

## Załącznik nr 2 – Opis Przedmiotu Zamówienia

### Szczegółowy opis i zakres przedmiotu zamówienia

- 1) **Nazwa zamówienia, liczba osób, dni**
- 2) **Źródło finansowania**
- 3) **Termin realizacji przedmiotu zamówienia**
- 4) **Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia**
- 5) **Transport, zakwaterowanie, wyżywienie uczestników Szkoły Liderów, wynajem sali**
- 6) **Zapewnienie wyżywienia**
- 7) **Dodatkowe uwagi do wyżywienia**
- 8) **Zapewnienie sali**
- 9) **Ubezpieczenie uczestników (NW)**
- 10) **Sposób rozliczenia, płatności**
- 11) **Ochrona danych osobowych**
- 12) **Kody CPV**
- 13) **Dodatkowe uwagi**

#### **1) Nazwa zamówienia, liczba osób, dni**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi transportowej i noclegowej wraz z całodziennym wyżywieniem, ubezpieczenie (NW) uczestników, udostępnienie sali szkoleniowej na potrzeby jednej edycji wyjazdowej Szkoły Liderów w ramach projektu „ROWES – szansą rozwoju sektora ekonomii społecznej w subregionie II”.

Liczba osób:

Uczestnikami Szkoły Liderów będzie minimum 15 osób - maksimum 20 osób. Uczestnicy to osoby dorosłe, oddelegowani członkowie Podmiotów Ekonomii Społecznej lub Przedsiębiorstw Społecznych.

Liczba dni i godzin:

Szkoła Liderów obejmie 7 kolejnych dni następujących po sobie. Zajęcia dydaktyczne stanowić będą 56 godzin, nie więcej niż 8 godzin szkolenia przypadających na 1 dzień (przy założeniu, że 1 godzina dydaktyczna = 45 minut zegarowych).

Zamawiający powiadomi Wykonawcę o liczbie uczestników i o terminie rozpoczęcia zajęć minimalnie 2 tygodnie przed datą rozpoczęcia Szkoły Liderów.

#### **2) Źródło finansowania**

- Projekt pn.: „ROWES – szansą rozwoju sektora ekonomii społecznej w subregionie II” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020
- Informacje o projekcie:  
Numer i nazwa Priorytetu: Priorytet VIII – Integracja społeczna.  
Numer i nazwa Działania: Działanie 8.5 – Wspieranie sektora ekonomii społecznej w regionie.  
Instytucja, w której został złożony wniosek: Wojewódzki Urząd Pracy w Rzeszowie  
Nr konkursu: RPPK.08.05.00-IP.01-18-007/16  
Okres realizacji projektu: od 01.01.2017 r. do 31.12.2019 r.

Obszar realizacji projektu: województwo podkarpackie – subregion II – powiaty: mielecki, dębicki, ropczycko-sędziszowski, strzyżowski, tarnobrzeski oraz Miasto Tarnobrzeg.

Nazwa Beneficjenta: Rzeszowska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A.

Umowa o dofinansowanie nr RPPK.08.05.00-18-0001/16-00

zawarta w dniu 28.02.2017 r. pomiędzy Wojewódzkim Urzędem Pracy w Rzeszowie, ul. Naruszewicza 11, a Rzeszowską Agencją Rozwoju Regionalnego S.A. w Rzeszowie.

### **3) Termin i zakres realizacji przedmiotu zamówienia**

Przedmiot zamówienia musi być wykonany w **październiku 2019 r.** Dokładny termin i miejsce realizacji musi zostać podane przez Wykonawcę do wiadomości Zamawiającego w terminie do 14 dni od daty podpisania umowy.

### **4) Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia**

Miejscowość położona na terenie województwa podkarpackiego, oddalona od granic Rzeszowa nie mniej niż 30 km. Pożądane jest, by była to miejscowość turystyczna.

