*SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*

1. *Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa organizacji spotkań na potrzeby działań informacyjno-promocyjnych w ramach RPO WD 2014-2020 i PO WER, organizowanych przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy, zaplanowanych do realizacji w 2018r. polegająca na:*
2. ***Część A*** *Zapewnieniu usługi gastronomicznej wraz z obsługą kelnerską oraz wykonaniu tablic pamiątkowych i przygotowaniu wzoru certyfikatów na potrzeby przeprowadzenia spotkań, organizowanych przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy, zaplanowanych do realizacji w siedzibie Zamawiającego w Wałbrzychu i/lub filii Wrocławiu - 6 spotkań dla max. 30 osób każde.*
3. ***Część B*** *Zapewnieniu usługi gastronomicznej wraz z obsługą kelnerską na potrzeby przeprowadzenia spotkań, organizowanych przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy, zaplanowanych do realizacji w filii Zamawiającego we Wrocławiu - 12 spotkań dla max. 35 osób każde.*
4. ***Część C*** *Wynajmie sal konferencyjnych wyposażonych w niezbędne zaplecze techniczne i multimedialne oraz zapewnienie usługi gastronomicznej (wariant I lub II) wraz z obsługą kelnerską na potrzeby przeprowadzenia spotkań, organizowanych przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy – 15 spotkań, w tym:*

* *3 spotkania dla max. 80 osób każde (usługa gastronomiczna wariant I - Wrocław),*
* *8 spotkań dla max. 50 osób każde (usługa gastronomiczna wariant I – Wrocław),*
* *4 spotkania dla max. 30 osób każde (usługa gastronomiczna wariant II – Wrocław, Wałbrzych, Legnica i Jelenia Góra).*

1. **Zamawiający zastrzega możliwość rezygnacji z organizacji  2 spotkań w każdej części ze względu na specyfikę uczestników spotkań (m.in. beneficjenci, potencjalni uczestnicy projektów) spowodowaną przesunięciem/nierozstrzygnięciem  konkursów.**
2. *Termin realizacji zamówienia: od dnia zawarcia umowy do dnia 15 grudnia 2018 r.*
3. *Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia dla części A:*
4. *Wykonawca będzie zobowiązany do:*
5. *zorganizowania ciągłej usługi gastronomicznej dla uczestników* ***spotkań zaplanowanych   
   w siedzibach Zamawiającego*** *(max.5 godzin zegarowych) tj.:*

* *Wykonawca zapewni poczęstunek, w menu którego muszą się znaleźć przynajmniej herbata (w torebkach, czarna, zielona, owocowa), kawa parzona z ekspresu, mleko do kawy, cytryna, cukier, słodzik, napoje zimne, w tym woda gazowana i niegazowana (w ilości co najmniej 0,33l/osobę), ciastka (min. 3 rodzaje).*
* *Wszystkie produkty wykorzystywane na potrzeby realizacji usługi cateringowej powinny być świeże i wysokiej jakości oraz spełniać wymagania bezpieczeństwa zdrowotnego.*
* *Sposób podania: w formie stołu szwedzkiego z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, szklaneczek do zimnych napojów, łyżeczek i serwetek (nie dopuszcza się stosowania plastikowych sztućców i naczyń), wrzątek do herbaty i kawa serwowane w termosach. Wykonawca zobowiązany jest do udekorowania stołu gwarantującego elegancki wygląd, obrusy jednolitego koloru – czyste i nieuszkodzone, możliwość wykorzystania dekoracji z kwiatów i serwetek.*
* *Wykonawca, zgodnie z posiadaną wiedzą i doświadczeniem, zapewni niezbędną do prawidłowej realizacji usługi cateringowej liczbę pracowników Obsługi.*
* *Wykonawca gwarantuje, iż określona przez niego liczba pracowników pozwoli na zapewnienie sprawnego i zgodnego z wysokimi standardami przebiegu procesu świadczenia usługi cateringowej.*
* *Całkowity koszt usługi gastronomicznej zostanie ustalony jako iloczyn ceny jednostkowej i liczby osób zgłoszonych na spotkanie drogą elektroniczną, potwierdzonych telefonicznie przez Zamawiającego na 2 dni robocze przed planowanym spotkaniem. Zamawiający dopuszcza możliwość zgłoszenia mniejszej liczby uczestników spotkania korzystających z usługi gastronomicznej w stosunku do pierwotnie planowanej liczby.*

