

## Załącznik nr 1 do SWZ

Znak sprawy: ZP-272/TP/01/2024

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości, szacunkowej nieprzekraczającej 750 000 Euro, prowadzonego na podstawie art. 275 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2023 r., poz. 1605 z późn. zm.) w trybie podstawowym bez negocjacji pn.: **Usługa kompleksowej organizacji konferencji promującej projekt „Park Nowych Kwalifikacji dla MŚP”.**

Usługa realizowana w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, realizowanego w ramach projektu „Park Nowych Kwalifikacji dla MŚP” nr FELU.09.06-IZ.00-004/23 realizowany w ramach programu Fundusze Europejskie dla Lubelskiego na lata 2021-2027 Działania 9.6 Adaptacyjność pracodawców i pracowników do zmian Priorytetu IX Zaspokajanie potrzeb rynku pracy.

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja konferencji promującej projekt „Park Nowych Kwalifikacji dla MŚP” nr FELU.09.06-IZ.00-004/23 wraz z zapewnieniem materiałów promocyjnych oraz usługi gastronomicznej dla maksymalnie 100 osób.
2. Wykonawca zobowiązany będzie do zrealizowania usługi w terminie: **9 maja 2024 r. w godz. od 10:00 do 13:00.** Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania usługi cateringowej na co najmniej godz. przed planowanym terminem rozpoczęcia konferencji.
3. Miejsce realizacji usługi: **Lubelski Park Naukowo-Technologiczny S.A., Bohdana Dobrzańskiego 3, 20-262 Lublin.**
4. Konferencja jest realizowana w ramach projektu „Park Nowych Kwalifikacji dla MŚP” nr FELU.09.06-IZ.00-004/23, którego celem jest podniesienie możliwości adaptacyjności pracodawców i pracowników do zmian. Wsparcie skierowane jest do 5150 przedsiębiorców i pracowników sektora MŚP i dużych przedsiębiorstw w podregionie lubelskim (pow.: lubartowski, lubelski, łęczyński, świdnicki, miasto Lublin) poprzez objęcie ich usługami rozwojowymi oraz przystosowanie pracodawców i pracowników do koniecznych zmian zachodzących w gospodarce.
5. Konferencja skierowana jest do pracodawców, przedsiębiorców posiadających siedzibę (filię, delegaturę, oddział czy inną prawnie dozwoloną formę organizacyjną działalności podmiotu) w podregionie województwa lubelskiego (tj. powiaty: miasto Lublin, lubelski, świdnicki, łęczyński, lubartowski), na terenie którego realizowane jest wsparcie oraz do ich pracowników.
6. Wykonawca zobowiązany jest wskazać min. 1 osobę koordynującą realizację usługi w ramach zadania. W trakcie trwania spotkania wskazany koordynator będzie dyspozycyjny w miejscu realizacji usługi.
7. Zamawiający i Wykonawca będą kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej i telefonu oraz osobiście w trakcie trwania spotkania w sprawie szczegółów jego realizacji.

8. W razie awarii sprzętu, Wykonawca zobowiązuje się go wymienić na sprawny w ciągu 15 minut od chwili zgłoszenia awarii przez Zamawiającego.

9. Wykonawca w ramach realizacji usługi, zobowiązany jest do:

**I. Zapewnienie materiałów promocyjnych:**

➤ Wykonawca ma obowiązek dostarczyć następujące materiały promocyjne:

**1) Rollupy o minimalnych wymaganiach:**

- Ilość: 2 szt.
- Opracowanie projektu graficznego (1 projekt dla obydwu rollupów) uwzględniającego logo Zamawiającego
- Grafika: indywidualny projekt zgodny z przesłanymi materiałami
- Wymiary: 85 cm (szerokość) x 200 cm (wysokość)
- Materiał: wysokiej jakości o gładkiej powierzchni blokujący światło, aby wydruk był zawsze wyraźny
- Druk UV
- Kolorystyka: CMYK + Biały oraz 4+4
- Zestaw składający się z: planszy reklamowej, kasety z mechanizmem rolującym, wysięgnika, listwy zaciskowej, torby transportowej
- Podstawa: trwała, umożliwiająca rozstaw rollupu na dworze w różnych warunkach pogodowych

