



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)
CZĘŚĆ II – Usługa polegająca na zapewnieniu noclegu, sal i wyżywienia na szkolenia kompetencyjne dotyczące Centrów Usług Społecznych (CUS)

I. Informacje o przedmiocie zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest **usługa polegająca na zapewnieniu noclegu, sal i wyżywienia na szkolenia na szkolenia kompetencyjne dotyczące Centrów Usług Społecznych (CUS)** w związku z realizacją projektu niekonkurencyjnego pn. „Społeczna równowaga” w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Działanie 04.13 Wysokiej jakości system włączenia.
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 miasta Rzeszów.

II. Szczegółowe informacje dotyczące realizacji usługi. Opis usługi zapewnienia sali szkoleniowej:

1. Zamówienie obejmuje organizację 3 modułów szkoleń kompetencyjnych dotyczących Centrów Usług Społecznych (każdy moduł po 8 dni szkoleniowych w cyklach dwudniowych). W każdym szkoleniu uczestniczyć będzie ok. **20 osób**, łącznie 60 osób.
I moduł – 8 dni szkoleniowych rocznie - 68 godzin (4 cykle szkoleniowe po 2 dni);
II moduł – 8 dni szkoleniowych rocznie - 60 godzin (4 cykle szkoleniowe po 2 dni);
III moduł – 8 dni szkoleniowych rocznie - 65 godzin (4 cykle szkoleniowe po 2 dni);
2. W trakcie **2-dniowego cyklu szkoleniowego:**
 - 1) Pierwszego dnia każdego cyklu szkoleniowego Wykonawca zapewni:
 - a) 2 serwisy kawowe dla ok. 20 osób (ok. 40 serwisy kawowe),
 - b) obiad dla ok. 20 osób,
 - c) kolację dla ok. 20 osób,
 - d) nocleg dla ok. 20 osób,
 - e) salę szkoleniową dla ok. 20-osobowej grupy na 8 godzin zegarowych.
 - 2) Drugiego dnia każdego cyklu szkoleniowego Wykonawca zapewni:
 - a) śniadanie dla ok. 20 osób,
 - b) 2 serwisy kawowe dla ok. 20 osób (ok. 40 serwisy kawowe),
 - c) obiad dla ok. 20 osób,
 - d) salę szkoleniową dla ok. 20-osobowej grupy na 8 godzin zegarowych.





Łącznie Wykonawca zapewni: 960 serwisów kawowych, 480 obiadów, 240 kolacji, 240 noclegów ze śniadaniem oraz 193 godz. dostępu do sali szkoleniowej dla ok. 20 osób.

3. Nocleg w hotelu:

- a. posiadającym kategorię minimum 3 gwiazdek nadaną zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. z 2023 r., poz. 1944 t.j.) i rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 2166). Hotel musi być zarejestrowany w Ewidencji Obiektów Hotelarskich na stronie internetowej www.turystyka.gov.pl.
- b. obiekt w którym będzie świadczona usługa musi znajdować w odległości geograficznej nie większej niż 6 kilometrów od dworca centralnego w Rzeszowie (adres: Plac Dworcowy 1). Zamawiający dokona pomiaru odległości korzystając z ogólnodostępnych narzędzi np. odlegosci.info, google maps, mapa.szukacz.pl lub podobnych. Lokalizacja powinna uwzględniać możliwość dogodnego dojazdu do i z miejsca szkolenia komunikacją miejską oraz samochodem osobowym. Dojazd do obiektu musi zapewniać droga utwardzona,
- c. wszyscy uczestnicy poszczególnych spotkań szkoleniowych muszą być zakwaterowani w jednym obiekcie hotelarskim,
- d. pokoje 2 osobowe z dostępem do prywatnej, niekrępującej łazienki, posiadające oddzielne miejsca do spania oraz w szczególnych przypadkach pokoje 1 osobowe (nieparzysta liczba osób lub osoby różnej płci),
- e. obiekt hotelarski musi być wyposażony w bazę restauracyjną (sala restauracyjna i sala szkoleniowa muszą znajdować w tym samym budynku) wyposażoną w stoły i krzesła w ilości adekwatnej do liczby uczestników,
- f. **hotel musi spełniać wymogi dotyczące dostosowania do potrzeb osób z dysfunkcjami narządu ruchu (np.: winda, podjazd, miejsce parkingowe),**
- g. wykonawca zapewni bezpośrednio przy hotelu, w którym będzie realizowane zamówienie, bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników szkoleń.
- h. sala szkoleniowa musi posiadać zaplecze sanitarne / toalety powinny znajdować się w pobliżu sal szkoleniowych. Osobne toalety dla mężczyzn i kobiet, **toalety łatwo dostępne dla osób z dysfunkcjami ruchu oraz dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych,**
- i. możliwość ustawienia cateringu (przerwa kawowa) w salach szkoleniowych lub w ich pobliżu.

