

Załącznik nr 1 do SWZ

Znak sprawy: DSP.TP.2311.36.2023

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości, szacunkowej nieprzekraczającej 750 000 Euro, prowadzonego na podstawie art. 275 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2022 r. poz. 1710 z późn. zm.) w trybie podstawowym bez negocjacji pn.: **Usługa organizacji spotkań sieciujących realizowanych w ramach projektu „Ekonomia Społeczna – Drogowskaz Rozwoju Społecznego II”**.

Usługa realizowana w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, realizowanego w ramach projektu pozakonkursowego pn. „„Ekonomia Społeczna – Drogowskaz Rozwoju Społecznego II””, finansowanie w ramach Osi Priorytetowej 11 Włączenie społeczne, Priorytetu inwestycyjnego 9v Wspieranie przedsiębiorczości społecznej i integracji zawodowej w przedsiębiorstwach społecznych oraz ekonomii społecznej i solidarnej w celu ułatwienia dostępu do zatrudnienia, Działania 11.3 Ekonomia Społeczna.

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja czterech dwudniowych spotkań sieciujących po 16 godzin każde, dla podmiotów ekonomii społecznej z terenu województwa lubelskiego, wraz z zapewnieniem noclegów dla Uczestników spotkań oraz zapewnienie wyżywienia.
2. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia ekspertów prowadzących spotkania sieciujące oraz sali szkoleniowej.
3. Wykonawca zobowiązany jest do organizacji spotkań sieciujących o następującej tematyce:
 - 1 spotkanie: Wartości osobiste w pracy zespołowej.
 - 2 spotkanie: Podstawy prawne organizowania wolontariatu w NGO.
 - 3 spotkanie: Przemoc wobec dzieci – jak skutecznie reagować?
 - 4 spotkanie: Wsparcie liderów organizacji w rozwoju osobistym.
4. Zamawiający wymaga przeprowadzenia 4 dwudniowych (po 16h każde) spotkań sieciujących dla maksymalnie 20 osób. Łączna liczba osób uczestniczących we wszystkich spotkaniach wynosi maksymalnie 80 osób.
5. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji spotkań sieciujących (wyjazdowych) na terenie Roztocza, województwo lubelskie.
6. Realizacji przedmiotu zamówienia wynosi maksymalnie 90 dni o dnia zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Szczegółowe terminy szkoleń zostaną ustalone pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą w terminie maksymalnie 5 dni od dnia zawarcia umowy.
7. Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do:

I. **Zapewnienie usługi noclegowej:**

- Wykonawca zapewni pokoje w pełni przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową, w sytuacji gdy zajdzie taka potrzeba;
- zakwaterowanie w pokojach 2 i 3 osobowych, z pełnym węzłem sanitarnym;
- minimalne wyposażenie pokoi: łóżko lub łóżka, nocny stolik lub półka, szafa lub zabudowana wnęka garderobiana, biurko lub stół, krzesło, lustro. Wszystkie pokoje powinny posiadać łazienki wyposażone m.in. w: wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową, umywalkę, WC. Łóżka powinny być oddzielone od siebie i stanowić odrębne postanie. W okresie grzewczym pokoje muszą być ogrzewane;

- Wykonawca zapewni przechowanie bagażu uczestników spotkania przed zajęciem i po zwolnieniu pokoju.

II. **Zapewnienie usługi cateringowej/gastronomicznej.** Wyżywienie w czasie każdego spotkania sieciującego dla każdego uczestnika spotkania, obejmuje:

Dzień pierwszy:

- obiad,
- serwis kawowy,
- kolacja.

Dzień drugi:

- śniadanie,
- obiad,
- serwis kawowy.

1) Serwis kawowy

- kawa z ekspresu min.: espresso, latte, cappuccino (bez ograniczeń),
- herbata (pojedyncze koperty herbaty: czarna, owocowa min. 3 rodzaje, zielona) oraz warnik z wrzątkiem (bez ograniczeń)
- dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, śmietanka do kawy/mleko w mlecznikach lub dzbankach (bez ograniczeń)
- woda mineralna butelkowana niegazowana 500 ml (min. 2 szt./os.)
- woda mineralna butelkowana gazowana 500 ml (min. 2 szt./os.)
- ciasteczka kruche deserowe mix (min. 3 rodzaje; 60g/os.)

2) Obiad

- Zupa krem (min. 350 ml/os.)
- Drugie danie (w dwóch wariantach: tradycyjne i wegetariańskie):
 - porcja mięsa (min. 140 g/os.)
 - ziemniaki/kasza/ryż (min. 160 g/os.)
 - dwa rodzaje surówek ewentualnie surówka i warzywa na parze (min. 150g/os.)
 - danie wegetariańskie (min. 250g/os.)

3) Kolacja

- Danie główne: podawane na ciepło (w dwóch wariantach: tradycyjne i wegetariańskie)
- Zimna płyta: deska wędlin, deska serów, jajka (mogą być faszerowane), warzywa sezonowe
- Sałatki (min. 2 rodzaje)
- Pieczywo
- Napoje ciepłe: kawa z ekspresu, herbata (pojedyncze koperty herbaty: czarna, owocowa min. 3 rodzaje, zielona) oraz warnik z wrzątkiem (bez ograniczeń)
- Dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, śmietanka do kawy/mleko w mlecznikach lub dzbankach (bez ograniczeń)
- Napoje zimne: woda mineralna niegazowana, woda mineralna gazowana, soki owocowe

4) Śniadanie

- Pieczywo (różnorodne np. chleb jasny, chleb razowy, bułki)
- Dania na ciepło, np. jajecznica, parówki lub kiełbaski, naleśniki,
- Deski wędlin

- Deski serów
 - Mleko ciepłe i mleko zimne
 - Płatki śniadaniowe
 - Dżemy, miód, masło
 - Jogurty, ser biały, serki homogenizowane
 - Świeże warzywa np. pomidor, ogórek, papryka
 - Napoje ciepłe: kawa z ekspresu, herbata (pojedyncze koperty herbaty: czarna, owocowa min. 3 rodzaje, zielona) oraz wernik z wrzątkiem (bez ograniczeń)
 - Dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, śmietanka do kawy/mleko w mlecznikach lub dzbankach (bez ograniczeń)
 - Napoje zimne: woda mineralna niegazowana, woda mineralna gazowana, soki owocowe
- 5) Wykonawca zobowiązany jest zadbać o to by składniki wszystkich posiłków w ciągu spotkania były różnorodne i nie powtarzały się.
 - 6) Wykonawca zapewni wydanie posiłku jednocześnie dla wszystkich uczestników danego spotkania i zapewni obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków.
 - 7) Wykonawca po otrzymaniu zgłoszenia przez Zamawiającego, zobowiązany jest uwzględnić w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety wegetariańskiej, bezglutenowej, wegańskiej itp.).
 - 8) Wykonawca zobowiązany jest do ustalenia menu po konsultacji z Zamawiającym.
 - 9) Obiad dla każdego Uczestnika powinien być podany na zastawie ceramicznej z kompletem sztućców metalowych i serwetek.
 - 10) Świadczenie usługi żywienia zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2022, poz. 2132) Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.
 - 11) W przypadku poczęstunku - oznaczyć w sposób czytelny naczynia zbiorcze, np. z gorącą wodą (stosowanie prawidłowego kontrastu między tekstem a tłem - np. czarny tekst na białym tle, ewentualnie kolory o dużym kontraście);
 - 12) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenie jakiegokolwiek elementu wykorzystywanego przez Wykonawcę lub Podwykonawcę podczas wydarzenia, w szczególności za szkody spowodowane przez uczestników.

III. Zapewnienie sali szkoleniowej:

- salę szkoleniową dostępną dla min. 20 osób
- salę dostępną dla osób z niepełnosprawnościami ruchowymi
- salę wyposażoną w meble oraz sprzęt niezbędny do prawidłowej realizacji spotkań sieciujących, w szczególności w krzesła, stoły, rzutnik/projektor multimedialny, ekran projekcyjny, laptop, flipchart wraz z blokiem i flamastrami
- sala z dobrym naświetleniem światłem dziennym i sztucznym oraz spełnia wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dostępu do Sali na min. 1 godz. przed planowanym terminem rozpoczęcia spotkania.

8. Wymagania dotyczące współpracy w ramach spotkań:

- 1) Wykonawca zobowiązany jest wskazać 1 osobę koordynującą realizację usługi w ramach zadania. W trakcie trwania spotkania wskazany koordynator będzie dyspozycyjny w miejscu realizacji usługi.
- 2) Zamawiający i Wykonawca będą kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej i telefonu oraz osobiście w trakcie trwania spotkania w sprawie szczegółów jego realizacji.
- 3) Wykonawca zapewnia dostęp do szatni i bezpłatnego parkingu.



- 4) W razie awarii sprzętu, Wykonawca zobowiązuje się go wymienić na sprawny w ciągu 15 minut od chwili zgłoszenia awarii przez Zamawiającego.