



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

CZĘŚĆ I - Usługa polegająca na zapewnieniu sali i wyżywienia (serwis kawowy i obiad dla 150 osób, po 75 osób na jedną konferencję) podczas dwóch konferencji otwierających projekt

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 oraz w jednym z miast na prawach powiatu na terenie województwa podkarpackiego. Dokładne miejsce realizacji usługi zostanie wskazane przez Zamawiającego na 10 dni kalendarzowych przed planowanym wydarzeniem – drogą mailową.

II. Szczegółowe informacje dotyczące realizacji usługi opis usługi zapewnienia sali

1. W ramach zadania Wykonawca zapewni dwie odrębne sale, tj. sale konferencyjną łącznie na 12 godzin zegarowych (po 6 godzin na konferencje) oraz salę umożliwiającą spożycie obiadu w formie bufetu zasiadanego.
2. Budynek w którym będą znajdować się sale musi spełniać wymogi dotyczące dostosowania do potrzeb osób z niepełnosprawnością w tym osób z dysfunkcjami narządu ruchu (np. winda, podjazd).
3. Sala konferencyjna musi być dostosowana dla grupy liczącej 75 uczestników.
4. Sala konferencyjna musi być wyposażona w:
 - krzesła dla 75 uczestników konferencji – możliwość ustawienia w układzie tetr/kino;
 - mównica i/lub stół z krzesłami dla co najmniej 5 panelistów (4 prelegentów i 1 konferansjera) – rozmieszczenie zostanie uzgodnione z Zamawiającym;
 - stolik dla konferansjera z przeznaczeniem na projektor i laptop;
 - oddzielny stół i 2 krzesła dla organizatora ustawione przy wejściu do sali konferencyjnej;
 - klimatyzację i ogrzewanie (temperatura powietrza w salach 20°C - 23°C);
 - dostęp do bezprzewodowego Internetu;
 - oświetlenie powinno być równomierne oraz powinno zapewniać wygodę widzenia dla uczestników konferencji;
 - dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia okien, np. roletami, żaluzjami;
 - zaplecze sanitarne;
 - sprzęt multimedialny, 2 mikrofony bezprzewodowe, nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali, ekran projekcyjny o rozmiarze zapewniającym





- czytelność prezentowanych materiałów multimedialnych, przedłużacze celem podłączenia 3 laptopów;
- obsługę techniczną dostępną podczas trwania szkolenia;
 - wieszaki na ubrania lub dostęp do szatni;
 - dodatkowo sala musi spełniać aktualne wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy oraz wytyczne dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów.
5. Sala umożliwiająca podanie obiadu – tzw. restauracyjna musi być dostosowana dla grupy liczącej 75 uczestników.
6. Sala umożliwiająca podanie obiadu powinna być wydzielona w czasie podania obiadu dla uczestników konferencji a także musi być wyposażona w:
- stoły i krzesła dla 75 uczestników konferencji;
 - lokalizacja sali powinna znajdować się w tym samym budynku, na tej samej kondygnacji co sala konferencyjna.
7. Zaplecze sanitarne/toalety dla uczestników konferencji:
- wyłączna dostępność w czasie organizacji konferencji;
 - osobne toalety dla mężczyzn i kobiet;
 - lokalizacja zaplecza powinna znajdować się w tym samym budynku, na tej samej kondygnacji, w pobliżu sali konferencyjnej i sali obiadowej;
 - toalety powinny być łatwo dostępne dla osób z dysfunkcjami ruchu oraz dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

III. Szczegółowe informacje dotyczące realizacji usługi opis usługi zapewnienia wyżywienia

1. Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników konferencji.
2. Wykonawca w ramach usługi musi zapewnić:
 - **Łącznie: zapewnienie dla 75 osób serwisów kawowych i zapewnienie dla 75 osób serwisów obiadów na I konferencji w m. Rzeszów.**
 - **Łącznie: zapewnienie dla 75 osób serwisów kawowych i zapewnienie dla 75 osób serwisów obiadów na II konferencji w mieście na prawach powiatu położonym na terenie województwa podkarpackiego.**
3. Wykonawca zapewnia serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie, sprzątnięcie, profesjonalną obsługę kelnerską do wszystkich posiłków.
4. Serwis kawowy w formie stołu szwedzkiego powinien 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. Serwis kawowy powinien być regularnie uzupełniany i porządkowany. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń i sztućców plastikowych.

W ramach serwisu kawowego serwowane będą:

- herbata co najmniej trzy rodzaje: czarna, zielona i owocowa,
- kawa z ekspresu wysokiej jakości i mielona,
- wernik 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.),
 - soki owocowe 100% (min. 0,5 l/os) podawane w dzbankach.
5. Serwis obiadowy będzie serwowany w postaci dwóch dań gorących (godziny podania zostaną ustalone z Zamawiającym). Serwis podawany będzie w jednorodnej zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej, ze sztućcami ze stali nierdzewnej. Wykonawca zapewni obrusy na nakrycie stołów, serwetki jednorazowe w serwetnikach. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń i sztućców plastikowych.
- 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.).
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 w formie bankietu zasiadanego jednocześnie dla wszystkich uczestników konferencji.
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. Godziny posiłków zostaną określone z Wykonawcą.
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. z 2023 r., poz. 1448).
12. 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.
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. Obiekt w którym będzie świadczona usługa polegająca na zapewnieniu sal i wyżywienia musi znajdować w mieście Rzeszów (jedna konferencja) oraz w jednym z miast na prawach powiatu na terenie województwa podkarpackiego (druga konferencja). Lokalizacja powinna uwzględniać możliwość dogodnego dojazdu do i z miejsca konferencji 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) 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. Przed rozpoczęciem każdej konferencji Wykonawca zapewni oznakowanie sali konferencyjnej i sali, w której podany zostanie obiad oraz drogi do każdej z sal – zgodnie z wytycznymi Zamawiającego i/lub według wzorów logotypów dostarczonych przez Zamawiającego.
4. Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników konferencji, 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 danym szkoleniu 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 polegającą na zapewnieniu wyżywienia na potrzeby Zleceniodawcy jest zobowiązany uwzględnić czynniki o charakterze środowiskowym.

