającego w wymiarze 8 godzin dydaktycznych w każdym z dwóch dni szkoleniowych
- 2.5. Zamówienie obejmuje:
  - I dzień – przyjazd uczestników, kolacja i nocleg;
  - II dzień - śniadanie, serwis kawowy w trakcie warsztatów, salę szkoleniową, obiad, uroczystą kolację, nocleg;
  - III dzień - śniadanie, serwis kawowy w trakcie warsztatów, salę szkoleniową, obiad.
- 2.6. Zajęcia zaplanowane są w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
- 2.7. Zamawiający zapewnia we własnym zakresie moderatorów oraz wykładowców prowadzących warsztaty.

### 3. Wynajem SALI SZKOLENIOWEJ:

- 3.1. Wykonawca zapewni salę szkoleniową, wielkościowo umożliwiającą przeprowadzenie warsztatów w komfortowych warunkach dla maksymalnie 60 osób o powierzchni co najmniej 100 m<sup>2</sup>.
- 3.2. Sala będzie przekazana do dyspozycji Zamawiającego od godziny 09.00 do godziny 16.00 w dniu spotkania warsztatowego przez 2 dni szkoleniowe po 8 godzin dydaktycznych (1 godzina = 45 min.) dziennie
- 3.3. Sala szkoleniowa powinna być wyposażona w:
  - a) krzesła, stoły z możliwością ich przestawiania;
  - b) dostęp do okien umożliwiających wietrzenie Sali z dostępem z poziomu podłogi
  - c) klimatyzację i ogrzewanie (temperatura powietrza w salach 20°C - 23°C);

#### LIDER PROJEKTU

Województwo Podkarpackie - Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie  
ul. Hetmańska 9, 35-045 Rzeszów tel. 17 747 06 00 fax. 17 747 06 01 e-mail: sekretariat@rops.rzeszow.pl www.rops.rzeszow.pl

#### PARTNERZY PROJEKTU



Województwo  
Podkarpackie



Województwo  
Lubelskie



Województwo  
Podlaskie



Województwo  
Świętokrzyskie



Województwo  
Mazowieckie



- d) dostęp do bezprzewodowego Internetu;
- e) dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia okien, np. roletami, żaluzjami;
- f) zaplecze sanitarne;
- g) sprzęt szkoleniowy i multimedialny, nagłośnienie, tablicę flipchart z papierem i flamastrami, ekran projekcyjny o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów multimedialnych;
- h) obsługę techniczną dostępną podczas trwania szkolenia;
- i) dodatkowo sala musi spełniać aktualne wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy oraz wytyczne dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów, obowiązujących podczas stanu zagrożenia epidemicznego;
- j) wewnątrz budynku, ze szczególnym uwzględnieniem drzwi sali, musi istnieć możliwość przywieszenia informacji o odbywającym się spotkaniu i o jego współfinansowaniu

#### 4. Wyżywienie

##### 4.1. Zapewnienie wyżywienia uczestnikom warsztatów, w tym:

I dzień:

**Kolacja** dla osób korzystających z noclegu dnia I, według standardów hotelowych, przy czym kolacja powinna zawierać minimum jedno ciepłe danie – w formie szwedzkiego stołu,

II dzień

**Śniadanie:** według standardów hotelowych w formie szwedzkiego stołu.

**Obiad:**

- a) powinien być podawany w salach restauracyjnych, posiłki wydane zostaną w formie bankietu zasiadanego wraz z profesjonalną obsługą kelnerską. Zamawiający nie dopuszcza serwowania posiłków w salach szkoleniowych (wyjątek może stanowić serwis kawowy);
- b) składa się z zupy (min. 300 ml) oraz dania głównego (mięso/ryba/danie warzywne), dodatków (ziemniaki /ryż/ kasza/ frytki), zestawu surówek, kompotu/wody mineralnej oraz deseru;
- c) będzie podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej, ze sztućcami ze stali nierdzewnej i jednorazowymi serwetkami papierowymi, Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń i sztućców plastikowych, zastawa stołowa powinna być jednorodna, stosownie do ilości uczestników szkolenia;
- d) godziny serwisu obiadowego zostaną ustalone z Zamawiającym;
- e) wydanie obiadu powinno być zapewnione jednocześnie dla wszystkich uczestników szkolenia.

