



SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na usługę przygotowania, organizacji i kompleksowej obsługi jednodniowej konferencji pn. „Turystyka uzdrowskowa filarem rozwoju Województwa Świętokrzyskiego – nowe wyzwania i możliwości” realizowanego ze środków Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka dla maksymalnie 120 osób.

Przedmiot zamówienia (zadania):

Przygotowanie, organizacja i realizacja zadania, jakim jest konferencja pn. „Turystyka uzdrowskowa filarem rozwoju Województwa Świętokrzyskiego – nowe wyzwania i możliwości” wymaga podjęcia szeregu działań i zabezpieczenia niezbędnych usług, które Zamawiający zidentyfikował w następujący sposób:

- 1) zapewnienie sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem;
- 2) zapewnienie dwóch prelegentów,
- 3) zapewnienie tłumaczenia symultanicznego oraz konsekutywnego;
- 4) zapewnienie recepcji konferencji;
- 5) zapewnienie usługi cateringowej podczas konferencji;
- 6) zorganizowanie wizyt studyjnych w obiektach uzdrowskowych;
- 7) zorganizowanie kolacji;
- 8) obsługa konferencji, wydrukowanie programu konferencji oraz zaproszeń, wykonanie identyfikatorów;
- 9) udokumentowanie fotograficzne przebiegu Konferencji oraz przygotowanie informacji podsumowującej konferencję;
- 10) opracowanie i przeprowadzenie ankiety ewaluacyjnej.

Zamówienie powinno zostać wykonane zgodnie z wymogami określonymi poniżej:

1. Liczba uczestników konferencji w dniu 28.08.2015 r. maksymalnie 120 osób.

Uczestnikami Konferencji będą m.in.: min. 30 przedsiębiorców krajowych, 10 przedsiębiorców zagranicznych, 1 prelegent zagraniczny, 1 prelegent krajowy, przedstawiciele: jednostek naukowych, władz lokalnych i regionalnych. Zamawiający w terminie 2 tygodnie od daty podpisania umowy przedstawi Wykonawcy listę uczestników,



k którzy wezmą udział w konferencji. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmian uczestników konferencji na każdym etapie przygotowania do Konferencji.

2. Miejsce wydarzenia:

Miasto Busko-Zdrój.

3. Rodzaj wydarzenia:

jednodniowa konferencja z udziałem prelegentów krajowych, zagranicznych, przedsiębiorców, przedstawicieli samorządów regionalnych i członków Klastra Uzdrawiska Świętokrzyskie. Konferencja ma na celu promowanie i rozpowszechnianie wzajemnej współpracy gospodarczej z udziałem podmiotów zagranicznych oraz intensyfikację tej współpracy, promocję Województwa Świętokrzyskiego oraz wspieranie nowych inicjatyw.

4. Data wydarzenia:

Konferencja odbędzie się w dniu 28 sierpnia 2015 r. w godzinach 9.00-17.30, łącznie z wizytami studyjnymi w obiektach uzdrowiskowych.

Planowany harmonogram konferencji:

9:30 – 10:00 – rejestracja

10:00 – 13:00 – I część merytoryczna konferencji

13:00 – 13:20 – przerwa kawowa

13:20 – 14:50 – II część merytoryczna wraz z dyskusją

14:50 – 15:30 – lunch

15:30 – 17:30 – wizyty studyjne

19:00 – 22:00 - kolacja

I. MIEJSCE (sala konferencyjna z wyposażeniem, parking bezpłatny)

- sala konferencyjna, ustawienie krzeseł teatralne dla 120 osób,
- stół prezydialny oraz krzesła dla 8 – 10 osób (stół prostokątny osłonięty do podłogi);
- miejsce min. 60 m² w odległości nie większej niż 50 metrów od Sali konferencyjnej dla potrzeby zorganizowania 15 stoisk wystawowych, gdzie członkowie Klastra Uzdrawiskowego oraz instytucji otoczenia biznesu zaprezentują swoją ofertę (15 stolików, przy każdym z nich 2 krzesła),
- zaplecze techniczne (miejsce do przechowywania materiałów konferencyjnych, sprzętu itp.),
- toalety damskie i męskie,



-bezpłatny parking. W sąsiedztwie miejsca (budynku) w którym będzie się odbywać konferencja, Wykonawca zabezpieczy teren z min. 20 bezpłatnymi miejscami parkingowymi.

