

Szacowanie wartości zamówienia

W związku z planowanym ogłoszeniem zamówienia Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości zwraca się z prośbą o dokonanie szacunkowej wyceny poniższych elementów zamówienia.

Przedmiotem Zamówienia jest kompleksowa organizacja seminarium nt. „Rada Programowa ds. Kompetencji”, zwanego dalej „Seminarium”.

Podstawowe założenia Konferencji:

- Miejsce Seminarium: Warszawa.
- Termin: marzec 2018 r. – wydarzenie jednodniowe
- Liczba uczestników: około 200 osób.

Zadania Wykonawcy:

1. Wynajęcie pomieszczeń niezbędnych do przeprowadzenia Seminarium (sala główna + pomieszczenie cateringowe),
2. Budowa scenografii dostosowanej do charakteru i rangi wydarzenia,
3. Przygotowanie akcesoriów i materiałów konferencyjnych wraz z transportem (identyfikatory, program, smycze, materiały edukacyjne do wydruku),
4. Wysyłka imiennych zaproszeń do uczestników drogą tradycyjną i elektroniczną,
5. Przeprowadzenie elektronicznej rejestracji uczestników,
6. Rekrutacja uczestników, obsługa recepcji i rejestracja gości podczas Seminarium oraz obsługa seminarium,
7. Zakontraktowanie moderatora,
8. Nagranie wydarzenia, postprodukcja zarejestrowanego materiału oraz opracowanie reportażu (3-5 min),
9. Obsługa fotograficzna Seminarium,
10. Zorganizowanie serwisu kawowego. W ramach przerwy kawowej będą zapewnione: napoje gorące, w tym herbata, kawa (dodatkowo: cytryna, mleko, mleko roślinne, cukier), napoje zimne, w tym woda gazowana i niegazowana (1 l na osobę), soki owocowe, owoce, ciasta pieczone (minimum 3 rodzaje ciast, w tym dodatkowo, specjalnie oznakowane ciastka bezglutenowe i bezmleczne – tabliczka informacyjna przed produktami) oraz słone przekąski (minimum 3 rodzaje). Menu powinno być wykwindne, o podwyższonym standardzie. Przerwa kawowa będzie w trybie ciągłym serwowana w osobnej sali/foyer sąsiadującej z salą konferencyjną, w której odbywa się Seminarium.
11. Zorganizowanie lunchu w formie bufetu w tym co najmniej: 2 rodzaje zup, dania ciepłe (rybne, mięsne i warzywne), sałatki, zakąski zimne, desery (wyroby cukiernicze, owoce), soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana, herbata i kawa z ekspresu wysokociśnieniowego (minimum 2 dystrybutory kawy i herbaty rozstawionych w różnych miejscach). Menu powinno odpowiadać liczbie przewidzianych gości oraz preferencjom żywieniowym np. menu wegańskie, kosherne czy bezglutenowe (dane pozyskane w trakcie rekrutacji). Menu powinno być wykwindne, o podwyższonym standardzie.

Do zrealizowania zadania niezbędne jest oszacowanie jego wartości. Zwracamy się z prośbą o podanie szacunkowych kosztów realizacji tego: cena łączna brutto oraz koszty poszczególnych zadań (1-11).

Wycenę proszę przesłać na adres e-mail: karol_demski@parp.gov.pl w terminie do dnia **26.01.2018 r. do godz. 12.00**, wpisując w temacie wiadomości: „**Seminarium PARP**”.

Przedstawione zapytanie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.

Karolina Dorywalska
Dyrektor Departamentu Komunikacji i Marketingu
Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości