Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

PS.261.2.2022

Rzeszów, 12.10.2022 r.

**Opis przedmiotu zamówienia**

1. **Świadczenie usługi cateringowo - gastronomicznej wraz z najmem sal w związku z organizacją szkoleń przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie.**
2. **Usługa cateringowo - gastronomiczna wraz z najmem sal na 10 jednodniowych szkoleń na terenie miasta Rzeszowa.**

Każde szkolenie będzie trwało 8 godzin. Przewidzianych do realizacji jest 10 grup szkoleniowych (2 grupy szkoleniowe będą odbywać się jednocześnie ) – łącznie dla 210 osób:

1. 2 grupy szkoleniowe po 25 osób (łącznie 50 os.),
2. 8 grup szkoleniowych po 20 osób (łącznie 160 os.).
3. Zamówienie nie jest podzielone na części.
4. Od Wykonawcy wymaga się aby usługi restauracyjne wraz z najmem sali świadczone były  
   w: hotelu minimum 3-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 (Dz.U. z 2017 r. poz. 2166). Hotel musi być zarejestrowany w Ewidencji Obiektów Hotelarskich na stronie internetowej www.turystyka.gov.pl, **na terenie miasta Rzeszowa,** wyposażony w:

minimum dwie sale szkoleniowe o powierzchni minimum 40 m2, klimatyzowane,  
z dostępem do światła dziennego, temperatura powietrza w salach 20oC – 23oC, wyposażone w sprzęt do przeprowadzenia szkoleń tj.:

1. projektor multimedialny;
2. ekran;
3. min. 1 mikrofon bezprzewodowy wraz z systemem nagłośnienia;
4. tablica ,,Flipchart” + blok papierowy + pisaki;
5. stoły/stoliki do pracy, krzesła w liczbie odpowiadającej co najmniej liczbie uczestników szkolenia – możliwość ustawienia w kształcie podkowy z krzesłami po zewnętrznej stronie.
6. stolik dla trenera z przeznaczeniem na projektor i laptop;
7. wieszaki na ubrania lub dostęp do szatni;
8. zapewnienie osoby do obsługi technicznej.
9. Sala szkoleniowa powinna posiadać oświetlenie zapewniające dostateczną wygodę widzenia dla uczestników spotkania oraz równomierność oświetlenia oraz dostęp do internetu umożliwiający podłączenie sprzętu do sieci.
10. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niedostatecznego oświetlenia w salach szkoleniowych w trakcie prowadzonych spotkań, Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania od Wykonawcy doświetlenia sal.
11. Toalety powinny znajdować się w pobliżu sali szkoleniowej.
12. Możliwość ustawienia cateringu (przerwa kawowa) w sali szkoleniowej lub w jej pobliżu.
13. Zamawiający nie dopuszcza lokalizacji sal szkoleniowych poza obiektem hotelarskim ani w jego bezpośrednim sąsiedztwie.
14. Restauracja na terenie hotelu z oddzielną salą lub wyodrębnioną powierzchnią restauracyjną, przeznaczoną wyłącznie dla uczestników szkolenia.
15. Sala musi spełniać aktualne wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy.
16. Miejsce realizacji usługi musi spełniać zakres minimalnych wymagań służących zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (lub dostęp alternatywny), wynikający   
    z Ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.
17. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania obowiązujących ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wprowadzonym stanem zagrożenia epidemicznego/stanem epidemii.
18. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić wyżywienie dla każdego uczestnika szkolenia. Wybrany do realizacji zamówienia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji własną wersję menu, która będzie obowiązywać w trakcie realizacji szkoleń. Ogólnie na menu składa się:
19. **serwis kawowy wraz z uzupełnieniem**, W ramach serwisu Wykonawca zapewni nieprzerwanie świeżo parzoną gorącą kawę, herbatę który musi zawierać minimum: ekspres do kawy, kawa, śmietanka do kawy, herbata (3 rodzaje: owocowa, zielona, czarna), warnik z wrzątkiem, cytryna, cukier, woda mineralna gazowana i niegazowana minimum 500 ml /os, 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 (po 3 szt. na osobę);
20. **obiad** (powinien zawierać zupę minimum 250 ml, drugie danie: mięso różne – 100÷150 g/os., ziemniaki, makarony, kasze, ryż – 200 g/os., jarzyny gotowane – 200 g/os lub zestaw surówek sezonowych 200 g/os., napoje np. kompot, woda mineralna, soki, deser np. ciasto z kremem, lody, owoce z bitą śmietaną. Gramatura podana po obróbce termicznej.

Obiad przygotowany i wydany zostanie w formie bankietu zasiadanego wraz   
z profesjonalną obsługą kelnerską. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił jednorodną zastawę stołową stosownie do ilości uczestników spotkania, obrusy na nakrycie stołów, serwetki jednorazowe w serwetnikach. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń i sztućców plastikowych.

1. 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.
2. Realizacja przedmiotu zamówienia świadczona będzie zgodnie ze sztuką, wiedzą hotelarską i kulinarną, z zachowaniem obowiązujących przepisów i norm, higieny oraz zgodnie ze szczegółowymi ustaleniami.
3. Ostateczna liczba uczestników zostanie przekazana Usługodawcy na 2 dni kalendarzowe przed planowanym rozpoczęciem każdego szkolenia.
4. Wykonawca na 3 dni kalendarzowe przed terminem wykonania usługi przedstawi do akceptacji Zamawiającego propozycję menu.
5. Dokładne godziny świadczenia usługi cateringowo – gastronomicznejwymagają uzgodnienia z Zamawiającym.
6. Wykonawca jest zobowiązany umożliwić Zamawiającemu:

- przechowanie materiałów promocyjnych i szkoleniowych oraz sprzętu (laptop, roll-up)  
w wyodrębnionym, zamkniętym pomieszczeniu;

- realizację działań w związku z promocją projektu tj. umieszczenia w widocznych miejscach plakatów informacyjnych.

1. Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników szkoleń, w tym miejsce parkingowe dla osoby z niepełnosprawnością.
2. **Planowany termin wykonania zamówienia** – **od dnia podpisania umowy do   
   15 grudnia 2022 r.** (dni robocze z wyłączeniem sobót). Dokładne terminy szkoleń zostaną uzgodnione z wybranym do realizacji zamówienia Wykonawcą z zastrzeżeniem,   
   iż szkolenie dla pierwszych dwóch grup szkoleniowych (łącznie dla 50 osób) ma odbyć się **27.10.2022 r.** Jednocześnie Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ustalonych terminów szkoleń.

**UWAGA !**

**Zamawiający zastrzega sobie, iż liczba grup przewidziana na szkolenia, a także ilość uczestników 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 spotkaniach, seminariach/warsztatach/spotkaniach i szkoleniach. Rozpoczynając postępowanie Zamawiający działa w najlepszej wierze zrealizowania zamówienia  
w całości.