



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

CZĘŚĆ IV - Usługa polegająca na zapewnieniu sal i wyżywienia w trakcie szkoleń i warsztatów dla kadry podmiotów działających na rzecz włączenia społecznego z terenu województwa podkarpackiego

I. Informacje o przedmiocie zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest Usługa polegająca na zapewnieniu sal i wyżywienia na szkolenia i warsztaty dla podmiotów działających na rzecz włączenia społecznego z terenu województwa podkarpackiego. 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 terminie od dnia podpisania umowy do dnia 15.12.2024 r.
4. Miejsce realizacji: usługa będzie realizowana na terenie Miasta Rzeszów.

II. Szczegółowe informacje dotyczące realizacji usługi. Opis usługi zapewnienia sali szkoleniowej:

1. W ramach zadania Wykonawca zapewni sale szkoleniowe łącznie na **136** godzin zegarowych, po 8 godzin zegarowych na jedno szkolenie/spotkanie warsztatowe w czasie 17 spotkań. Szkolenia/spotkania odbywać się będą **na terenie Miasta Rzeszów**.
2. Sala szkoleniowa dostosowana dla grupy ok. 15 osobowej + trener podczas 17 szkoleń/spotkań warsztatowych jednodniowych.
3. Szkolenia/spotkania warsztatowe zostaną przeprowadzone w dni robocze od poniedziałku do piątku.
4. 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 multimedialny, nagłośnienie, tablicę flipchart z papierem i flamastrami, ekran projekcyjny o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów multimedialnych;
 - obsługę techniczną dostępną podczas trwania szkolenia.





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

1. Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników w trakcie 17 jednodniowych szkoleń/spotkań warsztatowych, tj. **łącznie dla 216 uczestników**:
 - 13 szkoleń / ok. 12 osób w jednej grupie szkoleniowej;
 - 4 spotkania warsztatowe / ok. 15 osób w jednej grupie warsztatowej.Do uczestników szkoleń/spotkań warsztatowych nie zalicza się trenera.
2. Wykonawca zapewni podczas ww. szkoleń/spotkań warsztatowych dla każdego uczestnika :
 - **2 przerwy kawowe tj. 432 przerw kawowych** w trakcie 17 spotkań szkoleń/spotkań warsztatowych,
 - **serwis obiadowy dla łącznie 216 osób** w trakcie 17 szkoleń/spotkań warsztatowych,
3. Serwis kawowy w formie stołu szwedzkiego dostępnej przez cały czas trwania szkoleń/spotkań warsztatowych, 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 wyżywienia 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
 - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5 l (min. 2 butelki/os.),
 - owoce,
 - soki owocowe 100% (min. 0,5 l/os),
 - słone przekąski, np., kanapeczki, koreczki, tartinki lub inne przekąski koktajlowe.
4. 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).
5. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania należytej staranności przy realizacji zamówienia rozumianej jako staranność profesjonalisty w działalności objętej przedmiotem zamówienia.





6. Wykonawca musi zapewnić wydanie obiadu jednocześnie dla wszystkich uczestników szkolenia.
7. 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.
8. Miejsce podawania obiadu musi znajdować się w tym samym budynku co sala szkoleniowa. Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom miejsca siedzące, umożliwiające spożycie posiłku.
9. Godziny posiłków zostaną określone z Wykonawcą.
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. Lokalizacja obiektu, w którym będzie świadczona usługa wynajmu sali i wyżywienia 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 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 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 miejsca 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.





Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



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

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.

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



Województwo Podkarpackie



Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej
w Rzeszowie