



Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie

Załącznik Nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

I. Informacje o przedmiocie zamówienia

- Przedmiotem zamówienia jest **usługa cateringowo-gastronomiczna wraz z najmem sali szkoleniowej na szkolenie pn. „Więzi jako czynnik chroniący rozwój dziecka”**.
- Zamawiającym jest: Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie.
- Termin realizacji: usługa zostanie wykonana w terminie od dnia podpisania umowy najpóźniej do 31.07.2024 roku.
- Miejsce realizacji: miasto Rzeszów w odległości geograficznej do 6 kilometrów od siedziby Zamawiającego (adres: Hetmańska 9, 35-045 Rzeszów).

II. Szczegółowe informacje dotyczące realizacji usługi: najem sali szkoleniowej

1. W ramach zadania Wykonawca **zapewni dwie sale szkoleniowe równocześnie, łącznie na 128 godzin zegarowych (16 jednodniowych szkoleń po 8 godzin zegarowych)**.
2. Każda sala szkoleniowa musi być dostosowana dla grupy liczącej ok. 20 osób plus trener.
3. Usługa zostanie przeprowadzona w dni robocze od poniedziałku do piątku. W jednym dniu przeprowadzone zostanie szkolenie dla dwóch grup szkoleniowych.
4. Sale szkoleniowe muszą być wyposażone w:
 - klimatyzację i ogrzewanie (temperatura powietrza w sali 20°C - 23°C);
 - dostęp do bezprzewodowego Internetu;
 - dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia okien, np. roletami, żaluzjami. Zamawiający zastrzega sobie od Wykonawcy prawo doświetlenia sali;
 - zaplecze sanitarne powinno znajdować się w pobliżu sali szkoleniowej;
 - 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 szkolenia;
 - stoły/stolik do pracy, krzesła – możliwość ustawienia w kształcie podkowy z krzesłami po zewnętrznej stronie;
 - stolik dla trenera z przeznaczeniem na projektor i laptop;
 - wieszaki na ubrania lub dostęp do szatni;
 - min. 1 mikrofon bezprzewodowy wraz z systemem nagłośnienia
5. Możliwość ustawienia cateringu (przerwa kawowa) w salach szkoleniowych lub w ich pobliżu.
6. Sale muszą spełniać aktualne wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy.

III. Szczegółowe informacje dotyczące realizacji usługi: cateringowo-gastronomicznej

1. Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników szkolenia. Łącznie dla 320 uczestników (16 grup po 20 uczestników). Uczestnikami będzie kadra instytucji pomocy społecznej w szczególności kadra placówek opiekuńczo-wychowawczych, powiatowych centrum pomocy rodzinie z terenu województwa podkarpackiego.
2. Wykonawca w ramach usługi musi zapewnić:

- a) 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,
 - wernik z wrzątkiem,
 - świeżo pokrojona cytryna podana na talerzykach (min.1 plaster/os),
 - cukier (min.10g/os),
 - mleko UHT 3,2% do kawy,
 - ciasto typu sernik, wuzetka, kremówka itp.. – 2 szt. na każdego uczestnika
 - ciastka cukiernicze – 100 g dla każdego uczestnika,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5 l (min. 2 butelki/os.),
 - soki owocowe 100% - z czarnej porzeczki, pomarańczy, jabłka (min. 0,5 l/os) – podany w dzbankach,
 - słone przekąski, np., kanapeczki, koreczki itp.
- b) **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, obrusy na nakrycie stołów. 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).
- c) Serwis obiadowy będzie serwowany przez profesjonalną obsługą kelnerską w formie bankietu zasiadanego, na wyodrębnionej powierzchni do tego przeznaczonej.
- d) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania należytej staranności przy realizacji zamówienia rozumianej jako staranność profesjonalisty w działalności objętej przedmiotem zamówienia.
- e) Wykonawca musi zapewnić wydanie obiadu jednocześnie dla wszystkich uczestników szkolenia.
- f) 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.
- g) Miejsce podawania obiadu musi znajdować się w tym samym budynku co sala szkoleniowa.
- h) Godziny posiłków zostaną ustalone z Wykonawcą.
- i) Wykonawca na 3 dni przed realizacją zadania przedstawi propozycję menu do akceptacji Zamawiającego.
- j) Świadczenie usług żywienia musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 t.j.).
- k) 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.

- l) 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 cateringowo-gastronomiczna wraz z najmem sali szkoleniowej na szkolenie **pn. „Więzi jako czynnik chroniący rozwój dziecka”**., musi znajdować się na terenie miasta Rzeszów w odległości geograficznej do 6 kilometrów od siedziby Zamawiającego (adres: Hetmańska 9, 35-045 Rzeszów). Zamawiający dokona pomiaru odległości korzystając z ogólnodostępnych narzędzi np. odlegosci.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 zakres minimalnych wymagań służących zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (lub dostęp alternatywny), wynikający z Ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.
3. Przed rozpoczęciem 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 szkolenia, w tym miejsce parkingowe dla osób z niepełnosprawnościami.
5. Liczba uczestników ma charakter szacunkowy i informacyjny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby osób przy zachowaniu stawek cenowych wskazanych w ofercie Wykonawcy. Kwota do wypłaty zostanie ostatecznie ustalona na podstawie rozliczenia według ostatecznej (faktycznej) liczby osób, która będzie brała udział w szkoleniu na podstawie stosownych list (tj. korzystania z wyżywienia, obecności) – w oparciu o stawki jednostkowe wskazane w ofercie Wykonawcy. Rozpoczynając postępowanie Zamawiający działa w najlepszej wierze zrealizowania zamówienia w całości.
6. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania obowiązujących ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wprowadzonym stanem zagrożenia epidemicznego/stanem epidemii.