1. *zaprojektowania wg wskazówek Zamawiającego wzoru certyfikatów formatu A4, w formie edytowalnej, tak aby Zamawiający mógł samodzielnie wypełniać poszczególne pola – w terminie 5 dni od daty otrzymania od Zamawiającego wskazówek oraz niezbędnych logotypów;*
2. *zaprojektowania, wydruku i dostarczenia tablic pamiątkowych na każde spotkanie - tablica   
   o szerokości 70 cm oraz wysokości 100 cm, typu PVC spienione o grubości min. 5 mm, pełnokolorowa grafika – projekt uzgodniony z Zamawiającym, dostarczona każdorazowo najpóźniej do godziny 8.30 w dniu planowanego spotkania.*
3. *Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia dla części B:*
4. *Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania ciągłej usługi gastronomicznej dla uczestników spotkań zaplanowanych w filii Zamawiającego we Wrocławiu tj.:*
5. *Wykonawca zapewni poczęstunek, w menu którego muszą się znaleźć przynajmniej herbata (w torebkach, czarna, zielona, owocowa), kawa parzona z ekspresu, mleko do kawy, cytryna, cukier, słodzik, napoje zimne, w tym woda gazowana i niegazowana (w ilości co najmniej 0,33l/osobę), ciastka (min. 3 rodzaje).*
6. *Wszystkie produkty wykorzystywane na potrzeby realizacji usługi cateringowej powinny być świeże i wysokiej jakości oraz spełniać wymagania bezpieczeństwa zdrowotnego.*
7. *Sposób podania: w formie stołu szwedzkiego z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, szklaneczek do zimnych napojów, łyżeczek i serwetek (nie dopuszcza się stosowania plastikowych sztućców i naczyń), wrzątek do herbaty i kawa serwowane w termosach. Wykonawca zobowiązany jest do udekorowania stołu gwarantującego elegancki wygląd, obrusy jednolitego koloru – czyste i nieuszkodzone, możliwość wykorzystania dekoracji z kwiatów i serwetek.*
8. *Wykonawca, zgodnie z posiadaną wiedzą i doświadczeniem, zapewni niezbędną do prawidłowej realizacji usługi cateringowej liczbę pracowników Obsługi.*
9. *Wykonawca gwarantuje, iż określona przez niego liczba pracowników pozwoli na zapewnienie sprawnego i zgodnego z wysokimi standardami przebiegu procesu świadczenia usługi cateringowej.*
10. *Całkowity koszt usługi gastronomicznej zostanie ustalony jako iloczyn ceny jednostkowej i liczby osób zgłoszonych na spotkanie drogą elektroniczną, potwierdzonych telefonicznie przez Zamawiającego na 2 dni robocze przed planowanym spotkaniem. Zamawiający dopuszcza możliwość zgłoszenia mniejszej liczby uczestników spotkania korzystających z usługi gastronomicznej w stosunku do pierwotnie planowanej liczby.*
11. *Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia dla części C:*
12. *Wykonawca będzie zobowiązany do:*
13. ***zorganizowania ciągłej usługi gastronomicznej dla uczestników spotkań zaplanowanych wstępnie w godzinach od 9.30 do 14:30 tj.:***

* *Wykonawca zapewni poczęstunek w dwóch wariantach do wyboru przez Zamawiającego zgodnie z pkt. I, ppkt. 3), w menu których muszą się znaleźć przynajmniej:*
* *Wariant I - herbata (w torebkach, czarna, zielona, owocowa), kawa parzona z ekspresu, mleko do kawy, cytryna, cukier, słodzik, napoje zimne, w tym woda gazowana i niegazowana (w ilości co najmniej 0,33l/osobę), ciastka (min. 3 rodzaje);*
* *Wariant II- herbata (w torebkach, czarna, zielona, owocowa), kawa parzona z ekspresu, mleko do kawy, cytryna, cukier, słodzik, napoje zimne, w tym woda gazowana i niegazowana (w ilości co najmniej 0,33l/osobę) oraz soki 100%, ciastka deserowe (min. 3 rodzaje), tartinki (min. 3 szt./os.), kanapki, (min. 3 szt./os.), paszteciki(min. 3 szt./os.), sałatki (min.2 rodzaje);*
* *Sposób podania: w formie stołu szwedzkiego z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, szklaneczek do zimnych napojów, łyżeczek i serwetek (nie dopuszcza się stosowania plastikowych sztućców i naczyń), wrzątek do herbaty i kawa serwowane w termosach. Wykonawca zobowiązany jest do udekorowania stołu gwarantującego elegancki wygląd, obrusy jednolitego koloru – czyste i nieuszkodzone, możliwość wykorzystania dekoracji z kwiatów i serwetek.*
* *Wykonawca, zgodnie z posiadaną wiedzą i doświadczeniem, zapewni niezbędną do prawidłowej realizacji usługi cateringowej liczbę pracowników Obsługi.*
* *Wykonawca gwarantuje, iż określona przez niego liczba pracowników pozwoli na zapewnienie sprawnego i zgodnego z wysokimi standardami przebiegu procesu świadczenia usługi cateringowej.*
* *Całkowity koszt usługi gastronomicznej zostanie ustalony jako iloczyn ceny jednostkowej i liczby osób zgłoszonych na spotkanie drogą elektroniczną, potwierdzonych telefonicznie przez Zamawiającego na 2 dni robocze przed planowanym spotkaniem. Zamawiający dopuszcza możliwość zgłoszenia mniejszej liczby uczestników spotkania korzystających z usługi gastronomicznej w stosunku do pierwotnie planowanych wartości.*

