
SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i obsługa Konferencji podsumowującej efekty realizacji projektu „Regiony Rewitalizacji”.

Usługa będzie współfinansowana z Funduszu Spójności w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014–2020, budżetu państwa i budżetu województwa mazowieckiego zgodnie z umową nr DPT/BDG-II/POPT/7/20 zawartą w dniu 16 marca 2021 r. pomiędzy Ministrem Funduszy i Polityki Regionalnej a Województwem Mazowieckim

Symbol dostaw i usług zgodnie z CPV:

- 79950000-8 - Usługi w zakresie organizowania wystaw, targów i kongresów
- 55500000-5 - Usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja i obsługa Konferencji podsumowującej efekty realizacji projektu „Regiony Rewitalizacji”, na które składają się: zakup usługi w zakresie organizowania wystaw, targów i kongresów w tym prowadzenie ww. wydarzenia, wynajęcie sali wraz osprzętowaniem audio – video oraz usługi cateringowej.

2. Minimalna liczba uczestników konferencji wynosi 50 osób a maksymalna 80 osób.

II. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie zostanie wykonane w okresie od dnia zawarcia umowy do 15 grudnia 2022 roku po uzgodnieniu ostatecznego terminu z Zamawiającym.

III. MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Wykonawca zapewni salę konferencyjną z pełnym wyposażeniem zlokalizowaną w granicach m.st. Warszawy, nie dalej niż 3 km od siedziby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego w Warszawie (licząc od ul. Jagiellońska 26, 03-719 Warszawa) dostosowaną do przeprowadzenia w/w zdarzenia dla zaplanowanej grupy osób.

IV. ZAKRES RZECZOWY ZAMÓWIENIA - WYKAZ ZADAŃ WYKONAWCY

Zamówienie obejmować będzie organizację (w tym także merytoryczną) i obsługę Konferencji podsumowującej efekty realizacji projektu „Regiony Rewitalizacji” dla łącznie maksymalnie 80 a minimalnie 50 osób. Zamawiający zastrzega możliwość niezrealizowania konferencji w przypadku niezgłoszenia się minimalnej liczby uczestników na dany termin, tj. 40 osób, z informacją o tym fakcie co najmniej na 5 dni roboczych przed terminem realizacji konferencji. Za nabór uczestników spotkań odpowiada Zamawiający.

Wykaz zadań Wykonawcy:

1. zapewnienie sali konferencyjnej w obiekcie o wysokim standardzie, nowoczesnej / oryginalnej architekturze dostępnej dla osób z niepełnosprawnościami, położonej w lokalizacji, zapewniającej swobodny dostęp za pośrednictwem komunikacji miejskiej wraz zagwarantowaniem odpowiedniej liczby obsługi osobowej
2. zapewnienie posiłku dla uczestników konferencji,
3. przygotowanie programu merytorycznego spotkania, w tym zaproszenie panelistów.

IV. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA I WYTYCZNE DO POSZCZEGÓLNYCH ELEMENTÓW ZAMÓWIENIA

1. W zakresie zapewnienie sali konferencyjnej w obiekcie o wysokim standardzie, nowoczesnej / oryginalnej architekturze, położonej w lokalizacji, zapewniającej swobodny dostęp za pośrednictwem komunikacji miejskiej wraz zagwarantowaniem odpowiedniej liczby obsługi osobowej.

1.2. Wykonawca zaproponuje Zamawiającemu co najmniej 3 różne lokalizacje:

- 1.2.1. sala konferencyjna proponowana będzie zlokalizowana w obiekcie o wysokim standardzie, nowoczesnej / oryginalnej architekturze, położona w lokalizacji, zapewniającej swobodny dostęp za pośrednictwem komunikacji miejskiej;
- 1.2.2. miejsce wydarzenia musi być dostępne architektonicznie, czyli dostosowane dla osób z niepełnosprawnością ruchową¹;
- 1.2.3. wymagania dotyczące wyposażenia sali konferencyjnej:
 - 1.2.3.1. sala o powierzchni zapewniającej swobodne ustawienie krzeseł dla ok. 100 uczestników, wydzielenie strefy cateringu,
 - 1.2.3.2. bezpłatny bezprzewodowy dostęp do Internetu dla organizatorów i uczestników konferencji;
 - 1.2.3.3. klimatyzacja gwarantująca utrzymanie temperatury w zakresie 19-22°C, niezależnie od liczby uczestników oraz od temperatury na zewnątrz pomieszczenia.

