PF.261.3.2022.LK Załącznik nr 1 do

Zapytania ofertowego

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)**

1. **Informacje o przedmiocie zamówienia**
   1. Przedmiotem zamówienia jest **usługa polegająca na zapewnieniu wyżywienia w trakcie 6 szkoleń warsztatowych upowszechniających tworzenie Centrów Usług Społecznych (CUS) i ideę deinstytucjonalizacji (DI)** w ramach działania upowszechniająco - informacyjnego w związku z realizacją projektu partnerskiego pn.: „Liderzy kooperacji" w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, finansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa II – Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.5 Skuteczna pomoc społeczna”. Projekt realizowany jest przez 5 Partnerów tj.: Lidera – Województwo Podkarpackie - Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie oraz Partnerów: Województwo Lubelskie – Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Lublinie, Województwo Podlaskie – Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Białymstoku, Województwo Świętokrzyskie - Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej Urzędu Marszałkowskiego w Kielcach, Województwo Mazowieckie – Mazowieckie Centrum Polityki Społecznej w Warszawie.
   2. Celem głównym projektu jest wypracowanie i wdrożenie modelu kooperacji pomiędzy instytucjami pomocy i integracji społecznej, a podmiotami innych polityk sektorowych istotnych z punktu widzenia włączenia społecznego i zwalczania ubóstwa dla gmin wiejskich, popularyzacja deinstytucjonalizacji (DI) oraz Centrów Usług Społecznych (CUS) na obszarze makroregionu I, tj. woj: lubelskiego, mazowieckiego, podkarpackiego, podlaskiego i świętokrzyskiego w okresie od 01.04.2018 r. do 30.11.2022 r., oraz wsparcie instytucji w przeciwdziałaniu rozprzestrzeniania się choroby COVID-19, zabezpieczenie instytucji przed nawrotem epidemii, a także rehabilitacja mieszkańców DPS oraz kadry pomocy i integracji społ. po przebytym Covid-19.Projekt realizowany jest w okresie od 01.04.2018 r. do 30.11.2022 r.
   3. Organizatorem szkoleń jest: Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie.
   4. Termin realizacji: usługa zostanie wykonana w terminie od dnia podpisania umowy do dnia 30.09.2022 r.
   5. Miejsce realizacji zamówienia: Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie, ul. Hetmańska 9, 35-045 Rzeszów (sala konferencyjna na poziomie -1).
   6. Wykonawca ponosi koszty związane z dostawą wyżywienia na miejsce szkoleń.
2. **Szczegółowe informacje dotyczące realizacji usługi.**
3. Wykonawca zapewni wyżywienie w postaci serwisu kawowego i obiadowego dla uczestników szkoleń. Szkolenia będą realizowane w 6 turach, w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00 - 16:00. W każdym szkoleniu weźmie udział maksymalnie 20 uczestników – łącznie ,. maksymalnie 120 osób. Do uczestników szkoleń nie zalicza się trenera (Zamawiający nie zapewnia wyżywienia dla trenera).
4. Wykonawca w ramach usługi musi zapewnić na każde z 6 szkoleń:
5. 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, 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 i/lub podawana w samowarach lub termosach,
   * 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 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 itp.
6. 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).
7. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania należytej staranności przy realizacji zamówienia rozumianej jako staranność profesjonalisty w działalności objętej przedmiotem zamówienia.
8. Wykonawca musi zapewnić wydanie obiadu jednocześnie dla wszystkich uczestników szkolenia.
9. 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.
10. Wykonawca na 5 dni przed realizacją zadania przedstawi propozycję menu do akceptacji Zamawiającego.
11. Koszt dojazdu do miejsca szkoleń musi być zawarty w cenie całości usługi cateringowej.
12. Liczba uczestników szkoleń ma charakter szacunkowy i informacyjny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby osób przy zachowaniu stawek cenowych wskazanych w ofercie Wykonawcy. Rozliczenie końcowe nastąpi na podstawie rzeczywistej liczby uczestników szkolenia (zgodnie z listą obecności potwierdzająca odbiór posiłków).
13. Świadczenie usług żywienia musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn.zm.).
14. 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.
15. 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.

W celu zwiększenia bezpieczeństwa i ochrony zdrowia beneficjentów usługi oraz zminimalizowania ryzyka zakażenia Covid-19 Wykonawca ma bezwzględny obowiązek przestrzegania bieżących wytycznych i obostrzeń wynikających z pandemii SARS¬CoV-2.