**Uroczysta kolacja** trwająca minimum 4 godziny, która będzie się składać z m.in. 2 posiłków ciepłych (zupa oraz drugie danie) oraz z zimnej płyty (min. 5 przekąsek oraz deska serów i wędlin) np. półmisek zakąsek, roladki z szynki, kruche babeczki z sałatką, koreczki caprese, tortilla z kurczakiem, zakąska wegetariańska, mis sałat, pieczywo (białe i razowe), masło, sosy/dodatki do dań serwowanych przekąsek,

#### LIDER PROJEKTU

Województwo Podkarpackie - Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie

ul. Hetmańska 9, 35-045 Rzeszów tel. 17 747 06 00 fax. 17 747 06 01 e-mail: sekretariat@rops.rzeszow.pl www.rops.rzeszow.pl

#### PARTNERZY PROJEKTU



Województwo  
Podkarpackie



Województwo  
Lubelskie



Województwo  
Podlaskie



Województwo  
Świętokrzyskie



Województwo  
Mazowieckie



w liczbie odpowiadającej liczbie osób. Ciasta domowe, m.in. 2 rodzaje min. 100 g na osobę. Kawa, herbata, soki, woda, min. 0.5 l na osobę. Oprawa muzyczna – nagłośnienie i obsługa DJ/wodzirej

**Serwis kawowy w trakcie trwania warsztatów** w formie stołu szwedzkiego ma być dostępny przez cały czas trwania warsztatu, podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej lub innych (z wyłączeniem sztućców jednorazowego użytku w tym papierowych, plastikowych) i jednorazowych serwetek papierowych, zgodnie z zasadą estetycznego podawania posiłków, zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku.

W ramach serwisu kawowego serwowane będą:

- a) herbata co najmniej trzy rodzaje: czarna, zielona i owocowa,
- b) kawa z ekspresu,
- c) świeżo pokrojona cytryna podana na talerzykach,
- d) cukier,
- e) mleko UHT co najmniej 2% tłuszczu,
- f) galanteria cukiernicza co najmniej dwa różne rodzaje np.: mini pączki, mini gniazdka, mini babeczki, mini ptysie, ciasta itp.
- g) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5 l (min 500 ml na osobę dziennie),
- h) soki owocowe 100%,
- i) słone przekąski, np. paluszki, krakersy, kanapeczki, koreczki itp.
- j) dostęp do serwisu kawowego zostanie zapewniony w salach szkoleniowych lub w ich pobliżu.

### III dzień

**Śniadanie** według standardów hotelowych w formie szwedzkiego stołu;

**Przerwę kawową** w trakcie warsztatów zgodnie z opisem z pkt. 1.4.1 – dzień II

**Obiad** zgodnie z opisem z pkt. 1.4.1 – dzień II

4.2. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego (najpóźniej 2 dni przed kolacją) konieczności przygotowania posiłków dla osób o specjalnych potrzebach żywieniowych (dieta wegańska, dieta wegetariańska), Wykonawca zapewni wyżywienie z uwzględnieniem ww. potrzeb dla wskazanych osób.

4.3. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do :

- a) zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków;
- b) przygotowania posiłków zgodnie z przepisami ustawy z 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2022 r., poz. 2132);
- c) terminowego przygotowania i podania posiłków;
- d) przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych i pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia;
- e) zapewnienia bezpiecznej temperatury potraw serwowanych na ciepło;

#### LIDER PROJEKTU

Województwo Podkarpackie - Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie

ul. Hetmańska 9, 35-045 Rzeszów tel. 17 747 06 00 fax. 17 747 06 01 e-mail: sekretariat@rops.rzeszow.pl www.rops.rzeszow.pl

#### PARTNERZY PROJEKTU



Województwo Podkarpackie



Województwo Lubelskie



Województwo Podlaskie



Województwo Świętokrzyskie



Województwo Mazowieckie



- f) przygotowania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych. Podane posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku. Ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe.