### **5) Transport, zakwaterowanie, wyżywienie uczestników Szkoły Liderów, wynajem sali**

#### **Transport:**

Zamawiający wymaga od Wykonawcy zorganizowania i zapewnienie transportu osób biorących udział w Szkole Liderów. Transport obejmuje podróż z miejsca zbiórki/zbiórek – Rzeszów - do miejsca docelowego – hotelu/bazy noclegowej, podróż powrotną oraz wszystkie przejazdy związane z realizacją programu Szkoły Liderów danej edycji. Transport musi być świadczony zgodnie z wymogami ustawy z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym (Dz. U. z 2016. poz.1907 z dnia 2016.11.28 z zm.) przez podmiot posiadający uprawnienia do wykonywania odpłatnego transportu drogowego, a ponadto pojazd musi posiadać aktualną polisę ubezpieczenia OC i NW. Miejscem zbiórki wszystkich uczestników SL będzie parking znajdujący się przy ul. Podpromie w Rzeszowie (35-051 Rzeszów) – przy hali widowiskowo-sportowej.

Zamawiający przewiduje udział w Szkole Liderów osób z niepełnosprawnością ruchową, także osób poruszających się na wózkach inwalidzkich. Wykonawca jest zobowiązany dysponować środkiem transportu umożliwiającym przewóz osób niepełnosprawnych ruchowo, w tym osób na wózkach inwalidzkich, maksymalnie 4 osoby w trakcie edycji. W przypadku uczestnictwa w danej edycji osoby/osób z niepełnosprawnością Zamawiający wymaga od Wykonawcy zapewnienia osoby do opieki dla każdej z tych osób.

#### **Miejsce noclegowe:**

Hotel/baza noclegowa musi być położona w miejscu oddalonym przynajmniej 2 km od głównych traktów drogowych (autostrada, drogi szybkiego ruchu itp.). Ma być to miejsce nie uciążliwe do prowadzenia zajęć dydaktycznych.

#### **Noclegi:**

Wykonawca ma obowiązek zapewnić maksimum 20 uczestnikom szkolenia miejsca noclegowe na łącznie 6 dób hotelowych dla danej edycji Szkoły Liderów.

#### **Warunki noclegu:**

Pokoje 1 lub 2 osobowe z łazienką, ilość pokoi jednoosobowych jest zależna od zapotrzebowania uczestników. Każdy pokój musi być zamykany na klucz, musi mieć okno na zewnątrz i być wyposażony w: dla każdej osoby jedno oddzielne łóżko wraz z kompletem pościeli, szafę/y na ubrania. Każdy pokój musi mieć łazienkę z następującym minimalnym wyposażeniem: wanna lub prysznic, umywalka, sedes, mydło, papier toaletowy, co najmniej jeden ręcznik dla osoby, łazienka jako odrębne pomieszczenie z zamykanymi drzwiami.

Nocleg musi się odbywać przy zachowaniu ciszy nocnej w godzinach od 22.00 – 6.00.

Pokoje i łazienki muszą być sprzątane na bieżąco tj. co najmniej raz dziennie, ręczniki muszą być zmieniane raz na dobę, mydło i papier toaletowy uzupełniane na bieżąco, co najmniej raz na dobę.

Temperatura w salach szkoleniowych, pokojach i łazienkach nie może być niższa niż 18 stopni Celsjusza.

Wszyscy uczestnicy muszą być zakwaterowani w jednym budynku.

Wszystkie obiekty, w których będą się odbywać zajęcia, wyżywienie, noclegi muszą być dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych. W przypadku uczestnictwa osoby/osób z niepełnosprawnością ruchową Zamawiający wymaga od Wykonawcy zapewnienia hotelu przystosowanego dla osoby z niepełnosprawnością ruchową.