1. ***zapewnienia sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem technicznym i multimedialnym*** *dla 30/50/80 osób (odpowiednio dla każdej części zamówienia) w godzinach od 9.30 do 14:30, spełniającej poniższe wymagania:*

* *sala musi być zlokalizowana w Wałbrzychu, Jeleniej Górze, Legnicy i Wrocławiu. W przypadku spotkań we Wrocławiu sala musi być zlokalizowana w promieniu maksymalnie 5 km (wg Google Maps – ruch samochodowy) od siedziby Władz Miasta, natomiast w pozostałych miejscowościach w ich granicach administracyjnych. Wykonawca jest zobowiązany do wskazania co najmniej 3 lokalizacji do zatwierdzenia (w terminie do 10 dni kalendarzowych) przed spotkaniem. Zamawiający zaakceptuje 1 propozycję lub zwróci się do ponownego zaproponowania i akceptacji sali zgodnej z wymaganiami Zamawiającego. Ostateczna propozycja sali musi być zatwierdzona przez Zamawiającego.*
* *sala musi być wyposażona w niezbędny sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych (np. ekran, rzutnik), odpowiednią oraz liczbę krzeseł i stołów i/lub foteli, stołów, sof,*
* *sala musi spełniać wymogi bezpieczeństwa, akustyczne, oświetleniowe,*
* *gdyby proponowana sala wymagała nagłośnienia Wykonawca zapewni niezbędne urządzenia nagłaśniające w liczbie wynikającej z rozmiarów sali, włączając także urządzenia rezerwowe,*
* *oświetlenie i nagłośnienie sal musi być dostosowane do charakteru i potrzeb spotkania. Wykonawca musi zapewnić niezbędny sprzęt do realizacji nagłośnienia (mikrofony stacjonarne i przenośne w ilości trzech sztuk, oraz głośniki dostosowane do rozmiarów sali, włączając także urządzenia rezerwowe) oraz dostęp do Internetu,*
* *wykonawca odpowiada za zabezpieczenie elementów technicznych, wprowadzonych przez niego na salę, tak by nie stanowiły zagrożenia dla życia i zdrowia uczestników spotkania (np. kable itp.) oraz nie naruszały estetyki miejsca i wydarzenia.*
* *wykonawca odpowiada za koordynację i sprawność działania urządzeń i personelu obsługi technicznej,*
* *sala oraz toalety muszą być przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych,*
* *wykonawca odpowiada za kompleksowe przygotowanie sal oraz ich uprzątnięcie po zakończeniu poszczególnych spotkań,*
* *wykonawca zapewni w budynku właściwe oznakowanie /głównego wejścia /sal/ korytarzy/ dla gości kierujące je na miejsce spotkania. Materiał graficzny niezbędny do przygotowania oznaczenia wejść, Zamawiający przekaże Wykonawcy, za pośrednictwem poczty elektronicznej (e-mail),*
* *wykonawca zapewnieni w bezpośrednim sąsiedztwie wejścia do sali konferencyjnej tzw. „stolika rejestracyjnego” wraz z wyposażeniem (stół oraz dwa miejsca siedzące dla dwóch osób) w celu zorganizowania przez pracowników Zamawiającego rejestracji uczestników spotkania, umożliwiającej podpisywanie się osób na liście obecności. Wykonawca zobowiązany jest także do zapewnienia miejsca (stolika) niezbędnego do wyeksponowania materiałów informacyjno-promocyjnych.*