4. Wyżywienie:

- śniadanie według standardów hotelowych – w formie szwedzkiego stołu,
- kolacja według standardów hotelowych (z minimum jednym ciepłym daniem) –





w formie szwedzkiego stołu,

- obiad składający się z zupy oraz dania głównego (mięso/ryba), dodatków (ziemniaki/ryż/kasza/frytki), zestawu surówek, kompotu/wody mineralnej oraz deseru – w formie bufetu zasiadanego,
- jeden serwis kawowy, składa się z: kawy z ekspresu, herbaty kopertowanej (czarna, zielona, owocowa), mleka (co najmniej 2% tłuszczu), cukru, cytryny do herbaty pokrojonej w plastry, wody butelkowanej gazowanej i niegazowanej, soków owocowych, wyrobów cukierniczych typu ciasteczka (minimum 3 rodzaje), słonych przekąsek typu koreczki (minimum 3 rodzaje) oraz owoców (minimum 3 rodzaje),
- obiad powinien być podawany w sali restauracyjnej, posiłki wydane zostaną w formie bankietu zasiadanego wraz z profesjonalną obsługą kelnerską. Zamawiający nie dopuszcza serwowania posiłków w salach szkoleniowych (wyjątek może stanowić serwis kawowy). Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił jednorodną zastawę stołową, stosownie do ilości uczestników szkolenia. Obrusy na stołach, serwetki jednorazowe w serwetnikach, szkło do napoi, podgrzewacze itp. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń i sztućców plastikowych.
- w przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestnika szkolenia, należy zapewnić odpowiednie menu wegetariańskie. W przypadku potrzeby specjalnej diety dla osób ze szczególnymi potrzebami, Wykonawca zapewni odpowiednie menu, po wcześniejszym zgłoszeniu takiej potrzeby przez Zamawiającego.

Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do :

- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z przepisami ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023 r., poz. 1448),
- terminowego przygotowania i podania posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych i pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

5. Sala szkoleniowa:

Sala powinna być klimatyzowana, z dostępem do światła dziennego, z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego, wyposażona w:

- sprzęt do prezentacji (projektor multimedialny, ekran, flipchart, blok papierowy, pisaki lub tablica suchościeralna, stół pod rzutnik i pod laptop, zasilanie z przewodami, dostęp do Internetu),
- nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym miejscu sali, mikrofony bezprzewodowe, możliwość odtworzenia dźwięku z laptopa, lub inne technologie, których celem jest wspomaganie słyszenia,





- stoły i krzesła (w ilości adekwatnej do liczby uczestników danego spotkania szkoleniowego), ustawione w sposób uzgodniony pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą,
- wieszaki na ubrania lub dostęp do szatni,
- zapewnienie osoby do obsługi technicznej, dostępnej przynajmniej 1 godzinę przed rozpoczęciem oraz w trakcie każdego spotkania szkoleniowego,
- stolik dla osoby/osób prowadzących szkolenie,
- sala szkoleniowa musi posiadać zaplecze sanitarne / toalety powinny znajdować się w pobliżu sali szkoleniowej. Osobne toalety dla mężczyzn i kobiet, **toalety łatwo dostępne dla osób z dysfunkcjami ruchu oraz dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych**,
- możliwość ustawienia cateringu (przerwa kawowa) w salach konferencyjnych lub w jej pobliżu.

Do zadań Wykonawcy ponadto należy:

- a) Oznakowanie pomieszczeń, w których będą odbywały się zajęcia poprzez umieszczenie informacji, zawierających minimum:
 - znak Unii Europejskiej, znak Funduszy Europejskich,
 - herb województwa podkarpackiego,
 - tytuł Projektu.
- b) Przeprowadzanie usługi w sposób sumienny i z należytą starannością, w tym w szczególności z zachowaniem punktualności oraz kultury osobistej wobec uczestników.
- c) Informowanie Zamawiającego o ewentualnych problemach związanych z realizacją zamówienia.

