

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja dwudniowej konferencji ewaluacyjnej pn. „Ewaluacja – obowiązek czy klucz do uproszczeń w realizacji programów operacyjnych” w terminie 4-5 czerwca 2019 r. w Toruniu, z planowaną liczbą uczestników: ok. 100 osób. W skład usługi wchodzi:

I. Zapewnienie sali konferencyjnej

1. Sala konferencyjna

Wykonawca zapewni salę konferencyjną w dniach 4 i 5 czerwca 2019 roku, dostępną w godzinach zgodnych z harmonogramem konferencji.

Wymogi dotyczące sali konferencyjnej:

- a. Usytuowana w obiekcie znajdującym się w centrum Torunia (w odległości nie większej niż 3 km od Poczty Głównej).
- b. Dostosowana do liczby uczestników tj. ok. 100 osób.
- c. Wyposażona w:
 - mównicę z pulpitem umożliwiającym postawienie laptopa wraz z doprowadzonym podłączeniem do sieci elektrycznej oraz podłączeniem do nagłośnienia sali; bezprzewodowy pilot prezentacji multimedialnych; laptop kompatybilny z rzutnikiem umożliwiający odtwarzanie prezentacji, a także plików filmowych oraz posiadający dostęp do sieci internetowej,
 - stół prezydialny dla prelegentów oraz krzesła ustawione w układzie teatralnym dla wszystkich uczestników. Ustawienie krzeseł musi zapewniać swobodny widok na ekran oraz salę. Uczestnicy muszą mieć zapewnione swobodne dojście do wszystkich miejsc siedzących,
 - klimatyzację,

- zainstalowany sprzęt: rzutnik multimedialny, ekran,
- nagłośnienie,
- co najmniej trzy mikrofony: 2 bezprzewodowe i 1 na statywie przy mównicy.

Wykonawca odpowiada za dostosowanie sali do potrzeb konferencji oraz zapewnia sprzątnięcie sali po konferencji.

2. Oznakowanie

Wykonawca zapewni oznakowanie sali konferencyjnej, cateringowej oraz drogowskazy tj. oznakowania informujące uczestników o lokalizacji rejestracji (ustawione od wejścia do budynku do miejsca zlokalizowania rejestracji), wydrukowany program Konferencji na stojakach i drzwiach do sali, w której odbywać się będzie konferencja. Oznakowanie sal będzie zawierać logo RPO WK-P 2014-2020 dostarczone przez Zamawiającego.

II. Kompleksowa obsługa gastronomiczna

Wykonawca zapewnia usługę gastronomiczną dla uczestników konferencji (100 osób). W jej skład wchodzi:

1. Gastronomia/ Catering podczas konferencji

Usługa gastronomiczna będzie się odbywała w tym samym budynku co konferencja, składać się będą na nią:

a. Serwis kawowy/przerwy kawowe

Wykonawca zapewni dwa całodniowe serwisy kawowe każdego dnia konferencji złożone z następujących elementów:

- świeżo parzona, gorąca kawa i herbata (dostępne bez ograniczeń),
- dodatki do napojów ciepłych: mleko w dzbankach, cukier, cytryna,
- woda mineralna butelkowana (do wyboru gazowana i niegazowana, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż wody gazowanej),
- soki 100% podawane w dzbankach (3 rodzaje do wyboru, w tym pomarańczowy),

- ciastka (min. 3 rodzaje do wyboru),
- ciasta (min. 2 rodzaje do wyboru).

Całodniowy serwis kawowy będzie podany jako bufet szwedzki dla całej grupy (ok. 100 osób) w jednym pomieszczeniu, zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników konferencji. Dodatkowo całodniowy serwis kawowy będzie obejmował uzupełnianie ww. elementów na bieżąco.

b. Obiad

Wykonawca zapewni obiad każdego dnia konferencji (łącznie 2 obiady). Każdy obiad obejmował będzie:

- zupa (2 rodzaje do wyboru, w tym jeden wegański),
- danie główne na ciepło (2 porcje na osobę, 4 rodzaje dań do wyboru w tym: 2 dania mięsne, 1 danie rybne i 1 danie wegańskie),
- dodatki skrobiowe do dania głównego (4 rodzaje do wyboru np. ziemniaki, kluski, ryż, kasza),
- dodatki warzywne do dania głównego (min. 2 rodzaje),
- deser,
- napoje gorące (kawa, herbata) oraz zimne (soki, woda) – tak jak przy przerwie kawowej.

Obiady podane będą jako bufet szwedzki dla całej grupy w tym samym czasie w jednym pomieszczeniu z miejscami siedzącymi i stolikami, zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników konferencji.

Wykonawca przygotuje min. 2 propozycje menu serwisu kawowego/przerw kawowych oraz obiadów najpóźniej na 10 dni przed konferencją.

2. Dodatkowa usługa gastronomiczna - kolacja w dniu 4 czerwca 2019 r.

Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia wieczornej kolacji dla ok. 80 osób w dniu 4 czerwca br.

