PU.261.2.2022

 Rzeszów, 12.10.2022 r.

**Opis przedmiotu zamówienia**

1. **Świadczenie usługi restauracyjnej wraz z najmem sal w związku z organizacją szkoleń przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie.**
2. Usługa restauracyjna wraz z najmem sal na trzydniowe szkolenia na terenie miasta Rzeszowa (4 szkolenia po 24 godziny dla 20 os. każde). Przewidzianych do realizacji jest 4 grupy szkoleniowe po 20 osób (łącznie 80 os.). Każde z 4 szkoleń będzie trwało 24 godziny – podzielone na 3 dni (łącznie 96 h szkoleń).
3. Zamówienie nie jest podzielone na części.
4. Od Wykonawcy wymaga się aby usługi restauracyjne wraz z najmem sali świadczone były
w: hotelu minimum 3-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 (Dz.U. z 2017 r. poz. 2166). Hotel musi być zarejestrowany w Ewidencji Obiektów Hotelarskich na stronie internetowej www.turystyka.gov.pl, **na terenie miasta Rzeszowa,** wyposażony w:
5. minimum jedną salę szkoleniową o powierzchni minimum 40 m2, klimatyzowane,
z dostępem do światła dziennego, temperatura powietrza w salach 20oC – 23oC, wyposażone w sprzęt do przeprowadzenia szkoleń tj.:
6. projektor multimedialny;
7. ekran;
8. min. 1 mikrofon bezprzewodowy wraz z systemem nagłośnienia;
9. tablica ,,Flipchart” + blok papierowy + pisaki;
10. stoły/stoliki do pracy– możliwość ustawienia w kształcie podkowy z krzesłami po zewnętrznej stronie, krzesła w liczbie odpowiadającej co najmniej liczbie uczestników.
11. stolik dla trenera z przeznaczeniem na projektor i laptop;
12. wieszaki na ubrania lub dostęp do szatni;
13. zapewnienie osoby do obsługi technicznej.
14. Sala szkoleniowa powinna posiadać oświetlenie zapewniające dostateczną wygodę widzenia dla uczestników spotkania oraz równomierność oświetlenia. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niedostatecznego oświetlenia w salach szkoleniowych w trakcie prowadzonych spotkań, Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania od Wykonawcy doświetlenia sal.
15. Sale powinny posiadać dostęp do Internetu – bezprzewodowego/dostęp do Internetu umożliwiający przewodowe podłączenie laptopa do sieci Internet.
16. Sala musi posiadać zaplecze sanitarne/toalety, powinna znajdować się w pobliżu sali szkoleniowej.
17. Możliwość ustawienia cateringu (przerwa kawowa) w sali szkoleniowej lub w jej pobliżu.
18. Restauracja na terenie hotelu z oddzielną salą lub wyodrębnioną powierzchnią restauracyjną, przeznaczoną wyłącznie dla uczestników spotkania.
19. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić wyżywienie dla każdego uczestnika spotkania. Wybrany do realizacji zamówienia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji własną wersję menu, która będzie obowiązywać w trakcie realizacji spotkań. Ogólnie na menu składa się:
20. **serwis kawowy wraz z uzupełnieniem**, W ramach serwisu wykonawca zapewni nieprzerwanie świeżo parzoną gorącą kawę, herbatę, serwis musi zawierać minimum: ekspres do kawy, kawa, śmietanka do kawy, herbata (3 rodzaje: owocowa, zielona, czarna), warnik z wrzątkiem, cytryna, cukier, woda mineralna gazowana i niegazowana min 500 ml/os., 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 (po 3 szt. na osobę);
21. **obiad** (powinien zawierać zupę minimum 250 ml, drugie danie: mięso różne – 100÷150 g/os., ziemniaki, makarony, kasze, ryż – 200 g/os., jarzyny gotowane – 200 g/os lub zestaw surówek sezonowych 200 g/os. deser np. ciasto z kremem, lody, owoce z bitą śmietaną, kompot, woda mineralna, soki).

Gramatura podana po obróbce termicznej. Wszystkie składniki obiadu podawanego pierwszego dnia szkolenia powinny być różne od składników obiadu podawanego
w drugim i trzecim dniu szkolenia.

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

1. wszystkie posiłki z uwzględnieniem preferencji żywieniowych części uczestników (dieta wegetariańska i bezglutenowa),
2. Realizacja przedmiotu zamówienia świadczona będzie zgodnie ze sztuką, wiedzą hotelarską i kulinarną, z zachowaniem obowiązujących przepisów i norm, higieny oraz zgodnie ze szczegółowymi ustaleniami
3. Ostateczna liczba uczestników zostanie przekazana Usługodawcy na 2 dni kalendarzowe przed planowanym rozpoczęciem szkoleń.
4. Wykonawca na 7 dni kalendarzowych przed terminem wykonania usługi przedstawi do akceptacji Zamawiającego propozycję menu.
5. Dokładne godziny świadczenia usług restauracyjnych wymagają uzgodnienia
z Zamawiającym.
6. Wykonawca jest zobowiązany umożliwić Zamawiającemu:
7. przechowanie materiałów promocyjnych i szkoleniowych oraz sprzętu (laptop, roll-up)
w wyodrębnionym, zamkniętym pomieszczeniu;
8. realizację działań w związku z promocją projektu tj. umieszczenia w widocznych miejscach plakatów informacyjnych.
9. Wykonawca zapewni bezpłatne miejsce parkingowe dla uczestników spotkania.
10. **Planowany termin wykonania zamówienia** – **od dnia podpisania umowy do 16 grudnia 2022 r.** (dni robocze w ciągu, z wyłączeniem sobót). Dokładne terminy szkoleń zostaną uzgodnione z wybranym do realizacji zamówienia Wykonawcą.

**UWAGA !**

**Zamawiający zastrzega sobie, iż liczba grup przewidziana na szkolenia, a także ilość uczestników 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 spotkaniach, seminariach/warsztatach/spotkaniach i szkoleniach. Rozpoczynając postępowanie Zamawiający działa w najlepszej wierze zrealizowania zamówienia
w całości.