**2) Teczki ekologiczne A4 o minimalnych wymaganiach:**

- Ilość: 200 szt.
- Opracowanie projektu graficznego uwzględniającego logo Zamawiającego
- Grafika: indywidualny projekt zgodny z przesłanymi materiałami
- Wymiary: 475 x 337 mm
- Materiał: papier KRAFT 300 g/m<sup>2</sup>
- Zadruk te czki jednostronny (zewnątrz)
- Kolorystyka: biały
- Druk offsetowy: 4+0 cmyk
- Miejsce na wizytówkę firmową

**3) Nasiona z logo firmy**

- Ilość: 100 szt.
- Znakowanie: okrągła naklejka z logo firmy
- Waga: 5 g
- Opakowanie: woreczek papierowy
- Kolorystyka: biały
- Zawartość: łąka kwietna

➤ W ramach zapewnienie materiałów promocyjnych - Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) uzgodnienia z Zamawiającym zarówno propozycji układu graficznego jak i propozycji tłoczeń, graweru, nadruku bądź innej formy znakowania,
- b) zrealizowania przedmiotu zamówienia po uprzednim uzgodnieniu i akceptacji przez Zamawiającego wzoru przedmiotu zamówienia,
- c) poinformowania pisemnie na adres e-mail wskazanego przedstawiciela Zamawiającego, o planowanym terminie dostawy przedmiotu umowy wraz z podaniem godziny i miejsca przekazania przedmiotu umowy w terminie nie później niż na 1 dzień roboczy przed planowaną datą dostawy, nie później niż 1 dzień roboczy przed datą planowanej konferencji,

d) dokonania dostawy przedmiotu zamówienia do siedziby Lubelskiego Parku Naukowo-Technologicznego S.A., ul. Dobrzańskiego 3, 20-262 Lublin.

## II. Zapewnienie usługi cateringowej/gastronomicznej.

➤ Wykonawca w ramach usług cateringowych ma obowiązek zapewnić następujący zakres:

### 1) Serwis kawowy

- Kawa z ekspresu: min. espresso, latte macchiato, capuccino (bez ograniczeń) – min. 2 ekspresy
- Herbata (pojedyncze koperty herbaty min. 4 rodzaje: czarna, owocowa, zielona) oraz wernik z wrzątkiem (bez ograniczeń)
- Dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, śmietanka do kawy/mleko w dzbankach lub mlecznikach (bez ograniczeń)
- Woda mineralna butelkowana niegazowana 500 ml (min. 1 szt./os.)
- Woda mineralna butelkowana gazowana 500 ml (min. 1 szt./os.)
- Soki owocowe 100% w dzbankach min. 2 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy (bez ograniczeń)
- Ciasteczka kruche deserowe mix, min. 5 rodzajów (min. 5 szt./os.)
- Ciastka/babeczki małe w papilotkach min. 3 rodzaje (min. 100g/os.)
- Owoce, różne rodzaje (min. 150g/os.)

