

OAK.KCB.2621/108/16

Załącznik nr 1 do Zaproszenia do składania ofert-
Opis przedmiotu zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa wynajmu sali konferencyjnej wraz z pełną obsługą restauracyjną na potrzeby organizacji spotkania Instytucji Pośredniczących.

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu sali konferencyjnej wraz z pełną obsługą restauracyjną na potrzeby organizacji spotkania Instytucji Pośredniczących we wdrażaniu Regionalnych Programów Operacyjnych.

2. Termin realizacji

24-25 listopada 2016r.

Spotkanie rozpocznie się 24 listopada 2016 r. ok. 13:00 (przyjazd, rejestracja uczestników, pierwsza część spotkania), a zakończy się ok. 13:30 drugiego dnia tj. 25 listopada 2016 r.

3. Uczestnicy

Uczestnicy spotkania to przedstawiciele instytucji odpowiedzialnych za wdrażanie środków unijnych dla przedsiębiorców w ramach Regionalnych Programów Operacyjnych. W spotkaniu weźmie udział maksymalnie 60 osób, nie mniej niż 50.

4. Cel i zakres spotkania

Celem spotkania jest wymiana doświadczeń towarzyszących przeprowadzonym naborom wniosków przez poszczególne instytucje oraz nawiązanie współpracy merytorycznej pomiędzy podmiotami odpowiedzialnymi za wdrażanie działań wspierających przedsiębiorczość. Celem współpracy będzie wymiana dobrych praktyk w zakresie organizowanych konkursów, omówienie problematycznych kwestii, porównanie stosowanych rozwiązań.

5. Miejsce spotkania

Wykonawca, który zaoferuje przedmiotową usługę zapewni:

- Hotel/Obiekt konferencyjny z zakwaterowaniem, którym dysponuje, oddalony o nie więcej niż 10 km od Siedziby Zamawiającego tj. Lubelskiej Agencji Wspierania Przedsiębiorczości w Lublinie ul. Wojciechowska 9a, 20-704 Lublin.
- miejsca noclegowe dla uczestników spotkania zapewniające realizację usługi w ramach jednego obiektu – dla 37 osób. Uczestnicy konferencji sami opłacają swój nocleg. Zamawiający zajmuje się jedynie rezerwacją pokoi. Nie jest to wliczane do ceny oferty.

W przypadku, gdy Wykonawca nie dysponuje wystarczającą liczbą pokoi, wówczas Zamawiający dopuszcza sytuację, gdy zostaną zapewnione noclegi dla części uczestników w innym obiekcie gwarantującym jakość usług o równorzędnym lub wyższym standardzie oddalonym od miejsca konferencji o nie więcej niż 1,5 km. Wykonawca zapewni wówczas transport uczestnikom między miejscem odbywania się konferencji a obiektem noclegowym pierwszego i drugiego dnia spotkania.

Zamawiający wymaga aby obiekt, w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia:

- miał standard minimum trzygwiazdkowy (hotel minimum trzygwiazdkowy lub obiekt gwarantujący jakość usług o równorzędnym lub wyższym standardzie w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. Nr 22 z 2006 r., poz. 169 z późn. zm.);
- zapewniał zrealizowanie usługi wynajmu sali konferencyjnej i usługi gastronomicznej;
 - posiadał zaplecze konferencyjne i noclegowo-restauracyjne zapewniające realizację usługi w ramach jednego obiektu;
 - zapewniał bazę żywieniową (restauracja oferująca wyżywienie w pełnym zakresie);
 - bezpłatne szatnie, toalety;
 - bezpłatny parking na minimum 20 pojazdów uczestników spotkania.

6. Obowiązki Wykonawcy:

Świadczenie usługi wynajmu sali konferencyjnej wraz z pełną obsługą restauracyjną na potrzeby organizacji spotkania Instytucji Pośredniczących nie może być powierzone

podwykonawcom (za wyjątkiem sytuacji, o której mowa w pkt. 5, dotyczącym rezerwacji miejsc noclegowych dla uczestników spotkania).

