



PS.26.1.7.2023

Załącznik nr 1 do SWZ

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest **organizacja dwóch 2-dniowych szkoleń dotyczących Lokalnych Planów Deinstytucjonalizacji Usług Społecznych (LPDI) obejmująca zapewnienie sali, wyżywienia i noclegu w ramach trzech niezależnych części zamówienia**, w związku z realizacją projektu partnerskiego pn.: „Liderzy kooperacji” w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Oś. Priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.5 Skuteczna pomoc społeczna (zwanego dalej Projektem).

Projekt realizowany będzie przez 5 Partnerów: Lidera – Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie oraz Partnerów: Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Białymstoku, Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Lublinie, Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Kielcach oraz Mazowieckie Centrum Polityki Społecznej w Warszawie.

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 (DI) oraz Centrów Usług Społecznych (CUS) na obszarze makroregionu I, tj. województw: lubelskiego, mazowieckiego, podkarpackiego, podlaskiego i świętokrzyskiego (zwanego dalej makroregionem), 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.

### Informacja dotycząca postępowania:

W ramach niniejszego zamówienia Zamawiający planuje przeprowadzić postępowanie z podziałem na 3 części. Zakres usługi będzie jednakowy dla każdej części zamówienia (dwa 2-dniowe szkolenia). Miejsce realizacji zamówienia jest inne dla każdej części, tj.:

- Część I.** – granice administracyjne powiatu **siemiatyckiego** województwa podlaskiego,
- Część II.** – granice administracyjne miasta **Supraśl** województwa podlaskiego,
- Część III.** – granice administracyjne powiatu **augustowskiego** województwa podlaskiego.

### Zakres usługi dla każdej części zamówienia:

Usługa obejmuje wynajęcie sali szkoleniowej, zapewnienie wyżywienia oraz noclegu podczas organizacji dwóch 2-dniowych szkoleń dotyczących LPDI. Preferowana forma realizacji usługi: szkolenia mają być realizowane w dni robocze, od poniedziałku do piątku, w terminie 5 miesięcy od dnia zawarcia umowy, jednak nie później niż do dnia 30.09.2023 r.

### Szczegółowe informacje dotyczące realizacji zamówienia:

Jedno szkolenie trwa dwa dni:

#### Pierwszego dnia szkoleniowego, Wykonawca zapewni:

- salę szkoleniową dla 15-osobowej grupy + trenera, na 8 godzin zegarowych,
- całodzienny serwis kawowy dla 15 osób,
- obiad dla 15 osób,
- kolację dla 15 osób,
- nocleg dla 15 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



Drugiego dnia szkoleniowego, Wykonawca zapewni:

- salę szkoleniową dla 15-osobowej grupy + trenera, na 8 godzin zegarowych,
- śniadanie dla 15 osób,
- całodzienny serwis kawowy dla 15 osób,
- obiad dla 15 osób.

Podczas 2-dniowego szkolenia Wykonawca zapewni łącznie: 30 posiłków obiadowych, całodzienny serwis kawowy dla 30 osób, kolację dla 15 osób, nocleg wraz ze śniadaniem dla 15 osób oraz 16 godz. zegarowych najmu sali szkoleniowej.

**Łącznie, dla dwóch 2-dniowych szkoleń, Wykonawca zapewni:**

- 60 posiłków obiadowych (2 szkolenia x 2 dn. x 15 os.),
  - całodzienny serwis kawowy dla 60 osób (2 szkolenia x 2 dn. x 15 os.),
  - kolację dla 30 osób (2 szkolenia x 1 dn. x 15 os.),
  - nocleg wraz ze śniadaniem dla 30 osób (2 szkolenia x 1 dn. x 15 os.),
  - 32 godz. zegarowych najmu sali szkoleniowej (2 szkolenia x 2 dn. x 8 godz.).
- Godzina zegarowa = 60 minut.**

Liczba uczestników szkolenia ma charakter szacunkowy i informacyjny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby osób przy zachowaniu stawek cenowych wskazanych w formularzu ofertowym. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy, bez naliczania jakichkolwiek kar. Liczba osób korzystających z noclegu może być mniejsza od ogólnej liczby uczestników szkolenia.

Ogólna liczba uczestników każdego dnia szkoleniowego będzie nie mniejsza niż 10 osób. Liczba osób korzystających z noclegu podczas szkolenia będzie nie mniejsza niż 7 osób.

**Kwota do wypłaty zostanie ostatecznie ustalona na podstawie rozliczenia według faktycznej liczby osób, która brała udział w szkoleniu (korzystała z wyżywienia oraz noclegu) – w oparciu o stawki jednostkowe wskazane w formularzu ofertowym.**

**Termin i miejsce realizacji zamówienia:**

Szkolenia zostaną przeprowadzone w dni robocze, od poniedziałku do piątku, w terminie 5 miesięcy od dnia zawarcia umowy, jednak nie później, niż do dnia 30.09.2023 r.

