

**Załącznik nr 3 do Ogłoszenia – znak sprawy OR-IV.273.2.16.2018/  
Załącznik do umowy nr OR-IV.273.2.\_\_\_\_.2018 z dnia \_\_\_\_ .03.2018 r.  
w sprawie zamówienia publicznego**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)**

**I. Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i obsługa Paneli Inteligentnych Specjalizacji Województwa Podkarpackiego na rzecz Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

- zapewnienie sali na minimum 50 osób podczas każdego panelu w hotelu o standardzie minimum 3-gwiazdkowym na terenie województwa podkarpackiego,
- zapewnienie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 50 osób podczas każdego panelu

**II. Organizacja spotkań**

- a) Planowane jest przeprowadzenie nie więcej niż 24 paneli w okresie od dnia udzielenia zamówienia do maks. 17 grudnia 2018 r., tj:
- 26.03.2018 r., 14.05.2018 r., 03.09.2018 r., 12.11.2018 r. Panel IS Jakość Życia (Zdrowie, Żywność)
  - 27.03.2018 r., 16.05.2018 r., 05.09.2018 r., 14.11.2018 r. Panel IS Jakość Życia (Klimat i Energia)
  - 19.03.2018 r., 21.05.2018 r., 10.09.2018 r., 26.11.2018 r. Panel IS ICT
  - 20.03.2018 r., 22.05.2018 r., 11.09.2018 r., 27.11.2018 r. Panel IS Lotnictwo i Kosmonautyka
  - 02.04.2018 r., 04.06.2018 r., 17.09.2018 r., 03.12.2018 r. Panel IS Motoryzacja
  - 28.03.2018 r., 15.05.2018 r., 04.09.2018 r., 13.11.2018 r. Panel IS Jakość Życia (Turystyka)

Zamawiający przyjmuje, że każdorazowo w jednym panelu weźmie udział maksymalnie 50 osób. Zamawiający zastrzega sobie przesunięcie terminu realizacji poszczególnych paneli do 14 dni przed i po od ww. terminów z dwutygodniowym wyprzedzeniem.

- b) Miejscem przeprowadzenia paneli będzie hotel o standardzie minimum 3-gwiazdkowym na terenie województwa podkarpackiego (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 (Dz.U. z 2017. poz.2166), hotel musi być zarejestrowany w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich (Oświadczenie Wykonawcy złożone wraz z propozycją lokalizacji obiektu – wydruk z CWOH). W przypadku paneli organizowanych w marcu 2018 r. Wykonawca proponuje Zamawiającemu w terminie 3 dni od daty podpisania umowy minimum 3 obiekty z terenu województwa podkarpackiego spełniające ww. warunki, z których Zamawiający wybierze jeden w terminie 3 dni od otrzymania informacji. W kwestii pozostałych Paneli Wykonawca zobowiązuje się do

zapropnowania Zamawiającemu w terminie 21 dni przed datą realizacji danego panelu minimum 3 obiekty z terenu województwa podkarpackiego spełniające ww. warunki, z których Zamawiający wybierze jeden w terminie 3 dni od otrzymania informacji. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o swoim wyborze drogą e-mailową lub telefoniczną.

c) Liczba uczestników:

- We wszystkich panelach będzie uczestniczyło maksymalnie 1200 osób – Zamawiający zobowiązuje się nie później niż na 2 dni przed każdym planowanym terminem rozpoczęcia panelu, po zrekrutowaniu grupy, potwierdzić ostateczną liczbę uczestników.
- Z usługi gastronomicznej będzie korzystało maksymalnie 1200 osób – Zamawiający zobowiązuje się dostarczyć ostateczną liczbę korzystających z ww. usługi najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem panelu.

Zamawiający przyjmuje, że każdorazowo w jednym panelu weźmie udział maksymalnie 50 osób. Dopuszcza się zwiększenie liczby uczestników panelu powyżej liczby 50, jeżeli będą na to pozwalały warunki techniczne lokalu.

Koszty wyżywienia zostaną wyliczone zgodnie z cenami jednostkowymi przedstawionymi w ofercie Wykonawcy.

d) Czas trwania jednego panelu od 6 do 8 godzin z zastrzeżeniem możliwości przedłużenia spotkania. Dokładny program każdego ze spotkań, czasu świadczenia usługi gastronomicznej (catering) i wynajmu sali zostanie dostarczony Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem panelu.

e) Zapewnienie tłumaczenia na język migowy. (WARUNKOWE!)

Wykonawca zapewni tłumacza języka migowego podczas panelu, w godzinach jego trwania, w sytuacji kiedy podczas rekrutacji zgłoszą się osoby z niepełnosprawnościami. Zamawiający na min. 2 dni przed organizacją każdego panelu potwierdzi Wykonawcy potrzebę zapewnienia tłumaczenia.

f) Każdorazowo bufet kawowy musi zostać przygotowany najpóźniej na pół godziny przed rozpoczęciem danego panelu.

g) Wykonawca dostarczy zestawy piśmiennicze dla uczestników panelu (max. 50 szt. Na jednym panelu) o następujących składnikach każdy: długopis, notes z kartkami w kratkę (format B5, min. 32 kartkowy).

### **III. Wymagania wobec oferty Wykonawcy**

#### **3.1 Wymagania dotyczące sali**

a) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania w niżej wymienione elementy sali konferencyjnej na minimum pół godziny wcześniej niż wskazuje program panelu:

- miejsca siedzące dla minimum 50 osób + stoliki do prac warsztatowych,

- sprawną i wydajną wentylację oraz klimatyzację,
- zestaw multimedialny (projektor, ekran ścienny lub wolnostojący, laptop z ładowarką, pilot do przełączania slajdów) – umożliwiający wyświetlanie prezentacji multimedialnych,
- mikrofony bezprzewodowe – min. 2 sztuki,
- dostęp do Internetu (w tym dostęp do Wi-Fi),
- tablicę typu Flipchart z papierem i markerami,
- wydzielone miejsce w pobliżu sali na zorganizowanie przerwy kawowej (dostępne tylko dla uczestników panelu),

b) 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.

c) 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. Na wszystkich materiałach powinien się znaleźć nadruk zawierający następujące elementy:

- logotypy:

Fundusze Europejskie  
Program RegionalnyRzeczpospolita  
PolskaUnia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego

- 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,
- utrzymanie na bieżąco porządku i czystości sali oraz toalet.

d) 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.

### 3.2 Wymagania dotyczące usługi gastronomicznej

a) **Usługa gastronomiczna** obejmuje dzienny serwis kawowy i lunch zgodnie z ramowym programem spotkań, który zostanie dostarczony na 3 dni przed każdym spotkaniem.

b) **Menu:**

**Dzienny serwis kawowy dla maksymalnie 50 osób podczas każdego z paneli, obejmujący:**

- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, butelkowana min. 300 ml (butelki plastikowe – 3 szt. na osobę), która od samego początku panelu w całości powinna być wystawiona w serwisie kawowym,
- serwis kawowy w systemie ciągłym,

- świeżo parzona, gorąca kawa z ekspresu – bez ograniczeń,
- herbata - co najmniej 4 rodzaje w torebkach,
- cukier w saszetkach (5 g): biały i trzcinowy po 2 saszetki na osobę każdego rodzaju,
- mleko do kawy (3,2 %), cytryna pokrojona w plastry – bez ograniczeń
- soki owocowe 100% - co najmniej 3 rodzaje, butelkowane min. 300 ml (butelki szklane lub plastikowe – 3 szt. na osobę), które od samego początku panelu w całości powinny być wystawione w serwisie kawowym,
- 2 rodzaje ciast krojonych (100 g na osobę) ciastka i wyroby cukiernicze (100 g na osobę)
- kanapki typu tartinki – mięsne i wegetariańskie, min. 4 tartinki na osobę
- kompozycje owoców - min. 3 rodzaje owoców sezonowych.

Wykonawca zapewni odpowiednią ilość filiżanek i szklanek na napoje gorące i oddzielnie na napoje zimne (Zamawiający nie dopuszcza naczyń ani sztućców jednorazowego użytku).

Serwis kawowy powinien być przygotowany na minimum pół godziny wcześniej niż wskazuje program panelu oraz uzupełniany na bieżąco. 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 sprzątanie po przerwie kawowej i zakończonym spotkaniu. Mając na uwadze, iż niektóre osoby mogą mieć specjalne potrzeby żywieniowe związane ze stanem zdrowia, które należy uwzględnić przy organizacji cateringu, np. ograniczenia dotyczące spożywania niektórych produktów, Zamawiający zastrzega sobie, iż najpóźniej na 2 dni przed terminem panelu, poinformuje Wykonawcę o ewentualnych szczególnych preferencjach w tym zakresie.

**Lunch w formie szwedzkiego stołu dla maksymalnie 50 osób podczas każdego z paneli obejmujący:**

- Zupę – 1 rodzaj (maks. 50 porcji na jednym panelu)
  - II danie: 1 rodzaj mięsa (maks. 30 porcji na jednym panelu), ryba (maks. 20 porcji na jednym panelu), 2 rodzaje pierogów (5 pierogów na 1 osobę, max. 250 szt. na jednym panelu – 125 ruskich i 125 z kapustą), ryż lub kasza, ziemniaki zapiekane, 2 rodzaje sałatek/surówek
  - napoje: soki 100 % - co najmniej 3 rodzaje, woda mineralna gazowana i niegazowana, herbata czarna, zielona i owocowa, kawa czarna i biała,
- Za podane potrawy odpowiada Wykonawca.

Ilość porcji równa będzie ilości zgłoszonych osób na dwa dni przed panelem.

Ostateczne menu (wybrane konkretne rodzaje: mięsa, pierogów, surówek, zupy,) – do akceptacji Zamawiającego - Wykonawca przedstawi maksymalnie na 3 dni przed rozpoczęciem każdego z paneli. Podczas świadczenia każdej usługi gastronomicznej, Wykonawca zapewni nakrycie stołów oraz stołów barowych - wyprasowane, czyste obrusy oraz serwetki. W pobliżu serwisu kawowego zostaną zapewnione stoliki koktajlowe do konsumpcji na stojąco wraz z obrusem i kurtyną lub pokrowcem – min. 6 szt. na każdy panel. Wszystkie dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych nie jednorazowego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, a do konsumpcji zostaną przygotowane metalowe sztućce. Użyta zastawa oraz stoły będą czyste i nieuszkodzone. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie lunchu 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. Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawa w zakresie Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm).

Zamawiający zastrzega aby miejsce przerwy kawowej oraz podania obiadu, znajdowało się w tym samym obiekcie, w którym będą odbywały się panele. Pomieszczenie, w którym będzie podany lunch, powinno mieścić jednocześnie wszystkich uczestników spotkania. Dokładny czas trwania i rozkład przerw na posiłki będzie wynikał z harmonogramu paneli i może ulec zmianie na prośbę Zamawiającego.

### **3.3 Pozostałe wymagania**

- a) Wszystkie kwestie związane z organizacją paneli 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, obecnej/obecnych podczas trwania każdego ze spotkań),
  - przekazywania na każdą prośbę Zamawiającego dodatkowej, pełnej informacji o stanie realizacji zamówienia,
  - konsultowania z Zamawiającym wszelkich innych istotnych kwestii związanych z realizacją zamówienia.