Ponadto Wykonawca zapewni:

- 1) Nagłośnienie, sprzęt audio-video, wraz z obsługą;
- 2) laptop wraz z pilotem multimedialnym do prezentacji oraz wskaźnikiem laserowym,
- 3) ekran o szerokości min. 3 m x 2 m;
- 4) projektor multimedialny,
- 5) mównica,
- 6) 5 mikrofonów bezprzewodowych wraz z podstawkami,
- 7) Przewodowy lub bezprzewodowy Internet,
- 8) Klimatyzacja z możliwością regulacji temperatury w pomieszczeniu.

II. ZAPEWNIENIE DWÓCH PRELEGENTÓW

Zapewnienie udziału minimum 2 prelegentów, w tym jednego prelegenta zagranicznego z Chorwacji i jednego prelegenta polskiego, którzy zaprezentują informacje na dwa poniższe tematy:

- Starzenie się społeczeństwa i choroby cywilizacyjne XXI wieku wyzwaniem dla jednostek leczniczo-uzdrowiskowych;
- Rynek usług SPA&wellness w regionie świętokrzyskim na tle trendów światowych.

Prelegenci winni posiadać udokumentowaną wiedzę z minimum trzyletnim doświadczeniem z zakresu tematycznego, który będzie omawiany na konferencji. Doświadczenie prelegentów winno wynikać wprost z jego CV. Zamawiający zastrzega sobie ostateczną akceptację każdego z zaproponowanych przez Wykonawcę prelegentów.

W przypadku gdy prelegenci nie pobierają wynagrodzenia za prelekcję wówczas Wykonawca zobowiązany jest sfinansować jego koszty dojazdu, zakwaterowania i wyżywienia (przy porównaniu cen na ww. wydatki).

III. ZAPEWNIENIE TŁUMACZENIA SYMULTANICZNEGO ORAZ KONSEKUTYWNEGO

Podczas konferencji w dniu 28 sierpnia 2015r. Wykonawca zapewni usługi tłumaczenia ustnego symultanicznego (5-godzin) w ramach organizacji Konferencji. Zapewni w trakcie jej trwania tłumaczenie z języka polskiego na angielski oraz z angielskiego na polski, zestaw słuchawek dla 120 osób.



Tłumacze: wysokiej klasy specjaliści, o dużym doświadczeniu w przekładzie i dydaktyce przekładu. Tłumacze muszą posiadać udokumentowane minimum 2 letnie doświadczenie w obsłudze tłumaczeń symultanicznych podczas podobnego rodzaju wydarzeń.

Wykonawca zapewni dniu 28.08.2015r. od godziny 15.00 do 21.00 usługę tłumaczenia ustnego konsekutywnego z języka polskiego na angielski oraz z angielskiego na polski.

Tłumacze muszą posiadać udokumentowane minimum 2 letnie doświadczenie w obsłudze tłumaczeń konsekutywnych podczas podobnego rodzaju wydarzeń.

IV. ZAPEWNIENIE RECEPCJI KONFERENCJI

Wykonawca zapewni:

- 2 krzesła,
- 2 stoły przykryte tkaniną, na stołach: 2 tabliczki z napisem „recepcja”, program konferencji dla wszystkich uczestników konferencji,
- 2 tabliczki z nazwą konferencji (z logotypami wskazanymi przez Zamawiającego),
- 2 pojemniki szklane na wizytówki.

Recepcja zlokalizowana przy wejściu głównym lub przy wejściu/wejściach do Sali konferencyjnej w godz. Od 9.00 do 16.00. Wykonawca ma obowiązek prowadzenia listy obecności uczestników Konferencji celem przekazania jej Zamawiającemu.

