



Załącznik nr 1b do SWZ

Znak sprawy: DSP.TP.2311.14.2024

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZĘŚĆ 2

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 dwóch konferencji dotyczących ekonomii społecznej w ramach realizowanego projektu pn. „Efektywna Polityka Społeczna w województwie lubelskim” z podziałem na części**

Usługa realizowana w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, w ramach projektu pozakonkursowego pn. „Efektywna polityka społeczna w województwie lubelskim” w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego, zakres interwencji: Działania w celu zwiększenia równego i szybkiego dostępu do dobrej jakości trwałych i przystępnych cenowo usług.

Część 2. Usługa kompleksowej organizacji konferencji dotyczącej nadania certyfikatu PES realizowanej przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Lublinie w ramach projektu „Efektywna polityka społeczna w województwie lubelskim”.

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja konferencji nadania certyfikatu Podmiotom Ekonomii Społecznej (dalej „PES”) wraz z zapewnieniem prelegentów, usługi cateringowej, sali konferencyjnej dla maksymalnie 150 osób.
2. Wykonawca zobowiązany będzie do zrealizowania usługi w terminie **wrzesień 2024 r.**
3. Miejsce realizacji usługi: **Lublin Śródmieście** (w odległości nie większej niż 3 km od Bramy Krakowskiej, ul. Bramowa 2, 20-400 Lublin – odległość mierzona zgodnie z mapą google). Sugerowane miejsce przez Zamawiającego ze względu na wagę wydarzenia oraz zaproszonych z całej polski gości jest Lubelskie Centrum Konferencyjne, jako miejsce reprezentatywne w Lublinie.
4. Konferencja odbędzie się w dniu roboczym, w **przedziale godzin od 09.00 do 15.00**. Ostateczny harmonogram i termin usługi zostanie ustalony z wybranym Wykonawcą.
5. Konferencja skierowana jest do przedstawicieli jednostek samorządu terytorialnego, jednostek organizacyjnych pomocy społecznej, przedsiębiorców, przedstawicieli podmiotów ekonomii społecznej, w tym organizacji pozarządowych i przedsiębiorców społecznych oraz innych podmiotów i instytucji zaangażowanych w rozwój ekonomii społecznej.
6. **Celem** konferencji będzie:
 - o upowszechnianie wysokiej jakości produktów i usług realizowanych przez podmioty ekonomii społecznej, w tym przedsiębiorstwa społeczne;
 - o wyróżnienie PES z terenu woj. lubelskiego, które świadczą usługi wysokiej jakości;
 - o integracja podmiotów ekonomii społecznej i jednostek samorządu terytorialnego, wymiana doświadczeń i wiedzy.
7. 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.
8. Zamawiający i Wykonawca będą kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej i telefonu oraz osobiście w trakcie trwania spotkania w sprawie szczegółów jego realizacji.
9. Wykonawca zapewnia wszystkim uczestnikom konferencji dostęp do szatni.





10. W razie awarii sprzętu, Wykonawca zobowiązuje się go wymienić na sprawny w ciągu 15 minut od chwili zgłoszenia awarii przez Zamawiającego.
11. Wykonawca po zakończeniu konferencji, w przypadku jeżeli pozostaną jakieś materiały informacyjno-promocyjne, zobowiązany do ich przekazania Zamawiającemu.
12. Zamawiający przekaże Wykonawcy szczegółowy program konferencji po zawarciu umowy.
13. Wykonawca w ramach realizacji usługi, zobowiązany jest do:

I. Zapewnienia ekspertów wygłaszających prelekcje i/lub uczestniczących w panelu dyskusyjnym

- Wykonawca we współpracy z przedstawicielami Zamawiającego zobowiązany jest do zapewnienia minimum 2 ekspertów wygłaszających prelekcje i/lub uczestniczących w panelu dyskusyjnym w zakresie następujących tematów:
 - Korzyści z posiadania certyfikatów jakości;
 - Marketing społeczny - dlaczego kupować produkty i usługi u podmiotów ekonomii społecznej.
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia osób posiadających wiedzę i doświadczenie w zakresie tematycznym związanym z wygłaszaną prelekcją. Ponadto osoby skierowane do realizacji tego zadania powinny być rozpoznawalne w środowisku związanym z ekonomią społeczną/polityką społeczną.
- Wykonawca zobowiązany jest przedstawić propozycję listy prelegentów wraz z przedstawieniem ich biogramu i uzyskać zgodę Zamawiającego na ich zaangażowanie w realizację Konferencji. Brak zgody Zamawiającego na zatrudnienie danej osoby, jako eksperta, zobowiązuje Wykonawcę do wyłonienia innej osoby.