Kolacja obejmować będzie co najmniej:

- przystawkę na zimno (Wykonawca zaproponuje min. 3 rodzaje),
- zupę (Wykonawca zaproponuje min. 3 rodzaje zup w tym jedna wegańska),

- danie główne na ciepło z dodatkami (Wykonawca proponuje minimum 4 rodzaje dań - 2 mięsne, 2 wegańskie),
- deser (Wykonawca proponuje min. 2 rodzaje deserów w tym jeden wegański),
- napoje zimne, podane w dzbankach:
 - soki owocowe (minimum 3 rodzaje 100 % soków owocowych - w tym pomarańczowy),
 - woda mineralna (gazowana i niegazowana),
- napoje gorące: kawa i herbata podawane bez ograniczeń - do podawanych w trakcie kolacji ciepłych napojów Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić dodatki: mleko w dzbankach, cytrynę w plasterkach, cukier,

Wykonawca przygotuje min. 3 propozycje menu kolacji najpóźniej na 10 dni przed konferencją.

Wykonawca będzie odpowiedzialny w całości za serwis gastronomiczny w ramach kompleksowej obsługi gastronomicznej dla uczestników konferencji (tj. przygotowanie, obsługę kelnerską, zapewnienie i nakrycie stołów - obrusy, zastawa nie jednorazowego użytku oraz sprzątanie).

W szczególnych przypadkach zgodnie ze wskazaniem przekazanymi Zamawiającemu przez uczestników konferencji Wykonawca proponuje inne dania dla osób o specjalnych wymaganiach dietetyczno-zdrowotnych.

III. Obsługa uczestników na miejscu spotkania – zorganizowanie i obsługa punktu informacyjnego tzw. recepcji konferencyjnej

1. Zestawy konferencyjne (100 sztuk + 20 sztuk zapasowych)

Wykonawca przygotuje zestawy konferencyjne dla uczestników co najmniej na 1 dzień przed konferencją.

Zestawy konferencyjne muszą być gotowe w miejscu rejestracji co najmniej 1,5 godziny przed rozpoczęciem spotkania.

W skład zestawu będzie wchodzić:

- długopis metalowy w kolorze pomarańczowym, z wymiennym wkładem typu zenit, z gumką dotykową do smartfonów z logo RPO WK-P 2014-2020 dostarczoną przez Zamawiającego

oraz napisem IV Międzyregionalna Konferencja Ewaluacyjna Toruń 2019 lub Ewaluacja RPO WK-P 2014-2020.

- plecak/torba na sznurkach wykonane z nieprzemakalnego materiału do spakowania materiałów szkoleniowych w kolorze szarym.
- produkty regionalne/ lokalne, promujące i kojarzące się z województwem kujawsko-pomorskim: pierniki toruńskie i /lub sól ciecocińska – spożywcza, jodowa lub inne w uzgodnieniu z Zamawiającym.

Wszystkie elementy zestawu konferencyjnego zostaną opatrzone logo RPO WK-P przekazany przez Zamawiającego oraz napisem IV Międzyregionalna Konferencja Ewaluacyjna lub Ewaluacja RPO WK-P 2014-2020.

2. Recepcja konferencyjna

Wykonawca zapewni przygotowanie i obsługę punktu informacyjnego tzw. recepcji konferencyjnej. Punkt ma znajdować się w sąsiedztwie wejścia do sali konferencyjnej. Do zadań osób obsługujących punkt, co najmniej 2, należeć będzie witanie i rejestracja uczestników, wydawanie identyfikatorów, wydawanie zestawów konferencyjnych oraz udzielanie uczestnikom informacji dotyczących spraw organizacyjnych. Obsługa punktu dostępna będzie w I dniu konferencji od 9:00 do 14:00 (5 godzin); w II dniu od 8:30 do 11:30 (3 godziny).

3. Przechowalnia bagażu

Wykonawca zapewni miejsce do przechowania bagażu uczestników dostępne przez cały czas trwania konferencji.

IV. Zorganizowanie atrakcji kulturalnej w dniu 4 czerwca 2019 r.

Wykonawca zapewni atrakcję kulturalną zorganizowaną wyłącznie dla uczestników konferencji w ilości ok. 60 osób. Powinna się ona odbyć w godzinach popołudniowych pierwszego dnia konferencji tj. 4 czerwca 2019 i trwać nie krócej niż jedną godzinę. Atrakcja powinna mieć na celu promocję miasta i regionu.

V. Przygotowanie identyfikatorów dla uczestników i organizatorów konferencji

- Wykonawca przygotowuje 120 holderów identyfikatorów z taśmą, dla 100 uczestników i dodatkowo 20 szt. identyfikatorów, na których będzie możliwość wpisania danych osób przybyłych np. w zastępstwie.
- Na stole prezydialnym mają być umieszczone tabliczki informacyjne – identyfikatory imienne dla każdego z prelegentów. Istnieje możliwość dostarczenia tabliczek przez Zamawiającego.

VI. Finansowanie usługi

Usługa jest finansowana z Europejskiego Funduszu Społecznego i budżetu województwa kujawsko-pomorskiego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020.

VII. Uwagi

- Wszystkie przedmioty tj. materiały konferencyjne, oznakowanie sal itp., będą zawierać logo przekazane przez Zamawiającego.
- Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie osób korzystających z poszczególnych usług najpóźniej na 10 dni roboczych przed terminem konferencji.