

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i obsługa konferencji „*Symbioza czy dysonans? – pracodawcy i pracownicy na Podkarpaciu*”, zgodnie z poniższym opisem:

1. Termin konferencji – 18 marca 2020 r.
2. Godziny konferencji – 9.30 – 15.00
3. Miejsce konferencji – sala audytoryjna Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego, Al. Ł. Ciepelińskiego 4 (II piętro)
4. Zapewnienie cateringu dla 150 osób:
 - a) bufet kawowy (przed rozpoczęciem konferencji oraz w czasie jej trwania):
 - trzy rodzaje soków naturalnych (do zaproponowania przez Wykonawcę) serwowanych w szklanych dzbankach,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana w szklanych butelkach 0,33 l,
 - świeżo parzona, gorąca kawa i herbata (3 rodzaje herbat w torebkach – czarna, zielona, owocowa), cukier, świeża cytryna w plastrach bez ograniczeń, świeże mleko w dzbanuszkach. Każda torebka herbaty oraz cukru oddzielnie pakowana, co najmniej 2 torebki na osobę,
 - wyroby cukiernicze: 3 rodzaje kruchych ciasteczek domowego wypieku, 2 rodzaje sezonowych ciast domowego wypieku, np. sernik, szarlotka, brownie;
 - tartinki bankietowe – 6 rodzajów, w tym mięsne i wegetariańskie – po 7 sztuk na osobę,

Bufet kawowy ma być dostępny i uzupełniany przez cały okres trwania konferencji dla jego uczestników.

- b) lunch (ok. godz. 13.00) w formie szwedzkiego stołu obejmujący:
 - zupa krem dwa rodzaje (200 ml na jedną osobę do wyboru),
 - danie mięsne dwa rodzaje (np. schab w sosie własnym, filet z kurczaka faszerowany itp. (150 g na jedną osobę do wyboru)
 - ziemniaki opiekane,
 - ryż z przyprawami,
 - warzywa na parze,
 - sezonowa surówka 3 rodzaje do wyboru,
 - 2 rodzaje swojskich pierogów: pierogi ruskie, pierogi ze szpinakiem,
 - 2 rodzaje mini gołąbków – z ryżem i mięsem oraz kaszą i grzybami.

Wszystkie potrawy podawane na ciepło przez cały czas trwania spotkania muszą pozostać ciepłe dla uczestników. Wszystkie potrawy podawane na zimno muszą zostać przygotowane (tzn. pokrojone i ułożone na tacach) do bezpośredniego spożycia. Przy wydawaniu potraw Zamawiający zakłada formę szwedzkiego stołu, jednak ze wskazaniem konieczności zwrócenia przez Wykonawcę uwagi na zachowanie czystości, bieżące porządkowanie i uzupełnianie naczyń.

Wykonawca podczas świadczenia usługi cateringowej będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawa w zakresie Ustawy z dnia 25 sierpnia 2016 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.)

Wykonawca zapewni stałą obsługę kelnerską usługi gastronomicznej (min. 4 osoby, które będą wydawać ciepłe posiłki oraz na bieżąco utrzymywać czystość przy stołach bufetowych) oraz sprzątanie po zakończonej konferencji, w tym wywóz śmieci.

Zapewnieni przez Wykonawcę kelnerzy oraz inne osoby z obsługi powinni zachować odpowiedni dress code (dopuszczalne kolory ubrań to: biały, czarny, szary, granatowy).

- c) zabezpieczenie kompleksowego sprzętu cateringowego dla tego typu usługi, w tym: jednolitej zastawy stołowej porcelanowej oraz szklanej, sztućców ze stali nierdzewnej; nakryć stołów (białych obrusów), kotar do dekoracji stołów w kolorze ustalonym z Zamawiającym, serwetek jednorazowych (min. dwuwarstwowych) oraz dekoracji stołów bufetowych w żywe cięte kwiaty,
 - d) zabezpieczenie 20 szt. stołów barowych przybranych obrusami i świeżymi kwiatami.
5. Pokrycie kosztów honorarium/dojazdu/noclegu dla prelegenta wskazanego przez Zamawiającego. Do ceny oferty należy wliczyć kwotę 3 000,00 zł brutto jako pokrycie ww. kosztów.

W przypadku rezygnacji przez Zamawiającego z udziału prelegenta w organizowanej konferencji zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę. Wówczas wynagrodzenie Wykonawcy zostanie obniżone o ww. kwotę

6. Wydruk 300 szt. zaproszeń na konferencję (wydruk dwustronny w kolorze czarnym), zaproszenia w formacie DL, wydrukowane na papierze eko o gramaturze min. 250 g/m, zaproszenia bigowane po dłuższym boku, do zaproszeń odpowiednie koperty eko. Projekt zaproszenia zostanie przekazany przez Zamawiającego na etapie realizacji
- Zaproszenia wraz z kopertami zostaną dostarczone do siedziby Zamawiającego do dnia 2 marca 2019 r.
7. Wykonanie oraz dostawa do siedziby Zamawiającego do dnia 11 marca 2019 r. następujących materiałów informacyjno – promocyjnych w ilości 150 szt. każdego asortymentu:

L.p.	Materiał informacyjno-promocyjny	Przykładowa wizualizacja
1	PENDRIVE – 150 szt. Przenośna pamięć typu flash 2.0 w obrotowej obudowie drewnianej Pojemność: 8 GB Obudowa: drewno Wymiary: 64 x 21 x 14 mm Powierzchnia logo: 45 x 15 mm Rodzaj znakowania: grawer Kolor obudowy: jasne drewno Prędkość: USB 2.0	
2	Eko torba bawełniana PŁASKA – 150 szt. - wykonana z naturalnej bawełny, - ekologiczna - bawełna gramatura min.150 g/m2 - wymiary torby 38 x 42 cm - uszy w kolorze czarnym, wszyte, długości min. 75 cm, - kolor torby jasny beż (kolor naturalna bawełna) - nadruk jednostronny w kolorze czarnym do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie realizacji umowy.	

8. Znaki graficzne do wykorzystania na wszystkich materiałach promocyjnych:



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



lub (wersja pionowa lub pozioma)



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

II. Zamawiający udostępni stoły pod catering, zgodnie z ilością podaną przez Wykonawcę.

III. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszystkie przygotowane potrawy. Wszystkie produkty spożywcze będące przedmiotem zamówienia Wykonawca winien dostarczyć własnym transportem na miejsce spotkania. Sposób transportu oraz opakowanie artykułów muszą zapewnić zabezpieczenie przed uszkodzeniami. Za szkody powstałe z winy nienależytego opakowania oraz/lub transportu winę ponosi Wykonawca.

IV. Zamawiający na trzy dni przed organizowaną konferencją ma prawo zgłosić Wykonawcy zmniejszenie liczby osób objętych cateringiem – wówczas wynagrodzenie Wykonawcy należne za przygotowanie i dostarczenie cateringu ulegnie proporcjonalnemu obniżeniu do ilości zgłoszonych osób - nie mniejszej jednak niż 100 .