## 5. Usługa NOCLEGOWA

5.1. Wykonawca zapewni usługę noclegową w obiekcie noclegowym dla uczestników trzydniowego szkolenia wyjazdowego, spełniającym następujące warunki:

- a) posiadającym standard równoważny z kategorią hotelową - minimum 3 gwiazdek tj. równoważną z kategorią 3 gwiazdek nadaną zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. z 2020 r., poz. 2211 ze zm.) i rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie/noclegowe (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 2166);
- b) znajdującym się na terenie m.st. Warszawy położonym w dobrym punkcie komunikacyjnym,
- c) posiadającym pokoje dwuosobowe z dostępem do prywatnej, niekrępującej łazienki, mające oddzielne miejsca do spania oraz w szczególnych przypadkach pokoje jednoosobowe (nieparzysta liczba osób lub osoby różnej płci);
- d) obiekt noclegowy musi być wyposażony w bazę restauracyjną (sala restauracyjna) wyposażoną w stoły i krzesła w ilości adekwatnej do liczby uczestników oraz **spełniać wymogi dotyczące dostosowania do potrzeb osób z dysfunkcjami narządu ruchu (np.: winda, podjazd, miejsce parkingowe)** minimum zgodnie z ustawą o dostępności z dnia 19 lipca 2019 r. (Dz. U. 2019 poz. 1696)

5.2. Wykonawca zapewni bezpośrednio przy obiekcie noclegowym, w którym będzie realizowane zamówienie, bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników szkoleń;

5.3. Wykonawca zapewni zakwaterowanie wszystkich uczestników warsztatów poszczególnych spotkań szkoleniowych w jednym obiekcie noclegowym.

## 6. Wymagania wobec Wykonawcy dotyczące zamówienia

6.1. Wykonawca zrealizuje zamówienie zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

6.2. Wykonawca zobowiązuje się do prawidłowej i efektywnej realizacji powierzonych usług.;

6.3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian w zakresie niniejszego postępowania po podpisaniu umowy z Wykonawcą zgodnie z przepisami ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

6.4. Wykonawca zapewni usługę w godzinach i czasie określonym przez Zamawiającego., tj. w okresie od 04.09.2023 r. do 08.09.2023 r. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia ustalonego terminu szkolenia, przy czym jego realizacja nie może zostać zakończona później niż do 22 września 2023 r.

6.5. Wykonawca zapewni realizację usługi uwzględniając wymagania konieczne dla uczestników z niepełnosprawnościami - celem zapewnienia potrzeb osób

### LIDER PROJEKTU

Województwo Podkarpackie - Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie

ul. Hetmańska 9, 35-045 Rzeszów tel. 17 747 06 00 fax. 17 747 06 01 e-mail: sekretariat@rops.rzeszow.pl www.rops.rzeszow.pl

### PARTNERZY PROJEKTU



Województwo  
Podkarpackie



Województwo  
Lubelskie



Województwo  
Podlaskie



Województwo  
Świętokrzyskie



Województwo  
Mazowieckie



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt „Liderzy kooperacji”  
realizowany w ramach Programu Operacyjnego Wiedza, Edukacja, Rozwój finansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego na lata 2014-2020

niepełnosprawnych w stopniu równym jak pozostałych uczestników szkolenia, przy wdrożeniu stosownych minimalnych wymagań, o których mowa w art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2022 r. poz. 2240)

#### LIDER PROJEKTU

Województwo Podkarpackie - Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie

ul. Hetmańska 9, 35-045 Rzeszów tel. 17 747 06 00 fax. 17 747 06 01 e-mail: sekretariat@rops.rzeszow.pl www.rops.rzeszow.pl

#### PARTNERZY PROJEKTU



Województwo  
Podkarpackie



Województwo  
Lubelskie



Województwo  
Podlaskie



Województwo  
Świętokrzyskie



Województwo  
Mazowieckie