## 6) Zapewnienie wyżywienia

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia całodziennego wyżywienia dla każdego uczestnika Szkoły Liderów podczas wszystkich dni zajęć. W razie zapotrzebowania Wykonawca przygotowuje specjalną dietę dla uczestników Szkoły Liderów (wegańska, wegetariańska, bezglutenowa itp.) – informacja, czy któryś z uczestników będzie korzystał z danego rodzaju diety zostanie przesłana Wykonawcy mailowo na minimalnie 3 dni przed datą rozpoczęcia Szkoły Liderów.

### Harmonogram dzienny:

- a) śniadanie w godz. 7.00 - 8.30 (łącznie 6 śniadań, z wyłączeniem pierwszego dnia)
- b) przerwa kawowa + ciastka, owoce: w godz. 11.00-12.00 (co najmniej 15 minut, nie więcej niż 30 minut)
- c) obiad złożony z dwóch dań (1 danie: zupa, 2 danie: danie główne, dodatków, deseru i napoi: godz. 13.00 – 15.00 (czas trwania obiadu max. 60 minut) – każdego dnia
- d) przerwa kawowa w godz. 16.30 - 17.30 + ciastka, owoce (co najmniej 15 minut, nie więcej niż 30 minut)
- e) kolacja, ciepła jednodaniowa (nie zupa) + zimna płyta, godzina podania - 19.00, w tym łącznie 6 kolacji, z wyłączeniem ostatniego dnia.

### Śniadanie.

Ogólne wymagania do wszystkich śniadań i/lub dieta wg zapotrzebowania:

W każdym z 6 dni śniadania dla maksimum 20 osób, w formule szwedzkiego stołu, które będzie wliczone w koszty noclegu. W odniesieniu do śniadań muszą być spełnione następujące warunki:

- a) do wyboru bez ograniczeń: różne rodzaje świeżego pieczywa, Croissanty i ciastka francuskie, masło, dżem, marmolada i miód, wybór jogurtów, świeże, krojone owoce i warzywa (w tym pomidory i ogórki), różne rodzaje płatków śniadaniowych, mleko i mleko odtłuszczone, wybór wędlin, serów, pasztetów, grillowany bekon i kiełbaski śniadaniowe, ciepła jajecznica, kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana; soki owocowe – 100%, min. w 3 smakach, w tym, sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki, dodatki do napojów, w postaci cukru białego, słodzika, śmietanki do kawy o pojemności nie większej niż 300 ml, cytryna pokrojona w plasterki – bez skórki; ponadto, napoje podawane będą w szklanych naczyniach;
- b) kawa i herbata będą świeżo zaparzone i serwowane na gorąco; herbata podawana min. w 3 rodzajach, w torebkach o wadze 1,5 - 2 g – bez ograniczeń na osobę.

### Obiad.

Ogólne wymagania do wszystkich obiadów i/lub dieta wg zapotrzebowania.

Obiad powinien składać się z zupy, dania głównego, dodatków, deseru i napoi:

Posiłki powinny bazować na tradycyjnej kuchni polskiej;

- a) zupy, np.: żurek, kapuśniak, krupnik, barszcz czerwony, rosół, zupa pomidorowa, zupa ogórkowa, zupa grzybowa, chłodnik; potrawy z kapusty i ziemniaków, w ilości min. 200 ml na osobę;

- b) dania główne: wszelkiego rodzaju mięsa - głównie wieprzowina, drób i wołowina, rozmaicie przygotowane, oraz w mniejszym stopniu ryby morskie i słodkowodne, w ilości min. 150 g mięsa lub ryby na osobę, ciepłe dodatki do dania głównego (dobrane odpowiednio do propozycji dania), w ilości min. 100 g na osobę,
- c) zestawy surówek, min 2 surówki dobrane do propozycji dania
- d) deser w postaci ciasta tortowego, min 2 rodzaje, w ilości min. 100 g na osobę,
- e) napoje zimne i gorące do wyboru: 2 rodzaje 100% soków owocowych, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata czarna, zielona, owocowa, w ilości min. 150 ml kawy i min. 150 ml herbaty na osobę, min. 250 ml soków owocowych na osobę i min. 250 ml wody (gazowanej i niegazowanej) na osobę.

