

Opis przedmiotu zamówienia

Usługa organizacji „Konferencji podsumowującej RPO WL 2014-2020 - Działania wdrażane przez Lubelską Agencję Wspierania Przedsiębiorczości w Lublinie”

I. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa organizacji „Konferencji podsumowującej RPO WL 2014-2020 - Działania wdrażane przez Lubelską Agencję Wspierania Przedsiębiorczości w Lublinie”.

II. Cel realizacji:

Priorytetem realizacji jest zapewnienie mieszkańcom/przedsiębiorcom województwa lubelskiego informacji na temat możliwości uzyskania dofinansowania w ramach RPO WL 2014-2020 oraz budowanie pozytywnego wizerunku Programu. Organizacja konferencji ma na celu ukazanie grupie docelowej korzyści płynących z dofinansowań unijnych poprzez przedstawienie dobrych praktyk beneficjentów RPO WL 2014-2020. Podczas konferencji odbędzie się wystawa fotograficzna najlepszych projektów realizowanych w ramach RPO WL 2014-2020 pod względem innowacyjności oraz finał konkursu „Lider Innowacji 2019”. Zostanie również przekazany harmonogram naborów wniosków o dofinansowanie w trybie konkursowym dla Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020 na 2020 rok, a także przedstawione zostaną założenia dotyczące Nowej Perspektywy 2021-2027.

III. Grupa docelowa:

Odbiorcami przedmiotu zamówienia są mieszkańcy/przedsiębiorcy Lubelszczyzny, którzy stanowią grupę potencjalnych beneficjentów/beneficjentów a także potencjalnych ostatecznych odbiorców wsparcia z instrumentów finansowych. LAW P chce dotrzeć z informacją nie tylko do sektora MŚP, ale także do osób chcących rozpocząć działalność gospodarczą na bazie innowacyjnych pomysłów na terenie województwa lubelskiego.

IV. Liczba uczestników

Zamawiający planuje organizację konferencji na nie więcej niż 200 osób.

V. Termin realizacji:

Konferencja odbędzie się 10 grudnia 2019 r. w Lubelskim Centrum Konferencyjnym w Lublinie. Konferencja nie może trwać dłużej niż 5 godzin łącznie ze sprzątnięciem sali (rozpoczęcie spotkania nie wcześniej niż o godzinie 17.30).

Wykonawca zapewni, zamontuje, a po wydarzeniu zdemontuje, wszystkie elementy zamówienia. Wszystkie propozycje wszelkich elementów (niestanowiących kryterium oceny oferty), wymagające uzgodnienia lub akceptacji Zamawiającego muszą być przedstawione osobiście lub drogą elektroniczną (wizualizacje, przykładowe zdjęcia, opisy techniczne, projekty graficzne) na adres wskazany w umowie, do dnia 2 grudnia 2019 r., do godziny 12:00. Zamawiający dokona akceptacji bądź przekaże uwagi do wyżej wymienionych propozycji, a Wykonawca dokona stosownych poprawek w terminie 3 dni roboczych od przekazania uwag przez Zamawiającego.

VI. Na potrzeby organizacji Konferencji i aranżacji przestrzeni Zamawiający zapewnia meble i wyposażenie:

meble i wyposażenie	wymiary / uwagi	ilość
Sala główna S2 – najem do 5 h		1
Atrium		1
Szatnia z obsługą		1
Stół prostokątny + czarny skirting	dł. 160cm, szer. 80cm, wys. ok. 75cm	15
Stół koktajlowy + czarny skirting	Wymiary: średnica 70cm, wys. 110cm	20
Krzesełko konferencyjne		200
Podest sceniczny		36 m ²
Mównica z pleksi		1

Zamawiający zapewnia wyposażenie AV - lista wyposażenia AV w Sali głównej S2:

Ekran:

Projecta Giant King RF Electrol

Projektor:

Eiki LC-HDT1000+ obiektyw AH22051

Wzmacniacze:

Crown Xls 2500,Xti 4002

Procesory:

Bss BLU 80

Przedwzmacniacz:

Denon X4100

Głośniki:

SUBWOOFER JBL 3635 (8 SZT OD FRONTU, 4 SZT NA TYLNEJ ŚCIANIE)

AKG APS4 z zasilaczem(case mobilny)

Anteny mikrofonów:

AKG SRA2 B/W(mobilne)

Odtwarzacze i nagrywarki:

