

 Załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego

 DPR-IV.052.VI.2.2017

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja XXIII Posiedzenia Świętokrzyskiej Rady Innowacji. Zamówienie zostanie zrealizowane w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020 ze środków 11 Osi Priorytetowej Pomoc Techniczna.

Zakreszamówieniabędzie obejmował organizację dwudniowego Posiedzenia **w Staszowie lub okolicy do 10 km** w dniach **18-19 grudnia 2017 roku**, w tym:

1. **Transport uczestników (ok. 40 osób)** z Kielc do miejsca organizacji Posiedzenia w dniu 18 grudnia br. i z miejsca organizacji Posiedzenia do Kielc w dniu 19 grudnia br. oraz transport uczestników podczas wizyt studyjnych w dn. 18 lub 19 grudnia br. na trasie: miejsce organizacji Posiedzenia – **Huta Szkła Gospodarczego Tadeusz Wrześniak Sp. z o.o.** Grzybów (Gmina Staszów) – **GMC Sp. z o.o. w** Staszowie – (miejsce i trasa może ulec zmianie w obrębie powiatu staszowskiego).
2. Zamawiający wymaga, aby środek transportu był wyposażony w nie mniej niż 40 miejsc siedzących oraz spełniał następujące parametry: rok produkcji nie wcześniejszy niż 2012, nadwozie w jednolitym kolorze, fabrycznie wyposażony w klimatyzację.

W przypadku awarii podstawionego do wykonania usługi pojazdu powodującej, że niemożliwe jest jego uruchomienie lub jazda nim naraża 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.

1. **Wynajem sali konferencyjnej wraz z obsługą techniczną** w dniu 18 grudnia br. na
ok. 4 godziny zegarowe oraz w dniu 19 grudnia br. na ok. 5 godzin zegarowychwraz
z niezbędnym wyposażeniem tj.:
* stoły oraz krzesła z miękkim siedziskiem dla ok. 40 uczestników (miejsca siedzące tylko po zewnętrznej części ustawienia stolików, przestrzeń w sali musi pozwalać na swobodne przemieszczanie się);
* stół prezydialny dla min. 3 osób;
* laptop;
* rzutnik multimedialny;
* ekran do rzutnika multimedialnego;
* stolik na sprzęt multimedialny;
* tablica typu flipchart oraz mazaki;
* odpowiednie nagłośnienie, w tym przynajmniej dwa sprawne, przenośne mikrofony
i przynajmniej jeden statyw z mikrofonem;
* temperatura w pomieszczeniach 22°C-23°C;
* toaleta dostępna poza salą konferencyjną, ale w bezpośrednim jej sąsiedztwie;
* dostęp do Internetu bezprzewodowego;
* zapewnienie w bezpośrednim sąsiedztwie lub na sali miejsca na serwis kawowy;
* miejsce wraz z wyposażeniem dla organizatorów spotkania (stolik oraz miejsce siedzące dla minimum 1 osoby) w celu zorganizowania rejestracji uczestników.
1. **Przygotowanie i zaserwowanie ciągłego serwisu kawowego w trakcie trwania Posiedzenia w dniach 18-19 grudnia br.** **dla ok. 40 osób** każdego dnia w postaci: kawy, herbaty, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, soków100% (min. 2 rodzaje), cukru, mleka, cytryny, ciast/ciasteczek bankietowych w papilotkach (min. 4 rodzaje, min. 3 szt. na osobę), kanapek dekoracyjnych z różnymi dodatkami (min. 3 szt. na osobę).
2. **Przygotowanie i zaserwowanie wraz z obsługą kelnerską obiadów w dniach
18-19 grudnia br. dla ok. 40 osób** każdego dnia, w tym: zupa, dwa ciepłe dania (w tym jedno danie mięsne i jedno danie wegetariańskie), dodatki (surówki, ziemniaki,  sałatki), soki 100% (min. 2 rodzaje).
3. **Przygotowanie i zaserwowanie wraz z obsługą kelnerską kolacji w dniu 18 grudnia dla ok. 40 osób**, w tym:dwa ciepłe dania (w tym jedno danie wegetariańskie), zimne zakąski i min. 2 rodzaje sałatek (do wyboru), soki 100% (min. 2 rodzaje), kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, cukier, mleko, cytryna.
4. **Zapewnienie 1 noclegu dla uczestników**, w tym minimum 20 pokoi jednoosobowych oraz minimum 5 pokoi dwuosobowych, łącznie minimum 30 miejsc noclegowych w pokojach z łazienką wraz ze śniadaniem w formie szwedzkiego stołu w dniu 19 grudnia br.

Dodatkowo Wykonawca zapewnić musi bezpłatny parking dla uczestników spotkania.

Całość menu będzie ustalana z Zamawiającym na podstawie wyboru z dwóch kompletnych menu przedstawionych przez Wykonawcę.

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 2006 r. 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.

Liczba uczestników Posiedzenia oraz liczba potrzebnych miejsc noclegowych mogą ulec zmianie. Zamawiający zastrzega sobie możliwość podania ostatecznej liczby uczestników oraz potrzebnych miejsc noclegowych najpóźniej 2 dni przed terminem Posiedzenia.