

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

na usługę kompleksowej organizacji II warsztatów w związku z realizacją projektu pn. *Kondycja społeczno-gospodarcza rodzin z uwzględnieniem zjawiska depopulacji*

1. Uzasadnienie prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

Regionalne Obserwatorium Terytorialne (ROT), działające w strukturach Departamentu Rozwoju Regionalnego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego, wspólnie z Obserwatorium Terytorialnym Województwa Małopolskiego, Urzędem Statystycznym w Rzeszowie oraz Uniwersytetem Rzeszowskim (zwanymi dalej Partnerami), przystąpiło do konkursu dotacji na działania wspierające ROT w zakresie planowania współpracy w ramach wspólnych prac analitycznych. Ministerstwo Inwestycji i Rozwoju (zwane dalej Ministerstwem), będące organizatorem konkursu dotacji ze środków Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020 w dniu 13 lipca 2018 r. rozstrzygnęło konkurs, kwalifikując do realizacji projekt przedłożony przez ROT Województwa Podkarpackiego.

Jednym z głównych efektów realizowanego projektu ma być przeprowadzone przez podmiot zewnętrzny badanie dotyczące kondycji społeczno-gospodarczej rodzin. Z uwagi na rozległy zakres badania, które ma obejmować teren dwóch województw, jak również z uwagi na konieczność ścisłej współpracy z Partnerami na etapie opracowywania m.in. koncepcji badania i opisu przedmiotu zamówienia publicznego oraz późniejszych etapach realizacji badania, niezbędne jest zorganizowanie warsztatów, w których uczestniczyć będą wszyscy Partnerzy. Do uczestnictwa w warsztatach zostaną również zaproszeni pracownicy Ministerstwa. Warsztaty służyć będą prezentacji przez Wykonawcę badania wstępnego raportu metodologicznego i uzgodnieniu z Partnerami ewentualnych uwag do powyższego dokumentu.

2. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa organizacji dwudniowych warsztatów na terenie miasta Krakowa.

Organizacja warsztatów polegać będzie na zapewnieniu kompleksowej usługi hotelarskiej, gastronomicznej dla łącznej grupy ok. 17 osób.

3. Zakres prac w ramach przedmiotowego zamówienia obejmuje:

- 3.1** zapewnienie sali konferencyjno-szkoleniowej dla ok. 17 osób,
- 3.2** zapewnienie noclegów ze śniadaniem dla ok. 12 osób
- 3.3** zapewnienie usługi gastronomicznej dla uczestników warsztatów.

4. Organizacja warsztatów/seminariów

4.1 Termin realizacji:

Organizacja drugich warsztatów w ramach projektu pn. *Kondycja społeczno-gospodarcza rodzin z uwzględnieniem zjawiska depopulacji* przewidziana jest na 24- 25 kwietnia 2019 r. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu warsztatów. Dokładne terminy warsztatów zostaną uzgodnione z Wykonawcą najpóźniej 5 dni przed planowanym terminem warsztatów.

4.2 Miejsce warsztatów/ seminariów:

Miejscem przeprowadzenia warsztatów będzie obiekt spełniający standard minimum 3 gwiazdek hotelowych (w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie). Hotel musi znajdować się w odległości nie większej niż 5 km od Dworca Głównego PKP w Krakowie (najkrótsza, możliwa trasa pokonywana pieszo, weryfikowana przez Zamawiającego na podstawie ogólnodostępnych portali umożliwiających sprawdzenie odległości np. maps.google.pl). Hotel musi być zarejestrowany w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich, musi również spełniać wymagania przepisów BHP oraz musi być dostosowany do osób niepełnosprawnych, o ile wśród uczestników warsztatów będą osoby niepełnosprawne. Wykonawca przedstawi propozycje lokalizacji hoteli do akceptacji przez Zamawiającego. Zmiana miejsca wydarzenia będzie możliwa wyłącznie za zgodą Zamawiającego przy zastrzeżeniu, że zmiana ta zostanie zgłoszona w terminie umożliwiającym poinformowanie uczestników o zmianie lokalizacji, a nowe miejsce będzie spełniało powyższe wymagania.