2 DROŻNE GŁOŚNIKI CineFlatArray Speaker FA864-CL6 (24 SZT NA FRONTOWEJ ŚCIANIE)

2 DROŻNE GŁOŚNIKI Vertical Array Flat Speaker (3SZT NA TYLNEJ ŚCIANIE I 8 SZT NA LEWEJ ŚCIANIE I 8SZT NA PRAWĘJ ŚCIANIE)

Mikser:

MIXER SOUNDCRAFT M12 MA16K

Eliminatory sprzężeń:

dBx AFS224(case mobilny i w szafie)

Mikrofony i odbiorniki:

AKG SR470 i HT470,PT470(case mobilny i w szafie)

Spliter antenowy:

Denon-DBP-1612, TASCAM CD200sb, Tascam SS-R200, BlackMagic HyperDeck Studio

Głośniki na potrzeby foyer sali:

JBL EON 612 (8 sztuk)

Ekran:

- Profesjonalny ekran rozwijany elektrycznie
- Format powierzchni projekcyjnej 16:10
- Rozmiar powierzchni projekcyjnej 850x532cm (szer. x wys.)
- Powierzchnia projekcyjna cała biała w celu umożliwienia wyświetlenia obrazu o dowolnym formacie
- Dolny drążek obciążający w kolorze czarnym/białym
- Powyżej rzeczywistej powierzchni projekcyjnej biały pas o wysokości ok. 80 cm umożliwiający zawieszenie kasety odpowiednio wysoko, tak, by nie była ona widoczna w zasięgu wzroku użytkowników Sali siedzących w pierwszych rzędach
- Powierzchnia projekcyjna charakteryzująca się współczynnikiem odbicia 1.0 matt
- Powierzchnia po stronie tylnej w całości uniemożliwiająca przenikanie światła przez ekran i prześwietlenie od tyłu przez światło odbite od ściany

- Materiał ekranu nie jest wykonany z PCV, nie wydziela nieprzyjemnych zapachów
- Rozmiar kasety 28 cm wys. x 34 cm gł. x 870 cm dł.
- Kasety pomalowana w kolorze ściany
- Waga ok. 31 kg

Projektor:

- Eiki LC-HDT1000+ obiektyw AH22051
- Profesjonalny projektor w technologii RGB 3LCD+one
- Zasadniczą cechą jest konstrukcja w oparciu o system dwóch lamp, z możliwością pracy tylko z jedną z nich. Jest to wymóg niezbędny, który zabezpiecza ciągłość i kontynuowanie projekcji nawet w sytuacji awaryjnej gdy w trakcie użytkowania ulegnie przepaleniu jedna z lamp
- Własna rozdzielczość matrycy Real 2K 2048x1080 pixeli x3
- Chip o przekątnej nie mniejszej niż 1,64"
- Jasność minimum 10000 ANSI Lumenów
- Kontrast nie mniejszy 3000:1 6
- Wyposażony w zestaw po jednym z następujących interfejsów: Analogowy wejściowy (Mini D-sub 15) lub (RGBHV BNC), Cyfrowy DVI-D (DVI 24 pin) HDCP, HDMI (v1.3 z Deep Color), RS-232 (D-sub 9), Analogowy wyjściowy (Mini D-sub 15), zdalne sterowanie na podczerwień
- Waga ok. 30 kg
- Projektor wyposażony w obiektyw dobrany względem szerokości ekranu 850 cm i odległości projektora do ekranu ok.23

VII.Wymagania wobec Wykonawcy:

1. Usługa konferencyjna - wymagania ogólne:

a) Przygotowanie i organizacja konferencji w ścisłej współpracy Wykonawcy z Zamawiającym.

b) Zapewnienie moderatora/prowadzącego konferencję.

W terminie 3 dni roboczych od dnia podpisania Umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji propozycję 3 moderatorów/prowadzących spośród których jeden występował będzie podczas konferencji;

W przypadku braku akceptacji propozycji Wykonawca zobowiązuje się przedstawić alternatywną propozycję, w terminie 3 dni roboczych od dnia otrzymania zawiadomienia o braku akceptacji.

Zaakceptowanie lub zgłoszenie braku akceptacji któregokolwiek z moderatorów/prowadzących przedstawionych w ramach propozycji, nastąpi w ciągu 3 dni roboczych od dnia otrzymania propozycji.

