Załącznik nr 1

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zapytania ofertowego jest organizacja spotkania Partnerów projektu pn. "Improve the RIS3 effectiveness through the management of the entrepreneurial discovery process" – Beyond EDP, realizowanego w ramach Programu INTERREG EUROPA w dniach 12-14 września 2017 r. polegająca na zapewnieniu miejsc spotkań, wyżywienia oraz transportu:

1. W dniu 12.09.2017 r.: Konferencja *Peer-Review* w godz. 9.00 – 12.30

1.1 Zapewnienie sali dla 80 osób
1.2 Przerwa kawowa w godz. 10.45 – 11.00 dla 80 osób
1.3 Obiad w godz. 12.30 – 14.00 dla 80 osób
1.4 Transport (150 km)
1.5 Organizacja uroczystej kolacji o godz. 19.00 dla 50 osób

2. W dniu 13.09.2017 r.: Warsztaty *Task-Force* w godz. 9.00 – 12.30 oraz wykład dotyczący *EDP* w godz. 14.00 – 15.30

2.1 Zapewnienie 2 sal dla 25 osób każda
2.2 Przerwa kawowa w godz. 10.30 – 11.00 dla 50 osób
2.3 Obiad w godz. 12.30 – 14.00 dla 50 osób
2.4 Wykład dotyczący *EDP*: sala dla 80 osób w godz. 14.00 – 15.30
2.5 Transport (150 km)
2.6 Kolacja o godz. 19.00 dla 50 osób

3. W dniu 13.09.2017 r.: Posiedzenie Grupy Sterującej w godz. 9.00 – 11.00 oraz Warsztaty *Task-Force* w godz.11.00 – 12.00
3.1 Zapewnienie sali w godz. 9.00 – 11.00 dla 30 osób
3.2 Zapewnienie sali w godz. 11.00 – 12.00 dla 50 osób
3.3 Obiad w godz. 12.00 – 13.30 dla 50 osób
3.4 Transport (50 km)

1.1: Konferencja powinna być zorganizowana w hotelu na terenie miasta Łodzi, co najmniej cztero-gwiazdkowym. Obiekt powinien umożliwić w razie potrzeby, zapewnienie 5 miejsc noclegowych w terminie umożliwiającym zakwaterowanie w dniu poprzedzającym spotkanie oraz wymeldowanie w dniu po spotkaniu, które zostaną potwierdzone i rozliczone przez każdego z gościa osobno. Zamawiający nie odpowiada za wykorzystanie pełnej puli miejsc noclegowych.
Sala konferencyjna z pełnym wyposażeniem (ekran, rzutnik, laptop, wskaźnik optyczny, flipchart z markerami, nagłośnienie – min. 2 mikrofony bezprzewodowe wraz z kompatybilnym systemem bezprzewodowym, Internet bezpłatnie dostępny dla uczestników konferencji, klimatyzację, inny sprzęt niezbędny do zapewnienia prawidłowej organizacji technicznej spotkania oraz osoba do obsługi technicznej spotkania).
W ramach obiektu zapewniona usługa sprzątania, ochrona, bezpłatny parking wyposażony w min. 10 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników konferencji, bezpłatną toaletę i szatnię dla uczestników konferencji.
W sali musi się znaleźć co najmniej 80 krzeseł w ustawieniu teatralnym, z podziałem na rzędy, z przejściami umożliwiającymi swobodne poruszanie się między nimi. Na sali, oprócz krzeseł musi się znaleźć tzw. stół prezydialny z krzesłami dla 6 osób.
Przed salą musi znaleźć się stół z krzesłem, służący jako punkt recepcyjny dla uczestników konferencji.

1.2, 2.2: Przerwy kawowe (odbędą się w wydzielonych do tego miejscach w sąsiedztwie sal, w których organizowane są spotkania): kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (3 rodzaje: czarna, zielona, earl grey), cukier, cytryna, mleko, śmietanka do kawy, woda, soki 100% min. 2 rodzaje – napoje ciepłe i zimne bez ograniczeń, owoce (różne – min. 200 gr. na os.), ciastka – bankietowe wypieki cukiernicze (min. 5 szt. na os.). Na potrzeby zorganizowania przerw kawowych, Wykonawca zapewni stoły koktajlowe wraz z nakryciem (skirtingi i/lub obrusy). Użyte nakrycia muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone.