II. Zapewnienie sali konferencyjnej wraz z sanitariatem:

- Wykonawca zobowiązany do zapewnienia:
 - sali konferencyjnej dostępnej dla min. 150 osób z podestem/sceną; dostępna dla osób z niepełnosprawnościami ruchowymi;
 - sali klimatyzowanej, z dobrym naświetleniem, z możliwością zaciemnienia, spełniającej wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy;
 - zapewnienie podestu scenicznego;
 - pomieszczeń przyległych takich jak: toalety, przestrzeń na catering wraz ze stolami bankietowymi, miejsce na rejestrację (lada recepcyjna oraz krzeselka); pomieszczenia dostępne dla osób z niepełnosprawnościami ruchowymi;
 - dostępem do Internetu, również dla uczestników konferencji;
 - wyposażenia sali konferencyjnej w meble, w szczególności krzesła konferencyjne, mównicę multimedialną, zegar dla prelegentów, ekran LED wraz z obsługą, oraz sprzęt IT i sprzęt audio-video niezbędny do prawidłowej realizacji konferencji (np. wyświetlanie prezentacji, filmów);
 - zapewnienia mebli na panel dyskusyjny – foteli, stolików, mikrofonu dla każdego panelisty;
 - streamingu konferencji spełniającego wymogi dostępności;
 - obsługi technicznej i nagłośnienia;
 - obsługi technicznej dla tłumacza języka migowego, tło, kamery, wyświetlanie na ekranie projekcyjnym;
 - zapewnienia oświetlenia efektowego/dżingla świetlnego z muzyką wraz z obsługą w trakcie rozdania certyfikatów na *Gali Zakup Prospołeczny*;
 - zapewnienia telebimów informacyjnych, infokiosków;





- zapewnienia zaplecza sanitarnego, znajdującego się w pobliżu sali konferencyjnej i dostosowanego do liczby uczestników konferencji oraz osób z niepełnosprawnościami ruchowymi (toaleta dla kobiet/mężczyzn/osób niepełnosprawnych).
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dostępności sali konferencyjnej oraz przyległych pomieszczeń na co najmniej 10 godzin w dniu konferencji.
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dostępu do sali na min. 1 godz. przed planowanym terminem rozpoczęcia spotkania.
- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obiekt dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową („dostosowanie architektoniczne”), w tym w szczególności: zapewniony podjazd dla osób niepełnosprawnych (jeśli wejście do budynku wymaga wejścia po schodach), wyposażenie w odpowiednio dostosowaną windę, toaletę oraz ciągi komunikacyjne (w tym drzwi).
- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obiekt posiadający minimum 30 miejsc parkingowych dla uczestników spotkania na parkingu położonym nie dalej niż 100 m od miejsca realizacji usługi, w tym co najmniej 5 miejsc dla osób z niepełnosprawnościami.

III. Zapewnienie usługi cateringowej/gastronomicznej

- Wykonawca w ramach usługi cateringowej zapewni:

1) **Serwis kawowy – realizowany w sposób ciągły**

Pierwszy serwis kawowy:

- kawa z ekspresu: min. espresso, latte macchiato, capuccino (bez ograniczeń) – min. 3 ekspresy;
- herbata (pojedyncze koperty herbaty min. 3 rodzaje: czarna, owocowa, zielona) oraz warkocz z wrzątkiem (bez ograniczeń);
- dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, mleko w dzbankach lub mlecznikach (bez ograniczeń);
- woda mineralna butelkowana niegazowana 250 ml (min. 2 szt./os.);
- woda mineralna butelkowana gazowana 250 ml (min. 2 szt./os.);
- soki owocowe 100% w dzbankach min. 3 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy (bez ograniczeń);
- 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. 3 szt./os.);
- mini tartaletki/babeczki wytrawne z nadzieniem i dodatkami min. 2 rodzaje (po 2 szt./os.);
- mini roladki wytrawne z łososiem wędzonym, warzywami i dodatkami (min. 3 szt./os.).