### **Kolacja.**

Ogólne wymagania do wszystkich kolacji i/lub dieta wg zapotrzebowania.

Kolacja dla maksimum 20 osób w formie serwowanej, w odniesieniu do każdej kolacji muszą być spełnione łącznie następujące warunki:

- a) porcja na jedną osobę: jedno danie ciepłe składające się z mięsa: minimum 150 gramów, dodatku skrobiowego: minimum 100 gramów oraz surówki: minimum 100 gramów,
- b) kawa, herbata, woda mineralna niegazowana; dodatki do napojów, w postaci cukru białego, słodzika, śmietanki do kawy o pojemności nie większej niż 300 ml, cytryna pokrojona w plasterki – bez skórki;
- c) ponadto, napoje podawane będą w szklanych naczyniach;
- d) na jedną osobę: kawa i herbata będą świeżo zaparzone i serwowane na gorąco; herbata podawana min. w 3 rodzajach, w torebkach o wadze 1,5 - 2 g – bez ograniczeń, woda mineralna – minimum 0,25 l; dodatki do napojów, w postaci cukru białego, słodzika, śmietanki do kawy o pojemności nie większej niż 300 ml, cytryna pokrojona w plasterki – bez skórki – bez ograniczeń;

### **Przerwy kawowe.**

Ogólne wymagania do wszystkich przerw kawowych i/lub dieta wg zapotrzebowania.

W trakcie trwania zajęć Wykonawca zapewni przerwy kawowe dla uczestników, na które będzie się składać kawa oraz inne napoje, a także ciastka kruche - serwowane przed salą, w której będą się odbywać zajęcia:

- a) napoje podawane będą w szklanych naczyniach,
- b) zapewniona zostanie odpowiednia dekoracja stołów (w tym materiałowe obrusy), łyżeczki, widelczyki, serwetki, zastawę (talerze, filiżanki, szklaneczki),
- c) kawa i herbata będą świeżo zaparzone i serwowane na gorąco przez kelnerów,
- d) ponadto, w odniesieniu do przerw kawowych muszą być spełnione następujące warunki:
  - d.1) kawa, herbata oraz inne napoje serwowane bez ograniczeń ilościowych,
  - d.2) herbata podawana min. w 3 rodzajach, w torebkach o wadze 1,5 - 2 g,
  - d.2) soki owocowe – 100% sok – min. w 3 smakach, w tym, sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki,
  - d.3) woda mineralna niegazowana i gazowana,
  - d.4) dodatki do napojów, w postaci cukru białego, słodzika, śmietanki do kawy o pojemności nie większej niż 300 ml, cytryny pokrojonej w plasterki – bez skórki,
  - d.5) minimum 5 rodzajów ciastek kruchych - bez ograniczeń ilościowych.

8.5.2. Przerwy kawowe będą wliczone w cenę dziennego wyżywienia.

### **W odniesieniu do każdego rodzaju posiłku:**

Wykonawca zapewni materiałowe obrusy na stołach, dekorację stołów według własnego uznania oraz sztucce, serwetki, zastawę (talerze, filiżanki, szklanki);

- Posiłki w restauracji, stołówce itp.

Powinny być zapewnione miejsca siedzące dla wszystkich uczestników zajęć, posiłki powinny być serwowane na gorąco, podane na zastawie obiadowej ze sztućcami i serwetkami. Zamawiający nie dopuszcza możliwości stosowania naczyń i sztućców jednorazowego użytku.

Miejsce spożywania posiłków musi znajdować się w tym samym budynku co sala szkoleniowa i noclegi lub w odległości nie większej niż 50 m od niej.

