

Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego (Istotnych warunków zamówienia)

Znak sprawy: OR-IV.272.2.16.2019

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
na kompleksową organizację spotkania grupy sterującej w ramach projektu Interreg Europa „Public Policy Living Lab”.

I. Przedmiot zamówienia: organizacja i obsługa spotkania grupy sterującej w ramach projektu Interreg Europa „Public Policy Living Lab” na rzecz Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

- zapewnienie sali konferencyjnej dla minimum 20 osób, która mieści się w odległości nie większej niż 300 metrów od płyty rynku w Rzeszowie,
- zapewnienie usługi gastronomicznej w tym samym budynku co sala konferencyjna, dla maksimum 20 osób każdego dnia spotkania,

II. Czas trwania spotkania: 15.04.2019 r. w godzinach 13:00-21:30 oraz 16.04.2019 r. w godzinach 9:00-12:00

III. Miejsce spotkania: Rzeszów

IV. Wymagania wobec oferty Wykonawcy:

4.1 Wymagania dotyczące sali

a) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania w niżej wymienione elementy sali konferencyjnej na minimum pół godziny przed planowanym rozpoczęciem:

- miejsca siedzące dla 20 osób,
- sprawną i wydajną wentylację oraz klimatyzację,
- zestaw multimedialny (projektor, ekran ścienny lub wolnostojący, laptop z ładowarką, pilot do przełączania slajdów) - umożliwiający wyświetlanie prezentacji multimedialnych,
- 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 spotkania),

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 znajdują 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:



- 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.

4.2 Wymagania dotyczące usługi gastronomicznej

a) Usługa gastronomiczna obejmuje dzienny serwis kawowy i kolację zgodnie z ramowym programem spotkania.

b) Menu:

Dzienny serwis kawowy dla 20 osób podczas każdego dnia, obejmujący:

- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, butelkowana min. 300 ml (butelki plastikowe – 2 szt. na osobę), która od samego początku w całości powinna być wystawiona w serwisie kawowym,
- serwis kawowy w systemie ciągłym,
 - świeżo parzona, gorąca kawa z ekspresu ciśnieniowego – 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 2 rodzaje, butelkowane min. 300 ml (butelki szklane lub plastikowe – 2 szt. na osobę), które od samego początku spotkania 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
- zupę - 250 ml na osobę
- kompozycje owoców - min. 3 rodzaje owoców sezonowych.

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

Serwis kawowy powinien być przygotowany na minimum pół godziny wcześniej niż wskazuje agenda spotkania oraz uzupełniany na bieżąco.

Kolacja dla maksymalnie 20 osób w pierwszym dniu spotkania, w restauracji, która mieści się w tym samym budynku co sala konferencyjna. Kolacja powinna być zorganizowana w wyodrębnionej części restauracji, w której możliwa będzie swobodna rozmowa i dalsza wymiana doświadczeń uczestników spotkania. Na kolację powinien składać się posiłek obejmujący:

- Przystawkę;
- Danie główne w czterech wariantach do wyboru (mięsne/jarskie);
- Deser (dwa rodzaje do wyboru);
- Deska serów – 5 rodzajów sera po 30 g każdego rodzaju na osobę,
- Napoje do wyboru: woda mineralna gazowa i niegazowana, soki 100% - co najmniej 2 rodzaje, kawa i herbata,
- Kolacja serwowana około godz. 19:00.
- Za podane potrawy odpowiada Wykonawca.

Ostateczne menu – do akceptacji Zamawiającego - Wykonawca przedstawi maksymalnie na 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem spotkania. Podczas świadczenia 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. 5 szt. 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 kolacji 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 na dwa dni przed organizowanym spotkaniem ma prawo zgłosić Wykonawcy zmniejszenie liczby osób objętych cateringiem – wówczas kwota podana przez Wykonawcę ulegnie proporcjonalnemu obniżeniu do ilości zgłoszonych osób.