1.3, 1.5, 2.6, 2.3, 3.3: posiłki w formie dań na ciepło, gorące, gotowe do spożycia, świeże, pierwszej jakości, przygotowane ze świeżych produktów. Wszystkie naczynia do posiłków powinny być szklane, porcelanowe lub ceramiczne, a sztućce metalowe z wyłączeniem plastiku oraz naczyń i sztućców jednorazowych. Wykonawca jest odpowiedzialny za rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń, dbałość o estetykę miejsc, wytworny i elegancki sposób podawania posiłków, a także bieżące usuwanie i utylizację odpadków i śmieci w trakcie wszystkich wydarzeń.
Wykonawca, najpóźniej w do dnia 5 września 2017 r. przedstawi do akceptacji Zamawiającego propozycje menu z zakresie wszystkich posiłków objętych zapytaniem. W przypadku uwag lub zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego, w terminie dwóch dni, Wykonawca uwzględni wskazane uwagi i ponownie przedłoży Zamawiającemu poprawione menu najpóźniej do 8 września 2017 r.
Dania serwowane w trakcie spotkania nie mogą się powtarzać.

1.3, 2.3, 3.3: Obiady odbędą się w obiektach, w których organizowane są spotkania (1.3, 2.3 – restauracje hotelowe), w wydzielonych do tego miejscach, w formie szwedzkiego stołu z możliwością siedzenia przy stołach, zawierającego co najmniej: zupę (2 rodzaje), danie główne na gorąco – co najmniej 3 rodzaje dań głównych, w tym 1 danie mięsne z wyłączeniem wieprzowiny, 1 danie rybne oraz 1 danie jarskie – w proporcjach: mięsne/rybne do jarskie, wynikających z informacji o liczbie uczestników, ciepłe dodatki do dań na gorąco (min. 3 rodzaje do wyboru np. ziemniaki opiekane, gotowane, ryż, warzywa gotowane, makaron itp.), surówkę lub sałatkę (min. 3 rodzaje do wyboru), desery (ciasta krojone (min. 1 porcja na os.) oraz deser podawany w pucharku, np. mus, galaretka, krem, sałatka owocowa (min. 1 pucharek na os), napoje: kawa, herbata, woda mineralna (gazowana i niegazowana – min. 0,2 l. na os.) oraz soki owocowe (co najmniej 2 rodzaje, min. 0,2 l. na os.), mleko lub śmietankę do kawy, cukier, cytryna, serwetki.

1.5, 2.6: Kolacje uroczyste – zasiadane, w restauracjach o wysokim standardzie świadczonych usług tj. posiadających wyszkolony personel, szeroką funkcjonalność pomieszczeń, gdzie zachowana jest czystość zarówno w części restauracyjnej jak i łazienkach ogólnodostępnych dla uczestników kolacji, będących w stanie zaoferować wybór dań menu do ostatecznego wyboru przez Zamawiającego przed planowaną kolacją. Kolacje odbędą się w godz. 19.00 – 23.00. Zamawiający zastrzega możliwość dokonania rezerwacji w krótszym przedziale czasowym. Przez dobrze wyszkolony personel Zamawiający rozumie nie mniej niż 2 osoby o minimum 3 letnim doświadczeniu zawodowym na stanowisku kelnera i ze znajomością języka angielskiego na poziomie umożliwiającym swobodną komunikację z uczestnikami poszczególnych kolacji każda. Zamawiający oczekuje zapewnienia przez Wykonawcę wysokiego poziomu i jakości realizacji przedmiotu zamówienia, w sposób odpowiadający prestiżowi i międzynarodowemu charakterowi spotkań realizowanych przez Zamawiającego.
Kolacje powinny mieć miejsce w wyodrębnionych do tego celu salach restauracyjnych. Ze względu na tematykę i miejsce planowanej przez Zamawiającego, poprzedzającej kolację wizyty studyjnej, kolacja 1,5 w restauracji w Łodzi w kwadracie ulic: Ogrodowa, Karskiego, Drewnowska, Zachodnia. Ze względu na tematykę i miejsce planowanej przez Zamawiającego, poprzedzającej kolację wizyty studyjnej, kolacja 2.6 w kwartale ulic al. Politechniki (ul. Stefana Żeromskiego), al. Adama Mickiewicza (al. Piłsudskiego), ul. Jana Kilińskiego, ul. Milionowa (Wróblewskiego). Zamawiający, z uwagi na międzynarodowy charakter spotkania, oczekuje, iż miejsce oraz menu związane będą z kulturą i tradycją staropolską.
Zamawiający dopuszcza zorganizowanie kolacji w eleganckiej restauracji lub w innym eleganckim miejscu (np. pałac, itp).
Wykonawca umożliwi uczestnikom spotkania możliwość wyboru dań mięsnych jak również wegetariańskich i jarskich (przystawka, zupa, danie główne, deser, napoje).

