

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

DPR-IV.272.7-2.2015

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
USŁUGA KOMPLEKSOWEJ ORGANIZACJI SEMINARIUM
ŚWIĘTOKRZYSKIEJ RADY INNOWACJI W RAMACH PROJEKTU SYSTEMOWEGO
PN.: „PERSPEKTYWY RSI ŚWIĘTOKRZYSKIE - IV ETAP”**

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja dwudniowego seminarium Świętokrzyskiej Rady Innowacji w ramach projektu systemowego „Perspektywy RSI Świętokrzyskie - IV Etap” wdrażanego w ramach Poddziałania 8.2.2 Regionalne Strategie Innowacji Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007 – 2013. Zakres zamówienia obejmuje zapewnienie dla uczestników seminarium zaplecza konferencyjnego wraz z pełnym wyposażeniem technicznym i zapleczem gastronomicznym, wynajmu pokoi oraz transportu.

II. Termin i miejsce seminarium

Seminarium zostało zaplanowane w dniach 24-25 czerwca 2015r. Z uwagi na tematykę seminarium tj. inteligentne specjalizacje regionu – nowoczesne rolnictwo i przetwórstwo spożywcze (w tym udział członków Rady w wizycie studyjnej w firmach działających w tej branży w Sielcu-Kolonii lub Pińczowie) oraz turystyka zdrowotna i prozdrowotna (w tym udział członków Rady w Branżowym Forum Innowacji w Solcu-Zdroju w dniu 25 czerwca od godz. 11.00), oczekiwanym jest zorganizowanie seminarium na terenie województwa świętokrzyskiego, w Solcu-Zdroju bądź w odległości nie większej niż 30 km od Solca-Zdroju.

III. Uczestnicy seminarium

Uczestnikami seminarium będą członkowie Świętokrzyskiej Rady Innowacji wraz z obsługą Sekretariatu, w liczbie nieprzekraczającej 40 osób (dwa dni x 40 osób każdego dnia).

IV. Minimalne wymagania dotyczące obiektów, w których będzie odbywać się seminarium:

Zapewnienie realizacji usługi w obiektach hotelarskich, posiadających przyznaną, co najmniej kategorię czterogwiazdkową (kategoryzacja obiektów hotelarskich uzyskana zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia 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 r. Nr 22, poz. 169), posiadających kompleksowe zaplecze konferencyjno – restauracyjne.

V. Wykonawca w ramach realizacji usługi zobligowany będzie do:

1. Zapewnienia sali konferencyjnej na min. 8 godzin zegarowych dziennie pierwszego dnia oraz min. 3 godziny zegarowe drugiego dnia seminarium wraz z niezbędnym wyposażeniem tj.:

- stoły, krzesła z miękkim siedziskiem w ustawieniu „podkowa” dla minimum 40 uczestników (miejsca siedzące tylko po zewnętrznej części ustawienia stolików, przestrzeń w sali musi pozwalać na swobodne przemieszczanie się);
- stół prezydencki dla min. 3 osób;
- laptop;
- rzutnik multimedialny;
- ekran do rzutnika multimedialnego;
- stolik na sprzęt multimedialny;
- tablica typu flipchart oraz mazaki;
- odpowiednie nagłośnienie;
- klimatyzacja/ogrzewanie; temperatura w pomieszczeniach 22°C - 23°C;
- system zaciemniania i sterowania oświetleniem;
- toaleta dostępna poza salą konferencyjną, ale w bezpośrednim jej sąsiedztwie;
- dostęp do internetu bezprzewodowego;
- zapewnienie obsługi osobowej wchodzącej w skład usługi hotelarskiej (serwis techniczny, obsługa cateringowa);
- zapewnienie w bezpośrednim sąsiedztwie lub na sali miejsca na serwis kawowy;
- miejsca wraz z wyposażeniem dla organizatorów seminarium (stolik oraz miejsce siedzące, dla minimum 1 osoby) w celu zorganizowania rejestracji uczestników, umożliwiającej podpisywanie się na liście obecności oraz dystrybucję materiałów informacyjnych.

