

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- I. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa organizacji konferencji<sup>1</sup> na potrzeby działań informacyjno-promocyjnych w ramach KFS, zaplanowanych do realizacji w 2021 r. we Wrocławiu.
- II. Termin realizacji zamówienia: 9 grudnia 2021r. w godzinach 8.30-13.30
- III. Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia:

### 1) Wykonawca będzie zobowiązany do:

- a) Miejsce realizacji konferencji – sala w Dolnośląskim Centrum Filmowym przy ul. Piłsudskiego 64a we Wrocławiu, dla 60 osób, przy czym ilość osób może ulec zmianie, o czym Wykonawca zostanie poinformowany do 2 dni roboczych przed rozpoczęciem konferencji:
  - Na sali oprócz krzeseł, musi się znaleźć miejsce na aranżację np. podest (w tym stół prezydencki i/lub krzesła, mównica, kanapy w przypadku zaplanowania panelu dyskusyjnego),
  - Wydzielone miejsca na lunch i serwis kawowy,
  - Szatnie - na Wykonawcy spoczywa obowiązek odpowiedzialności za bezpieczeństwo i ochronę rzeczy powierzonych do przechowania,
  - Toalety przystosowane do osób niepełnosprawnych,
  - Na sali dostępne środki do dezynfekcji rąk,
  - Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować bezpłatny parking dla maksymalnie 10 samochodów Zamawiającego w godzinach 8.30 – 13.30 przy budynku, w którym odbywać się będzie konferencja.
- b) Zapewnienie oświetlenia, nagłośnienia oraz sprzętu AV, umożliwiającego prawidłową realizację konferencji, w postaci:
  - ekranu dopasowanego rozmiarem do sali,
  - projektora,
  - laptopa do wyświetlania (obsługującego aplikacje ppt i pptx),
  - nagłośnienia – 4 bezprzewodowych mikrofonów na statywach,
  - oraz innego sprzętu niezbędnego do zapewnienia prawidłowej organizacji technicznej konferencji.
- c) Zapewnienie odpowiedniej liczby hostess/hostów, których zadaniem będzie obsługa gości w trakcie konferencji, w tym rejestracja uczestników, dystrybucja materiałów konferencyjnych wśród

<sup>1</sup> W związku z wprowadzeniem na terenie Polski stanu epidemii COVID-19, uwzględniając wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego, w oparciu o postanowienia art. 15r ustawy z dnia 2 marca 2020r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz. U. poz. 374, 567, 568, 695 i 875) z uwagi na okoliczności, których zamawiający, działając z należytą starannością, nie może przewidzieć oraz w celu przeciwdziałania zagrożeniu zarażeniem koronawirusem COVID-19, na podstawie art. 144 ust. 1 pkt 3 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019r., poz. 1843), Zamawiający ma prawo zrezygnować z realizacji części lub całości zamówienia.

uczestników konferencji, prowadzenie listy obecności i przekazanie jej Zamawiającemu po zakończeniu konferencji a także oznaczenie miejsca konferencji na min. 45 min przed planowanym rozpoczęciem konferencji: tytuł, data i sala, oznaczenie logotypami oraz informacja o współfinansowaniu.

d) Zapewnienie dodatkowej osoby/osób do obsługi technicznej wydarzenia.

## Usługa cateringowa

Podczas konferencji Wykonawca zapewni catering dla uczestników spotkania zgodnie z poniższym opisem:

- a) Serwis kawowy dla uczestników konferencji składający się ze stale uzupełnianych ilości: świeżo parzonej kawy i herbaty (min. 4 rodzaje herbat w torebkach), wyboru ciastek (min. 3 rodzaje np. bułeczek z ciasta francuskiego, drożdżówek, babeczek), owoców (min. 2 rodzaje, w cząstkach), a także wody mineralnej (gazowana i niegazowana) oraz soków owocowych 100 % (min. 2 rodzaje), mleka lub śmietanki do kawy, cukru (biały i brązowy), słodzika, cytryny oraz serwetek.
- b) Wykonawca zapewni lunch (około godziny 11.30 w zależności od ostatecznej agendy konferencji) w formie szwedzkiego stołu zawierającego co najmniej:
  - przystawkę na zimno (do wyboru min.3 rodzaje, w tym wegetariańska)
  - zupę (do wyboru min. 2 rodzaje)
  - danie główne na gorąco, co najmniej 3 rodzaje dań głównych, w tym jedno danie mięsne, jedno danie rybne oraz jedno danie jarskie. Dla umożliwienia uczestnikom wyboru, wykonawca zapewni zwiększoną o 10% liczbę dań mięsnych/rybnych oraz 20% liczbę dań jarskich.
  - ciepłe dodatki do dań na gorąco (min. 3 rodzaje do wyboru np. ziemniaki opiekane, gotowane, ryż, warzywa gotowane, makaron itp.)
  - surówkę lub sałatkę (do wyboru min. 3 rodzaje)
  - deser podawany w pucharku (w ilości 1 pucharek na osobę) np. mus, galaretka, krem, sałatka owocowa itp.
  - napoje: świeżo parzona kawa, herbata, woda mineralna (gazowana i niegazowana min. 0,2 l na osobę) oraz soki owocowe (min. 0,2 l na osobę), mleko lub śmietankę do kawy, cukier (biały i brązowy), słodzik, cytryna, serwetki.
- c) Serwis kawowy zorganizowany zostanie w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej, natomiast lunch dla uczestników konferencji zostanie zorganizowany w przestrzeni znajdującej się na terenie obiektu, w którym odbywać się będzie konferencja.
- d) Na potrzeby usług cateringowych Wykonawca dostarczy i przygotuje okrągłe stoły koktajlowe, w ilości dopasowanej do liczby uczestników konferencji, wraz z nakryciem.
- e) Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji cateringu: naczynia, sztucce oraz inne przedmioty niezbędne do realizacji usługi.
- f) Wszystkie naczynia do posiłków powinny być szklane, porcelanowe lub ceramiczne, a sztucce metalowe z wyłączeniem plastiku oraz naczyń i sztućców jednorazowych.
- g) W przypadku posiłków podawanych w trakcie lunchu (dania gorące/dodatki) Wykonawca wydrukuje karteczki/bileciki z nazwami produktu/potrawy i umieści je na bufetach przy serwowanych posiłkach.
- h) Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającemu propozycje menu w zakresie wszystkich posiłków objętych postępowaniem. W przypadku uwag lub zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego w terminie jednego dnia od otrzymania menu, wykonawca uwzględni wskazane uwagi i ponownie przedłoży Zamawiającemu poprawione menu najpóźniej 5 dni przed konferencją.
- i) Zamawiający dopuszcza możliwość zgłoszenia mniejszej o max. 20% liczby uczestników korzystających z usługi cateringowej, w stosunku do pierwotnie planowanej liczby.

