

Załącznik nr 1

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (SOPZ)

Przedmiotem zamówienia jest organizacja dwóch dwudniowych spotkań dla osób zaangażowanych we wdrażanie Regionalnych Programów Operacyjnych w dniach 11-12 oraz 13-14 lutego 2020 r.

Termin spotkań: 11-12 i 13-14 lutego 2020 r.

Liczba uczestników: maksymalnie 50 osób na każde spotkanie.

Zamawiający zastrzega sobie, że ostateczna liczba osób biorących udział w spotkaniu może ulec zmniejszeniu!

Do zadań Wykonawcy należeć będzie:

Zadanie 1.

Rezerwacja noclegów

- Wykonawca zobowiązany jest do wstępnej rezerwacji noclegów ze śniadaniem (noc z 11 na 12 lutego oraz 13 na 14 lutego br.) w pokojach jednoosobowych dla **35 osób** w hotelu spełniającym standard minimum 4 gwiazdek na terenie miasta Rzeszowa (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 być zarejestrowany w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich, musi również spełniać wymagania przepisów BHP oraz musi być dostosowany do osób niepełnosprawnych. **Uczestnicy spotkania indywidualnie pokryją koszty noclegów.** W przypadku mniejszej liczby osób korzystających z noclegu, rezerwacja pozostałych noclegów zostanie anulowana bez konieczności ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego. Wykonawca rezerwuje również ok. 10 miejsc parkingowych dla samochodów osobowych.

Zadanie 2.

Zapewnienie sali konferencyjnej na min. 50 osób w dniach od 11 do 14 lutego 2020 r. w hotelu, w którym zarezerwowany został nocleg dla uczestników spotkań.

Wykonawca zobowiązany jest do zarezerwowania oraz przygotowania jednej sali konferencyjno- szkoleniowej mieszczącej min. 50 osób w godzinach od 12.00 do 18.00 w dniach 11 i 13 lutego oraz w godzinach od 9.00 do 13.00 w dniach 12 i 14 lutego 2020 r. w obiekcie/hotelu, w którym potwierdzony został nocleg uczestników spotkania, bez konieczności wychodzenia na zewnątrz.

Sala musi być wyposażona w co najmniej:

- miejsca siedzące dla minimum 50 osób przy stołach ustawionych na kształt litery „C”
- zestaw multimedialny (projektor, ekran ścienny lub wolnostojący, laptop) umożliwiający projekcję prezentacji multimedialnych w Full HD ,
- sprawną i wydajną wentylację oraz klimatyzację,
- mikrofony bezprzewodowe – min. 2 sztuki,
- dostęp do Internetu (w tym dostęp do Wi-Fi) z prędkością co najmniej 5 Mb/s,
- wydzielone w pobliżu sali stanowisko rejestracji uczestników,
- wydzielone w pobliżu sali miejsce na zorganizowanie przerwy kawowej (dostępne tylko dla uczestników konferencji),
- wydzieloną przestrzeń w pobliżu sali z przeznaczeniem na szatnię,
- zaplecze sanitarne.

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

Wykonawca będzie odpowiedzialny za obsługę sali, tj.: oznakowanie sali (w tym drogowskazy, informacje na drzwiach). Na wszystkich materiałach powinien znaleźć się nadruk zawierający informacje o nazwie spotkania i ewentualnie inne informacje i elementy graficzne uzgodnione z Zamawiającym;

Zadanie 3

Zapewnienie bufetu kawowego dla uczestników spotkania w dniach 11-14 lutego br.

Wykonawca zapewni serwis kawowy dla 50 osób uzupełniany na bieżąco w godzinach trwania spotkania :

- ✓ wodę mineralną gazowaną i niegazowaną,
- ✓ 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 lub w pojemniku umieszczonym w ekspresie, cytryna pokrojona w plastry),
- ✓ co najmniej 2 rodzaje soków owocowych 100%,
- ✓ 2 rodzaje ciast krojonych, ciastka i wyroby cukiernicze,
- ✓ przekąski finger food
- ✓ owoce sezonowe.

Zadanie 4

Zapewnienie lunchu bufetowego dla uczestników spotkania w dniach 11-14 lutego br.