1.3. Wykonawca zapewni **aranżację sali konferencyjnej**, w tym:

- 1.3.1. sceny/podwyższenia (wymiary zależne od typu sali; preferowane: głębokość min. 2 m; szerokość min. 3 m, wysokość min. 2,5 m - horyzont; wysokość podwyższenia min. 20 cm); ekran diodowy o rozmiarze min. 3x2 m na podwyższeniu min. 1 m;
- 1.3.2. ustawienie krzeseł;
- 1.3.3. świetlną sali konferencyjnej (np. kratownice i inne instalacje do zawieszenia reflektorów, rzutników itd.);
- 1.3.4. dźwiękową, w tym min. 3 mikrofony bezprzewodowe (bezwzględnie konieczne sprawdzenie jakości dźwięku, m.in. sprzężeń zwrotnych);
- 1.3.5. przestrzeni/sali przewidzianej na catering;
- 1.3.6. przestrzeni recepcyjnej;
- 1.3.7. organizację miejsca technicznego do przechowywania sprzętu i innych materiałów;
- 1.3.8. stół na dyplomy przykryty czarnym elastycznym pokrowcem;
- 1.3.9. mównicę multimedialną, wyposażoną w monitor dotykowy dla mówcy i niezależny ekran w panelu przednim oraz mikrofon;

¹ jak w przypisie ¹

1.4. Wykonawca zapewni **odpowiednią liczbę obsługi osobowej** wymaganej do realizacji wydarzenia, gwarantującej jej profesjonalne wykonanie, m.in. w zakresie transportu, montażu, demontażu całości sprzętu i wyposażenia oraz zapewnienie bezawaryjnego przebiegu konferencji, w tym również:

1.4.1. 2 osoby, obsługujące recepcję – rejestracja uczestników, przekazanie zestawów informacyjnych;

1.4.2. 1 osobę obsługującą szatnie lub łatwy dostęp do wieszaków;

1.4.3. min. 1 osobę koordynującą wydarzenie;

1.4.4. **konferansjera**, który:

1.4.4.1. posiada doświadczenie w prowadzeniu podobnych imprez tj w zakresie rewitalizacji;

1.4.4.2. posiada potwierdzoną wiedzę w zakresie rewitalizacji zaś w przypadku projektu

„Regiony rewitalizacji” zdobędzie jej szczegółową wiedzę,

1.4.4.3. będzie gotowy do przeprowadzenia min. 1 próby przed główną konferencją;

1.4.4.4. Zostanie zaakceptowany przez Zamawiającego;

2. W zakresie zapewnienia posiłku dla uczestników konferencji.

Przed rozpoczęciem konferencji:

1. W skład menu na stół powinno wchodzić co najmniej:

- 35 butelek wody mineralnej niegazowanej (0,5 l),

- 25 butelek wody mineralnej gazowanej (0,5 l),

- kawa przygotowana w ekspresie ciśnieniowym – 50 porcji oraz mleko o zawartości tłuszczu min. 1,5%,

- herbata – 40 porcji (różne warianty smakowe do wyboru), herbata w termosach, dodatki: mleko, cukier (brązowy i biały), cytryna (pokrojona w plasterki),

- 3 rodzaje ciastek – po 50 sztuk (ciastka z kawałkami czekolady, ciastka z maszynki (kruche), pierniki).

- 300 tartinek z pieczywa pszennego i żytniego min 7 składnikowe – 3 rodzaje: mięsne (pieczywo, świeże warzywa, pasty serowe, salami), wegetariańskie (pieczywo, świeże warzywa, 2 rodzaje sera), rybne (pieczywo, świeże warzywa, pasty serowe, łosoś wędzony).

Na obiad:

2. Obiad - szwedzki stół:

- kawa przygotowana w ekspresie ciśnieniowym oraz mleko o zawartości tłuszczu min. 1,5%, – 40 porcji,

- herbata – 30 porcji (różne warianty smakowe do wyboru), herbata w termosach, dodatki: mleko, cukier (brązowy i biały), cytryna (pokrojona w plasterki),

- 18 litrów soków owocowych – 100% (np. jabłkowy, porzeczkowy, pomarańczowy),

- 2 rodzaje zup (łącznie co najmniej 250 ml na osobę),

- bufet deserowy (łącznie, co najmniej 100 g na osobę).

Ponadto Zamawiający dopuszcza możliwość dokonywania zmian w menu wskazanym w ofercie

Wykonawcy na etapie realizacji przedmiotu zamówienia. Ewentualne wprowadzenie zmian będą uprzednio uzgadniane pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą. Zastąpienie poszczególnych pozycji menu innymi jest warunkowane m.in. zaproponowaniem w miejsce zastępowanej pozycji posiłku o podobnej kaloryczności, podobnych kosztach przygotowania i marży wykonawcy.

3. Oznakowanie strefy wydzielonej dla uczestników w jednolity i czytelny sposób poprzez umieszczenie w widocznym miejscu, informacji zgodnie z wytycznymi Zamawiającego-dotyczy wszystkich usług w zakresie wyżywienia uczestników konferencji podsumowującej efekty realizacji projektu „Regiony Rewitalizacji” .
4. Zastawę stołową porcelanową i/lub szklaną, odpowiednią do podawanych dań (niedopuszczalne są naczynia oraz sztucze jednorazowego użytku dla wszystkich usług cateringowych.
5. Posiłki podane w formie bufetu z wyborem potraw-dotyczy wszystkich usług cateringowych.
6. Oferowane towary muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych. Muszą spełniać wymogi SANEPIDU i obowiązujące normy jakości żywnościowej.
7. Wszystkie produkty o krótkotrwałym terminie spożycia muszą spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.
8. Wykonawca powinien zapewnić:
 - zastawę niejednorazową, sztucze i szkło czyste, w dobrym stanie, jednego rodzaju kompletu;
 - zastawę i szkło do serwowania napojów: szklanki;
 - półmiski, talerze przystawkowe;
 - serwetki papierowe, co najmniej 3 warstwowe;
 - dostarczenie i przygotowanie stołów (nakrycia i dekoracje).
9. Wykonawca jest zobowiązany do dbania o czystość i porządek w przestrzeniach gdzie serwowane będą posiłki.
10. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, donoszenia dań oraz czystych naczyń.
11. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia cateringu zgodnego z opisem.