Sala konferencyjna:

- klimatyzowana, oddzielona od innych pomieszczeń; z regulacją temperatury (nie mniej niż 21 stopni C, nie więcej niż 24 stopnie C);
- wyposażona w krzesła i stoły dla uczestników spotkania i prowadzących; możliwe różne rodzaje ustawień krzeseł i stołów;
- podzielna na 3 części - możliwość ustawienia 2 parawanów dla grup dyskusyjnych;
- dostęp do bezprzewodowego Internetu;
- flipchart, papier i mazaki do flipcharta lub ewentualnie tablica suchościeralna z mazakami;
- sprzęt do prezentacji (rzutnik multimedialny, ekran).

Usługa gastronomiczna

Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną dla wszystkich uczestników spotkania, składającą się z:

- **serwis kawowy** dostępny na sali konferencyjnej w trakcie trwania spotkania (od rozpoczęcia spotkania w dniu 24 listopada oraz w dniu 25 listopada aż do zakończenia spotkania): *kawa (naturalna i rozpuszczalna) i herbata z dodatkami – cukier, cytryna, mleko; woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach do 0.5l, soki owocowe 100% w dzbankach, ciasta 3 rodzaje, ciastka kruche, świeże owoce;*
- **2 dwudaniowe obiady** serwowane w I oraz II dniu spotkania: *zupa, drugie danie, deser, napoje zimne i gorące;*
- **kolacja** w I dniu spotkania: *przystawka, 2 dania gorące, różne rodzaje salatek, przystawki zimne, wędliny, sery, świeże warzywa i owoce, różne rodzaje pieczywa, różne rodzaje ciast, napoje zimne (woda gazowana, niegazowana, soki 100%, napoje gazowane) - bez ograniczeń, kawa i herbata z dodatkami (cukier, cytryna, mleko) - bez ograniczeń;*

UWAGA: Wykonawca zapewni w ramach każdego posiłku gorącą wersję wegetariańską (ryba duszona, pieczona, z grilla itp. – nie smażona).

- Wykonawca przygotowuje porcję każdego rodzaju potrawy w ramach danego posiłku (obiad, kolacja – gorące posiłki, przekąski, mięsa, przystawki, sałatki itp.) dla każdego uczestnika spotkania;
- po podpisaniu umowy z Wykonawcą, przedstawi on Zamawiającemu dwie propozycje menu (dwa obiady, kolacja, serwis kawowy). Zamawiający dokona wyboru menu lub powiadomi Wykonawcę o modyfikacji menu w ramach zaproponowanych cen;
- obiady i kolacja muszą być serwowane w osobnym, przystosowanym do podawania posiłków odpowiednim pomieszczeniu, a nie w ogólnodostępnej dla osób z zewnątrz i innych gości hotelowych restauracji;
- obiady i kolacja powinny być podane o odpowiedniej godzinie zgodnie z programem spotkania stanowiącym załącznik do umowy.

7. Obowiązki Zamawiającego:

- przedłożenie listy uczestników spotkania Wykonawcy najpóźniej na dwa dni przed spotkaniem, potwierdzając tym samym faktyczną liczbę uczestników spotkania (nie mniej niż 50 nie więcej niż 60 osób); w przypadku, gdy liczba uczestników warsztatów wyniesie mniej niż 60 osób wynagrodzenie wykonawcy zostanie wówczas obliczone proporcjonalnie w oparciu o koszty jednostkowe wskazane w formularzu cenowym stanowiącym Załącznik nr 2 do Zaproszenia do składania ofert. Wykonawcy należy się wynagrodzenie za realizację przedmiotu umowy dla faktycznej liczby osób, nie mniej niż 50;
- przedłożenie listy uczestników spotkania, korzystających z noclegów najpóźniej na 5 dni przed spotkaniem;
- poinformowanie Wykonawcy o ilości posiłków wegetariańskich;
- po podpisaniu Umowy, zamawiający zorganizuje spotkanie robocze z Wykonawcą celem ustalenia szczegółów organizacji warsztatów;
- oznakowanie sali zgodnie z zasadami oznakowania projektów realizowanych w ramach RPO WL 2014-2020;