*Standard obiektu, w którym będzie realizowana usługa:*

* *Obiekt winien być dostosowany do osób niepełnosprawnych (pochylnia lub samoobsługowy podnośnik elektryczny przy wejściu do budynku, winda w przypadku gdy sala, w której odbywa się spotkanie, nie będzie się mieściła na parterze, toalety przystosowane do osób niepełnosprawnych).*
* *Obiekt musi posiadać sale konferencyjne dla co najmniej 40/80 osób w ustawieniu teatralnym.*
* *Obiekt musi posiadać szatnię udostępnioną dla wszystkich uczestników spotkania w godzinach 9.30 – 14.30 (na Wykonawcy spoczywa obowiązek odpowiedzialności za bezpieczeństwo i ochronę rzeczy powierzonych do przechowywania). Zamawiający dopuszcza możliwość wykorzystania wieszaków na odzież ustawianych przed salą konferencyjną lub w sali konferencyjnej, w której odbywa się spotkanie, z zastrzeżeniem zagwarantowania obsługi, odpowiedzialnej za pozostawioną odzież.*
* *Obiekt nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych przez cały czas trwania spotkania****.***
* *Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować dostęp uczestnikom spotkania do dogodnie zlokalizowanego parkingu (płatnego lub bezpłatnego), mieszczącego się przy budynku lub w jego okolicy (nie dalej niż 250 m od obiektu), w którym odbywać się będzie planowane spotkanie.*

1. *Zakres realizacji przedmiotu zamówienia:*
2. *Wykonawca zobowiązany jest do:*
3. *zrealizowania przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia;*
4. *Wykonawca, zgodnie z posiadaną wiedzą i doświadczeniem, zapewni niezbędną do prawidłowej realizacji usługi cateringowej liczbę pracowników Obsługi.*
5. *Wykonawca gwarantuje, iż określona przez niego liczba pracowników pozwoli na zapewnienie sprawnego i zgodnego z wysokimi standardami przebiegu procesu świadczenia usługi cateringowej.*
6. *świadczenia usługi gastronomicznej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania obowiązujących przepisów prawnych w zakresie przechowywania artykułów spożywczych*
7. *zapewnienia przestrzegania bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony zdrowia na etapie realizacji zamówienia*
8. *zapewnienia podczas każdego ze spotkań stałej obecności opiekuna tzw. „rezydenta”, nadzorującego prawidłowe wykonanie warunków umowy. Wykonawca będzie zobowiązany do imiennego wskazania rezydenta wraz z telefonem kontaktowym, na co najmniej 2 dni robocze przed danym spotkaniem w celu umożliwienia kontaktu na linii Zamawiający – Rezydent i omówienia szczegółów spotkania.*
9. *Zamawiający zobowiązany jest do:*
10. *przekazania/określenia Wykonawcy za pośrednictwem poczty elektronicznej (e-mail):*
11. *określenia daty spotkania w terminie 5 dni roboczych przed datą rozpoczęcia każdego planowanego spotkania;*
12. *ostatecznej liczby osób uczestniczących w spotkaniu, w terminie do 2 dni roboczych przed datą rozpoczęcia planowanego spotkania, w celu zapewnienia usługi gastronomicznej,*
13. *przekazania Wykonawcy materiałów graficznych niezbędnych do wykonania oznakowania obiektu w terminie do 2 dni roboczych przed planowanym spotkaniem.*
14. W przypadku, gdy Wykonawca oświadczy w ofercie, że spełni kryterium zatrudnienia min. 1 osoby bezrobotnej lub młodocianej w celu przygotowania zawodowego, o których mowa   
    w przepisach o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy bezpośrednio przy realizacji zamówienia, wówczas Wykonawca, w przypadku uznania jego oferty za najkorzystniejszą, zobowiązany jest do: zatrudniania co najmniej 1 osoby bezpośrednio przy realizacji zamówienia, przez okres realizacji umowy. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przez bezrobotnego lub przez pracodawcę (z winy/bez winy bezrobotnego), wykonawca będzie obowiązany do zatrudnienia na to miejsce innego bezrobotnego w terminie do 10 dni od ustania stosunku pracy ze zwolnionym bezrobotnym. Zamawiający uprawniony będzie do kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań dotyczących zatrudniania ww. osób;
15. udokumentowania faktu zatrudniania ww. osób przed zawarciem umowy z Zamawiającym; Zamawiający uprawniony będzie do kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań dotyczących zatrudniania ww. osób.