

**Załącznik do Ogłoszenia – znak sprawy OR-IV.273.2.21.2017/  
Załącznik do umowy nr OR-IV.273.2.\_\_\_\_.2017 z dnia \_\_\_\_\_.06.2017 r.  
w sprawie zamówienia publicznego**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)**

**I. Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie na rzecz Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego usługi polegającej na *organizacji i obsługi panelu inteligentnej specjalizacji wiodącej „Jakość życia”*.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

- zapewnienie 3 sal:
  - jedna na minimum 80 osób – część I ogólna spotkania. Oprócz tego sala ta będzie dostępna przez cały czas trwania spotkania;
  - dwie na minimum 25 osób każda – część II warsztatowa spotkania;
- zapewnienie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 80 osób.

**1.1 Termin warsztatów:**

05 lipca 2017 r.

**1.2 Miejsce warsztatów:**

Hotel o standardzie minimum 3-gwiazdkowym na terenie miasta Rzeszów lub powiatu rzeszowskiego (kategoria obiektu zgodna z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie, hotel musi być zarejestrowany w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich - Dz. U. poz.1945).

**1.3 Liczba uczestników:**

- W warsztatach będzie uczestniczyło maksymalnie 80 osób - zamawiający zobowiązuje się dostarczyć ostateczną liczbę zaproszonych uczestników najpóźniej na 4 dni przed rozpoczęciem panelu.
- Z usługi gastronomicznej będzie korzystało maksymalnie 80 osób - zamawiający zobowiązuje się dostarczyć ostateczną liczbę korzystających z ww. usługi najpóźniej na 4 dni przed rozpoczęciem panelu.

Koszty wyżywienia zostaną wyliczone zgodnie z cenami jednostkowymi przedstawionymi w ofercie Wykonawcy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zapłaty za usługę gastronomiczną, faktycznej liczby uczestników panelu.

#### 1.4 Ramowy program warsztatów:

Dokładny program spotkania, świadczenia usługi gastronomicznej (catering) i wynajmu sal zostanie wysłany drogą e-mailową najpóźniej na dwa dni przed rozpoczęciem panelu.

Ramowy program panelu	
9.00 - 9.30	Rejestracja uczestników
	Powitalna kawa
9.30 – 11.30	Część I ogólna spotkania na Sali konferencyjnej dla wszystkich uczestników
11.30 – 11.45	Przerwa kawowa
11.45 – 13.00	Część II warsztatowa na Sali konferencyjnej i w dwóch mniejszych salach (podział na grupy)
13.00 – 14:00	Lunch
14:00 – 16:00	Dalsza część warsztatów na wszystkich trzech salach

## II. Wymagania wobec oferty Wykonawcy

### 2.1 Wymagania dotyczące sal

- a) Wykonawca zobowiązany jest do zarezerwowania oraz przygotowania jednej sali konferencyjnej oraz dwóch mniejszych w godzinach zgodnych z ramowym programem spotkania, o którym mowa w **pkt 1.4.**
- b) Sale muszą być wyposażone w co najmniej:
  - miejsca siedzące dla minimum 80 osób (część I ogólna spotkania) oraz dla minimum 25 osób w każdej z Sali przeznaczonej na część II warsztaty,
  - sprawną i wydajną wentylację oraz klimatyzację,
  - zestaw multimedialny (projektor, ekran ścienny lub wolnostojący, laptop) - umożliwiający wyświetlanie prezentacji multimedialnych,
  - mikrofony bezprzewodowe – min. 2 sztuki,
  - dostęp do Internetu (w tym dostęp do Wi-Fi),
  - wydzielone miejsce w pobliżu sali na zorganizowanie przerwy kawowej (dostępne tylko dla uczestników warsztatów),
- c) Ponadto sala konferencyjna musi spełniać następujące warunki:
  - musi być posprzątana, uporządkowana, bez zbędnych przedmiotów lub mebli,
  - musi spełniać wymagania dotyczące bezpieczeństwa, tj. BHP i PPOŻ,
  - musi znajdować się w obiekcie dostosowanym do potrzeb osób niepełnosprawnych, o ile wśród uczestników zgłoszonych na szkolenie znajdą się osoby niepełnosprawne,
  - toalety muszą być łatwo dostępne, posprzątane, bez nieprzyjemnych zapachów,
- d) Wykonawca będzie odpowiedzialny za obsługę sali tj.:
  - oznakowanie: w tym informacja na drzwiach wejściowych do budynku, odpowiednio oznaczone drzwi sali konferencyjnej, ewentualne strzałki wskazujące drogę do sali, itp.

