

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

na usługę kompleksowej organizacji I warsztatów w Rzeszowie w związku z realizacją projektu pn. *Kondycja społeczno-gospodarcza rodzin z uwzględnieniem zjawiska depopulacji w dniach 28-29 listopada 2018r.*

1. Uzasadnienie prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

Regionalne Obserwatorium Terytorialne (ROT), działające w strukturze 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. Umowę nr DSR/BGD-II/POPT/99/18 w sprawie realizacji projektu podpisano w dniu 19 października 2018 r.

Jednym z głównych efektów realizowanego projektu ma być przeprowadzone przez podmiot zewnętrzny badanie dotyczące kondycji społeczno-gospodarczej rodzin z uwzględnieniem zjawiska depopulacji. 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 warsztatu w Rzeszowie, w którym uczestniczyć będą wszyscy Partnerzy. Do uczestnictwa w warsztacie zostaną również zaproszeni pracownicy Ministerstwa. Dzięki organizacji niniejszego warsztatu będzie możliwe wspólne wypracowanie dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na realizację planowanego badania.

2. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa organizacji dwudniowych warsztatów w Rzeszowie dla max. 15 osób.

3. Zakres prac w ramach przedmiotowego zamówienia obejmuje:

- zapewnienie sali konferencyjno-szkoleniowej dla max.15 osób,
- zapewnienie miejsc noclegowych ze śniadaniem dla max. 6 osób,
- zapewnienie usługi gastronomicznej dla uczestników warsztatów dla max. 15 osób.

4. Organizacja warsztatów

4.1 Termin realizacji:

28-29 listopad 2018 r.

4.2 Miejsce warsztatów:

Miejscem przeprowadzenia warsztatów będzie hotel o standardzie minimum 3 gwiazdkowym (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) zlokalizowany na terenie miasta Rzeszowa. 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. 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 max. 15 osób. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić nocleg dla max. 6 osób w hotelu, w którym będą odbywały się warsztaty.

Ostateczna liczba osób uczestniczących w warsztatach oraz korzystających z noclegów w ramach warsztatu zostanie ustalona na podstawie zgłoszeń uczestników oraz przekazana do Wykonawcy nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem terminu świadczenia usługi.

W przypadku mniejszej liczby osób uczestniczących w warsztatach, zapłata za usługę zostanie pomniejszona do kosztów faktycznej liczby zgłoszonych uczestników, a rezerwacja pozostałych noclegów zostanie anulowana bez konieczności ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

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.

4.5 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 15 osób. Sala musi być wyposażona w co najmniej:

- a. stoły i krzesła dla 15 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,
- g. dostęp do szatni.

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 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.

4.6 Wymagania dotyczące noclegów

Wykonawca zapewni noclegi (dwie doby hotelowe w dniach 27-28 listopada 2018r.) dla max. 6 osób w pokojach jedno- i dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania z kolacją w dniu 27 listopada 2018r. oraz ze śniadaniem w dniach 28-29 listopada 2018r., w hotelu, w którym będą odbywać się warsztaty. Zamawiający przekaże listę osób korzystających z zakwaterowania nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem warsztatów. Rezerwacja pozostałych noclegów zostanie anulowana bez dodatkowych kosztów.

4.7 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 (świeżo parzona, gorąca kawa 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 noclegów¹ (pieczywo różnorodne, wędliny, sery, dżemy, miód, jogurty, płatki śniadaniowe, świeże warzywa sezonowe, kawa, herbata, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana, cytryna, cukier, mleko, masło),

c. obiady w formie bufetu dla max. 15 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 czarna i biała),

d. kolacja w formie bufetu dla max. 6 osób w dzień poprzedzający rozpoczęcie warsztatów oraz dla max. 15 osób w pierwszy dzień warsztatów (przystawki, danie główne, deser, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana, herbata, kawa).

¹ Cena śniadań wliczona w cenę pokoju hotelowego.

Wykonawca zobowiązany jest przedstawić ostateczne menu (zróżnicowane na każdy dzień warsztatów) 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. Pozostałe wymagania wobec Wykonawcy

Wszelkie kwestie związane z organizacją warsztatu 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. utrzymywania stałego kontaktu (wyznaczenie osoby/osób do kontaktu roboczego, spotkań roboczych, telefonicznych, poprzez e-mail, pisemnego),
- c. przekazywania na każdą prośbę Zamawiającego pełnej informacji o stanie realizacji zamówienia
- d. konsultowania z Zamawiającym wszelkich istotnych kwestii związanych z realizacją zamówienia.

6. Łączna kwota za wykonanie usługi oraz ceny jednostkowe:

Zamawiający będzie wymagał, aby Wykonawca przed podpisaniem umowy dostarczył wykaz jednostkowych kosztów za organizację niniejszej usługi tj.

- cenę brutto za usługę cateringową, obejmującą kolację w dniu 27 listopada 2018r. dla osób korzystających z noclegów, serwis kawowy, obiad oraz kolacje w 28 listopada 2018r. oraz serwis kawowy i obiad w dniu 29 listopada 2018r. (cena podana za jedna osobę)

- cenę brutto za zakwaterowanie uczestników warsztatu w dniach 27-28 listopada 2018r., obejmującą nocleg ze śniadaniem (cena podana za jedną osobę).

Na podstawie powyższych cen jednostkowych Wykonawca pomniejszy kwotę całości zamówienia w przypadku mniejszej liczby zgłoszonych uczestników warsztatów oraz osób korzystających z noclegów.