4.3 Liczba uczestników

W warsztatach uczestniczyć będzie ok. 17 osób, z zaznaczeniem, że z noclegów będzie korzystało ok. 12 osób. Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo zapewnić nocleg dla uczestników warsztatów w hotelu, w którym będą odbywały się warsztaty. Liczba uczestników oraz liczba osób korzystających z noclegów w poszczególne dni może być różna i zostanie ustalona na podstawie zgłoszeń uczestników oraz przekazana do Wykonawcy nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem terminu świadczenia usługi. Rezerwacja pozostałych noclegów zostanie anulowana bez konieczności ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego. W przypadku mniejszej liczby uczestników, zapłata za usługę zostanie pomniejszona do kosztu faktycznej liczby zgłoszonych uczestników warsztatów.

4.4 Ramowy program warsztatów, świadczenia usługi gastronomicznej, noclegowej i wynajmu sali

Ramowy program warsztatów	
19:00-20:00	Kolacja dla osób korzystających z noclegu
I dzień	
08.00-09.00	Śniadanie dla osób korzystających z noclegu
9:00-10:30	Warsztaty

10:30-11:00	Przerwa kawowa
11:00-13:00	Warsztaty
13:00-14:00	Obiad
14:00-15:30	Warsztaty
15:30-16:00	Przerwa kawowa
16:00-18:00	Warsztaty
19:00-20:00	Kolacja
II dzień	
08:00-09:00	Śniadanie dla osób korzystających z noclegu
09:00-10:30	Warsztaty
10:30-11:00	Przerwa kawowa
11:00-13:00	Warsztaty
13:00-14:00	Obiad

Program warsztatów może ulec modyfikacji przy niezmienionej liczbie posiłków.

5. Wymagania wobec oferty Wykonawcy:

5.1 Wymagania dotyczące sali konferencyjno- szkoleniowej

Wykonawca zobowiązany jest do zarezerwowania oraz przygotowania jednej sali konferencyjno- szkoleniowej w godzinach zgodnych z ramowym programem warsztatów. Sala powinna pomieścić co najmniej 17 osób. Sala musi być wyposażona w co najmniej:

- a. stoły i krzesła dla 17 osób ustawione w kształcie podkowy,
- b. sprawną i wydajną wentylację i klimatyzację umożliwiającą regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia,
- c. zestaw multimedialny (projektor, ekran ścienny lub wolnostojący, laptop z ładowarką, mikrofon bezprzewodowy, pilot do przełączania slajdów) umożliwiający wyświetlanie prezentacji multimedialnych,
- d. dostęp do Internetu (w tym dostęp do Wi-Fi)
- e. zapewnienie pomieszczenia z dostępem m.in. do urządzenia drukującego, kopiującego, dostępem do Internetu,
- f. zaplecze sanitarne,

Sala musi być odrębnym pomieszczeniem, niezależnym od sali restauracyjnej i pokoi hotelowych. Sala warsztatowa musi być oddalona od źródeł hałasu dochodzących z otoczenia, w tym od imprez odbywających się wewnątrz i na zewnątrz obiektu.

Sala musi być posprzątana, uporządkowana, musi spełniać przepisy BHP i PPOŻ. Toalety muszą być łatwo dostępne, posprzątane, bez nieprzyjemnych zapachów.

Wykonawca musi zapewnić również pomieszczenie do przechowywania odzieży wierzchniej (np. szatnię).

Wykonawca będzie odpowiedzialny za obsługę sali, tj.:

- oznakowanie sali (w tym drogowskazy, informacje na drzwiach). Na wszystkich materiałach powinien znaleźć się nadruk zawierający następujące elementy:
 - logotypy:

- nazwę spotkania,
- ewentualnie inne informacje i elementy graficzne uzgodnione z Zamawiającym;
- uprzątnięcie sali w trakcie i po każdym dniu szkoleń,
- wyznaczenie osoby odpowiedzialnej za obsługę techniczną sprzętu, jak również pomoc przy instalacji sprzętu Zamawiającego,
- wyznaczenie osoby odpowiedzialnej za kontakty robocze z Zamawiającym w miejscu organizacji warsztatów.

