# Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego / umowy

# SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

# Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja sześciu konferencji polegająca na zapewnieniu sal wraz z cateringiem oraz sprzętem multimedialnym i obsługą tłumaczy/tłumaczek języka migowego w 6 miastach wojewódzkich w 2014 i 2015 roku na terenie Rzeczypospolitej Polski w ramachprojektu pt. „Ramowe wytyczne w zakresie projektowania obiektów, pomieszczeń oraz przystosowania stanowisk pracy dla osób niepełnosprawnych o specyficznych potrzebach” w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytetu I „Zatrudnienie i integracja społeczna”, Działania 1.3, Poddziałania 1.3.6.
2. Przedmiot zamówienia, o którym mowa w pkt. 1 realizowany będzie w następujących etapach oraz terminach:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp**. | **Miejsce konferencji jednodniowej** | **Planowane terminy konferencji**  (mogą ulec zmianie w drodze negocjacji) | **Maksymalna liczba osób – 288, w tym:** |
| 1 | Etap 1 – Lublin (woj. lubelskie) | 21 listopada 2014 | 48 |
| 2 | Etap 2 – Kraków (woj. małopolskie) | 5 grudnia 2014 | 48 |
| 3 | Etap 3 – Białystok (woj. podlaskie) | 19 grudnia 2014 | 48 |
| 4 | Etap 4 – Wrocław (woj. dolnośląskie) | 16 stycznia 2015 | 48 |
| 5 | Etap 5 – Gdańsk (woj. pomorskie) | 30 stycznia 2015 | 48 |
| 6 | Etap 6 – Poznań (woj. wielkopolskie) | 13 lutego 2015 | 48 |

1. Zamawiający przewiduje, że we wszystkich etapach zamówienia weźmie udział łącznie 288 osób. W związku z tym, że na dzień składania ofert Zamawiający nie jest w stanie ustalić dokładnej liczby osób zgłoszonych do udziału w konferencjach, podana powyżej liczba osób jest liczbą szacunkową. Łączna liczba uczestników/uczestniczek pojedynczej konferencji może ulec zmniejszeniu, jednak nie więcej niż o 20%. W takiej sytuacji koszt cateringu zostanie zmniejszony proporcjonalnie, przy zachowaniu ceny jednostkowej, pod warunkiem spełnienia przez Zamawiającego wymogów wskazanych w ust. 5.
2. Zamawiający przewiduje możliwość udziału w konferencjach osób niesłyszących. W przypadku, jeżeli w danej konferencji nie będzie tych osób, koszt usługi za daną konferencję zostanie pomniejszony o usługę tłumaczenia migowego (tj. 1/6 całościowego kosztu usługi), pod warunkiem spełnienia przez Zamawiającego wymogów wskazanych w ust. 5.
3. Zamawiający przekaże Wykonawcy informacje o ostatecznej liczbie uczestników/uczestniczek konferencji oraz o ewentualnym udziale osób niesłyszących nie później niż 7 dni przed terminem realizacji każdego etapu.
4. Ramowy plan konferencji dla wszystkich etapów:

Średni czas konferencji – ok. 6 godzin zegarowych, tj.:

9:00 – 10:00 przewidywana godzina rejestracji uczestników/uczestniczek

10:00 – 11:15 I wykład

11:15 – 11:30 przerwa kawowa

11:30 – 12:45 II wykład

12:45 – 13:00 przerwa kawowa

13:00 – 14:00 III wykład

14:00 obiad.

Zamawiający przekaże Wykonawcy ostateczny harmonogram konferencji nie później niż 10 dni przed terminem realizacji każdego etapu.

# Zadania Wykonawcy

1. Wymagania dotyczące obiektów:
   1. Wszystkie obiekty, w których będzie realizowany przedmiot zamówienia (w których będą usytuowane sale konferencyjne i świadczone wszystkie usługi) muszą posiadać zaplecze infrastrukturalne, być dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych, muszą dysponować miejscami parkingowymi.

1.2. Lokalizacja obiektów maksymalnie 3 km od dworca PKP/PKS w danej miejscowości, tak, aby był możliwy dojazd komunikacją publiczną, prywatnym środkiem transportu, pojazdami innych firm świadczących usługi przewozu osób.

Zamawiający dokona pomiaru powyższych odległości za pomocą serwisu internetowego maps.google.pl.