2. Zapewnienia obsługi techniczno-administracyjnej podczas trwania seminarium.

Usługa ta obejmuje:

- Oznakowanie sal głównych celem ułatwienia poruszania się uczestników podczas trwania seminarium. Wykonawca dokona oznaczenia wejścia do obiektu oraz pomieszczenia, w którym odbywać się będzie seminarium, zgodnie z aktualnymi wytycznymi Ministra Rozwoju Regionalnego w zakresie informacji i promocji Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki. Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia w w/w miejscach łącznie minimum dwóch papierowych tablic informacyjnych (jedna przed wejściem do budynku oraz jedna przed wejściem do sali) w formacie A3 zawierających informację o seminarium, wraz z agendą i wymaganymi logotypami. Informacja winna być wydrukowana w wersji

- kolorowej. Zamawiający zobowiązuje się do przekazania Wykonawcy projektu graficznego tablicy, w terminie do 3 dni od dnia podpisania umowy;
- Wykonawca zamieści na tablicach informacyjnych aktualne na dzień seminarium znaki graficzne: logo Europejskiego Funduszu Społecznego, logo Unii Europejskiej, herb Województwa Świętokrzyskiego oraz logo Projektu systemowego „Perspektywy RSI Świętokrzyskie” oraz umieści informacje o współfinansowaniu wydarzenia z środków Europejskiego Funduszu Społecznego o treści: Projekt systemowy „Perspektywy RSI Świętokrzyskie - IV Etap” realizowany Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego w ramach Priorytetu VIII, Działania 8.2 Poddziałania 8.2.2. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego;
 - Zapewnienie pełnej obsługi technicznej, polegającej m. in. na: zapewnieniu nagłośnienia wraz z mikrofonami;
 - Zapewnienie nieodpłatnych miejsc parkingowych dla min. ½ uczestników seminarium;
 - Wykonanie stojących wizytowników na stół prezydialny:
ilość: 5, format: 200 x 80 mm, materiał: tworzywo pleksi, wymienna wkładka imienna.
- 3. Zapewnienie wyżywienia** dla uczestników seminarium w liczbie 40 osób każdego dnia seminarium obejmującego:
- a) jeden obiad dwudaniowy (w pierwszym dniu seminarium), w formie bufetu składający się z dań gorących (wybór potraw) oraz deserów podawane ok. godziny 13:00 (bufet oraz przestrzeń restauracyjna znajdują się poza salą konferencyjną, ale w tym samym budynku: min. 2 rodzaje zup, min. 2 rodzaje dania głównego (dania mięsne i wegetariańskie), min. 2 rodzaje surówek/ warzyw, min. 2 rodzaje dodatków (np. ziemniaki i ryż, makaron i frytki itp.), min. 2 rodzaje deserów (ciepłe i zimne do wyboru) oraz napoje zimne i gorące (kawa, herbata, kompot, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana, mleko do kawy, cukier, cytryna);
 - b) jeden permanentny serwis kawowy: świeżo parzona, gorąca kawa i herbata (min. 2 rodzaje herbat w torebkach), ciasta w papilotkach (min. 4 rodzaje), cukier, cytryna, mleczko do kawy, 3 rodzaje soków owocowych (100%), woda mineralna gazowana i niegazowana;
 - c) jedna uroczysta kolacja w formie zasiadanej: kuchnia polska i/lub francuska i/lub śródziemnomorska, obejmująca przystawki (min. 3 rodzaje), danie główne (min. 2 rodzaje, w tym mięsne i wegetariańskie), deser (min. 2 rodzaje), napoje: soki (min. 2 rodzaje), woda mineralna gazowana i niegazowana, świeżo parzona, gorąca kawa i herbata;
 - d) jedno śniadanie w formie bufetu, zawierające dania jarskie i mięsne plus napoje ciepłe i zimne.

- e) jednorazowy serwis kawowy: świeżo parzona, gorąca kawa i herbata (min. 2 rodzaje herbat w torebkach), ciasta w papilotkach (min. 3 rodzaje), cukier, cytryna, mleczko do kawy, woda mineralna gazowana i niegazowana.