Obiady powinny być zróżnicowane, dany obiad (drugie danie) nie powinien powtarzać się częściej niż raz na 5 dni szkoleniowych. Pożądane jest by śniadania, obiady i kolacje były podawane w restauracji lub innej sali do tego przystosowanej. Niedopuszczalnym jest, aby posiłki były spożywane w sali, w której prowadzone będzie szkolenie.

Koszty posiłków, dowozu cateringu, sprzętu, obsługi kelnerskiej ponosi Wykonawca.

W przypadku zaistnienia w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia okoliczności wskazujących na niewywiązywanie się przez Wykonawcę w należyty sposób z powierzonych mu zadań, Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w terminie 1 dnia zmiany sposobu realizacji tej części przedmiotu zamówienia.

## 7) Dodatkowe uwagi do wyżywienia

- a) posiłki muszą być świeże,
- b) Wykonawca zapewni odpowiednią dekorację stołów (w tym materiałowe obrusy), sztućce metalowe, serwetki, zastawę (talerze porcelanowe, szklaneczki),
- c) obsługa kelnerska w postaci min. 2 kelnerów na 20 uczestników szkolenia.
- d) śniadania, obiady, przerwy kawowe, kolacje są wliczone w cenę dziennego wyżywienia
- e) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia specjalistycznej diety wg zapotrzebowania uczestników (informacja o uczestnikach korzystających z diety zostanie podana Wykonawcy na tydzień przed planowanym terminem rozpoczęcia Szkoły Liderów).

### Uwaga!

Wykonawca w ramach wyżywienia realizując przedmiot zamówienia ma zakaz podawania uczestnikom zajęć alkoholu w jakiegokolwiek postaci.

## 8) Zapewnienie sali na potrzeby szkoleniowe

Wykonawca powinien dysponować lub zapewnić na cele realizacji przedmiotu zamówienia bazę szkoleniową z odpowiednimi pomieszczeniami wraz z zapleczem do przeprowadzenia szkoleń/zajęć dla osób dorosłych.

Wymagania dotyczące sal:

- sale dostosowane do prowadzenia zajęć dla grup o powierzchni przypadającej na osobę przebywającą w sali szkoleniowej (uczestnicy szkolenia oraz trener) nie mniejszej niż 5 m<sup>2</sup>/osobę;
- oświetlone światłem dziennym i sztucznym;
- wentylowane (z dostępem do świeżego powietrza);
- wyposażone w klimatyzację stałą z utrzymywaną podczas szkolenia temperaturą pomiędzy 18 a 24 stopnie Celsjusza
- posiadające możliwość zaciemnienia okien w celu zapewnienia prawidłowej widoczności prezentowanej tematyki zajęć
- wyposażone w akustyczne i jakościowe narzędzia i urządzenia, a także oprogramowania (laptop, rzutnik, projektor multimedialny) i pomoce dydaktyczne (flipchart wraz z kartkami i mazakami) niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia;
- posiadające odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa i higieny pracy;

- w pobliżu sali szkoleniowej (w tym samym budynku) muszą znajdować się łazienki z pełnym węzłem sanitarnym
- na wyposażeniu sali powinien znajdować się krzesła i stoły dla każdego z uczestników

## 9) Ubezpieczenie uczestników (NW)

Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia od nieszczęśliwych wypadków (NW) na kwotę minimalnie 50 000,00 złotych dla każdego z uczestników Szkoły Liderów na czas jej trwania.