Szczegółowe terminy szkoleń zostaną ustalone pomiędzy Wykonawcą, a Zamawiającym. Miejsce realizacji zamówienia jest inne dla każdej części, tj.:

**Część I.** – granice administracyjne powiatu **siemiatyckiego** województwa podlaskiego (2 szkolenia),

**Część II.** – granice administracyjne miasta **Supraśl** województwa podlaskiego (2 szkolenia),

**Część III.** – granice administracyjne powiatu **augustowskiego** województwa podlaskiego (2 szkolenia).

**Wymagania dotyczące zamówienia:**

**1. Nocleg:**

- Wykonawca zapewni nocleg w obiekcie hotelarskim posiadającym kategorię minimum 3 gwiazdek nadaną zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 238 ze zm.) i rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których

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



- świadczone są usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 2166 ze zm.), znajdującym się w granicach administracyjnych powiatu siemiatyckiego (dla części I zamówienia), granicach administracyjnych miasta Supraśl (dla części II zamówienia) granicach administracyjnych powiatu augustowskiego (dla części III zamówienia), w pokojach 2-osobowych z łazienkami oraz w szczególnych przypadkach w pokojach 1-osobowych (nieparzysta liczba osób lub osoby różnej płci),
- b) wszyscy uczestnicy szkolenia muszą być zakwaterowani w jednym obiekcie hotelarskim (odpowiednio do każdej z części zamówienia).
  - c) obiekt hotelarski musi posiadać bazę restauracyjną (sala restauracyjna) wyposażoną w stoły i krzesła w ilości adekwatnej do liczby uczestników.

## 2. Wyżywienie:

- całodzienny serwis kawowy, składający się z kawy, herbaty kopertowanej (czarna, zielona, owocowa), mleka (co najmniej 2% tłuszczu), cukru, cytryny do herbaty pokrojonej w plastry, wody butelkowanej gazowanej i niegazowanej, wyrobów cukierniczych typu ciasteczka (minimum 3 rodzaje) oraz owoców (minimum 3 rodzaje),
- obiad składający się z zupy oraz dania głównego (mięso/ryba), dodatków (ziemniaki/ryż/kasza/frytki), zestawu surówek, kompotu/wody mineralnej oraz deseru – w formie bufetu zasiadanego,
- kolacja według standardów hotelowych (z minimum jednym ciepłym daniem) – w formie szwedzkiego stołu.

Obiad oraz kolacja powinny być podane w sali restauracyjnej. Zamawiający nie dopuszcza serwowania tych posiłków w sali szkoleniowej.

W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestnika szkolenia, należy zapewnić odpowiednie menu wegetariańskie.

W przypadku potrzeby specjalnej diety dla osób ze szczególnymi potrzebami żywieniowymi (np. dieta niskobiałkowa, dieta bezglutenowa), Wykonawca zapewni odpowiednie menu, po wcześniejszym zgłoszeniu takiej potrzeby przez Zamawiającego.

Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do:

- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z przepisami ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2022 r., poz. 2132),
- terminowego przygotowania i podania posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych i pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

## 3. Sala szkoleniowa:

Sala powinna być klimatyzowana, z dostępem do światła dziennego, z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego, wyposażona w:

- sprzęt do prezentacji (projektor multimedialny, ekran, flipchart, blok papierowy, pisaki lub tablica suchościeralna, stół pod rzutnik i pod laptop, zasilanie z przewodami, dostęp do Internetu),
- nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym miejscu sali, mikrofony bezprzewodowe, możliwość odtworzenia dźwięku z laptopa, lub inne technologie, których celem jest wspomaganie słyszenia,
- dostęp do gniazd elektrycznych/przedłużaczy,
- bezpłatny bezprzewodowy i przewodowy dostęp do Internetu,

### 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



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

- stoły i krzesła (w ilości adekwatnej do liczby uczestników danego spotkania), ustawione w sposób uzgodniony pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą,
  - wieszaki na ubrania lub dostęp do szatni,
  - zapewnienie osoby do obsługi technicznej, dostępnej przynajmniej 1 godzinę przed rozpoczęciem oraz w trakcie szkolenia,
  - stolik dla osoby/osób prowadzących spotkanie z przeznaczeniem na projektor i laptop,
  - stolik z krzesłem dla osoby rejestrującej uczestników, ustawiony przy wejściu na salę.
- Wykonawca zapewni pomoc techniczną i zobowiąże się do usunięcia wszelkich uszkodzeń udostępnionego wyposażenia sali szkoleniowej, awarii oraz usterek maksymalnie w ciągu 30 minut od zgłoszenia, zaś w przypadku niemożności ich usunięcia, zapewni wyposażenie zastępcze.