UWAGA:

Usługa cateringowa musi być świadczona:

- wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- zgodnie z przepisami prawnymi w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U. Nr 171, poz. 1125 z późn. zm.),
- na zastawie porcelanowej lub szklanej, przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek oraz obrusów materiałowych.

Całość menu będzie ustalana z Zamawiającym na min. 3 dni robocze przed organizacją seminarium, na podstawie wyboru z dwóch kompletnych menu przedstawionych przez Wykonawcę.

- 4. Zapewnienie zakwaterowania** - zakwaterowanie w pokojach: jednoosobowych (max 40 szt.).

5. Zapewnienie transportu

Usługa ta obejmuje:

1. Zapewnienie przewozu max. 40 uczestników seminarium:
 - a. Dzień I: Kielce (Al. IX Wieków Kielc 3) - docelowe miejsce seminarium dwudniowego - Pińczów bądź Solec Kolonia (wizyta studyjna) - miejsce seminarium
 - b. Dzień II: miejsce seminarium - miejsce odbywania się Branżowego Forum Innowacji (Solec-Zdrój) - Kielce (Al. IX Wieków Kielc 3).
2. Zamawiający wymaga, aby środek transportu - z wyłączeniem transportu publicznego - był wyposażony w nie mniej niż 40 miejsc siedzących, oraz spełniał następujące parametry: rok produkcji nie wcześniejszy niż 2010r.; nadwozie w jednolitym kolorze, fabrycznie wyposażony w klimatyzację.
3. Wykonawca zapewni kierowcę ubranego czysto i schludnie.
4. W przypadku awarii podstawionego do wykonania usługi pojazdu, powodującej, że niemożliwe jest uruchomienie pojazdu lub jazda nim naraża jego pasażerów na niebezpieczeństwo lub jest niezgodna z przepisami prawa, Wykonawca ma obowiązek niezwłocznie zapewnić inny pojazd o tych samych parametrach i tym samym standardzie, na własny koszt. O zaistniałej sytuacji Wykonawca niezwłocznie poinformuje Zamawiającego.

6. Ubezpieczenie uczestników

Zapewnienie uczestnikom seminarium ubezpieczenia od Następstw Nieszczęśliwych Wypadków od pierwszego do ostatniego dnia seminarium. W razie wystąpienia wypadku, Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzenia protokołu okoliczności i przyczyn wypadku związanego ze seminarium w drodze do i z miejsca seminarium powstałego z udziałem pracownika Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego oddelegowanego na seminarium, jak i członków Świętokrzyskiej Rady Innowacji.

UWAGA:

1. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby uczestników korzystających z posiłków oraz z zakwaterowania na 2 dni przed seminarium. Wobec powyższego Zamawiający zastrzega sobie możliwość rozliczenia według liczby faktycznie wykorzystanych posiłków i osobodni zakwaterowania. Faktura powinna być wystawiona po zrealizowaniu zamówienia z uwzględnieniem liczby faktycznie wykorzystanych posiłków i osobodni zakwaterowania, z podaniem jednostki miary – osobodni. W dniu podpisania umowy Wykonawca przedstawi kalkulację cenową zawierającą całkowity koszt pobytu jednej osoby na seminarium.
2. Wykonawca zobowiązuje się do pozostania z Zamawiającym w stałym kontakcie i informowania go na bieżąco o stanie przygotowanych seminarium.
3. Zamawiający oczekuje od Wykonawcy, podczas realizacji zamówienia, należytej staranności, wysokiej, jakości świadczonych usług oraz profesjonalnego podejścia do jego wykonywania.
4. Zamawiający wymaga zapewnienia podczas realizacji zamówienia koordynatora/opiekuna, który w trakcie realizacji zamówienia zajmował się będzie koordynacją prawidłowego jego przebiegu oraz będzie czuwał nad sprawnym i terminowym przebiegiem realizacji zamówienia i rozwiązywaniem ewentualnych problemów, które wynikną w trakcie jego realizacji.