5.2 Wymagania dotyczące noclegów

Wykonawca zapewni noclegi (dwie doby hotelowe) dla max. 12 osób w pokojach jedno- i dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania. Zamawiający przekaze liczbę osób korzystających z noclegu nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem warsztatów. Rezerwacja pozostałych noclegów zostanie anulowana bez dodatkowych kosztów. Noclegi muszą być zapewnione w tym samym obiekcie, w którym będą odbywać się warsztaty.

5.3 Wymagania dotyczące usługi gastronomicznej

Usługa gastronomiczna obejmuje:

a. bufet kawowy- miejsce przygotowania bufetu kawowego powinno znajdować się w niewielkiej odległości od sali, w której odbywać się będą warsztaty (dostępne tylko dla uczestników warsztatów). Bufet kawowy powinien być dostępny i uzupełniany na bieżąco w godzinach 9:00-18:00 pierwszego dnia i 9:00- 13:30 drugiego dnia.

Bufet kawowy powinien obejmować m.in.:

- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną butelkowaną,
- serwis kawowy w systemie ciągłym (kawa parzona z ekspresu, co najmniej cztery rodzaje herbaty w torebkach, cukier biały, mleko do kawy 3,2% w mleczniku, cytryna pokrojona w plastry),
- co najmniej 3 rodzaje soków owocowych 100%,
- 2 rodzaje ciast krojonych, ciastka i wyroby cukiernicze,
- kanapki typu tartinki- mięsne i wegetariańskie (min. 4 tartinki na osobę),
- owoce sezonowe.

Wszystkie potrawy podawane na zimno powinny być przygotowane (tzn. pokrojone i ułożone) do bezpośredniego spożycia.

b. śniadania w formie bufetu dla osób korzystających z noclegu (pieczywo różnorodne, wędliny, sery, masło, dżemy, miód, jogurty, płatki śniadaniowe, świeże warzywa sezonowe, kawa, herbata, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana, cytryna, cukier, mleko),

c. obiady w formie bufetu dla ok. 17 osób (2 rodzaje zup, 2 rodzaje mięs, ryba, pierogi, ryż, kasza, ziemniaki, frytki, 3 rodzaje sałatek, ciasta, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana, herbata, kawa parzona z ekspresu),



d. 3- daniowa kolacja serwowana dla uczestników w pierwszym dniu warsztatów (przystawki, danie główne, deser, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana, herbata, kawa).

Wykonawca zobowiązany jest przedstawić ostateczne menu zawierające potrawy mięsne i wegetariańskie (zróżnicowane na każdy dzień szkolenia) do akceptacji przez Zamawiającego maksymalnie 3 dni przed rozpoczęciem warsztatów.

Podczas świadczenia każdej usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni nakrycie stołów oraz stołów barowych (tj. białe obrusy, kotary do dekoracji stołów), serwetki jednorazowe, jednolitą i nieuszkodzoną zastawę stołową (wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych, zaś napoje zimne serwowane będą w szklankach) oraz jednolite i nieuszkodzone sztucze ze stali nierdzewnej. Wykonawca zapewni również obsługę kelnerską w trakcie obiadów, kolacji oraz podczas serwisu kawowego (do uprzątnięcia na bieżąco brudnych naczyń oraz uzupełnienia braków na stołach).

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania.

5.4 Pozostałe wymagania

Wszelkie kwestie związane z organizacją warsztatów będą podlegały akceptacji przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli sposobu realizacji zamówienia na każdym jego etapie i oczekuje od Wykonawcy pełnej współpracy w zakresie:

- a. wyznaczenia osoby/osób do kontaktu roboczego,
- b. przekazywania na każdą prośbę Zamawiającego pełnej informacji o stanie realizacji zamówienia,
- c. konsultowania z Zamawiającym wszelkich istotnych kwestii związanych z realizacją zamówienia.

6. Warunki zapłaty za wykonanie zadania

Podstawą wystawienia faktury przez Wykonawcę jest podpisanie protokołu odbioru zadania przez Stronę umowy. Końcowe rozliczenie z Wykonawcą nastąpi na podstawie zgłoszonej liczby uczestników z uwzględnieniem podanych przez Wykonawcę kosztów stałych i kosztów osobowych.