- c) Oznakowanie sali konferencyjnej oraz drogi do sali konferencyjnej (np. informacje przy drzwiach wejściowych). Przygotowanie wydrukowanego programu konferencji na stojakach przy drzwiach do sali, w której będzie odbywać się konferencja, zgodnie z wytycznymi Zamawiającego, które zostaną przekazane Wykonawcy po podpisaniu umowy.
- d) Wykonawca koordynuje całość zadania, tzn. nadzoruje wykonanie Zamówienia w ścisłej współpracy z podmiotami realizującymi wszystkie usługi w obiekcie konferencyjnym.
- e) Wykonawca zapewni rozstawienie i sprzątnięcie sali konferencyjnej oraz pomieszczeń pomocniczych w obiekcie po zakończeniu wydarzenia. Ponadto odpowiedzialny będzie za stałe nadzorowanie porządku w trakcie trwania konferencji.

2. Aranżacja przestrzeni

Załącznik nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia stanowi opis atrium i sali konferencyjnej S2 Lubelskiego Centrum Konferencyjnego.

– **Atrium – ok. 200 mkw.**

- a) Zapewnienie wkładu materiałowego do ścianki tekstylnej Zamawiającego, na tle której uczestnicy konferencji będą mogli się sfotografować. Jednostronny projekt do zadruku przekaże Zamawiający. Konstrukcja składająca się z aluminiowych profili łączonych ze sobą na specjalne zatrzaski. Materiał tekstylny z grafiką naciąganą na rozłożoną konstrukcję.

Wymiary:

- szerokość: ok. 295 cm, wysokość: ok. 235 cm, głębokość: ok. 45 cm

Materiał:

- aluminium (konstrukcja),
- tkanina poliestrowa (grafika).

Oznakowanie:

- w formie nadruku jednostronnego na materiale w jednej całości,
- elementy graficzne ściśle związane z Key Visual RPO WL 2014-2020, właściwy ciąg logotypów, nazwę Zamawiającego, adres strony internetowej rpo.lubelskie.pl. Dane teled adresowe zostaną przekazane Wykonawcy po podpisaniu umowy.

Technika nadruku:

technika wybrana przez Wykonawcę, pozwalająca na wierne odzwierciedlenie kolorów i logotypów. Nadruk odporny na pranie i prasowanie.

Wyposażenie:

Torba/kufer do transportu.

Model Ścianki posiadanej przez Zamawiającego poniżej:



- b) dwa stoiska wystawiennicze uczestników Wydarzenia.
- na czas trwania Wydarzenia, w przestrzeni Atrium, Zamawiający zorganizuje dwa punkty wystawiennicze (stoiska) dla uczestników wydarzenia.
 - na 2 stoiska Zamawiający przeznacza obszar 2 m (głębokość) x 5 m (szerokość).
- c) Wykonawca zapewni stworzenie galerii z wykonanych zdjęć (max. 24) przedsiębiorstw/beneficjentów RPO WL 2014 – 2020 – zgodnie z pkt. 3 OPZ. Zdjęcia zostaną wydrukowane i zamieszczone na planszach o wymiarze min. 60 x 70cm oraz wyeksponowane na sztalugach (sztalugi zapewnią Zamawiający).

Elementy koncepcji dekoracji w Atrium będą kryterium oceny ofert.

– Aranżacja sali S2

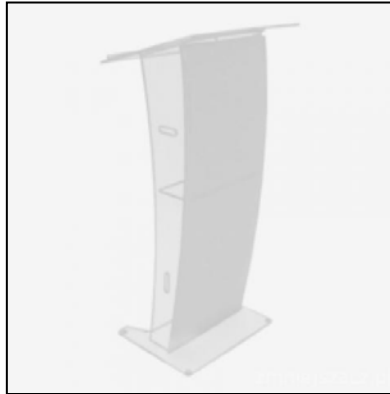
Wykonawca zobowiązany będzie do wykonania efektownej scenografii na Sali S2. Wykonanie scenografii oraz aranżacji musi być staranne, dokładne, a wszelkie zabrudzenia lub uszkodzenia muszą być usuwane na bieżąco. Łączenia materiałów muszą być minimalizowane do możliwych granic.

Wykonawca zapewni:

- a) Przed sceną i na scenie (o wymiarach ok. 4 x 9 m i wys. min. 40 cm max 60cm) Wykonawca umieści kompozycje florystyczne/ozdobne (np. z traw, roślin, kwiatów, owoców – przy czym nie musi użyć wszystkich wskazanych typów). Mogą to być elementy wkomponowane w scenografię.

