PF.261.18.2021.ES

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Przedmiot zamówienia:**

Świadczenie usługi hotelarskiej i restauracyjnej wraz z najmem sali w związku
z realizacją Forum Ekonomii Społecznej w ramach projektu pozakonkursowego realizowanego przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie pn. „Koordynacja sektora ekonomii społecznej w województwie podkarpackim w latach 2020-2022”.

**Usługa musi być wykonana z zachowaniem zasad i ograniczeń sanitarnych wprowadzonych Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii obowiązującym w dniu odbywania Forum (zarówno w odniesieniu do miejsca odbywania Forum – sali, jak również sali restauracyjnej).**

1. **Termin realizacji zamówienia:** 18październik 2021 r.
2. **Realizacja przedmiotu zamówienia obejmuje:**
3. Od Wykonawcy wymaga się, aby usługi hotelarskie i restauracyjne wraz z najmem sal świadczone były w: hotelu minimum 4-gwiazdkowym – zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie. Hotel musi być zarejestrowany w Ewidencji Obiektów Hotelarskich na stronie internetowej [www.turystyka.gov.pl](http://www.turystyka.gov.pl), **położony na terenie miasta Rzeszów**, wyposażony w:
	1. jedną salę szkoleniowe o powierzchni odpowiedniej dla liczby uczestników w ilości
	max. 150 osób, klimatyzowana, posiadająca odpowiednie naświetlenie, temperatura powietrza w salach 20oC – 23oC, wyposażone w sprzęt do przeprowadzenia Forum tj.:
* projektor multimedialny;
* ekran;
* min. 2 mikrofony bezprzewodowe wraz z systemem nagłośnienia (wzmacniacz, głośniki, okablowanie);
* tablica „Flipchart” + blok papierowy + pisaki;
* krzesła – możliwość ustawienia w układzie teatr/kino;
* stolik dla trenera z przeznaczeniem na projektor i laptop;
* zapewnienie stolika i 5 krzeseł dla panelistów;
* wieszaki na ubrania lub dostęp do szatni;
* zapewnienie osoby do obsługi technicznej.

Sale szkoleniowe powinny posiadać oświetlenie zapewniające dostateczną wygodę widzenia dla uczestników Forum oraz równomierność oświetlenia.

W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niedostatecznego oświetlenia w salach szkoleniowych w trakcie prowadzonych Forum, Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania od Wykonawcy doświetlenia sal.

Sale muszą posiadać zaplecze sanitarne/toalety powinny znajdować się w pobliżu sal szkoleniowych.

Możliwość ustawienia cateringu (przerwa kawowa) w sali szkoleniowej lub w jej pobliżu. Zamawiający nie dopuszcza lokalizacji sal szkoleniowych poza obiektem hotelarskim ani w jego bezpośrednim sąsiedztwie.

* 1. salę restauracyjną.

Restauracja na terenie hotelu z oddzielną salą lub wyodrębnioną powierzchnią restauracyjną, przeznaczoną wyłącznie dla uczestników Forum.

1. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić wyżywienie dla każdego uczestnika Forum. Wybrany do realizacji zamówienia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji własną wersję menu, która będzie obowiązywać w trakcie realizacji Forum.
Ogólnie na menu składa się:
	1. serwis kawowy, który musi zawierać minimum: kawa z ekspresu do kawy wysokiej jakości, śmietanka do kawy, herbata, warnik z wrzątkiem, cytryna, cukier, woda mineralna gazowana i niegazowana, sok z kartonu (100%) – podany w dzbankach – z czarnej porzeczki, pomarańczy, jabłka, ciasto typu sernik, wuzetka, kremówka itp. – 2 szt. na każdego uczestnika oraz ciastka cukiernicze – 100 g dla każdego uczestnika, owoce (min. 3 rodzaje), koreczki, tartinki;
	2. uzupełnienie serwisu kawowego (kawa, herbata, cukier, mleko, śmietanka, cytryna);
	3. obiad (powinien zawierać zupę minimum 250ml, drugie danie: mięso różne – 100÷150g, ziemniaki, makarony, kasze – 200g, jarzyny gotowane – 100g, surówki, deser, kompot, woda mineralna, soki) – muszą zostać zapewnione warianty do wyboru: 2 zestawy mięsne oraz jeden zestaw wegetariański;

Obiad przygotowany i wydany zostanie w formie bankietu zasiadanego wraz z profesjonalną obsługą kelnerską – w formie bufetu szwedzkiego. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił jednorodną zastawę stołową stosownie do ilości uczestników szkolenia, obrusy na nakrycie stołów, serwetki jednorazowe w serwetnikach. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń i sztućców plastikowych.

Godziny posiłków zostaną uzgodnione z Zamawiającym.

1. Wykonawca jest zobowiązany umożliwić Zamawiającemu:
	1. przechowanie materiałów promocyjnych i szkoleniowych oraz sprzętu (laptop, roll-up) w wyodrębnionym, zamkniętym pomieszczeniu;
	2. realizację działań w związku z promocją projektu tj. umieszczenia w widocznych miejscach plakatów informacyjnych.

Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników Forum.

Forum rozplanowane jest na jeden dzień (zajęcia odbywać się będą:
w godz. 09.30 – 16:00), Wykonawca zapewni podczas forum każdemu z Uczestników (150 osób):

* 1 x pełny serwis kawowy z uzupełnieniem;
* 1 x obiad.

Zamawiający zastrzega sobie, iż liczba osób biorących udział w Forum może ulec zmniejszeniu.

W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy, bez naliczania jakichkolwiek kar. Trudno jest Zamawiającemu określić w % jak mniejsza to może być ilość. Wielkość zamówienia uzależniona jest od liczby uczestników biorących udział w seminarium. Rozpoczynając przetarg Zamawiający działa w najlepszej wierze zrealizowania zamówienia w całości.