6. Dodatkowe wymagania lokalowe:

Zamawiający, mając na względzie przepisy ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2022 r. poz. 2240 t.j.) oraz uwzględniając rodzaj i zakres przedmiotu zamówienia, określa minimalne wymagania służące zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie dostępności architektonicznej, mianowicie:

- a) Dostęp do obiektu hotelarskiego, sali restauracyjnej oraz sali szkoleniowej powinien być wolny od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych budynków lub
- b) Dostęp do obiektu hotelarskiego, sali restauracyjnej, sali szkoleniowej oraz zaplecza sanitarnego jest możliwy poprzez zainstalowane urządzenia lub zastosowanie środków technicznych i rozwiązań architektonicznych w budynku, które umożliwiają dostęp do tych pomieszczeń.
- c) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia możliwości nieodpłatnego korzystania z miejsc parkingowych, którymi dysponuje. Obiekt ma spełniać wymogi dotyczące





dostosowania do potrzeb osób z dysfunkcjami narządu ruchu (np. winda, podjazd, miejsce parkingowe).

- d) Baza noclegowa, sale szkoleniowe oraz sale restauracyjne powinny znajdować się w jednym budynku.
- e) Obiekt hotelarski musi dysponować co najmniej jednym pokojem dla osoby z dysfunkcją ruchu i Wykonawca zobowiązany jest zapewnić taki pokój na żądanie Zamawiającego.
- f) Wykonawca powinien zapewnić informację na temat rozkładu pomieszczeń w budynku, w sposób wizualny i dotykowy lub głosowy.

7. Ważne uwagi:

- a) Lokalizacja obiektu, w którym będzie świadczona usługa wynajmu sali i wyżywienia powinna uwzględniać możliwość dogodnego dojazdu do i z miejsca szkolenia komunikacją miejską oraz samochodem osobowym. Dojazd do obiektu musi zapewniać droga utwardzona.
- b) Obiekt, w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia, w trakcie realizacji umowy będzie w pełni funkcjonalny, gotowy do użytku i wolny od jakichkolwiek prac remontowych.
- c) Miejsce realizacji usługi musi spełniać kryterium dostępności, zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027” oraz Załącznikiem nr 2 do tego dokumentu „Standardy dostępności dla polityki spójności 2021-2027” zwanymi dalej Standardami dostępności, w szczególności ze Standardem szkoleniowym, informacyjno-promocyjnym i cyfrowym
- d) Przed rozpoczęciem każdego spotkania Wykonawca zapewni oznakowanie sali szkoleniowej, drogi do sali – zgodnie z wytycznymi Zamawiającego i/lub według wzorów logotypów dostarczonych przez Zamawiającego.
- e) Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników spotkań, w tym miejsca parkingowe dla osoby z niepełnosprawnością. Liczba uczestników spotkań ma charakter szacunkowy i informacyjny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby osób przy zachowaniu stawek cenowych wskazanych w ofercie Wykonawcy. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie uczestników poszczególnych spotkań szkoleniowych, w tym uczestnikach korzystających z wyżywienia, liczbie uczestników korzystających z noclegów, śniadań i kolacji oraz przekaże ramowy plan poszczególnych spotkań szkoleniowych nie później, niż na 3 dni przed terminem poszczególnych spotkań szkoleniowych.
- f) 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 i noclegu) – w oparciu o stawki jednostkowe wskazane w ofercie Wykonawcy.

8. Obowiązki Zamawiającego:





Projekt pn.: „Społeczna równowaga”

Realizowany w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus
Działanie 04.13 Wysokiej jakości system włączenia społecznego

- a) Zamawiający przekaze Wykonawcy niezbędne informacje do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia.
- b) Zamawiający zapewni osobę do kontaktu z Wykonawcą, odpowiedzialną za wszelkie sprawy związane z organizacją szkoleń. Rekrutacja prowadzona będzie przez Zamawiającego.
- c) Ilość uczestników szkoleń ma charakter szacunkowy i informacyjny.
- d) W przypadku wystąpienia siły wyższej z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, których w momencie podpisania umowy nie mógł przewidzieć, Zamawiający może odwołać przeprowadzenie szkoleń.

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