## 10) Sposób rozliczenia, płatności.

1) Wynagrodzenie Wykonawcy będzie płatne:

- a) po wykonaniu przedmiotu zamówienia, stwierdzonego protokołem odbioru usługi, który Wykonawca przedłoży Zamawiającemu do akceptacji (podpisu) przed wystawieniem faktury,
  - b) na podstawie faktury, przelewem na rachunek bankowy (wskazany w fakturach Wystawcy) w terminie do 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury,
- 2) Na przedmiot zamówienia składają się następujące pozycje budżetu projektu „ROWES – szansą rozwoju sektora ekonomii społecznej w subregionie II”:

- a) wyżywienie - uczestników Szkoły Liderów
- b) nocleg – uczestników Szkoły Liderów
- c) korzystanie z sali szkoleniowej podczas zajęć,
- d) transport uczestników Szkoły Liderów – z miejsca zbiórki do miejsca noclegu i z powrotem.
- e) ubezpieczenie – uczestników Szkoły Liderów

Wykonawca wystawi fakturę za wykonanie przedmiotu zamówienia z wyszczególnieniem według w/w składowych: a, b, c, d, e - do faktury musi być dołączony protokół wykonania usługi.

Wynagrodzenie, o którym mowa w podpunkcie a) stanowi koszt jaki ponosi Wykonawca za wyżywienie uczestników Szkoły Liderów.

Wynagrodzenie, o którym mowa w podpunkcie b) stanowi koszt jaki ponosi Wykonawca za nocleg uczestników Szkoły Liderów.

Wynagrodzenie, o którym mowa w podpunkcie c) stanowi koszt jaki ponosi Wykonawca za korzystanie przez uczestników Szkoły Liderów z sali szkoleniowej w trakcie prowadzonych zajęć.

Wynagrodzenie, o którym mowa w podpunkcie d) stanowi koszt przejazdu uczestników Szkoły Liderów z miejsca zbiórki do miejsca noclegu i z powrotem (oraz ewentualne koszty dodatkowe – powstałe w niezależnie od Wykonawcy czy Zamawiającego).

Wynagrodzenie, o którym mowa w podpunkcie e) stanowi koszt ubezpieczenie wszystkich uczestników Szkoły Liderów.

- 3) Zamawiający zastrzega, że płatność dotyczyć będzie wyłącznie osób, **które faktycznie wzięły udział w Szkole Liderów.**

## 11) Ochrona danych osobowych

- a) Zamawiający upoważni Wykonawcę do przetwarzania danych osobowych Uczestników Projektu pn. „ROWES – szansą rozwoju sektora ekonomii społecznej w subregionie II” odrębną umową, której podpisania Wykonawca nie może odmówić;
- b) Dane osobowe mogą być przetwarzane przez Wykonawcę jedynie w celu zrealizowania Szkoły Liderów w ramach projektu „ROWES – szansą rozwoju sektora ekonomii społecznej w subregionie II”;
- c) Przy przetwarzaniu danych osobowych Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania ustawy o ochronie danych osobowych z dnia 10 maja 2018 r. (Dz.U. 2018, poz. 1000) oraz rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), które chronią prawa osób, których dane dotyczą zgodnie z obowiązującym stanem prawnym;
- d) Wykonawca jest zobowiązany do podjęcia wszelkich kroków służących zachowaniu przez pracowników mających dostęp do powierzonych danych osobowych, danych osobowych w poufności;
- e) Wykonawca niezwłocznie poinformuje Zamawiającego o wszelkich przypadkach naruszenia tajemnicy danych osobowych lub o ich niewłaściwym użyciu.

## 12) kody CPV

### Główny kod CPV:

55100000-1 Usługi hotelarskie

### Kody dodatkowe:

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

66512100-3 Usługi ubezpieczeniowe

60100000-9 Usługi w zakresie transportu drogowego

## 13) Dodatkowe uwagi

Hotel/baza noclegowa musi mieć dostęp do Internetu. Obsługa hotelu winna powiadomić uczestników Szkoły Liderów o hasle szyfrującym dostęp do sieci Wi-Fi.

Wykonawca zapewni nieograniczony dostęp pracownikom Zamawiającego do hotelu w celu wykonywania czynności związanych z monitoringiem i kontrolą realizowanej przez Wykonawcę usługi w ramach zamówienia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo szczegółowego sprawdzenia stanu faktycznego zgodności wykonywanych usług z zawartą umową.