



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

CZĘŚĆ III - Usługa polegająca na zapewnieniu sal i serwisu kawowego podczas 5 spotkań informacyjno-edukacyjnych upowszechniających ideę rodzicielstwa zastępczego.

I. Informacje o przedmiocie zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest **usługa polegająca na zapewnieniu sal i serwisu kawowego podczas 5 spotkań informacyjno-edukacyjnych upowszechniających ideę rodzicielstwa zastępczego** w związku z realizacją 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. Usługa zostanie wykonana od dnia podpisania umowy najpóźniej do 15.12.2024 roku.
4. Miejsce realizacji: usługa będzie realizowana na terenie województwa podkarpackiego. 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 szkoleniowej

1. W ramach zadania Wykonawca zapewni sale szkoleniowe łącznie na **20 godzin** zegarowych, po 4 godziny zegarowe na jedno spotkanie. Spotkania odbywać się będą **na terenie województwa podkarpackiego**. Zaplanowano realizację 5 spotkań w 2024 roku.
2. Sale szkoleniowe powinny być dostosowane dla grupy ok. **8 osobowej** + prowadzący podczas 5 spotkań.
3. Spotkania informacyjno-edukacyjne odbywać się będą w dni robocze od poniedziałku do piątku.
4. Sala szkoleniowa 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/toalety zlokalizowane w pobliżu sali. Toalety powinny być dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami;
 - 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 spotkania.

III. Szczegółowe informacje dotyczące realizacji usługi. Opis usługi zapewnienia serwisu kawowego

1. Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników w trakcie 5 spotkań dla **łącznie 40 uczestników** (1 spotkanie / ok. 8 osób w jednej grupie).
Do uczestników spotkań nie zalicza się prowadzącego.
2. Wykonawca zapewni podczas ww. spotkań dla każdego uczestnika serwis kawowy dla łącznie 40 osób w trakcie 5 spotkań.
3. Serwis kawowy serwowany będzie w formie stołu szwedzkiego dostępnego przez cały czas trwania spotkania, podawany na zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek papierowych, zgodnie z zasadą estetycznego podawania posiłków. Wykonawca zapewni również pojemnik/i 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,
 - warklik 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 ptysie, ciasta itp.,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5 l (min. 2 butelki/os.),
 - owoce np. pomarańcza, kiwi, melon, ananas, arbuz, jabłko oraz dodatkowo winogrona lub owoce sezonowe (np. czereśnie, maliny, borówki amerykańskie itp.) podane w całości - minimum 2 rodzaje, podane na paterach w ilości co najmniej 100 g na osobę,
 - soki owocowe 100% (min. 0,5 l /os),
 - słone przekąski, np., kanapeczki, koreczki, tartinki itp.- co najmniej trzy rodzaje (min.3 szt. lub 3 porcje/osobę, przy czym 1 porcja to min. 15g/osobę).
 - b) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania należytej staranności przy realizacji zamówienia rozumianej jako staranność profesjonalisty w działalności objętej przedmiotem zamówienia.
 - c) 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.
 - d) 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 t.j.).
 - e) Posiłki mają być przygotowane ze świeżych produktów własnych nabywanych przez Wykonawcę, urozmaicone (różnorodne) poprzez przestrzeganie piramidy





żywnościowej i muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i odżywczym.

- f) 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 spotkania informacyjno-edukacyjnego 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, zwanymi dalej Standardami dostępności) oraz ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz.U. z.2022 r. poz. 2240 t.j.).
3. Sala musi spełniać aktualne wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy oraz wytyczne dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów.
4. Przed rozpoczęciem każdego spotkania 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.
5. Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników spotkań, w tym miejsce parkingowe dla osoby z niepełnosprawnością.
6. Liczba uczestników spotkań ma charakter szacunkowy i informacyjny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby osób przy zachowaniu stawek cenowych wskazanych w ofercie Wykonawcy.
7. Kwota do wypłaty zostanie ostatecznie ustalona na podstawie rozliczenia według ostatecznej (faktycznej) liczby osób, która brała udział w danym spotkaniu na podstawie stosownych list (tj. korzystania z wyżywienia) – w oparciu o stawki jednostkowe wskazane w ofercie Wykonawcy.
8. 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.
9. Wykonawca realizując usługę na zapewnienie serwisu kawowego dla Zleceniodawcy jest zobowiązany uwzględnić czynniki o charakterze środowiskowym.

