PF.261.1.2023.LK Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)**

**Usługa polegająca na zapewnieniu sal i wyżywienia w trakcie szkoleń świadomościowych dla kadry podmiotów uczestniczących w opracowaniu Lokalnych Planów Deinstytucjonalizacji Usług Społecznych w gminach/powiatach województwa podkarpackiego.**

1. **Informacje o przedmiocie zamówienia**
   * Przedmiotem zamówienia jest **usługa polegająca na zapewnieniu sal i wyżywienia w trakcie szkoleń świadomościowych dla kadry podmiotów uczestniczących w opracowaniu Lokalnych Planów Deinstytucjonalizacji Usług Społecznych w gminach/powiatach województwa podkarpackiego** w związku z realizacją projektu partnerskiego 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”. Projekt realizowany jest przez 5 Partnerów tj.: Lidera – Województwo Podkarpackie - Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie oraz Partnerów: Województwo Lubelskie – Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Lublinie, Województwo Podlaskie – Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Białymstoku, Województwo Świętokrzyskie - Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej Urzędu Marszałkowskiego w Kielcach, Województwo Mazowieckie – Mazowieckie Centrum Polityki Społecznej w Warszawie.
   * Zamawiającym jest: Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie.
   * Termin realizacji: usługa zostanie wykonana w terminie od dnia podpisania umowy do dnia 31.08.2023 r.
   * Miejscem realizacji będzie 20 miast województwa podkarpackiego: Brzozów, Dębica, Jarosław, Jasło, Kolbuszowa, Krosno, Lesko, Leżajsk, Lubaczów, Łańcut, Mielec, Nisko, Przemyśl, Przeworsk, Ropczyce, Rzeszów, Sanok, Stalowa Wola, Strzyżów, Tarnobrzeg.
2. **Szczegółowe informacje dotyczące realizacji usługi.** **Opis usługi zapewnienia sali szkoleniowej**:
3. W ramach zadania Wykonawca zapewni sale szkoleniowe łącznie na **120** godzin zegarowych, po 6 godzin zegarowych na jedno szkolenie w czasie 20 spotkań.
4. Sala szkoleniowa dostosowana dla grupy ok. 8 osobowej + trener podczas dwudziestu (20) szkoleń jednodniowych.
5. Szkolenia zostaną przeprowadzone w dni robocze od poniedziałku do piątku.
6. 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 sprzęt do prezentacji (projektor multimedialny, ekran projekcyjny o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów multimedialnych; flipchart, blok papierowy, pisaki lub tablica suchościeralna, stół pod rzutnik i pod laptop, zasilanie z przewodami),
* obsługę techniczną dostępną podczas trwania szkolenia;
* dodatkowo sala musi spełniać aktualne wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy oraz wytyczne dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie epidemii SARS-CoV-2.

1. **Szczegółowe informacje dotyczące realizacji usługi. Opis usługi zapewnienia wyżywienia:**
2. Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników w trakcie 20 - tu jednodniowych szkoleń, tj. łącznie dla **160** uczestników (ok. 8 osób w jednej grupie szkoleniowej). Do uczestników szkoleń nie zalicza się trenera.
3. Wykonawca zapewni podczas każdego z 20 szkoleń dla każdego uczestnika :

* 1 całodzienny serwis kawowy,
* 1 serwis obiadowy.

1. Serwis kawowy w formie stołu szwedzkiego ma być dostępny przez cały czas trwania szkolenia, podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek papierowych, zgodnie z zasadą estetycznego podawania posiłków, zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku. W ramach serwisu kawowego 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 itp.
* woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5 l (min. 2 butelki/os.),
* soki owocowe 100% (min. 0,5 l /os),
* słone przekąski, np., kanapeczki, koreczki itp.

1. Serwis obiadowy będzie serwowany w postaci dwóch dań gorących (godziny serwisu zostaną ustalone z Zamawiającym), podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej, ze sztućcami ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek papierowych. Obiad składa się z dwóch dań gorących: zupa – min.250 ml/os., porcja mięsna – min.150 - 170 gram/os., ziemniaki/ryż/kasze/makarony – min. 100 gram/os., jarzyny gotowane/surówki – min.100 gram/os., napój (np. kompot).
2. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania należytej staranności przy realizacji zamówienia rozumianej jako staranność profesjonalisty w działalności objętej przedmiotem zamówienia.
3. Wykonawca musi zapewnić wydanie obiadu jednocześnie dla wszystkich uczestników szkolenia.
4. 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.
5. Miejsce podawania obiadu musi znajdować się w tym samym budynku co sala szkoleniowa. Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom miejsca siedzące, umożliwiające spożycie posiłku.
6. Godziny posiłków zostaną określone z Wykonawcą.
7. Wykonawca na 5 dni przed realizacją zadania przedstawi propozycję menu do akceptacji Zamawiającego.
8. Świadczenie usług żywienia musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2022.2132 t.j.).
9. 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.
10. 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. Obiekt w którym będzie świadczona usługa wynajmu sali i wyżywienia musi znajdować się w odległości geograficznej nie większej niż 5 kilometrów od dworców centralnych ww. miast, w których zaplanowano organizację szkoleń. Zamawiający dokona pomiaru odległości korzystając z ogólnodostępnych narzędzi np. odleglosci.info, google maps, mapa.szukacz.pl lub podobnych. Lokalizacja 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 ze Standardami dostępności, w szczególności ze standardem szkoleniowym (standard informacyjno-promocyjny zgodny ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2014-2020, które stanowią załącznik nr 2 do Wytycznych w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020, zwanymi dalej Standardami dostępności).
3. Przed rozpoczęciem każdego szkolenia 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 szkoleń, w tym miejsce parkingowe dla osoby z niepełnosprawnością.
5. Liczba uczestników szkoleń 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 szkoleniu na podstawie stosownych list (tj. korzystania z wyżywienia) – w oparciu o stawki jednostkowe wskazane w ofercie Wykonawcy.

W celu zwiększenia bezpieczeństwa i ochrony zdrowia beneficjentów usługi oraz zminimalizowania ryzyka zakażenia Covid-19 Wykonawca ma bezwzględny obowiązek przestrzegania bieżących wytycznych i obostrzeń wynikających z pandemii SARS¬CoV-2.