

Załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu (Istotnych warunków zamówienia)
Znak sprawy: OR-IV.272.2.34.2017

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia

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

Przedmiot zamówienia obejmuje:

- zapewnienie sali na minimum 60 osób podczas każdego Panelu w hotelu o standardzie minimum 3-gwiazdkowym na terenie województwa podkarpackiego
- zapewnienie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 60 osób podczas każdego Panelu

II. Organizacja spotkań

a) Planowane jest przeprowadzenie nie więcej niż 9 paneli w okresie od dnia udzielenia zamówienia do max 14 grudnia 2017 r., tj:

- **19.09.2017r.** Panel IS Jakość Życia (Zdrowie, Żywność)
- **20.09.2017r.** Panel IS Jakość Życia (Klimat i Energia)
- **26.09.2017r.** Panel IS ICT
- **29.09.2017r.** Panel IS Lotnictwo i Kosmonautyka
- **04.10.2017r.** Panel IS Motoryzacja
- **26.10.2017r.** Panel IS Jakość Życia (Turystyka)
- **21.11.2017r.** Panel IS ICT
- **06.12.2017r.** Panel IS Motoryzacja
- **07.12.2017r.** Panel IS Lotnictwo i Kosmonautyka

Zamawiający przyjmuje, że każdorazowo w jednym Panelu weźmie udział maksymalnie 60 osób. Zamawiający zastrzega sobie przesunięcie terminu realizacji poszczególnych Paneli do 7 dni 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 2006. Nr 22. poz.169 z późn. zm.), hotel musi być zarejestrowany w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich (Oświadczenie Wykonawcy złożone wraz z propozycją lokalizacji obiektu). Wykonawca zaproponuje Zamawiającemu w terminie 28 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.

W przypadku Panelu planowanego do realizacji **04.10.2017r.** (Panel IS Motoryzacja – teren miasta Rzeszów lub powiat rzeszowski/ teren miasta Sanok lub powiat sanocki/ teren miasta Stalowa Wola lub powiat stalowowolski/ teren miasta Tarnobrzeg lub powiat tarnobrzewski/ teren miasta Mielec lub powiat mielecki) Zamawiający określi jeden z przedstawionych obszarów realizacji zamówienia w terminie 35 dni. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o swoim wyborze drogą e-mailową lub telefoniczną.

Proponowane miejsca i daty poszczególnych Paneli:

- **19.09.2017r.** Panel IS Jakość Życia (Zdrowie, Żywność) – teren miasta Rzeszów lub powiat rzeszowski
- **20.09.2017r.** Panel IS Jakość Życia (Klimat i Energia) – teren miasta Rzeszów lub powiat rzeszowski
- **26.09.2017r.** Panel IS ICT – teren miasta Rzeszów lub powiat rzeszowski
- **29.09.2017r.** Panel IS Lotnictwo i Kosmonautyka – teren miasta Rzeszów lub powiat rzeszowski
- **04.10.2017r.** Panel IS Motoryzacja – teren miasta Rzeszów lub powiat rzeszowski/ teren miasta Sanok lub powiat sanocki/ teren miasta Stalowa Wola lub powiat stalowowolski/ teren miasta Tarnobrzeg lub powiat tarnobrzewski/ teren miasta Mielec lub powiat mielecki
- **26.10.2017r.** Panel IS Jakość Życia (Turystyka) – teren Bieszczadów
- **21.11.2017r.** Panel IS ICT – teren miasta Rzeszów lub powiat rzeszowski
- **06.12.2017r.** Panel IS Motoryzacja – teren miasta Rzeszów lub powiat rzeszowski
- **07.12.2017r.** Panel IS Lotnictwo I Kosmonautyka – teren miasta Rzeszów lub powiat rzeszowski

c) Liczba uczestników:

- We wszystkich Panelach będzie uczestniczyło maksymalnie 540 osób - Zamawiający zobowiązuje się nie później niż na 3 dni robocze przed każdym planowanym terminem rozpoczęcia Panelu, po zrekrutowaniu grupy, potwierdzi ostateczną liczbę uczestników.
- Z usługi gastronomicznej będzie korzystało maksymalnie 540 osób - Zamawiający zobowiązuje się dostarczyć ostateczną liczbę korzystających z ww. usługi najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem Panelu.

Zamawiający przyjmuje, że każdorazowo w jednym Panelu weźmie udział maksymalnie 60 osób. Dopuszcza się zwiększenie liczby uczestników Panelu powyżej liczby 60, jeżeli będą na to pozwalały warunki techniczne lokalu.

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.

d) Panele będą odbywać się w godzinach: 9:00 – 15:00. Dokładny program każdego ze spotkań, czasu świadczenia usługi gastronomicznej (catering) i wynajmu sali zostanie dostarczony Wykonawcy najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem Panelu.

e) Zamawiający będzie wykonywał przedmiot zamówienia na podstawie informacji składanych każdorazowo przez Zamawiającego na min. 3 dni przed każdym Panelem.

f) Zamówienia, o których mowa w pkt. e) zawierać będą:

- datę i miejsce spotkania,
- temat spotkania,
- ilość uczestników,
- zaakceptowane Menu,
- ostateczny harmonogram przebiegu Panelu

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 dla minimum 60 osób
 - 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 panelu),
 - 10 stolików
- 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. 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,
- utrzymanie na bieżąco porządku i czystości sali oraz toalet.

e) Zamawiający dopuszcza możliwość – przed podpisaniem umowy – 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

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 60 osób podczas każdego z Paneli, obejmujący:

- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, butelkowana 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 Paneli i uzupełniany na bieżąco w godz. 9.00 – 15.00. 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 60 osób podczas każdego z Paneli obejmujący:

- Zupę – 1 rodzaj,

- 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, zielona i owocowa, kawa czarna i biała,
- ciasta krojone – co najmniej 2 rodzaje oraz wyroby cukiernicze.

Za podane potrawy odpowiada Wykonawca.

Ostateczne menu (wybrane konkretne rodzaje mięs, surówek, zupy,) – do akceptacji Zamawiającego - Wykonawca przedstawi maksymalnie na 3 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem każdego ze spotkań. 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 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 2006r. 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