Drugi serwis kawowy:

- kawa z ekspresu: min. espresso, latte macchiato, capuccino (bez ograniczeń) – min. 3 ekspresy;
- herbata (pojedyncze koperty herbaty min. 3 rodzaje: czarna, owocowa, zielona) oraz warkocz z wrzątkiem (bez ograniczeń);
- dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, mleko w dzbankach lub mlecznikach (bez ograniczeń);
- woda mineralna butelkowana niegazowana 250 ml (min. 2 szt./os.);
- woda mineralna butelkowana gazowana 250 ml (min. 2 szt./os.);
- soki owocowe 100% w dzbankach min. 3 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy (bez ograniczeń);
- ciasteczka kruche deserowe mix, min 5 rodzajów (min. 100 g/os.);
- ciasto pieczone, min. 3 rodzaje (min 300 g/os.);





- owoce, różne rodzaje, np. banany, jabłka, winogrona, owoce sezonowe (min. 200 g/os.).
- 2) Obiad w formie bufetu szwedzkiego:**
 - Zupa, 2 rodzaje do wyboru (min. 350 ml/os.)
 - Drugie danie (w dwóch wariantach: tradycyjne i wegetariańskie):
 - porcja mięsa (min. 140 g/os.)
 - ziemniaki/kasza/ryż (min. 160 g/os.)
 - dwa rodzaje surówek (min. 200g/os.)
 - danie wegetariańskie (min. 300g/os.)
 - Napoje zimne: woda mineralna 250 ml/os., soki owocowe min. 3 rodzaje 250 ml/os.
- W ramach zamówienia 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) serwowania wody w szklanych butelkach lub z dystrybutorów w szklanych dzbankach;
 - c) 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;
 - d) zapewnienia sprawnej obsługi cateringu;
 - e) zaserwowania serwisu kawowego, poczęstunku oraz obiadu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed godzinami wskazanymi przez Zamawiającego;
 - f) bieżąca dbałość o czystość na stołach cateringowych (bieżące zbieranie brudnych naczyń i resztek pokonsumpcyjnych);
 - 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 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 świadczyć usługę cateringową, wyłącznie przy użyciu produktów, spełniających normy jakości stosowane dla produktów spożywczych.
- Usługa cateringowa musi być serwowana w formie wskazanej w opisie przedmiotu zamówienia i ustalonej w z Zamawiającym.
- Wykonawca zobowiązuje się, do serwowania ciepłych posiłków w temperaturze nie niższej niż 75°C, a gorące napoje (kawa, herbata) nie niższej niż 90 °C.
- 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 szkoleniu. Zamawiający o zmianach będzie na bieżąco informował Wykonawcę.

IV. Pozostałe elementy:

- Wykonawca zobowiązany jest do opracowania i wydrukowania w ilości maksymalnie 100 szt. zaproszeń na konferencję; wzór zaproszenia do akceptacji Zamawiającego;
- Wykonawca zobowiązany jest do zakupu produktu promocyjnego/produktów promocyjnych u certyfikowanych podmiotów ekonomii społecznej z terenu woj. lubelskiego w ilości min. 150 sztuk. Kwota jednego produktu/produktów wynosi min. 50 zł. Wybór produktu/produktów do ustalenia z Zamawiającym;





- Wykonawca zapewni min. 8 statuetek dla certyfikowanych PES; statuetka do akceptacji Zamawiającego;
- Zapewnienie min. 8 bukietów kwiatów dla nagrodzonych PES;
- Zapewnienie min. 8 ramek dla wyróżnionych PES: format: A4, kolor ramy złoty lub srebrny, przód wykonany z elastycznej przezrystej, odpornej na pęknięcia pleksi, z możliwością zarówno zawieszenia na ścianie, jak i postawienia np. na biurku; ramka do akceptacji Zamawiającego;
- Zapewnienie min. 30 okładek/teczek na dyplom w formacie A4: wykonane z kartonu pokrytego skóropodobnym tworzywem, wewnątrz zawierające dodatkową listwę uniemożliwiającą wysunięcie się dokumentu, wzdłuż długiego boku przepasane złotym sznurkiem dodającym elegancji, kolor czarny;
- Zapewnienie asystenta osoby niepełnosprawnej, w sytuacji, gdy zostanie zgłoszone zapotrzebowanie;
- Zapewnienie tłumacza/tłumaczy języka migowego przez czas trwania konferencji;
- Zapewnienie części artystycznej, np. mini koncert, mini recital, występ teatralny;
- Zapewnienie min. 5 stoisk wystawienniczych