- b) Wykonawca obranduje 1 mównicę za pomocą naklejek zadrukowanych w kolorze 4+0 na całości przedniej ścianki mównicy. Projekt naklejek przekaże Zamawiający w terminie ustalonym z Wykonawcą.

Zamawiający udostępni mównicę z pleksi (zdjęcie poniżej).



- c) wykończenie sceny (o wym. 4 x 9 metrów i wys. min. 40 cm max 60cm) białymi matowymi panelami laminowanymi. Na froncie dodatkowe podświetlenie LED i schodek.

Elementy koncepcji dekoracji w Sali S2 będą kryterium oceny ofert.

3. Usługa fotograficzna.

- a) Wykonawca zapewni wykonanie po dwa zdjęcia max. 12 obiektów przedsiębiorstw/beneficjentów RPO WL 2014 - 2020. Zdjęcia zostaną wydrukowane i zamieszczone na planszach o wymiarze min. 60 x 70cm. Zdjęcia zostaną wykonane min. 10 dni przed konferencją, w terenie (obiekty będą znajdować się nie dalej niż 70 km od Miasta Lublin).
- b) Wykonawca zapewni wykonanie zdjęć podczas konferencji (min. 60 zdjęć o rozdzielczości nie mniejszej niż 12 mpix.). Zdjęcia zostaną przekazane Zamawiającemu na nośniku CD/DVD w ciągu 3 dni roboczych po zakończeniu konferencji.

4. Usługa wykonania materiału promocyjnego w postaci statuetki na potrzeby konkursu „Lider Innowacji 2019”

Wykonawca zapewni wykonanie 4 statuetek na potrzeby konkursu „Lider Innowacji 2019”, które zostaną wręczone podczas konferencji podsumowującej RPO WL 2014-2020 wyróżnionym Beneficjentom za najlepsze projekty realizowane w ramach RPO WL 2014-2020 w ramach czterech kategorii.

Wyróżnia się następujące kategorie:

- Lider Innowacji – Biogospodarka,
- Lider Innowacji – Medycyna i zdrowie,
- Lider Innowacji – Informatyka i automatyka,
- Lider Innowacji – Energetyka niskoemisyjna.

Wymagania dotyczące oznakowania nazw i nadruków statuetek:

- Na każdej statuetce znajdować się będzie nazwa konkursu: „Lider Innowacji 2019” oraz nazwa kategorii: np. „Biogospodarka”,
- Nazwa firmy wyróżnionej w danej kategorii,
- Projekty/wizualizacje oraz oznakowanie statuetek muszą być przygotowane zgodnie z Kluczem graficznym konkursu,
- Każdy materiał konferencyjny zawierać będzie właściwy ciąg logotypów.



Materiał współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Projekt graficzny zostanie przygotowany przez Zamawiającego. Zamawiający przekaze projekty do 5 dni po podpisaniu umowy. Wykonawca dostarczy statuetki zapakowane w eleganckie pudełka do siedziby Zamawiającego do 5 grudnia 2019 r. Wykonawca wykona statuetki zgodnie z poniższym wzorem.



5. Usługa kompleksowej organizacji cateringu wraz z obsługą.



Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

„Konferencja podsumowująca RPO WL 2014-2020 - działania wdrażane przez Lubelską Agencję Wspierania Przedsiębiorczości w Lublinie” jest podzielona na dwie części:

- Część oficjalna (ok. 2 godzin) + Appetizer
- Bankiet stojący + finał konkursu „Lider Innowacji 2019” (rozdanie nagród) + koncert

Appetizer oraz bankiet mają formę eleganckiego bufetu wieczornego. Wszystko serwowane na stołach cateringowych, w formie szwedzkiego bufetu.

Potrawy wydawane z podgrzewaczy, konsumowane na stojąco, przy stolikach koktajlowych.