Wykonawca zapewni lunch bufetowy dla 50 osób zgodnie z poniższymi wymaganiami:

- ✓ **Zupa- dwa rodzaje**
- ✓ **Danie główne:**
 - dwa rodzaje dań mięsnych
 - ryba w sosie
 - Wegetariańska potrawka typu lasagne
- ✓ **Dodatki:**
 - ziemniaczki opiekane z ziołami
 - ryż z warzywami

- grillowane warzywa
- ✓ **Surówki** – trzy rodzaje
- ✓ **Deser**

- Zamawiający na trzy przed organizowanym spotkaniem ma prawo zgłosić Wykonawcy zmniejszenie liczby osób objętych cateringiem – wówczas kwota podana przez Wykonawcę ulegnie proporcjonalnemu obniżeniu do ilości zgłoszonych osób.
- Wykonawca zobowiązany jest przedstawić ostateczne menu (zróżnicowane na każdy dzień spotkania i uwzględniające posiłki dla wegetarian) do akceptacji przez Zamawiającego maksymalnie 3 dni przed rozpoczęciem spotkania. Podczas świadczenia każdej usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni stoliki wraz z miejscami siedzącymi, 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, oraz podczas serwisu kawowego (do uprzątnięcia na bieżąco brudnych naczyń oraz uzupełnienia braków na stołach).

Zadanie 5

Zapewnienie transportu w dniach 11 i 13 lutego 2020 r.

- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia transportu (autobus ogrzewany/ klimatyzowany) dla 50 osób – uczestników spotkania na trasie o długości maks. 30 km. (trasa objazdu: 2x Rzeszów – Kielnarowa – Rzeszów); Wyjazd z Rzeszowa do Kielnarowej ok. godz. 19.00. Powrót ok godz. 24.00

Zadanie 6

Organizacja kolacji biesiadnej dla 50 osób w dniach 11 i 13 lutego 2020 r.

- Wykonawca zapewni organizację kolacji biesiadnej w Tabernie pod Sosnami w Centrum Turystyki i Rekreacji Wyższej Szkoły Informatyki i Zarządzania w Kielnarowej k. Rzeszowa (adres: Kielnarowa 386A; 36-020 Tyczyn), zgodnie z poniższym opisem:

KOLACJA: (podana porcjowo do stołów za siadanych)

- ✓ Przystawka: Pasztet z gęsi podany z żurawiną i proziakiem
- ✓ Danie główne: Sarnina otulona boczkiem podana z kopytkami domowymi i buraczkami na ciepło

DESER: Szarlotka

PAKIET NAPOJÓW: Kawa, herbata na stole szwedzkim (bez ograniczeń), sok 0,5l/osobę, woda w dzbanku z cytryną i miętą bez ograniczeń, kwas chlebowy

ZIMNA PŁYTA: (na stole szwedzkim)

- ✓ sałatka jarzynowa tradycyjna

- ✓ studzienina
- ✓ kiełbasa wiejska, wyroby wędzone
- ✓ deska serów
- ✓ proziaki z masłem czosnkowym
- ✓ smalczyk ze skwarkami
- ✓ ogórki kiszane, pikle
- ✓ chleb pieczony na liściu kapusty

NA CIEPŁO – na stole szwedzkim

- ✓ Żurek myśliwski podany w kociołku
- ✓ Mix pierogów 6szt/osobę (ruskie, z kapusta, kresowe) podane w bemarach

Kwota zestawu wynosi 180,00 zł brutto/osobę. Wstępnej rezerwacji kolacji dokonał Zamawiający. W przypadku zmniejszenia liczby uczestników, kwota za kolację ulegnie proporcjonalnie zmniejszeniu do faktycznej liczby osób biorących udział w objęździe.

Zadanie 7.

Zapewnienie 100 szt. torebek reklamowych, które pomieszczą format A4 wykonanych z ekologicznego papieru z umieszczonym logotypem w wersji monochromatycznej

Wykończenie: torebka wykonana z papieru w kolorze brązowym minimum 170 g/m2, wzmocnienia górne i dolne, uchwyt w postaci sznurka, przewlekany do środka, ze specjalnym zakończeniem. Nadruk z wykorzystaniem poniższych znaków graficznych:



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Unia Europejska
Europejskie Fundusze
Strukturalne i Inwestycyjne



Wymagania ogólne w stosunku do Wykonawcy:

1. Podczas realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- a) ścisłej współpracy z Zamawiającym,
- d) działania z dochowaniem najwyższej staranności i zgodnie z obowiązującym stanem prawnym oraz regulacjami organizacyjnymi i technicznymi, w tym w szczególności regulacjami zawartymi w przepisach bhp, Instrukcji Bezpieczeństwa itp.

2. Wykonawca odpowiada za:

- a) koordynację i nadzór nad wszelkimi działaniami podejmowanymi w związku z realizacją zamówienia przez zatrudnionych przez siebie pracowników obsługi;
- b) koordynację i nadzór nad wszystkimi zatrudnionymi przez siebie podwykonawcami w celu zapewnienia należytego wykonania zamówienia.

3. Do oferty Wykonawca dołączy dokumenty wskazane w Zaproszeniu do złożenia oferty.

Zamawiający ma prawo obniżyć deklarowaną liczbę uczestników wydarzenia na 5 dni przed planowaną organizacją spotkania. Szczegółowy program wydarzenia zostanie przedstawiony Wykonawcy po podpisaniu umowy.