V. ZAPEWNIENIE USŁUGI CATERINGOWEJ W TRAKCIE TRWANIA KONFERENCJI

1.Catering w dniu 28 sierpnia 2015r. w miejscu Konferencji, w oddzielnej sali dla maksymalnie 120 uczestników Konferencji **(z zastrzeżeniem, że do obliczenia ceny oferty przyjmuje Wykonawca liczbę 120 osób).**

2. Zamówienie powinno zostać wykonane zgodnie z wymogami określonymi poniżej:

a) Ilość osób: maksymalnie 120 osób

b) serwis napojów i przekąsek dostępny przez cały czas trwania Konferencji, tj. serwis ciągły (od czasu rozpoczęcia rejestracji), w tym:



-catering w postaci zimnych zakąsek, tj. kanapki, sałatki, ciasta, owoce oraz napoje ciepłe i zimne, kawa, herbata, dodatki, tj. cukier, mleko, cytryna, przekąski słone, owoce – jabłko, gruszka, śliwka, serwetki. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego wyboru menu spośród propozycji przedstawionych przez Wykonawcę;

c) Lunch w formie bufetu składający się z:

- 2 rodzajów zup,
- 2 rodzajów ciepłych dań głównych składających się z ryby/mięsa/makaronu z sosem bez mięsa, bukietu gotowanych jarzyn, surówek min. 2 rodzajów, ryżu, pieczonych ziemniaków;
- 2 rodzajów deserów,
- 2 rodzajów przystawek mięsnych, 2 przystawek wegetariańskich, 3 rodzajów sałat, pieczywo mieszane, deski serów;
- napoje zimne (woda gazowana i niegazowana, 2 rodzaje soków), napoje gorące (kawa i herbata), dodatki typu cukier biały i trzcinowy, mleko, cytryna.

3. Ponadto:

- Wykonawca zapewni na stole prezydialnym wodę niegazowaną w ilości co najmniej 0,5 l na osobę wraz z odpowiednią ilością szklanek oraz będzie odpowiadał za ich wymianę i uzupełnianie w trakcie Konferencji,
- dania przygotowane na lunch muszą być przygotowane do konsumpcji na stojąco,
- wszystkie naczynia do posiłków powinny być szklane lub ceramiczne, a sztucze metalowe,
- Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji cateringu: naczynia, sztucze, obrusy, stoły okrągłe przygotowane do konsumpcji na stojąco,
- Wykonawca zapewni obsługę kelnerską wszystkich posiłków.

Szczegółowe menu na Konferencji będzie ustalane z Zamawiającym 1 tydzień przed dniem Konferencji. Dania serwowane w trakcie lunchu i kolacji/bankietu powinny uwzględniać kuchnię lokalną charakterystyczną dla Regionu Świętokrzyskiego. Zamawiający dopuszcza modyfikację menu.

Rozliczenie za wykonanie usługi cateringowej nastąpi na podstawie rzeczywistej liczby osób ustalonej najpóźniej na 4 dni przed rozpoczęciem Konferencji.



VI. WIZYTY STUDYJNE

- 1) W dniu 28 sierpnia 2015 r. po zakończeniu części merytorycznej Konferencji odbędą się wizyty studyjne na terenie uzdrowiska Busko-Zdrój. Goście konferencji będą mogli zobaczyć następujące obiekty: obiekty Uzdrowiska Busko Zdrój -> Sanatorium Włókniarz-> Hotel Bristol-> Sanatorium Słowacki-> 21 Szpital Wojskowy. Program wizyt studyjnych/spotkań został ustalony przez Zamawiającego z w/w podmiotami.
- 2) Jeżeli sala konferencyjna będzie znajdowała się poza terenem strefy uzdrowiskowej, Wykonawca zapewni transport dla wszystkich uczestników konferencji od miejsca konferencji do miejsca wizyt studyjnych.

VII. KOLACJA.

- 1) Zorganizowanie w dniu 28 sierpnia 2015r. kolacji dla maksymalnie 120 osób
(z zastrzeżeniem, że do obliczenia ceny oferty przyjmuje Wykonawca liczbę 120 osób).

- Kolacja; 4 rodzaje dań z grilla z uwzględnieniem mięs: karkówka, kielbasa, kurczak, żeberka, 3 rodzaje sosów, 2 rodzaje pieczywa ciemne i jasne, sałatki (co najmniej 3 rodzaje), warzywa grillowane, 2 rodzaje deserów, kawa, herbata-nielimitowane, soki, woda.

- miejsce: strefa uzdrowiskowa miasta Busko-Zdrój, lokal typu zajazd, restauracja, hotel, dworek z otoczeniem zieleni (np. parkiem, ogrodem) w odległości nie dalszej niż 1 km od miejsca konferencji. Jeśli kolacja odbędzie się dalej niż 1km od miejsca konferencji, Wykonawca zapewni transport dla wszystkich uczestników uroczystej kolacji.

- forma serwowania kolacji: zasiadana.

Rozliczenie za wykonanie usługi restauracyjnej nastąpi na podstawie rzeczywistej liczby osób ustalonej najpóźniej na 4 dni przed rozpoczęciem Konferencji.

VIII. OBSŁUGA KONFERENCJI

- 1) Wykonawca jest zobowiązany do ścisłej współpracy z Zamawiającym przy obsłudze Konferencji.
- 2) Do zadań Wykonawcy należy:
 - a) Zapewnienie reklamy prasowej w wydaniu regionalnym.



Reklama prasowa: Wykonawca zamieści 1 reklamę prasową w dzienniku o zasięgu regionalnym (województwo świętokrzyskie). Ogłoszenie wielkości 250x362 mm (+/- 10 mm) ma się ukazać w wybranym przez Wykonawcę terminie w dniach między 18 a 27 sierpnia 2015 r. za wyjątkiem wydania sobotnio-niedzielnego. Odbiór na podstawie dostarczonego przez Wykonawcę egzemplarza dziennika z zamieszczoną reklamą konferencji. Zamawiający dostarczy Wykonawcy wkład merytoryczny do ogłoszenia w terminie 5 dni przed planowanym terminem emisji ogłoszenia.

b) dokonanie na podstawie listy i projektu Zamawiającego wydruku zaproszeń na papierze A4 i dostarczenie ich do siedziby Zamawiającego w terminie 7 dni od daty przekazania Wykonawcy listy i projektu zaproszenia.

- wysyłka zaproszeń pocztą tradycyjną na podstawie listy gości dostarczonej przez Zamawiającego w terminie max 5 dni od dnia dostarczenia Wykonawcy zaproszeń podpisanych przez osobę upoważnioną,
- follow up telefoniczny po wysłaniu zaproszeń (tylko do krajowych uczestników konferencji), zebranie potwierdzeń otrzymania zaproszeń,
- za rejestrację zgłoszeń odpowiada Wykonawca.
- Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu raportu z procesu zapraszania uczestników (imię nazwisko, instytucja, data kontaktu, uczestnictwo TAK/NIE) w terminie 5 dni przed rozpoczęciem konferencji.

c) Wykonanie identyfikatorów dla wszystkich uczestników konferencji (po akceptacji wzoru przez Zamawiającego), na podstawie ostatecznej i potwierdzonej listy zaproszonych gości.

Identyfikator:

- 1) Etui na identyfikatory ze sztywnej obustronnie przezroczystej folii. Wymiar 90 x 110 mm (wymiary mogą się różnić o +/- 5% od podanych).
- 2) Wkład do identyfikatorów (biała sztywna kartka) powinien zawierać:
 - Imię i nazwisko uczestnika konferencji,
 - Stanowisko oraz nazwę instytucji reprezentowanej przez uczestnika,
 - Logotyp Sieci Centrum Obsługi Inwestorów i Eksporterów w kolorze,