Przed konferencją Wykonawca zapewni powitalny appetizer dla przybywających gości w przestrzeni Foyer S2, w ramach którego będzie zapewnione:

a) Napoje zimne:

- lemoniada cytrusowa w szklanych dystrybutorach z kranikiem i soki 2 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy
- Woda gazowana mineralna w butelkach o pojemności min. 330 ml, max 500 ml, niegazowana woda mineralna serwowana w eleganckim szklanym dystrybutorze.

b) Napoje gorące:

- Kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego samoobsługowego (min. 2 ekspresy) z dodatkami: mleko 2% lub 3,2 %, cukier biały i brązowy w saszetkach.
- Herbata – wybór herbat w saszetkach eksponowanych w drewnianych pudełkach z przegródkami, min. 6 smaków z dodatkami bez limitu. Wykonawca zapewni bufet z herbatą.

c) Wykonawca zapewni także przekąski typu „finger food” w formie stołu szwedzkiego w ilości 5 szt./os., składające się z:

- mix kanapek bankietowych – przygotowane na innym pieczywie niż tostowe (wegetariańskie i niewegetariańskie), 4 rodzaje, przygotowane z co najmniej 3 składników, ewentualne przyprawy, majonez śmietana, musztarda, ketchup, jogurt, oliwa, sosy, dipy itp. stanowią element dodatkowy kanapek i nie należy je zaliczać do trzech składników,
- tartinki wegetariańskie oraz niewegetariańskie,
- crostini na słońce – 3 rodzaje, w tym co najmniej jedno wegetariańskie (proponycja ze strony Wykonawcy),
- tortilla na zimno wegetariańska oraz niewegetariańska (proponycja ze strony Wykonawcy),
- miniwrapy wegetariańskie oraz niewegetariańskie (proponycja ze strony Wykonawcy),
- sałatki serwowane w szklanych naczyniach/porcjówkach/kieliszkach, 1 mini pojemnik na osobę – minimum 2 rodzaje, w tym jedna wegetariańska (proponycja ze strony Wykonawcy),
- innych przekąsek typu „finger food” zaproponowanych przez Wykonawcę i zaakceptowanych przez Zamawiającego.

d) Wykonawca zapewni także przekąski słodkie, składające się z:

- mini muffiny z owocami sezonowymi i innymi dodatkami typu orzechy lub cynamon lub czekolada lub inne– min. 2 rodzaje / 2 szt / os.,
 - 3 rodzaje ciasta własnego wypieku (np. tartaletki owocowe, sernik, szarlotka).
- e) Świeżo krojone owoce sezonowe – ok. 100 g / os.

Podczas bankietu w przestrzeni Foyer S2 Wykonawca zapewni:

a) Danie główne, 150 g/os , wybór z minimum 5 rodzajów, w tym:

- mięsa wołowego
- mięsa wieprzowego lub drobiowego
- ryby lub owoce morza
- danie wegańskie
- danie dodatkowe zaproponowane przez Wykonawcę i zaakceptowane przez Zamawiającego.

W razie zgłoszonej wcześniej potrzeby Wykonawca zapewni propozycję bezglutenową.

b) Dodatki do dań: Dodatki skrobiowe, minimum 2 rodzaje: kasza pęczak lub ryż basmati lub ziemniaki opiekane lub inne: 150 gram / os,

c) Dodatki warzywne podawane na ciepło, minimum 2 rodzaje, np. grillowane lub gotowane na parze warzywa lub inne: 100 gram / os,

d) Bufet sałatkowy samoobsługowy - Wykonawca zapewni minimum 3 rodzajów sałatek / surówek, z uwzględnieniem w kompozycji menu co najmniej dwóch rodzajów sałat. Dodatki do sałat: oliwa, dressing: sosy - 2 rodzaje, pieczywo,

e) Napoje zimne:

- lemoniada cytrusowa w szklanych dystrybutorach z kranikiem i soki 3 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy,
- Woda gazowana mineralna w butelkach o pojemności min. 330 ml , max 500 ml, niegazowana woda mineralna serwowana w eleganckim szklanym dystrybutorze.

f) Napoje gorące:

- Kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego samoobsługowego (min. 2 ekspresy) z dodatkami: mleko 2% lub 3,2 %, cukier biały i brązowy w saszetkach,
- Herbata - wybór herbat w saszetkach eksponowanych w drewnianych pudełkach z przegródkami, min. 6 smaków z dodatkami bez limitu.

Napoje zimne i gorące będą na bieżąco uzupełniane.

g) Po posiłku głównym Wykonawca zapewni przekąski słodkie, składające się z eleganckich deserów, serwowanych w szklanych lub ceramicznych pojemnikach: minimum 3 rodzaje – crème brulee lub panna cotta lub deser czekoladowy z wiśniami i migdałami lub inne zaproponowane przez Wykonawcę, zaakceptowane przez Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązany będzie do:

- **Zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej.**

Obsługa kelnerska będzie w jednolitych, eleganckich strojach (biała koszula, czarne spodnie/spódnica, czarne buty, a w przypadku gali oraz koktajlu białe rękawiczki i czarna mucha w przypadku mężczyzn) lub inne eleganckie i nowoczesne stroje zaproponowane przez Wykonawcę i zaakceptowane przez Zmawiającego. Kelnerzy powinni posiadać doświadczenie w pracy przy profesjonalnej obsłudze gości, aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz cechować się wysoką kulturą osobistą.

