

Opis przedmiotu zamówienia**I. NAZWA PRZEDMIOTU POSTĘPOWANIA**

Zapewnienie sali szkoleniowej i wyżywienia dla Interesariuszy warsztatów w ramach projektu „RENEWAT”.

II. ŹRÓDŁO FINANSOWANIA

Projekt RENEWAT: Renewable Energies in European Water Mills”, w ramach wniosku nr 02C0498, finansowany w ramach Programu Interreg Europe. Okres realizacji projektu: 01.04.2024 do 30.06.2028.

III. Zakres zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest:

- 1) Wynajęcie sali szkoleniowej na łącznie 5 warsztatów średnio co 6 miesięcy jeden.
- 2) Zapewnienie wyżywienia (serwis kawowy, obiad) na każdy z 5 warsztatów.

ad. 1) ZAPEWNIENIE SALI SZKOLENIOWEJ:

Podczas jednodniowych warsztatów sala szkoleniowa musi być dostępna dla min 10 uczestników, max 16, przez łącznie 9 godzin, w godzinach 7:30-16:30. Pierwsze warsztaty przewidziane na maj następne średnio co 6 miesięcy (razem 5 warsztatów).

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia pełnej dostępności sali przez łącznie 9 godzin, w sposób, który umożliwi uczestnikom sprawne i komfortowe korzystanie z niej.

Dodatkowo, sala szkoleniowa musi być odpowiednio wyposażona, aby sprostać potrzebom uczestników i zapewnić warunki sprzyjające efektywnej pracy. Sala powinna pomieścić max 16 osób łącznie z osobą prowadzącą i być wyposażona w nowoczesny sprzęt multimedialny, w tym rzutnik lub projektor, ekran, flipchart. Sprzęt musi być w pełni sprawny w przypadku awarii sprzętu prowadzącego wykonawca zapewni dodatkowy laptop.

Oświetlenie sali musi być odpowiednio dostosowane do warunków pracy, a klimatyzacja powinna zapewniać komfort termiczny uczestnikom. Sala nie może być pomieszczeniem przechodnim, co zapewni prywatność i ciszę, niezbędne do koncentracji. W bezpośrednim sąsiedztwie sali muszą znajdować się toalety oraz szatnia, co umożliwi uczestnikom wygodne korzystanie z tych udogodnień.

Wykonawca zobowiązany jest również do zapewnienia bezpłatnego dostępu do bezprzewodowego Internetu dla wszystkich uczestników oraz do obsługi technicznej sali, która obejmuje przygotowanie miejsc siedzących, podłączenie i sprawdzenie działania sprzętu multimedialnego, a także szybką interwencję w razie jakichkolwiek problemów technicznych.

Wszystkie te elementy muszą być zapewnione przez Wykonawcę, aby warsztaty przebiegły sprawnie, a uczestnicy mieli zagwarantowane najlepsze możliwe warunki do pracy i uczestnictwa.

ad.2. ZAPEWNIENIE WYŻYWIENIA

Zapewnienia zróżnicowanego wyżywienia uczestnikom spotkania w tym diet (wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej) w zakresie:

- a) Serwis kawowy dostępny od rana (kawa ziarnista z ekspresu, mleko/śmietanka do kawy, herbata, cytryna, cukier, woda mineralna: gazowana lub niegazowana, w butelkach o pojemności min. 250 ml/os, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy). min 200ml osoba, dodatkowo poczęstunki w formie słodkiej, np.: babeczki z owocami, ciasteczka maślane, ciastka z kremem, mini pączki z nadzieniem min 150g/osobę oraz mini kanapeczki min. 3 sztuki na osobę.
- b) obiad - drugie danie (mięso/ryba) min. 200 g/os., dodatki (ziemniaki lub ryż lub kasza lub frytki) min. 150g/os., surówki min. 150 g/os., kompot/sok min. 250ml/os., kawa/herbata mleko/śmietanka do kawy, herbata, cytryna, cukier.

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej podczas serwowanych posiłków w ramach warsztatów, serwisu kawowego oraz obiadu. Obsługa kelnerska powinna być odpowiednio przeszkolona, uprzejma i dyskretna, aby stworzyć przyjemną atmosferę podczas posiłków. Podczas przerwy obiadowej kelnerzy muszą być dostępni, aby na bieżąco reagować na potrzeby uczestników, uzupełniać napoje, serwować posiłki oraz dbać o porządek na stołach.

Wykonawca musi posiadać wszelkie niezbędne licencje i koncesje wymagane do prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym do serwowania posiłków i napojów, w tym alkoholu, jeśli jest to planowane. Wszelkie usługi muszą być realizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym z przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Wykonawca zobowiązany jest również do przestrzegania norm związanych z bezpieczeństwem żywności, co obejmuje zarówno przygotowywanie, jak i serwowanie posiłków.