IV. Zakres realizacji przedmiotu zamówienia:

**1) Wykonawca zobowiązany jest do:**

- a) zrealizowania przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia;
- b) zapewnienia, zgodnie z posiadaną wiedzą i doświadczeniem, niezbędnej do prawidłowej realizacji usługi gastronomicznej liczby pracowników obsługi.
- c) zagwarantowania, iż określona przez niego liczba pracowników pozwoli na zapewnienie sprawnego i zgodnego z wysokimi standardami przebiegu procesu świadczenia usługi gastronomicznej.
- d) świadczenia usługi gastronomicznej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania obowiązujących przepisów prawnych w zakresie przechowywania artykułów spożywczych
- e) zapewnienia przestrzegania bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony zdrowia na etapie realizacji zamówienia.
- f) zapewnienia podczas konferencji 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.

**2) Zamawiający zobowiązany jest do:**

- a) ustalenia terminu z Wykonawcą z odpowiednim wyprzedzeniem, tj. co najmniej 14 dni kalendarzowych przed planowanym wydarzeniem.
- b) ustalenia ostatecznej liczby osób uczestniczących w spotkaniu, w terminie do 2 dni roboczych przed datą rozpoczęcia planowanego spotkania, w celu zapewnienia usługi gastronomicznej,
- c) przekazania Wykonawcy materiałów graficznych niezbędnych do wykonania oznakowania obiektu w terminie do 2 dni roboczych przed planowanym spotkaniem.

V. Wymagania stawiane Wykonawcy:

1. Wykonawca musi posiadać co najmniej 2-letnie udokumentowane doświadczenie w realizacji usług odpowiadających zakresowi przedmiotowego zamówienia, obejmujące:
  - a) organizację co najmniej 3 spotkań, w trakcie których realizowana była usługa wynajmu sali oraz usługa gastronomiczna dla co najmniej 50 osób na każdym spotkaniu
  - b) Wykonawca odpowiedzialny jest za zgodność przedmiotu zamówienia z warunkami technicznymi i jakościowymi.
2. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.

VI. Wynagrodzenie i realizacja płatności:

1. Podstawą wystawienia faktury/rachunku przez Wykonawcę będzie sporządzony przez niego protokół wykonania przedmiotu zamówienia, który będzie stanowił załącznik do umowy, podpisany przez Wykonawcę lub jego przedstawiciela i przedstawiciela Zamawiającego bezpośrednio po zakończeniu każdego spotkania.
2. W przypadku jakichkolwiek zastrzeżeń, dotyczących wykonania przedmiotu zamówienia, Strony zobowiązują się do wskazania uwag w treści protokołu, co będzie podstawą dochodzenia roszczeń przez obie Strony.
3. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia faktury/rachunku po wykonaniu przedmiotu zamówienia i dostarczenia jej/go do Filii Dolnośląskiego Wojewódzkiego Urzędu Pracy we Wrocławiu,

- a). Armii Krajowej 54, 50-541 Wrocław, z dopiskiem „Wydział Promocji i Komunikacji Społecznej” w terminie do **7 dni kalendarzowych** od dnia zrealizowania części przedmiotu zamówienia.
4. Zamawiający dokonana płatności nie później niż w terminie 14 dni od dnia otrzymania poprawnie wystawionej faktury/rachunku za wykonany przedmiot zamówienia, ale nie później niż do 31.12.2021r. Wynagrodzenie będzie przekazane na konto bankowe Wykonawcy wskazane w fakturze/rachunku.