

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja spotkań rozpowszechniających informację nt. Podkarpackiej Platformy Wsparcia Biznesu wśród MŚP z województwa podkarpackiego.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

- zapewnienie sali na minimum 30 osób podczas każdego spotkania w hotelu o standardzie minimum 3 lub 2 gwiazdkowym na terenie województwa podkarpackiego
- zapewnienie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 30 osób podczas każdego spotkania

II. Organizacja spotkań

- a) Planowane jest przeprowadzenie nie więcej niż 10 spotkań w okresie trzech miesięcy tj. w miesiącu maju, czerwcu i lipcu (okres obowiązywania umowy nie dłużej niż do 31 lipca 2018r.) w dniach od poniedziałku do piątku.

Zamawiający przyjmuje, że każdorazowo w jednym spotkaniu weźmie udział maksymalnie 30 osób. Szacunkowa ilość spotkań z podziałem na poszczególne miesiące: maj - 4, czerwiec - 4, lipiec - 2.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ww. podziału spotkań na poszczególne miesiące.

- b) Miejscem przeprowadzenia spotkań 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). W przypadku braku hotelu o standardzie 3-gwiazdkowym w danym mieście Wykonawca dopuszcza zorganizowanie spotkania w hotelu o standardzie 2-gwiazdkowym.

Proponowane miasta poszczególnych spotkań:

Stalowa Wola, Tarnobrzeg, Mielec, Jasło, Krosno, Sanok, Przemyśl, Jarosław, Dębica, Leżajsk.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do ewentualnej zmiany jednego z miejsc spotkania.

Zamawiający w terminie do 10 dni po podpisaniu umowy przedstawi Wykonawcy dokładne terminy poszczególnych spotkań z zastrzeżeniem, że daty te mogą ulec zmianie na max. 10 dni przed ustalonym terminem spotkania. Wykonawca zaproponuje Zamawiającemu w terminie 3 dni od daty przedstawienia konkretnych terminów spotkań, 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 spotkaniach będzie uczestniczyło maksymalnie 300 osób - Zamawiający zobowiązuje się nie później niż na 2 dni przed każdym planowanym terminem rozpoczęcia spotkania, po zrekrutowaniu grupy, do potwierdzenia ostatecznej liczby uczestników.
- Z usługi gastronomicznej będzie korzystało maksymalnie 300 osób - Zamawiający zobowiązuje się dostarczyć ostateczną liczbę korzystających z ww. usługi najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem spotkania.

Zamawiający przyjmuje, że każdorazowo w jednym spotkaniu weźmie udział maksymalnie 30 osób. Dopuszcza się zwiększenie liczby uczestników spotkania powyżej liczby 30, jeżeli będą na to pozwalały warunki techniczne lokalu.

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

d) Spotkania będą odbywać się w godzinach: 10:00 – 14:00. Dokładny program każdego ze spotkań, czasu świadczenia usługi gastronomicznej (catering) i wynajmu sali zostanie dostarczony Wykonawcy najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem spotkania.

III. Wymagania wobec oferty Wykonawcy

3.1 Wymagania dotyczące sali

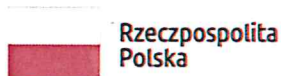
- a) Wykonawca zobowiązany jest do zarezerwowania oraz przygotowania jednej sali konferencyjnej w godzinach zgodnych z programem spotkania,
- b) Sala musi być wyposażona w co najmniej:
 - miejsca siedzące przy stole dla min. 30 osób + stoliki do prac warsztatowych,
 - sprawną i wydajną wentylację oraz klimatyzację,
 - zestaw multimedialny (projektor, ekran ścienny lub wolnostojący, laptop z ładowarką, mikrofon bezprzewodowy, pilot do przełączania slajdów) - umożliwiający wyświetlanie prezentacji multimedialnych,
 - dostęp do Internetu (w tym dostęp do Wi-Fi),
 - wydzielone miejsce w pobliżu sali na zorganizowanie przerwy kawowej (dostępne tylko dla uczestników spotkania),

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

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

3.2 Wymagania dotyczące usługi gastronomicznej

Menu:

Dzienny serwis kawowy dla max. 30 osób podczas każdego spotkania, obejmujący:

- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, butelkowana min 300 ml (butelki plastikowe – 2 szt. na osobę),
- serwis kawowy w systemie ciągłym,
 - świeżo parzona, gorąca kawa z ekspresu,
 - herbata - co najmniej 4 rodzaje w torebkach,
 - cukier w saszetkach biały i trzcinowy - 2 saszetki na osobę,
 - mleko do kawy (3,2 %) w mleczniku, cytryna pokrojona w plastry – bez ograniczeń,
- 2 rodzaje ciast krojonych, ciastka i wyroby cukiernicze,
- kanapki typu tartinki – mięsne i wegetariańskie, min. 4 tartinki na osobę

Serwis kawowy powinien być dostępny przez cały czas trwania spotkań i uzupełniany na bieżąco w godz. 10.00 – 14.00. 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 sprzątnięcie po przerwie kawowej i zakończonym spotkaniu.

Za podane potrawy odpowiada Wykonawca.

Napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych nie jednorazowego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach. Tartinki 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 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r. poz.149 z późn. zm).

3.3 Pozostałe wymagania

- a) Wszystkie kwestie związane z organizacją spotkań 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.

Łęka

DYREKTOR
Departamentu Rozwoju Regionalnego

Danuta Cichoń
Danuta Cichoń