Wykonawca uzgodni z Zamawiającym ostateczny projekt ww. materiałów. Na wszystkich materiałach powinien się znaleźć nadruk zawierający następujące elementy:

- logotypy:



- nazwę spotkania
- ewentualne inne informacje i elementy graficzne uzgodnione z Zamawiającym,
- wyznaczenie osoby odpowiedzialnej za obsługę techniczną sprzętu, jak również pomoc przy instalacji sprzętu Zamawiającego,

e) Zamawiający dopuszcza możliwość – przed podpisaniem umowy – dokonania oględzin miejsca realizacji przedmiotu zamówienia w celu faktycznej oceny, czy Wykonawca zapewnia wszystkie wymagania jakościowe postawione przez Zamawiającego.

## 2.2 Wymagania dotyczące usługi gastronomicznej

- a) **Usługa gastronomiczna** obejmuje dzienny serwis kawowy i lunch zgodnie z ramowym programem warsztatów, w pkt 1.4.
- b) **Menu** o charakterze przykładowym:

### Dzienny serwis kawowy dla maksymalnie 80 osób, obejmujący:

- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną butelkowaną min 300 ml (butelki szklane lub plastikowe – 3szt. na osobę),
- serwis kawowy w systemie ciągłym
  - świeżo parzona, gorąca kawa z ekspresu,
  - herbata - co najmniej 4 rodzaje w torebkach,
  - dodatki - cukier biały i brązowy, mleko do kawy (3,2 %) w mleczniku, cytryna pokrojona w plastry,
- soki owocowe 100% - co najmniej 3 rodzaje, butelkowane min 300 ml (butelki szklane lub plastikowe – 3 szt. na osobę)
- 2 rodzaje ciast krojonych, ciastka i wyroby cukiernicze,
- kanapki typu tartinki – mięsne i wegetariańskie, min. 4 tartinki na osobę
- kompozycje owoców - min. 3 rodzaje owoców sezonowych.

Serwis kawowy powinien być dostępny przez cały czas trwania spotkania i uzupełniany na bieżąco w godz. 9.00 – 16.00. Wykonawca w ramach serwisu kawowego zapewni: jednolitą zastawę stołową, nakrycie stołów (białe obrusy), kotary do dekoracji stołów, serwetki jednorazowe, obsługę kelnerską podczas całego spotkania oraz sprząatanie po przerwie kawowej i zakończonym spotkaniu.

### Lunch w formie szwedzkiego stołu dla maksymalnie 80 osób obejmujący:

- Zupę – 2 rodzaje,
- II danie: 2 rodzaje mięs, ryba, pierogi, ryż, kasza, ziemniaki, frytki, 3 rodzaje sałatek/surówek
- napoje: soki 100 % - co najmniej 3 rodzaje, woda mineralna gazowana i niegazowana, herbata czarna i owocowa, kawa czarna i biała,
- ciasta krojone – co najmniej 2 rodzaje oraz wyroby cukiernicze.

Powyższe menu ma charakter przykładowy. Ostateczne menu – do akceptacji Zamawiającego - Wykonawca przedstawi maksymalnie na 4 dni przed rozpoczęciem warsztatów. Podczas świadczenia każdej usługi gastronomicznej, Wykonawca zapewni nakrycie stołów oraz stołów barowych - wyprasowane, czyste obrusy oraz serwetki. Wszystkie dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, a do konsumpcji zostaną przygotowane metalowe sztucce. Użyta zastawa oraz stoły będą czyste i nieuszkodzone. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie obiadu oraz 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.

Zamawiający zastrzega aby miejsce przerwy kawowej oraz podania obiadu, znajdowało się w tym samym obiekcie, w którym będzie odbywała się warsztaty. Pomieszczenie, w którym będzie podany lunch, powinno mieścić jednocześnie wszystkich uczestników spotkania. Dokładny czas trwania i rozkład przerw na posiłki będzie wynikał z harmonogramu warsztatów (**pkt 1.4**) i może ulec zmianie na prośbę Zamawiającego.

### **2.3 Pozostałe wymagania**

- a) Wszystkie kwestie związane z organizacją warsztatów będą podlegały akceptacji Zamawiającego.
- b) Zamawiający zastrzega sobie prawo do współdecydowania i kontroli sposobu realizacji zamówienia na każdym jego etapie i oczekuje od Wykonawcy pełnej współpracy w zakresie:
  - utrzymywania stałego kontaktu (wyznaczenie osoby/osób do kontaktu roboczego, spotkań roboczych, telefonicznych, poprzez e-mail, pisemnego);
  - przekazywania na każde życzenie Zamawiającego dodatkowej, pełnej informacji o stanie realizacji zamówienia;
  - konsultowania z zamawiającym wszelkich innych istotnych kwestii związanych z realizacją zamówienia
- d) Za podane potrawy odpowiada Wykonawca
- e) Wykonawca dostarczy zestawy piśmiennicze dla uczestników panelu (80 szt.) o następujących składnikach każdy: długopis, ołówek i notes z kartkami w kratkę (format B5, min. 32 kartkowy).