3. W zakresie dodatkowych usług Wykonawca zapewni:

Zapewnienie podstawowych środków ochrony w związku z ewentualną kolejną falą pandemii lub innymi okolicznościami, w związku z którymi mogą zostać wprowadzone ograniczenia lub obostrzenia w zakresie realizacji tego typu eventów oraz przestrzeganie obowiązujących przepisów związanych z organizacją eventów w trakcie realizacji zamówienia.

4. W zakresie osób zaangażowanych w realizację przedmiotu zamówienia

Wykonawca zapewni:

a) koordynatora do kontaktów z Zamawiającym, posiadającym doświadczenie w organizacji co najmniej 2 spotkań obejmujących organizację konferencji wraz z zapewnieniem pełnej jej obsługi w tym wyżywienie w ramach każdego spotkania o wartości nie mniejszej niż 20 000,00 zł brutto każde. Koordynator do kontaktów z Zamawiającym musi:

- dysponować telefonem komórkowym z numerem dostępnym dla Zamawiającego i dla uczestników konferencji,
- współpracować z obsługą obiektu miejsca gdzie odbywać się będzie konferencja i osobami ze strony Zamawiającego w kwestiach dotyczących organizacji posiłków i czasu zorganizowanego dla uczestników,
- informować Zamawiającego drogą mailową o aktualnym stanie realizacji przedmiotu zamówienia (na prośbę Zamawiającego) oraz na temat ewentualnych problemów w realizacji zamówienia,

b) umożliwienie Zamawiającemu bezpośredniego kontaktu telefonicznego z poszczególnymi osobami zaangażowanymi w realizację zadania, zarówno z koordynatorem do kontaktów oraz osobami odpowiedzialnymi za obsługę uczestników w obiekcie w którym odbywać się konferencja,

d) Zamawiający nie dopuszcza łączenia funkcji konferansjera i koordynatora do kontaktów z Zamawiającym.

V. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Zamawiający nie pokrywa kosztów związanych z pobytem (wyżywienie) obsługi osobowej Wykonawcy podczas trwania realizacji usługi,

2. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników Konferencji w trakcie trwania realizacji usługi,

3. Wykonawca będzie musiał podpisać klauzulę dotyczącą ochrony danych osobowych (dotyczącą m.in. konieczności usunięcia baz danych po zrealizowaniu umowy) oraz klauzulę dotyczącą poufności przekazywanych danych,

4. O ostatecznej liczbie uczestników konferencji, Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego, drogą telefoniczną lub mailową, najpóźniej na 5 dni roboczych przed terminem Konferencji lub w terminie krótszym, zgodnie z terminem zaproponowanym przez Wykonawcę w złożonej ofercie. Zamawiający w dniu organizacji Konferencji może zwiększyć lub zmniejszyć liczbę uczestników o ok. 10 % w stosunku do zgłoszonej w tym trybie liczby osób, przy czym liczba ta nie może przekroczyć łącznie 80 osób. Zgłoszona liczba osób będzie podstawą do zapłaty,

5. Zamawiający dokona zapłaty tylko za faktycznie zamówione usługi, co oznacza, że Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o udzielenie zamówień do maksymalnych ilości,

6. Wykonawca zapewni obsługę osobową usługi cateringowej,

7. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów prawa powszechnie obowiązującego, w tym przepisów administracyjnych, sanitarnych, bhp, przeciwpożarowych oraz ponoszenie pełnej odpowiedzialności za ich naruszenie.

8. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia dostępności architektonicznej, cyfrowej oraz informacyjno-komunikacyjnej osobom ze szczególnymi potrzebami na każdym etapie realizacji zamówienia, co najmniej w

minimalnym wymiarze, o którym mowa w art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz.U. 2020 poz. 1062).

7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania wizytacji z koordynatorem do kontaktów z Zamawiającym po uprzednim uzgodnieniu z nim terminu w wskazanym przez Wykonawcę obiekcie, w którym realizowana będzie usługa stanowiąca przedmiot zamówienia w celu faktycznej oceny, czy Wykonawca zapewnia wszystkie wymogi jakościowe postawione przez Zamawiającego.

VI. FINANSOWANIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa będzie współfinansowana z Funduszu Spójności w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014–2020, budżetu państwa i budżetu województwa mazowieckiego zgodnie z umową nr DPT/BDG-II/POPT/7/20 zawartą w dniu 16 marca 2021 r. pomiędzy Ministrem Funduszy i Polityki Regionalnej a Województwem Mazowieckim



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Fundusz Spójności