Obsługa kelnerska wymagana jest na czas 30 minut przed rozpoczęciem wydarzenia do ostatniego gościa. Wykonawca zapewni osobę, która będzie pełniła funkcję koordynatora cateringu i będzie w stałym kontakcie z Zamawiającym i koordynatorem wydarzenia po stronie wykonawcy. Wykonawca zapewni co najmniej 1 kelnera na 50 uczestników.

Wykonawca odpowiada za sprawną, profesjonalną, dyskretną i bezkolizyjną obsługę.

Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania na czas i sprawnego rozdystrybuowania przez kelnerów odpowiedniej ilości szklanek itp. oraz do zapewnienia obsługi technicznej w zakresie przygotowania cateringu, a następnie uprzątnięcia pozostałości.

Wykonawca zobowiązany jest do sprzątnięcia na bieżąco przestrzeni cateringowych, odbierania od gości zużytych naczyń, wymiany naczyń.

– **Zapewnienia profesjonalnego sprzętu cateringowego**

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia niezbędnych urządzeń (ekspresy, podgrzewacze itp.) oraz naczyń ceramicznych lub szklanych, sztućców metalowych, serwetek papierowych 3-warstwowych, tac, szklanek, itp. Zamawiający nie dopuszcza naczyń jednorazowych. Wykonawca musi użyć zastawy, która będzie czysta i nieuszkodzona. Cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie oraz stanowić jeden komplet, potrawy powinny być podawane w zastawie stołowej dostosowanej do rodzaju potraw. Zamawiający zapewni zaplecze cateringowe do aranżacji kuchni przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć podłogi i ściany pomieszczeń przeznaczonych na zaplecze cateringowe. Wykonawca zapewni niezbędną obsługę do ustawiania, przenoszenia sprzętu cateringowego, stołów, dekoracji podczas trwania Wydarzenia.

– **Ponadto Wykonawca jest zobowiązany do:**

- a) zapewnienia, że produkty nieprzetworzone takie jak kawa, herbata, soki i inne będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę,
- b) zapewnienia, że wszystkie produkty będą bezwzględnie świeże, a także będą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetycznie podane. Posiłki dostarczone w ramach przedmiotowego zamówienia muszą być przygotowane z zachowaniem przepisów sanitarnych.
- c) zapewnienia, że napoje ciepłe będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania spotkania utrzymywana była ich stała, odpowiednio wysoka temperatura,
- d) zapewnienia, że podane powyżej gramatury dotyczą produktów po obróbce termicznej,
- e) Zadbania, by podmiot przygotowujący catering posiadał decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego zatwierdzającą lub warunkowo zatwierdzającą zakład wprowadzający do obrotu/ i produkujący/ żywność lub/ i uzyskał wpis do rejestru zakładów, które wprowadzają do obrotu / i produkują/ żywność, o którym

mowa w art. 62 ust. 1 pkt. 1- 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.),

- f) Zapewnienia na swój koszt i ryzyko właściwego transportu posiłków do Zamawiającego, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi,
 - g) Aranżacji przestrzeni cateringowych i sprzątania mebli wykorzystywanych podczas i po wydarzeniu,
 - h) Ekspozycja posiłków musi być niestandardowa. Zamawiający oczekuje przełamania konwencji podawania posiłków w sposób tradycyjny. Wykonawca będzie zobowiązany podać i wyeksponować posiłki w elegancki, nietuzinkowy sposób,
 - i) Przy potrawach muszą być umieszczone etykiety podpisujące dania w języku polskim i angielskim. Przystawki, ciasta i inne dania powinny być podawane w indywidualnym opakowaniu (np. pucharku, papilotce), nie mogą być układane jedna na drugiej. Przystawki i „finger food” muszą być serwowane w szklanych naczyniach/porcjówkach. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania w plastiku.
- **Zamawiający zabrania stosowania:**
- a) otwartego ognia,
 - b) gazu,
 - c) zadymienia.