2.1: Sale konferencyjne z pełnym wyposażeniem, jak w przypadku 1.1. Ustawienie krzeseł przy stołach – w kształcie litery U. Spotkanie w miejscu spotkania 1.1.

2.4: Sala konferencyjna z pełnym wyposażeniem, jak w przypadku 1.1. Spotkanie w miejscu spotkania 1.1.

1.4, 2.5, 3.4: Usługa transportowa: Autokar, 52 miejsc siedzących, sprawny technicznie, maksymalnie 10-letni, posiadający aktualne obowiązkowe ubezpieczenie OC i NNW, wyposażony w klimatyzację oraz sprzęt nagłaśniający wraz mikrofonem, do dyspozycji w godz. wskazanych przez Zamawiającego.
Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie kierowcy zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i pokrycie jego wynagrodzenia, poniesienie kosztów paliwa, opłat parkingowych.

3.1: Sala konferencyjna z pełnym wyposażeniem, jak w przypadku 1.1.
Ustawienie krzeseł przy stołach – w kształcie litery U.

3.2: Sala konferencyjna z pełnym wyposażeniem, jak w przypadku 1.1.
Ustawienie krzeseł – teatralne.

Sale 3.1 oraz 3.2: ze względu na konieczność dogodnego miejsca do powrotu uczestników spotkania, znajdujące się w kwartale ulic: ul. Narutowicza, Al. Rodziny Schleiberów, ul. Tuwima, ul. Sienkiewicza. Obiekt musi być związany z tematyką projektu, a więc promowaniem postaw przedsiębiorczych, biznesem.

Zamawiający zastrzega możliwość wydłużenia wynajmu każdej z sal do 30 min. bez ponoszenia dodatkowych opłat.

Wykonawca zapewni wodę na stoły prezydialne w szklanych butelkach o objętości od 0,2 do 0,5 l. (gazowana i niegazowana) wraz ze szklankami podczas każdego ze spotkań: 1.1: 6 szt., 2.1: po 2 szt. w każdej z sal, 2.4: 1 szt., 3.1: 30 szt., 3.2: 4 szt.

O ostatecznej liczbie osób korzystających z przerw kawowych i kolacji, nieprzekraczającej maksymalnej liczby osób wskazanej w zapytaniu, Zamawiający powiadomi Wykonawcę najpóźniej w dniu 5 września 2017 r.

Zaproponowane lokalizacje będą mogły być zmienione na równorzędne po wyrażeniu zgody przez Zamawiającego.

Niniejsze zapytanie ofertowe nie jest postępowaniem o udzielenie zamówienia w rozumieniu przepisów Prawa zamówień publicznych oraz nie kształtuje zobowiązania Urzędu do przyjęcia którejkolwiek z ofert. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z zamówienia bez wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert.

Zastępca Dyrektora
Marcin Pawlak