1.3. Obiekty, o których mowa w ust. 1, muszą spełniać następujące wymogi:

* + 1. wszystkie przestrzenie, tj.: przestrzeń konferencyjna, cateringowa, sanitarna, szatnie oraz miejsce na obiad, muszą znajdować się w jednym budynku, natomiast przestrzeń konferencyjna, cateringowa i sanitarna na tym samym poziomie oraz posiadać ten sam adres i być przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych z dostępem pozbawionym barier architektonicznych: windy pozwalające na przejazd co najmniej jednego wózka inwalidzkiego (Zamawiający nie dopuszcza przemieszczania osób niepełnosprawnych windami towarowymi), platformy/podjazdy, brak progów oraz schodów utrudniających osobom niepełnosprawnym dostęp do budynku, sali konferencyjnej, części cateringowej, sanitarnej, szatni oraz miejsca organizacji obiadu,
    2. posiadać salę konferencyjną dla co najmniej 50 osób,
    3. posiadać zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników/uczestniczek oraz przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych z dostępem pozbawionym barier architektonicznych (toalety dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową, w tym osób poruszających się na wózku), znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sal konferencyjnych,
    4. posiadać kompleksowe wyposażenie w sprzęt konferencyjny do technicznej obsługi konferencji, zapewniający nagłośnienie i oświetlenie wraz z możliwością zmiany nasycenia oświetlenia, np. podczas wyświetlania prezentacji multimedialnej lub strefowego wyłączenia oświetlenia,
    5. zapewnić możliwość przechowania materiałów konferencyjnych,
    6. zapewnić szatnię wraz z obsługą (bezpłatne dla uczestników/uczestniczek konferencji),
  1. Wykonawca:
     1. oznakuje sale oraz drogi do sal zgodnie z wytycznymi Zamawiającego najpóźniej na 2 godziny przed rozpoczęciem każdej konferencji,
     2. zaaranżuje w sąsiedztwie sali konferencyjnej miejsce na recepcję (stanowisko nie może znajdować się bezpośrednio na sali), gdzie będzie odbywała się rejestracja uczestników/uczestniczek,
     3. zapewni co najmniej jedną osobę do obsługi akustyczno-technicznej podczas konferencji (osoba dostępna na 1 godzinę przed rozpoczęciem konferencji do końca jej trwania).

1. Wszystkie sale konferencyjne, które zapewnia Wykonawca w w/w miastach wojewódzkich wraz z odpowiednią liczbą miejsc muszą spełniać następujące warunki:

2.1. sale klimatyzowane z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego,

2.2. posiadać zestaw nagłośnieniowy umożliwiający podpięcie urządzeń rejestrujących wykorzystywanych do organizowanej przez Zamawiającego obsługi video-fotograficznej na wszystkich konferencjach,

2.3. posiadać miejsca siedzące dla uczestników/uczestniczek konferencji w ustawieniu teatralnym lub kinowym,

2.4. posiadać stół prezydialny z miejscami siedzącymi dla co najmniej 3 osób, widoczne dla każdego/każdej uczestnika/uczestniczki z każdego miejsca sali,

2.5. posiadać mównicę dla 1 osoby prowadzącej prelekcję w pozycji stojącej widoczną dla każdego/każdej uczestnika/uczestniczki z każdego miejsca sali,

2.6. posiadać oddzielne miejsce na sali z miejscami siedzącymi dla tłumaczy/tłumaczek języka migowego, widoczne dla każdego/każdej uczestnika/uczestniczki z każdego miejsca sali,

2.7. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia na stołach, o których mowa w pkt 2.4 i pkt 2.6 wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej (co najmniej 1 butelka na osobę) oraz szklanki czyste i nieuszkodzone oraz wysterylizowane zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie,

2.8. nagłośnienie sal:

* 1 mikrofon bezprzewodowy przy stole prezydialnym,
* 1 mikrofon stały lub bezprzewodowy przy mównicy,
* nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali,

2.9. stały dostęp do sieci Internet (łącze przewodowe lub bezprzewodowe),

2.10. sale muszą być wyposażone w:

* laptop,
* projektor multimedialny,
* ekran do wyświetlania obrazu z projektora (obraz na ekranie widoczny dla każdego/każdej uczestnika/uczestniczki z każdego miejsca sali),
* wskaźnik laserowy,
* tablicę wolnostojącą, suchościeralną typu „flipchart” wraz z flamastrami (3 kolory: czarny, czerwony, zielony) oraz gąbką,