6. Obsługa osobowa.

– **Zapewnienie obsługi przez hostessy/promotorów**

Wykonawca zapewni Hostessy/Hostów (2 osoby) do obsługi Wydarzenia w dniu 10 grudnia 2019 r. (5h). Ubiór dla hostów/hostess – czarna koszula z długim rękawem, czarne długie eleganckie spodnie, czarne półbuty. Zamawiający dopuszcza inne stroje przedstawione przez Wykonawcę, natomiast wymagają one akceptacji Zamawiającego. Propozycja stroju do uzgodnienia z Zamawiającym po zawarciu umowy.

Do zadań hostess/hostów należeć będzie witanie gości na wejściu, pomoc w obsłudze rejestracji, udzielanie informacji dot. wydarzenia i lokalizacji poszczególnych punktów programu w obiekcie.

Na Galę Innowacji wymagany jest ubiór formalny. Szczegóły stroju do uzgodnienia z Zamawiającym najpóźniej 5 dni przed wydarzeniem drogą elektroniczną. Wykonawca zapewni 2 zadrukowane szarfy lub inne oznaczenie.

– **Zapewnienia 1 Event Managera**

Jednej osoby koordynującej prace zespołu, będącej w stałym kontakcie z Zamawiającym, obecną na stałe w obiekcie podczas trwania całego Wydarzenia, a także na etapie montażu i demontażu.

VIII. Obowiązki Zamawiającego

1. Po podpisaniu umowy Zamawiający prześle drogą elektroniczną Wykonawcy program konferencji, listę firm do sesji fotograficznej, logotypy, Key Visual RPO WL 2014 – 2020, projekt naklejki na mównicę, ścianki oraz statuetki.
2. Zamawiający będzie odpowiedzialny za przeprowadzenie rekrutacji w trakcie wydarzenia.
3. Zamawiający prześle filmy do odtwarzania w trakcie konferencji Wykonawcy nie później niż 7 dni przed rozpoczęciem wydarzenia.

IX. Wymogi formalne.

Wykonawca powinien posiadać wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie jak również wyposażenie techniczne i zasoby finansowe niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia.

Wykonawca potwierdzi spełnienie powyższych warunków podpisując Oświadczenie stanowiące załącznik nr 4 do Zaproszenia.

X. Opis kryteriów którymi będzie się kierował Zamawiający przy wyborze ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

Wybrana zostanie oferta, która uzyska największą liczbę punktów. Wybór oferty zostanie dokonany na podstawie kryteriów oceny ofert z ustaloną punktacją do 100 pkt (100%=100pkt).

Lp.	Kryterium	Waga	Liczba punktów
1.	Cena	60%	60
2.	Wizualizacja 3D – sala S2, atrium	40%	40

1. Cena - 60% - 60 pkt

Ad. 1. Cena – maksymalnie 60 punktów W kryterium „Cena”, oferta Wykonawcy otrzymać może maksymalnie 60 pkt - 60%. Oferta z najniższą ceną (spośród nieodrzuconych) w kryterium tym otrzyma 60 pkt. Pozostałe oferty, w kryterium „cena” w zostaną ocenione przy zastosowaniu wzoru:

$$\text{Liczba punktów za kryterium} = \frac{\text{Wartość brutto oferty z najniższą ceną}}{\text{Wartość brutto oferty badanej}} \times 60 \text{ pkt}$$

Określenie "cena" należy rozumieć jako wartość oferty podaną w formularzu ofertowym.
Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

2. Wizualizacja 3D – sala S2, atrium 40% - 40 pkt

Wizualizacja 3D – sala S2, atrium – maksymalnie 40 punktów. W celu uzyskania punktów w tym kryterium, Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty wizualizację graficzną (animację scenograficzną), ukazującą propozycję aranżacji przestrzeni, kolorystykę i formę zaproponowanego rozwiązania scenograficznego w sali S2 i atrium zgodnie z wymaganiami zawartymi w Opisie Przedmiotu Zamówienia. Zamawiający oczekuje nowoczesnej kompozycji, designerskiej, spójnej ze sceną i charakterem wydarzenia.

W tym kryterium zostaną przyznane punkty za spełnienie poniższych elementów:

- estetyka i nowoczesność dekoracji (max. 20 pkt),
- spójność z całą scenografią Sali (max. 10 pkt),
- sposób prezentacji oraz użyte produkty (max. 10 pkt).