- Logotyp Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka w kolorze oraz flaga Unii Europejskiej w kolorze z zaznaczeniem Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.
- 3) Logotypy zostaną przekazane Wykonawcy przez Zamawiającego w ciągu 2 dni po zawarciu umowy.
- 4) Użycie logotypu musi być zgodne z założeniami Systemu Identyfikacji Wizualnej dla Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka, dostępnego na stronie internetowej: <http://www.poiq.gov.pl>
- 5) Ostateczny projekt i wykonanie identyfikatorów nastąpi po konsultacji projektów i jego akceptacji przez Zamawiającego, na co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem konferencji.
- 6) **Identyfikatory muszą być oznaczone (kolorowymi) logami Projektu wskazanymi przez Zamawiającego.**

IX. UDOKUMENTOWANIE FOTOGRAFICZNE

Udokumentowanie fotograficzne aparatem cyfrowym oraz przygotowanie informacji podsumowującej konferencję (raport z wykonania zamówienia musi zawierać min. 4500 znaków) i przekazanie materiałów zamawiającemu na nośniku CD/DVD lub innym nośniku elektronicznym w przeciągu 5 dni po zakończeniu konferencji. Wykonawca prześle Zamawiającemu co najmniej 100 zdjęć z przebiegu Konferencji i wizyty studyjnej.

X. OPRACOWANIE I PRZEPROWADZENIE ANKIETY EWALUACYJNEJ

- 1) Opracowanie i przeprowadzenie ankiety ewaluacyjnej wśród uczestników Konferencji oraz sporządzenie raportu z wykonania zamówienia .
- 2) Wzór ankiety prześle Zamawiający, a Wykonawca opracuje i przeprowadzi ankietę w trakcie trwania konferencji.
- 3) Wykonawca sporządzi również raport z realizacji zamówienia, który będzie zawierał:
 - zdjęcia dokumentujące przebieg Konferencji na płycie CD/DVD lub innym nośniku elektronicznym, co najmniej 100 zdjęć,
 - wypełnione ankiety oceny Konferencji w liczbie powyżej 50% liczby uczestników,
 - notatkę podsumowującą Konferencję do umieszczenia na stronach internetowych Zamawiającego.

UWAGI:



- **Zamawiający zastrzega sobie prawo do współdecydowania i kontroli sposobu realizacji zamówienia na każdym jego etapie.**
- **Wykonawca zobowiązuje się do pozostania z Zamawiającym w stałym kontakcie i do informowania go na bieżąco o stanie przygotowań do organizowanego wydarzenia, o wszelkich zmianach do listy zagranicznych prelegentów (z podaniem przyczyn) oraz wszystkich podmiotach zainteresowanych wydarzeniem.**
- **Zamawiający oczekuje od Wykonawcy na całym etapie realizowania Zamówienia, należytej staranności, wysokiej jakości świadczonych usług oraz profesjonalnego podejścia do jego wykonywania.**

INFORMACJE DODATKOWE

1. Zamawiający wymaga zapewnienia podczas całego wydarzenia opiekuna, który podczas całego czasu trwania wydarzenia zajmie się koordynacją prawidłowego jej przebiegu oraz będzie czuwał nad sprawnym i terminowym przebiegiem realizacji zatwierdzonego harmonogramu na miejscu i rozwiązywaniem ewentualnych problemów, które wynikną w trakcie realizacji.
2. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia podczas dnia konferencji min. dwóch list obecności uczestników, zawierającej co najmniej: Imię i nazwisko uczestnika, nazwę instytucji/przedsiębiorstwa, adres e-mail,
3. Wykonawca zobowiązany jest do podawania informacji, że przedmiot zamówienia jest współfinansowany w ramach projektu systemowego z Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka, na lata 2007-2013 pn.: „Sieć Centrów Obsługi Inwestorów i Eksporterów (COIE)” który jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Poddziałanie 6.2.1 oraz stosowania we wszystkich materiałach dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia logotypów dostarczonych przez Zamawiającego (POIG, COIE, UMWŚ, flaga Unii Europejskiej).
4. Wyżywienie dla uczestników konferencji (limit):
 - przerwa kawowa – 25 zł/osobę,
 - lunch – 120 zł/ osobę;
 - kolacja – 120 zł/osobę.