Wszystkie posiłki muszą być serwowane na odpowiedniej porcelanowej zastawie stołowej. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wysokiej jakości naczyń, sztućców, szklanek oraz filiżanek, które będą używane podczas serwowania posiłków i napojów. Zastawa powinna być estetyczna, czysta i w idealnym stanie, co podkreśli profesjonalizm i dbałość o szczegóły.

W przypadku przerwy kawowej serwowanej w formie bufetu, Wykonawca musi zapewnić odpowiednią ilość naczyń oraz sztućców, tak aby każdy uczestnik miał dostęp do niezbędnych przyborów podczas korzystania z bufetu. Dodatkowo, Wykonawca powinien zadbać o regularne uzupełnianie brakujących elementów zastawy w trakcie trwania bufetu, aby zapewnić ciągłość i wygodę uczestników.

Wykonawca musi przestrzegać najwyższych standardów higieny i sanitarnych w trakcie przygotowywania oraz serwowania posiłków. Wszystkie produkty spożywcze muszą być świeże, przechowywane w odpowiednich warunkach oraz przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami. Personel odpowiedzialny za przygotowanie i serwowanie posiłków muszą być odpowiednio przeszkoleni w zakresie zasad higieny i bezpieczeństwa żywności. Ponadto, Wykonawca zobowiązany jest do regularnego czyszczenia i dezynfekcji powierzchni roboczych oraz sprzętu kuchennego, aby zapobiec zanieczyszczeniom i zapewnić bezpieczeństwo zdrowotne uczestników.

IV. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

- 1) Dokładny termin realizacji przedmiotu zamówienia zostanie uzgodniony z Wykonawcą na minimalnie 14 dni kalendarzowych od podpisania umowy.
- 2) Pierwsze warsztaty przewidziane na maj 2025 r., kolejne średnio co 6 miesięcy (razem 5 warsztatów). Termin kolejnych warsztatów będzie uzgadniany z Wykonawcą na min 14 dni przed planowanymi spotkaniami.
- 3) Termin realizacji usługi do 30.12.2027 r.

V.WYMAGANIA DOTYCZĄCE LOKALIZACJI

Obiekt (sala szkoleniowa i zaplecze gastronomiczne) musi znajdować się maksymalnie 10 km od Rynku Głównego Rzeszowa, mierzonego według mapy Google.

VI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE REALIZACJI PRZEDMIOTU POSTĘPOWANIA WOBEC WYKONAWCY

- 1) Wykonawca musi zapewnić obiekt, który znajduje się maksymalnie 10 km od Rynku Głównego (wg mapy Google).
- 2) Obiekt musi posiadać salę szkoleniową dostępną w godzinach 7:30-16:30. Dokładny termin zostanie uzgodniony z Wykonawcą na 14 dni przed planowanymi każdymi warsztatami. Razem 5 warsztatów średnio co 6 miesięcy.
- 3) Lokalizacja powinna umożliwiać łatwy dojazd środkami transportu publicznego oraz oferować dostęp do parkingu dla uczestników.
- 4) Sala powinna być przystosowana do przyjęcia min 10 osób maksymalnie 16 osób i wyposażona w sprzęt multimedialny, w tym rzutnik/projektor, ekran, flipchart, oraz zapasowy laptop.
- 5) Sala musi posiadać klimatyzację i odpowiednie oświetlenie, dostosowane do warunków pracy.
- 6) W pobliżu sali muszą znajdować się toalety.
- 7) Serwis kawowy zostanie podany rano przed planowanymi warsztatami i będzie dostępny przez cały czas trwania warsztatów.
- 8) Obiad -drugie danie powinien być serwowany w godzinach 13:00-14:00 (mięso/ryba) wraz z dodatkami i napojami.
- 9) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby uczestników wyżywienia. Minimalna liczba osób która weźmie udział w każdym warsztacie 10, maksymalna 16 osób. Zmiana ta zostanie zgłoszona Wykonawcy nie później niż na 2 dni przed terminem realizacji przedmiotu zamówienia.
- 10) **Uczestnikami warsztatów będą przedstawiciele administracji publicznej, specjaliści ds. środowiska i energetyki, przedsiębiorcy, firmy energetyczne, jednostki samorządu terytorialnego.**
- 11) Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę miejsc parkingowych dla wszystkich uczestników szkolenia, którzy zostaną zgłoszeni do udziału w warsztatach. Parkingi będą dostępne w dogodnej lokalizacji, co pozwoli na komfortowy dojazd i łatwy dostęp do miejsca wydarzenia.

- 12) Obiekt musi posiadać minimum trzy gwiazdki co sugeruje że hotel i restauracja mają być na określonym poziomie profesjonalizmu, oferując komfort, bezpieczeństwo i jakość usług odpowiednią dla klientów. Oferty złożone przez Wykonawców, którzy nie posiadają minimum 3 gwiazdek zostaną odrzucone.
- 13) Budynek, w którym będą przeprowadzane warsztaty, powinien być komfortowy, a także charakteryzować się świeżym wyglądem, dzięki czemu zapewni uczestnikom przestronne, estetyczne i funkcjonalne warunki do nauki i pracy. Tego typu obiekt zapewnia nie tylko odpowiednią jakość infrastruktury, ale także sprzyja efektywności i pozytywnej atmosferze podczas spotkań, umożliwiając pełne skupienie się na temacie warsztatów.
- 14) Wykonawca musi zagwarantować dostęp do sali zgodnie z ustalonym harmonogramem oraz być elastyczny w razie ewentualnych zmian czasowych.
- 15) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej obsługi technicznej podczas korzystania z sali oraz w trakcie serwowania posiłków.
- 16) Wykonawca musi posiadać niezbędne licencje i uprawnienia do świadczenia usług gastronomicznych oraz do wynajmu sal szkoleniowych.
- 17) Wszystkie usługi muszą być realizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i BHP.

VII. NADZÓR NAD REALIZACJĄ USŁUGI

Nadzór prowadzony przez Wykonawcę:

- a) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ciągłego nadzoru i kontroli nad realizacją zamówienia;
- b) Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o pojawiających się problemach w realizacji usługi;
- c) Wszelkie pisma kierowane do Zamawiającego muszą mieć oznaczenie ze wskazaniem numeru umowy i datą jej zawarcia.

Nadzór prowadzony przez Zamawiającego:

- a) Wykonawca jest zobowiązany do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli związanej z umową;
- b) Wykonawca zobowiązuje się zapewnić możliwość konsultacji z pracownikami RARR S.A. w kwestiach dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia;
- c) Przedstawicielem Zamawiającego w zakresie uzgodnień są:

Joanna Płodzien: tel: 17 86 76 214; e-mail: jplodzien@rarr.rzeszow.pl

Jakub Karp: tel: (17) 86 76 216, e-mail: jkarp@rarr.rzeszow.pl

VIII. SPOSÓB ROZLICZENIA, PŁATNOŚCI

- 1) Rozliczenie będzie się odbywało osobno dla każdego z 5 warsztatów, w oparciu o prawidłowo wystawioną fakturę/ rachunek zgodnie z postanowieniami umowy **zostanie obliczony iloczyn wskazanej w ofercie ceny x liczbę osób które faktycznie wezmą udział w warsztatach.**
- 2) Podstawą wystawienia faktury/rachunku jest protokół zdawczo-odbiorczy wykonania przedmiotu zamówienia, podpisany przez Zamawiającego;
- 3) Na protokole zdawczo-odbiorczym należy wskazać numer umowy zawartej z Zamawiającym, na podstawie, której realizowany jest przedmiot zamówienia;
- 4) Protokół zdawczo-odbiorczy podpisany przez Zamawiającego i Wykonawcę wraz z fakturą/rachunkiem zostaną doręczone/przesłane przez Wykonawcę w terminie do 5 dni roboczych od wykonania danego etapu przedmiotu zamówienia,
- 5) Fakturę należy wystawić na: Rzeszowska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A., ul. Szopena 51, 35-959 Rzeszów, NIP: 813-00-10-538;
- 6) Na fakturze/rachunku należy wskazać numer umowy z RARR S.A., na podstawie której realizowany jest przedmiot zamówienia. Nazwa przedmiotu zamówienia (zakres wykonywanych usług) musi być tożsamy z przedmiotem umowy;
- 7) Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności za wykonanie danego etapu przedmiotu umowy w terminie do 14 dni od daty skutecznego doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury/rachunku;
- 8) Płatność zostanie dokonana przelewem bankowym na rachunek bankowy wskazany w fakturze Wykonawcy;
- 9) Przez datę zapłaty rozumie się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

IX. KODY CPV

CPV 55120000-7: Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji.

CPV 55300000-3: Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.

CPV 55510000-8- usługi bufetowe

CPV 55500000-5 : Usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków

CPV 55520000-1: Usługi dostarczania posiłków na potrzeby spotkań.

CPV 55521200-0: Usługi dostarczania posiłków na przyjęcia.

CPV 79952000-2: Usługi organizacji wydarzeń.

X. Kryteria oceny ofert, sposób oceny kryterium, ich znaczenie

80%- Cena

20% -Liczba gwiazdek Hotelu

Trzy gwiazdki - 0 pkt

Cztery i więcej gwiazdek - 20pkt

Sporządził/a: Joanna Płodzień, Jakub Karp