**Do zadań Wykonawcy ponadto należy:**

1. Umożliwienie Zamawiającemu tymczasowego oznakowania pomieszczeń, w których będą odbywały się zajęcia poprzez umieszczenie informacji, zawierających:
  - a) znak Unii Europejskiej, znak Funduszy Europejskich,
  - b) herb województwa podlaskiego oraz partnerów Projektu,
  - c) tytuł Projektu.
2. Przeprowadzanie usługi w sposób sumienny i z należytą starannością, w tym w szczególności z zachowaniem punktualności oraz kultury osobistej wobec uczestników.
3. Informowanie Zamawiającego o problemach związanych z realizacją zamówienia.

**Dodatkowe wymagania lokalowe:**

Zamawiający, mając na względzie przepisy ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2240 ze zm.) oraz uwzględniając rodzaj i zakres przedmiotu zamówienia, określa minimalne wymagania służące zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie dostępności architektonicznej, mianowicie:

- Dostęp do budynku oraz wejście do sali restauracyjnej oraz sali szkoleniowej powinny być wolne od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych budynków. W przypadku występowania barier, Wykonawca zapewni wejście alternatywne w postaci np. pochylni, platformy, podnośnika lub schodołazu.
- Obiekt hotelarski musi dysponować co najmniej jednym pokojem dla osoby z dysfunkcją ruchu i Wykonawca zobowiązany jest zapewnić taki pokój na żądanie Zamawiającego.
- Sala, w której odbywać się będzie szkolenie nie powinna posiadać barier architektonicznych (progów, kolumn, filarów, podestów itp.), które utrudniałyby poruszanie się w niej osobom z niepełnosprawnościami.
- W budynku, w którym odbywa się szkolenie, powinny być dostępne toalety przeznaczone dla osób z niepełnosprawnościami, których minimalne parametry odpowiadają parametrom określonym w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2022 r. poz. 1225).
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia stołów tradycyjnych/stolików koktajlowych umożliwiających spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich (w przypadku stołu – pozostawienie wolnych miejsc bez krzeseł umożliwiających swobodne podjechanie wózka do stołu, w przypadku stolików koktajlowych – zapewnienie stolików o odpowiednio mniejszej wysokości).

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



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

- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia możliwości nieodpłatnego korzystania z miejsc parkingowych, którymi dysponuje. Obiekt ma spełniać wymogi dotyczące dostosowania do potrzeb osób z dysfunkcjami narządu ruchu (np. winda, podjazd, miejsce parkingowe).
- Sale szkoleniowe oraz sale restauracyjne powinny znajdować się w jednym budynku.
- Wykonawca powinien zapewnić informację na temat rozkładu pomieszczeń w budynku, w sposób wizualny i dotykowy lub głosowy.
- Wykonawca powinien umożliwić wstęp do budynku osobie korzystającej z psa asystującego, o których mowa w pkt. 1 lit. a), osobie korzystającej z psa asystującego, o którym mowa w art. 2 pkt. 11 ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 100).

**Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w ramach realizacji wszystkich usług składających się na przedmiot zamówienia, zapewnił spełnienie i przestrzeganie obowiązujących w chwili realizacji tych usług, wytycznych i zaleceń przeciwpandemicznych i sanitarnych dotyczących zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19, w tym w szczególności wytycznych Ministerstwa Rozwoju i Głównego Inspektora Sanitarnego dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie epidemii wirusa SARS-CoV-2 wywołującego chorobę COVID-19.**

**Uwagi:**

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie uczestników danego spotkania, w tym o liczbie uczestników korzystających z wyżywienia i noclegu oraz prześle ramowy plan spotkania nie później niż na 5 dni przed terminem szkolenia (**POWYŻSZE STANOWI KRYTERIUM OCENY OFERT, WYKONAWCA MOŻE ZAOFEROWAĆ KRÓTSZY TERMIN**).

Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników szkolenia w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelarskim (np. koszty połączeń telefonicznych, obsługi hotelowej, korzystanie z płatnego baru, itp.)

W przypadku zaistnienia okoliczności:

- 1) związanych z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2 wywołującego chorobę COVID-19 powodujących, że realizacja przedmiotu umowy stanie się niemożliwa lub znacznie utrudniona lub
- 2) związanych z ustanowieniem określonych ograniczeń, nakazów lub zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii lub stanu zagrożenia epidemicznego wirusa SARS-CoV-2 wywołującego chorobę COVID-19 powodujących, że realizacja przedmiotu umowy stanie się niemożliwa lub znacznie utrudniona,

wówczas Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

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