PF.261.18.2021.ES

Rzeszów, dnia 19.08.2021 r.

**Szanowni Państwo,**

Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie w związku z realizacją projektu systemowego pt. „Koordynacja sektora ekonomii społecznej w województwie podkarpackim w latach 2020-2022” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego 2014-2020, planuje powierzenie zewnętrznemu Wykonawcy usługi:

Świadczenie usługi hotelarskiej i restauracyjnej wraz z najmem sali w związku z realizacją Forum Ekonomii Społecznej w ramach projektu pozakonkursowego pt.: „Koordynacja sektora ekonomii społecznej w województwie podkarpackim w latach 2020-2022”.

W ramach rozeznania rynku oraz w celu oszacowania wartości zamówienia, zwracamy się   
do Państwa z prośbą o przesłanie kalkulacji cenowej dotyczącej ww. usługi z uwzględnieniem wytycznych szczegółowo opisanych poniżej. Kalkulacja cenowa powinna zawierać wszelkie koszty związane z wykonaniem usługi.

Informację prosimy przesłać na załączonym formularzu, w terminie do dnia **24.08.2021 r.** Osoba do kontaktu: Jarosław Krzysztofik, tel. 17 850 83 21.

Zaznaczamy, że niniejsze pismo nie stanowi zapytania ofertowego w myśl przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych, służy jedynie rozpoznaniu rynku.

PF.261.18.2021.ES

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Przedmiot zamówienia**

Świadczenie usługi hotelarskiej, restauracyjnej i noclegowej wraz z najmem sali w związku   
z realizacją Forum Ekonomii Społecznej w ramach projektu pozakonkursowego realizowanego przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie pn. „Koordynacja sektora ekonomii społecznej w województwie podkarpackim w latach 2020-2022”.

**Usługa musi być wykonana z zachowaniem zasad i ograniczeń sanitarnych wprowadzonych Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii obowiązującym w dniu odbywania Forum (zarówno w odniesieniu do miejsca odbywania Forum – sali, jak również sali restauracyjnej).**

1. **Termin realizacji zamówienia:** październik/listopad 2021 r.
2. **Realizacja przedmiotu zamówienia obejmuje:**
3. Od Wykonawcy wymaga się, aby usługi hotelarskie, restauracyjne i noclegowe wraz z najmem sal świadczone były w: hotelu minimum 4-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. Hotel musi być zarejestrowany w Ewidencji Obiektów Hotelarskich na stronie internetowej [www.turystyka.gov.pl](http://www.turystyka.gov.pl), **położony na terenie miasta Rzeszów**, wyposażony w:
   1. jedną salę szkoleniowe o powierzchni odpowiedniej dla liczby uczestników w ilości   
      max. 150 osób, klimatyzowana, posiadająca odpowiednie naświetlenie, temperatura powietrza w salach 20oC – 23oC, wyposażone w sprzęt do przeprowadzenia Forum tj.:

* projektor multimedialny;
* ekran;
* min. 2 mikrofony bezprzewodowe wraz z systemem nagłośnienia (wzmacniacz, głośniki, okablowanie);
* tablica ,,Flipchart” + blok papierowy + pisaki;
* krzesła – możliwość ustawienia w układzie teatr/kino;
* stolik dla trenera 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.

Sale szkoleniowe powinny posiadać oświetlenie zapewniające dostateczną wygodę widzenia dla uczestników Forum oraz równomierność oświetlenia.

W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niedostatecznego oświetlenia w salach szkoleniowych w trakcie prowadzonych Forum, Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania od Wykonawcy doświetlenia sal.

Sale muszą posiadać zaplecze sanitarne/toalety powinny znajdować się w pobliżu sal szkoleniowych.

Możliwość ustawienia cateringu (przerwa kawowa) w sali szkoleniowej lub w jej pobliżu. Zamawiający nie dopuszcza lokalizacji sal szkoleniowych poza obiektem hotelarskim ani w jego bezpośrednim sąsiedztwie.

* 1. salę restauracyjną.

Restauracja na terenie hotelu z oddzielną salą lub wyodrębnioną powierzchnią restauracyjną, przeznaczoną wyłącznie dla uczestników Forum.

* 1. miejsce na wystawę fotograficzną

Przestrzeń przeznaczona na wystawę składającą się z 10 sztalug ze zdjęciem w formacie 70x100 cm w bezpośrednim położeniu sali, w której odbywać się będzie Forum.

1. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić wyżywienie dla każdego uczestnika Forum. Wybrany do realizacji zamówienia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji własną wersję menu, która będzie obowiązywać w trakcie realizacji Forum.   
     
   Ogólnie na menu składa się:
   1. serwis kawowy, który musi zawierać minimum: kawa z ekspresu do kawy wysokiej jakości, śmietanka do kawy, herbata, warnik z wrzątkiem, cytryna, cukier, woda mineralna gazowana i niegazowana, 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;
   2. uzupełnienie serwisu kawowego (kawa, herbata, cukier, mleko, śmietanka, cytryna);
   3. obiad (powinien zawierać zupę minimum 250ml, drugie danie: mięso różne – 100÷150g, ziemniaki, makarony, kasze – 200g, jarzyny gotowane – 100g, surówki, deser, kompot, woda mineralna, soki) – muszą zostać zapewnione warianty do wyboru: 2 zestawy mięsne oraz jeden zestaw wegetariański;

Obiad i kolacja przygotowane i wydane zostaną w formie bankietu zasiadanego wraz z profesjonalną obsługą kelnerską – w formie bufetu szwedzkiego. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił jednorodną zastawę stołową stosownie do ilości uczestników szkolenia, obrusy na nakrycie stołów, serwetki jednorazowe w serwetnikach. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń i sztućców plastikowych.

Godziny posiłków zostaną uzgodnione z Zamawiającym.

1. Wykonawca jest zobowiązany umożliwić Zamawiającemu:
   1. przechowanie materiałów promocyjnych i szkoleniowych oraz sprzętu (laptop, roll-up) w wyodrębnionym, zamkniętym pomieszczeniu;
   2. realizację działań w związku z promocją projektu tj. umieszczenia w widocznych miejscach plakatów informacyjnych.

Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników Forum.

Forum rozplanowane jest na jeden dzień (zajęcia odbywać się będą:   
w godz. 09.30 – 16:00), Wykonawca zapewni podczas forum:

każdemu z Uczestników (150 osób):

- 1 x pełny serwis kawowe z uzupełnieniem;

- 1 x obiad.

Zamawiający zastrzega sobie, iż liczba osób biorących udział w seminarium 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 seminarium. Rozpoczynając przetarg Zamawiający działa w najlepszej wierze zrealizowania zamówienia w całości.

Wszystkie zadania muszą być wykonywane zgodnie z dokumentami dot. realizacji projektów w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020, w tym z zasadami i wytycznymi związanymi w sposób bezpośredni z realizacją RPO WP”.