



## Załącznik Nr 1B do SWZ

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

#### CZĘŚĆ II - Usługa polegająca na zapewnieniu sal i wyżywienia na spotkania członków sieci współpracy podmiotów działających na rzecz włączenia społecznego z terenu województwa podkarpackiego liczących do 30 uczestników.

##### I. Informacje o przedmiocie zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest **usługa polegająca na zapewnieniu sal i wyżywienia na spotkania członków sieci współpracy podmiotów działających na rzecz włączenia społecznego z terenu województwa podkarpackiego liczących do 30 uczestników** w związku z realizacją projektu niekonkurencyjnego pn. „Społeczna równowaga” w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Działanie 04.13 Wysokiej jakości system włączenia.
2. Zamawiającym jest: Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie.
3. Usługa zostanie wykonana od dnia podpisania umowy najpóźniej do 15.12.2024 roku.
4. Miejsce realizacji: usługa będzie realizowana w 4 miastach z terenu województwa podkarpackiego: Krosno, Przemyśl, Tarnobrzeg, Rzeszów.

##### II. Szczegółowe informacje dotyczące realizacji usługi. Opis usługi zapewnienia sali szkoleniowej:

1. W ramach zadania Wykonawca zapewni sale szkoleniowe łącznie na **116 godzin** zegarowych, po 4 godziny zegarowe na jedno spotkanie w czasie **29 spotkań**.
2. Spotkania odbywać się będą **na terenie województwa podkarpackiego**.
  - 1) **Rzeszów** – 20 spotkań (80 h dostępności sali)
  - 2) **Krosno** – 3 spotkania (12 h dostępności sali)
  - 3) **Przemyśl** – 3 spotkania (12 h dostępności sali)
  - 4) **Tarnobrzeg** – 3 spotkania (12 h dostępności sali)
3. Sala szkoleniowa dostosowana dla grupy ok. **30 osobowej** + moderator podczas 29 spotkań członków sieci współpracy podmiotów działających na rzecz włączenia społecznego z terenu województwa podkarpackiego.
4. Spotkania członków sieci współpracy odbywać się będą w dni robocze od poniedziałku do piątku.
5. Sala szkoleniowa musi być wyposażona w:
  - klimatyzację i ogrzewanie (temperatura powietrza w salach 20°C - 23°C);
  - dostęp do bezprzewodowego Internetu;
  - dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia okien, np. roletami, żaluzjami;





- zaplecze sanitarne;
- sprzęt szkoleniowy i multimedialny, nagłośnienie, tablicę flipchart z papierem i flamastrami, ekran projekcyjny o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów multimedialnych;
- obsługę techniczną dostępną podczas trwania spotkania;

### **III. Szczegółowe informacje dotyczące realizacji usługi. Opis usługi zapewnienia żywienia:**

1. Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników w trakcie 29 spotkań dla członków sieci współpracy podmiotów działających na rzecz włączenia społecznego z terenu województwa podkarpackiego, tj. łącznie dla 840 uczestników:
  - **6 spotkań / ok. 25 osób w jednej grupie** (6 spotkań w Rzeszowie)
  - **23 spotkań / ok. 30 osób w jednej grupie** (14 spotkań w Rzeszowie, 3 spotkania w Krośnie, 3 spotkania w Przemyślu, 3 spotkania w Tarnobrzegu).
2. Do uczestników spotkań nie zalicza się moderatora.
3. Wykonawca zapewni podczas ww. spotkań dla każdego uczestnika :
  - wyżywienie dla łącznie **840 osób w trakcie 29 spotkań sieci**.
4. W ramach żywienia w formie stołu szwedzkiego dostępnego przez cały czas trwania spotkania, podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek papierowych, zgodnie z zasadą estetycznego podawania posiłków. Wykonawca zapewni również pojemnik/i na resztki po spożytym posiłku.
  - a) W ramach żywienia serwowane będą:
    - herbata co najmniej trzy rodzaje: czarna, zielona i owocowa,
    - kawa z ekspresu,
    - świeżo pokrojona cytryna podana na talerzykach (min. 1 plaster/os),
    - cukier (min. 10g/os),
    - mleko UHT 3,2% do kawy,
    - galanteria cukiernicza (min. 150g/osobę) - co najmniej dwa różne rodzaje np.: mini pączki, mini gniazdka, mini babeczki, mini ptysie, ciasta
    - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5 l (min. 2 butelki/os.),
    - owoce,
    - soki owocowe 100% (min. 0,5 l/os),
    - słone przekąski, np., kanapeczki, koreczki, tartinki lub inne przekąski koktajlowe.
  - b) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania należytej staranności przy realizacji zamówienia rozumianej jako staranność profesjonalisty w działalności objętej przedmiotem zamówienia.





- c) W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego konieczności przygotowania posiłków dla osób o specjalnych potrzebach żywieniowych (np. dieta wegańska, bezglutenowa, bez laktozy i inne), Wykonawca zapewni wyżywienie z uwzględnieniem ww. potrzeb dla wskazanych osób.
- d) Wykonawca na 5 dni przed realizacją zadania przedstawi propozycję menu do akceptacji Zamawiającego.
- e) Świadczenie usług żywienia musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j.).
- f) Posiłki mają być przygotowane ze świeżych produktów własnych nabywanych przez Wykonawcę, urozmaicone (różnorodne) poprzez przestrzeganie piramidy żywieniowej i muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i odżywczym.
- g) Wykonawca powinien przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i przeciwpożarowe, a także we własnym zakresie i na własny koszt odebrać i zagospodarować odpady pokonsumpcyjne powstałe w trakcie świadczenia usługi.

#### IV. Ważne uwagi:

1. Lokalizacja obiektu, w którym będzie świadczona usługa wynajmu sali i wyżywienia powinna uwzględniać możliwość dogodnego dojazdu do i z miejsca szkolenia komunikacją miejską oraz samochodem osobowym. Dojazd do obiektu musi zapewniać droga utwardzona.
2. Miejsce realizacji usługi musi spełniać kryterium dostępności, zgodnie z Wytocznymi dotyczącymi realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027” oraz Załącznikiem nr 2 do tego dokumentu „Standardy dostępności dla polityki spójności 2021-2027” zwanymi dalej Standardami dostępności, w szczególności ze Standardem szkoleniowym, informacyjno-promocyjnym i cyfrowym.
3. Przed rozpoczęciem każdego spotkania Wykonawca zapewni oznakowanie sali szkoleniowej, drogi do sali – zgodnie z wytycznymi Zamawiającego i/lub według wzorów logotypów dostarczonych przez Zamawiającego.
4. Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników spotkań, w tym miejsca parkingowe dla osoby z niepełnosprawnością.
5. Liczba uczestników spotkań ma charakter szacunkowy i informacyjny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby osób przy zachowaniu stawek cenowych wskazanych w ofercie Wykonawcy.
6. Kwota do wypłaty zostanie ostatecznie ustalona na podstawie rozliczenia według ostatecznej (faktycznej) liczby osób, która brała udział w danym spotkaniu na podstawie stosownych list (tj. korzystania z wyżywienia) – w oparciu o stawki jednostkowe wskazane w ofercie Wykonawcy.