### 2) Poczęstunek w formie bufetu szwedzkiego

- Dekoracyjne kanapki bankietowe z dodatkiem mięsnym (np. kurczak/szynka/schab/salami) min. 4 rodzaje (min. 1 szt./os.)
  - Dekoracyjne kanapki bankietowe wegetariańskie min. 2 rodzaje (min. 1 szt./os.)
  - Mini tartalecki/babeczki wytrawne z nadzieniem i dodatkami min. 2 rodzaje (po 1 szt./os.)
  - Mini tartalecki/babeczki wytrawne w wersji wegetariańskiej min. 2 rodzaje (po 1 szt./os.)
  - Koreczki wytrawne z dodatkiem mięsnym min. 2 rodzaje (min. 1 szt./os.)
  - Koreczki wytrawne wegetariańskie min. 2 rodzaje (min. 1 szt./os.)
  - Mini roladki wytrawne z łososiem wędzonym, warzywami i dodatkami (min. 1 szt./os.)
  - Mini roladki wytrawne w wersji wegetariańskiej (min. 1 szt./os.)
  - Sałatki na zasadach finger food min. 2 rodzaje (min. 300g/os.)
- W ramach zapewnienie usługi cateringowej/gastronomicznej - Wykonawca zobowiązany jest do:
- a) świadczenia usługi cateringowej na zastawie ceramicznej, porcelanowej lub szklanej, z użyciem sztućców (nie dopuszcza się możliwości używania jednorazowych, plastikowych sztućców), serwetek papierowych, obrusów materiałowych, talerzyków na ciastka, szklanek do zimnych napoi,
  - b) zapewnienia ilości filiżanek na kawę/herbatę, szklanek, sztućców oraz talerzy w ilości co najmniej o 30% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering, wykonawca zobowiązuje się do serwowania gorących napojów (kawa, herbata) w temperaturze nie niższej niż 80 °C,
  - c) zapewnienia obsługi cateringu (minimum jedna osoba),
  - d) zaserwowania serwisu kawowego oraz poczęstunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed godzinami wskazanymi przez Zamawiającego.
  - e) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu serwisu, zgodnie z godzinami wskazanymi przez Zamawiającego,
  - f) transportu w obie strony wyposażenia, produktów i osób delegowanych przez Wykonawcę do świadczenia usługi,
  - g) zapewnienia eleganckiej i stylowej dekoracji stołów i estetycznego podania posiłków,
  - h) usunięcia i wywozu nieczystości i odpadów pokonsumpcyjnych na swój koszt,



- Zamawiający zastrzega, iż ostateczna ilość osób oraz szacowanych posiłków może ulec zmianie, o czym przedstawiciel Zamawiającego poinformuje na 3 dni przed datą planowanej Konferencji.
  - Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki posiadają aktualne badania lekarskie, w tym aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną oraz przeszkolone z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy.
  - Wykonawca zobowiązany jest:
    - a) świadczyć usługi cateringowe, wyłącznie przy użyciu produktów, spełniających normy jakości stosowane dla produktów spożywczych,
    - b) wykonywać swoje zadania w sposób staranny, skuteczny i terminowy.
    - c) utrzymywać stały kontakt z Zamawiającym oraz terminowo dostarczać wszystkie wymagane dokumenty i informacje, a także na bieżąco informować o wszystkich zaistniałych czynnikach mających wpływ na realizację zamówienia,
    - d) przestrzegać obowiązków wynikających z realizacji umowy, przepisów prawnych, procedur, standardów oraz innych obowiązujących dokumentów, w tym również przepisów o ochronie danych osobowych, zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. 2019 r. poz. 1781 z zm.).
  - Zamawiający, zastrzega, iż ilości określone w opisie przedmiotu zamówienia są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie, ze względu na zmianę ilości uczestników biorących udział w konferencji. Zamawiający o zmianach będzie na bieżąco informował Wykonawcę.
  - Usługi cateringowe muszą być serwowane w formie „szwedzkiego stołu”. Zamawiający wymaga podania opisu proponowanego przez Wykonawcę menu na co najmniej 2 dni przed datą planowanego spotkania, w celu umożliwiający ocenę jego atrakcyjności, w szczególności poprzez wskazanie składników potraw, ich gramatury/ilości oraz ceny brutto i netto uwzględniającej koszty całej usługi cateringowej oraz podanie ceny jednostkowej.
  - Kwota na fakturze będzie uwzględniała kwotę wyliczoną zgodnie z rzeczywistą liczbą uczestników konferencji i/lub warsztatów i zostanie obliczona według stawki jednostkowej na uczestnika zgodnie z ofertą Wykonawcy. Liczbę uczestników wydarzenia Zamawiający poda 2 dni przed danym terminem konferencji.
10. Zamawiający wraz z Wykonawcą ustalą szczegółowy program Konferencji po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego.