



**Załącznik Nr 1E do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)**

**CZĘŚĆ V - Usługa polegająca na zapewnieniu sali i wyżywienia podczas 1-dniowych wydarzeń: Forum Polityki Społecznej oraz Forum Ekonomii Społecznej**

**I. Informacje o przedmiocie zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest Usługa polegająca na zapewnieniu sal i wyżywienia na Forum Polityki Społecznej i Forum Ekonomii Społecznej w związku z realizacją projektu niekonkurencyjnego pn. „Społeczna równowaga” w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Działanie 04.13 Wysokiej jakości system włączenia społecznego.
2. Zamawiającym jest: Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie.
3. Termin realizacji: usługa zostanie wykonana w IV kwartale 2024 r.
4. Miejsce realizacji: usługa będzie realizowana na terenie miasta Rzeszów.

**II. Szczegółowe informacje dotyczące realizacji usługi. Opis usługi zapewnienia sali konferencyjnej:**

1. Obiekt musi być położony na terenie miasta Rzeszów.
2. W ramach zadania Wykonawca zapewni salę konferencyjną łącznie na **14 godzin** zegarowych, po 7 godzin zegarowych na jedno wydarzenie.
3. Wykonawca zapewni salę o powierzchni odpowiedniej dla liczby uczestników w ilości **ok. 150 osób**, klimatyzowaną, posiadającą odpowiednie naświetlenie, temperatura powietrza w sali 20°C – 23°C, wyposażona 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.

Sala konferencyjna powinna posiadać oświetlenie zapewniające dostateczną wygodę widzenia dla uczestników Forum oraz równomierność oświetlenia.

W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niedostatecznego oświetlenia w sali konferencyjnej w trakcie Forum, Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania od Wykonawcy doświetlenia sali.





Zaplecze sanitarne/toalety powinny znajdować się w pobliżu sali konferencyjnej. Toalety dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

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

4. Restauracja, w której serwowany będzie obiad, musi znajdować się na terenie obiektu z oddzielną salą lub wyodrębnioną powierzchnią restauracyjną, przeznaczoną wyłącznie dla uczestników Forum.

### **III. Szczegółowe informacje dotyczące realizacji usługi. Opis usługi zapewnienia wyżywienia:**

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.
2. Wykonawca zapewni podczas każdego z 10 wydarzeń dla każdego uczestnika :
  - 2 serwisy kawowe (łącznie **600 przerw kawowych**),
  - 1 serwis obiadowy (łącznie **300 obiadów**).
3. Serwis kawowy w formie stołu szwedzkiego ma być dostępny przez cały czas trwania Forum, 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.150 g/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, tartinki.
4. Serwis obiadowy będzie serwowany w postaci dwóch dań gorących, podawany w formie zasiadanej z obsługą kelnerską lub w formie bufetu szwedzkiego - spożywany przy stolikach koktajlowych (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 (mięso różne) – min.150 - 170 gram/os., ziemniaki/ryż/kasze/makarony – min. 100 gram/os., jarzyny





gotowane/surówki – min.100 gram/os., napój (np. kompot) - muszą zostać zapewnione warianty do wyboru: 2 zestawy mięsne oraz jeden zestaw wegetariański.

5. Godziny posiłków zostaną uzgodnione z Zamawiającym.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania należytej staranności przy realizacji zamówienia rozumianej jako staranność profesjonalisty w działalności objętej przedmiotem zamówienia.
7. Wykonawca musi zapewnić wydanie obiadu jednocześnie dla wszystkich uczestników Forum.
8. 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.
9. Miejsce podawania obiadu musi znajdować się w tym samym budynku co sala konferencyjna. Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom miejsca siedzące, umożliwiające spożycie posiłku.
10. Wykonawca na 5 dni przed realizacją zadania przedstawi propozycję menu do akceptacji Zamawiającego.
11. Świadczenie usług żywienia musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j.).
12. 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.
13. 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 na terenie miasta Rzeszów. Lokalizacja powinna uwzględniać możliwość dogodnego dojazdu do i z miejsca Forum komunikacją miejską oraz samochodem osobowym. Dojazd do obiektu musi zapewniać droga utwardzona.
2. Miejsce realizacji usługi musi spełniać kryterium dostępności, zgodnie z Wytocznymi dotyczącymi realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027” oraz Załącznikiem nr 2 do tego dokumentu „Standardy dostępności dla polityki spójności 2021-2027” zwanymi dalej Standardami dostępności, w szczególności ze Standardem szkoleniowym, informacyjno-promocyjnym i cyfrowym.
3. Przed rozpoczęciem każdego wydarzenia Wykonawca zapewni oznakowanie sali konferencyjnej, drogi do sali – zgodnie z wytycznymi Zamawiającego i/lub według wzorów logotypów dostarczonych przez Zamawiającego.





Projekt pn.: „Społeczna równowaga”

Realizowany w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus  
Działanie 04.13 Wysokiej jakości system włączenia społecznego

4. Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników Forum, w tym miejsce parkingowe dla osoby z niepełnosprawnością.
5. Liczba uczestników Forum 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 Forum na podstawie stosownych list (tj. korzystania z wyżywienia) – w oparciu o stawki jednostkowe wskazane w ofercie Wykonawcy.

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