1. Wykonawca zapewni, w czasie całego trwania konferencji, obsługę w postaci 2 tłumaczy/tłumaczek języka migowego do realizacji usługi tłumaczenia treści konferencji na język migowy. Osoby te powinny być zarejestrowane w prowadzonym przez Wojewodę Rejestrze tłumaczy polskiego języka migowego (PJM), systemu językowo-migowego (SJM) i sposobu komunikowania się osób głuchoniewidomych (SKOGN), z zastrzeżeniem postanowień rozdz. I ust. 4.
2. Na potrzeby konferencji, Wykonawca przygotuje, wyszczególnione w tabeli poniżej materiały konferencyjne:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Ilość | opis |
| 1. | Torba ekologiczna | 288 | materiał: bawełna ekologiczna o gramaturze 150g,  wymiary: 380 x 3 0 x 55 mm,  uszy o wymiarach: ok. 570 mm, szerokość ok. 25 mm  nadruk 4+0 wg wzoru przedstawionego przez Zamawiającego  - torba zawierać będzie materiały konferencyjne, dostarczone przez Zamawiającego przed każdą z konferencji |
| 2. | Pamięć USB | 288 | Pojemność: min 4 GB  interfejs: USB 2.0  Maks. prędkość  odczytu: 27.00 MB/s  Maks. prędkość zapisu: 22.00 MB/s  obsługiwane systemy operacyjne: Windows XP, Windows Vista, Windows Me, Windows 2003, Windows 2000, MacOS X, Linux 2.4  wymagana: min. 24 miesięczna gwarancja producenta  nadruk logotypu projektowego (wg wzoru przedstawionego przez Zamawiającego)  - USB zawierać będzie nagrane przez Wykonawcę materiały dostarczone przez Zamawiającego |

Powyższe materiały konferencyjne powinny zostać przedstawione do akceptacji Zamawiającego 7 dni przed rozpoczęciem pierwszej konferencji i dostarczone najpóźniej w miejscu realizacji konferencji na dwie godziny przed każdą konferencją.

1. Wymagania dotyczące usługi cateringu:

5.1. Przerwa kawowa serwowana będzie na odrębnej sali lub przed salą, w której odbędzie się konferencja, na tym samym poziomie budynku, zarezerwowanej wyłącznie dla uczestników/uczestniczek konferencji,

5.2. Obiad serwowany będzie na odrębnej sali, z miejscami zarezerwowanymi wyłącznie dla uczestników/uczestniczek konferencji. Zamawiający dopuszcza możliwość położenia powyższej sali na innym poziomie niż planowana konferencja pod warunkiem , że dostęp do sali oraz sala będą pozbawione barier architektonicznych, o których mowa w pkt 1.3.1,

5.3. Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającego propozycje menu (z uwzględnieniem menu wegetariańskiego).

5.4. W skład proponowanego MENU wchodzić będą:

5.4.1. przerwa kawowa (serwis kawowy w trybie ciągłym dla uczestników/uczestniczek konferencji) na 48 osób w każdym z miast gdzie odbywać się będą konferencje:

* woda mineralna gazowana i niegazowana (co najmniej 1 butelka na osobę),
* gorąca kawa z ekspresu,
* herbata w torebkach (co najmniej 3 rodzaje) oraz gorąca woda do zaparzenia,
* dodatki – cukier, mleczko do kawy, cytryna,
* soki owocowe – co najmniej 3 rodzaje,
* kruche ciasteczka – co najmniej 3 rodzaje,
* ciasta krojone – co najmniej 3 rodzaje ,
* przekąski typu paluszki, mini-krakersy – co najmniej 2 rodzaje,
* owoce;

5.4.2. obiad w formie szwedzkiego stołu:

* zupy - co najmniej 2 rodzaje,
* dania ciepłe (mięsne, rybne, wegetariańskie) – co najmniej 2 rodzaje,
* dodatki skrobiowe – co najmniej 2 rodzaje,
* sałatki - co najmniej 2 rodzaje,
* soki 100% - co najmniej 3 rodzaje,
* woda mineralna gazowana i niegazowana.

5.5. Podczas każdej konferencji Wykonawca zobowiązany jest zapewnić serwis gastronomiczny, obejmujący:

* obsługę kelnerską posługującą się językiem polskim na poziomie pozwalającym na swobodną komunikację z gośćmi w trakcie całej konferencji,
* zapewnienie stołów w ilości odpowiadającej liczbie uczestników/uczestniczek konferencji wraz z miejscami siedzącymi, bieliznę gastronomiczną: czystą, nieuszkodzoną i wysterylizowaną zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie,
* zastawę wielorazową: czystą, nieuszkodzoną i wysterylizowaną zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Zamawiający nie wyraża zgody na podawanie na zastawie papierowej i plastikowej oraz sztućców z tworzywa sztucznego,
* usługę sprzątania w trakcie całej konferencji.

5.6. W zakresie usługi cateringu Wykonawca zobowiązany jest do:

* terminowego przygotowania i podania posiłków zgodnie z przekazanym ramowym planem konferencji,
* przygotowywania posiłków w dniu świadczenia usługi, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone, z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia,
* zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków.