



Załącznik Nr 1F do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

CZĘŚĆ VI - Usługa polegająca na zapewnieniu sali i wyżywienia podczas konferencji Open Space

I. Informacje o przedmiocie zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zapewnieniu sali i wyżywienia podczas konferencji Open Space 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 dniu 26.06.2024 r.**
4. Miejsce realizacji: usługa będzie realizowana w Rzeszowie lub w bliskiej okolicy (nie dalej niż 15 km od centrum miasta).

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

1. Obiekt musi być **położony w Rzeszowie lub w bliskiej okolicy (nie dalej niż 15 km od centrum miasta).**
2. Konferencja Open space jest specyficzną metodą organizacji spotkań i konferencji, wymagającą zapewnienia odpowiedniej przestrzeni dla każdego uczestnika. Początkowo wydarzenie rozpoczyna się w głównej Sali konferencyjnej dostosowanej do potrzeb 200 uczestników, kolejno uczestnicy dzielą się na 5 grup, udają się do oddzielnych sal lub miejsc do tego wydzielonych (na ok. 40 osób każda) i sami wybierają tematy do dyskusji. W każdej grupie prowadzona będzie dyskusja na inny temat. Konieczna jest możliwość ustawienia dla każdej grupy krzeseł w kręgach. Każda grupa musi mieć zapewnioną przestrzeń do pracy, dającą odpowiedni komfort do prowadzenia dyskusji, stolik/tablicę „Flipchart” oraz blok papierowy i pisak.
3. Wykonawca zapewni 1 dużą salę konferencyjną/szkoleniową o powierzchni odpowiedniej dla liczby uczestników w ilości **ok. 200 osób** (klimatyzowaną, posiadającą odpowiednie naświetlenie, temperatura powietrza w sali 20°C – 23°C, wyposażona w sprzęt do przeprowadzenia konferencji, tj.:
 - projektor multimedialny;
 - ekran;
 - min. 2 mikrofony bezprzewodowe wraz z systemem nagłośnienia (wzmacniacz, głośniki, okablowanie);
 - tablica „Flipchart” + blok papierowy + pisaki;
 - tablice umożliwiające przypięcie/przyklejenie kartek;





- krzesła – możliwość ustawienia w kilku kręgach dla 5 grup;
- stolik/tablica „Flipchart” oraz blok papierowy i pisak dla każdej z 5 grup;
- stolik dla trenera z przeznaczeniem na projektor i laptop;
- wieszaki na ubrania lub dostęp do szatni;
- zapewnienie osoby do obsługi technicznej.

Ponadto Wykonawca zapewni 5 sal/powierzchni przystosowanych do pracy ok.40 osób
Każda z sal będzie dostępna dla Zamawiającego na **7 godzin zegarowych**. W całym wydarzeniu uczestniczyć będzie **ok. 200 osób**.

Sala konferencyjna/szkoleniowa oraz 5 sal/wydzielonych powierzchni powinny posiadać oświetlenie zapewniające dostateczną wygodę widzenia dla uczestników oraz równomierność oświetlenia.

W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niedostatecznego oświetlenia w sali/ach konferencyjnej w trakcie wydarzenia, Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania od Wykonawcy doświetlenia sali/sal/powierzchni.

Zaplecze sanitarne/toalety powinny znajdować się w pobliżu sali konferencyjnej oraz 5-ciu sal/powierzchni.

Możliwość ustawienia cateringu (przerwa kawowa) w sali konferencyjnej lub w jej pobliżu.

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

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

1. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić wyżywienie dla każdego uczestnika konferencji. Wybrany do realizacji zamówienia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji własną wersję menu, która będzie obowiązywać w trakcie realizacji wydarzenia.
2. Wykonawca zapewni dla każdego uczestnika :
 - 2 serwisy kawowe (łącznie **400 serwisów kawowych**)
 - 1 serwis obiadowy (łącznie **200 obiadów**).
3. Serwis kawowy w formie stołu szwedzkiego ma być dostępny przez cały czas trwania konferencji, podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej przy użyciu sztuców 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.150g/osobę) co najmniej dwa różne rodzaje np.: mini pączki, mini gniazdka, mini babeczki, mini ptyśie, ciasta
 - 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 formie bufetu szwedzkiego. Podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej, ze sztucami 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 konferencji. Obiad spożywany będzie przy stolikach koktajlowych.
 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 uczestnikom miejsca stojące przy stolikach , 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. Lokalizacja obiektu, w którym świadczona będzie usługa, 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 ze Standardami dostępności, w szczególności ze standardem szkoleniowym (standard informacyjno-promocyjny zgodny ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027, które stanowią załącznik nr 2 do Wytycznych dotyczących realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027).
3. Przed rozpoczęciem konferencji Wykonawca zapewni oznakowanie sali/i konferencyjnej, 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 miejsce parkingowe dla osoby z niepełnosprawnością.
5. Liczba uczestników konferencji 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 konferencji na podstawie stosownych list (tj. korzystania z wyżywienia) – w oparciu o stawki jednostkowe wskazane w ofercie Wykonawcy.

