



ZAŁĄCZNIK 1B DO SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

CZĘŚĆ II - Usługa polegająca na zapewnieniu sal i wyżywienia (serwis kawowy i obiad dla 100 osób) dla uczestników spotkania informacyjno-edukacyjnego – wydarzenie 2 dniowe pn. Dzień Rodzicielstwa Zastępczego

I. Informacje o przedmiocie zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zapewnieniu sali i wyżywienia na potrzeby realizacji projektu pn. „Zwiększenie dostępu do usług wspierających funkcjonowanie dzieci, młodzieży, rodzin biologicznych i pieczy zastępczej” nr FEPK.07.19-IP.01-0001/23-00 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Podkarpacia 2021-2027.
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. Dokładne miejsce realizacji usługi zostanie wskazane przez Zamawiającego na 10 dni kalendarzowych przed planowanym wydarzeniem- drogą mailową.
5. Zamawiający planuje udzielanie zamówień częściowych, obejmujących okresy roczne.

II. Szczegółowe informacje dotyczące realizacji usługi. Opis usługi zapewnienia sali konferencyjnej i sali na warsztaty dla rodziców

1. Obiekt musi być położony na terenie miasta Rzeszów.
2. W ramach wydarzenia dwudniowego Wykonawca zapewni:
 - sale konferencyjną łącznie na **8** godzin zegarowych na jedno wydarzenie pierwszego dnia wydarzenia oraz;
 - salę na warsztaty łącznie na **16** godzin zegarowych – zapewnienie sali na warsztaty przez 2 dni po 8 godzin pierwszego i drugiego dnia;Zaplanowano realizację jednego dwudniowego wydarzenia w 2024 roku.
3. Wykonawca zapewni salę konferencyjną o powierzchni odpowiedniej dla **100** uczestników, klimatyzowaną, posiadającą odpowiednie naświetlenie, temperatura powietrza w sali 20°C-23°C, wyposażoną w sprzęt do przeprowadzenia spotkania informacyjno-edukacyjnego tj.:
 - projektor multimedialny;
 - ekran;
 - min. 2 mikrofony bezprzewodowe wraz z systemem nagłośnienia (wzmacniacz, głośniki, okablowanie);
 - krzesła – możliwość ustawienia w układzie teatr/kino;
 - stolik dla osoby występującej 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 oraz równomierność oświetlenia.

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

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

Możliwość ustawienia cateringu (przerwa kawowa) w sali konferencyjnej lub w jej pobliżu. Sala konferencyjna i warsztatowa/szkoleniowa powinny być zlokalizowane w tym samym obiekcie/budynku.

4. Wykonawca zapewni salę na warsztaty dla rodziców podczas spotkania informacyjno-edukacyjnego pn. Dzień Rodzicielstwa Zastępczego. Sala na warsztaty musi być dostosowana dla grupy liczącej 75 uczestników.
5. Sala na warsztaty 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 (w tym tablica Flipchart wraz z blokiem papierowym i pisakami) i multimedialny, nagłośnienie, ekran projekcyjny o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów multimedialnych;
 - obsługę techniczną dostępną podczas trwania szkolenia;
 - dodatkowo sala musi spełniać aktualne wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy oraz wytyczne dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów;
 - dodatkowo sala musi posiadać wydzieloną strefę do prowadzenia animacji dla dzieci rodziców uczestniczących w warsztatach. W przypadku sprzyjających warunków atmosferycznych dopuszcza się wydzielenie strefy do prowadzenia animacji dla dzieci na zewnątrz. Z zastrzeżeniem zapewnienia bezpieczeństwa dla dzieci uczestniczących w animacji.

III. Szczegółowe informacje dotyczące realizacji usługi. Opis usługi zapewnienia żywienia

1. Wykonawca zapewni żywienie dla wszystkich uczestników konferencji (pierwszy dzień wydarzenia).
2. Wykonawca w ramach usługi musi zapewnić **serwis kawowy i obiadowy dla łącznie 100 osób (uczestników konferencji)**.
3. Serwis kawowy w formie stołu szwedzkiego ma być dostępny przez cały czas trwania konferencji, 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.

a) W ramach serwisu kawowego serwowane będą:





- herbata co najmniej trzy rodzaje: czarna, zielona i owocowa,
 - kawa z ekspresu i mielona,
 - warnik z wrzątkiem,
 - 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 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.
- b) 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 – min.250 ml/os.).
- c) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania należytej staranności przy realizacji zamówienia rozumianej jako staranność profesjonalisty w działalności objętej przedmiotem zamówienia.
- d) Wykonawca musi zapewnić wydanie obiadu jednocześnie dla wszystkich uczestników szkolenia.
- e) 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.
- f) Miejsce podawania obiadu musi znajdować się w tym samym budynku co sala konferencyjna. Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom miejsca siedzące, umożliwiające spożycie posiłku.
- g) Godziny posiłków zostaną określone z Wykonawcą.
- h) Wykonawca na 5 dni przed realizacją zadania przedstawi propozycję menu do akceptacji Zamawiającego.
- i) Świadczenie usług żywienia musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448).
- j) Posiłki mają być przygotowane ze świeżych produktów nabywanych przez Wykonawcę, urozmaicone (różnorodne) poprzez przestrzeganie piramidy żywieniowej i muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i odżywczym.
- k) 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 polegająca na zapewnieniu sal i wyżywienia powinna uwzględniać możliwość dogodnego dojazdu do i z miejsca realizacji wydarzenia 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 konferencyjnym (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, zwanymi dalej Standardami dostępności).
3. Przed rozpoczęciem każdego szkolenia Wykonawca zapewni oznakowanie sal, w których realizowane będzie wsparcie i drogi prowadzącej do nich zgodnie z wytycznymi Zamawiającego i/lub według wzorów logotypów dostarczonych przez Zamawiającego.
4. Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników, w tym miejsce parkingowe dla osoby z niepełnosprawnością.
5. Liczba uczestników 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.
7. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania dbałości o środowisko naturalne, poprzez eliminowanie z użycia przedmiotów jednorazowego użytku wykonanych z tworzyw sztucznych, rezygnacji z używania jednorazowych opakowań, toreb, siatek i reklamówek wykonanych z poliolefinowych tworzyw sztucznych, wykorzystywania przy wykonywaniu umów materiałów, które pochodzą z recyklingu lub podlegają procesowi recyklingu, itp.
8. Wykonawca realizując usługę na zapewnienie wyżywienia na potrzeby Zleceniodawcy jest zobowiązany uwzględnić czynniki o charakterze środowiskowym.





Fundusze Europejskie
dla Podkarpacia

Dofinansowane przez
Unię Europejską



PODKARPACKIE
przestrzeń otwarta

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