



Załącznik nr 1c do SWZ

Znak sprawy: DSP.TP.2311.16.2024

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZĘŚĆ 3

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 trzech konferencji na potrzeby Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Lublinie 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 3. Usługa kompleksowej organizacji konferencji dotyczącej promocji zatrudnienia osób z niepełnosprawnością, w tym z zaburzeniami psychicznymi w ramach projektu „Efektywna polityka społeczna w województwie lubelskim”.

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja **konferencji dotyczącej promocji zatrudnienia osób z niepełnosprawnością, w tym z zaburzeniami psychicznymi w ramach projektu „Efektywna polityka społeczna w województwie lubelskim”** dla minimum 175 osób wraz z zapewnieniem usługi cateringowej, prelegentów, sali konferencyjnej.
2. Wykonawca zobowiązany będzie do zrealizowania usługi w terminie: **listopad 2024 r.**
3. Miejsce realizacji usługi: **Lublin Śródmieście** (w odległości nie większej niż 3 km od Bramy Krakowskiej, mieszczącej się przy ul. Bramowej 2, 20-400 Lublin – odległość mierzona zgodnie z mapą Google. Ze względu na specyfikę spotkania, wagę wydarzenia i zaproszonych Gości, miejscem reprezentacyjnym w Lublinie, sugerowanym przez Zamawiającego jest Lubelskie Centrum Konferencyjne w Lublinie ul. Grotgera 4.
4. Konferencja odbędzie się w dniu roboczym, w **przedziale godzinowym od 09.00 do 15.00**. Ostateczny harmonogram i termin usługi zostanie ustalony z wybranym Wykonawcą.
5. Konferencja **skierowana jest do potencjalnych pracodawców z terenu województwa lubelskiego**, tj. osób kierujących jednostkami i jednostkami organizacyjnymi samorządu terytorialnego, przedsiębiorców, przedstawicieli podmiotów ekonomii społecznej, w tym organizacji pozarządowych i przedsiębiorców społecznych.
6. **Celem konferencji będzie przedstawienie ogólnych informacji dotyczących zatrudniania osób z niepełnosprawnościami, ze szczególnym uwzględnieniem korzyści dla pracodawców, wynikających z zatrudnienia osób z niepełnosprawnościami, w tym z zaburzeniami psychicznymi, skutkujące faktycznym włączeniem w rynek pracy tej grupy osób.**
7. Wykonawca, w ramach zadania zobowiązany jest wskazać min. 1 osobę koordynującą realizację usługi, która będzie dyspozycyjna w trakcie trwania spotkania i będzie dostępna w miejscu jej realizacji.





8. Zamawiający i Wykonawca będą kontaktować się w sprawie szczegółów realizacji spotkania i w trakcie jego trwania za pośrednictwem poczty elektronicznej, telefonu oraz osobiście.
9. Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom konferencji dostęp do szatni.
10. Wykonawca, w razie awarii sprzętu, zobowiązuje się go wymienić na sprawny w ciągu 15 minut od chwili zgłoszenia awarii przez Zamawiającego.
11. Wykonawca w uzgodnieniu z Zamawiającym przekaże szczegółowy program konferencji w ciągu 7 dni po zawarciu umowy.
12. **Za rekrutację uczestników konferencji odpowiada Zamawiający.**

W ramach realizacji usługi Wykonawca zobowiązany jest do:

I. Zapewnienia prelegentów wygłaszających prelekcje i uczestniczących w panelu dyskusyjnym

- Wykonawca we współpracy z Zamawiającym zobowiązany jest do zapewnienia minimum 5 prelegentów/ekspertów wygłaszających prelekcje, którzy wezmą również udział w panelu dyskusyjnym, w tym przynajmniej 1 pracodawcę zatrudniającego osobę/osoby z niepełnosprawnością, 1 pracującą osobę z niepełnosprawnością oraz moderatora panelu dyskusyjnego.
- Tematyka prelekcji i panelu dyskusyjnego obejmuje następujące kwestie: środki z PFRON i Europejskiego Funduszu Społecznego przeznaczone na wsparcie zatrudnienia osób z niepełnosprawnościami; korzyści, obawy i stereotypy związane z zatrudnianiem osób z niepełnosprawnościami, w tym z zaburzeniami psychicznymi.
- W panelu dyskusyjnym będą również uczestniczyły osoby wskazane przez Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia osób posiadających wiedzę i doświadczenie we wskazanym wyżej zakresie tematycznym. Ponadto osoby skierowane do realizacji tego zadania powinny być autorytetami w środowisku związanym z problematyką zatrudnienia osób z niepełnosprawnościami, w tym z zaburzeniami psychicznymi.
- Wykonawca zobowiązany jest przedstawić propozycję prelegentów wraz z przedstawieniem ich biogramów i uzyskać zgodę Zamawiającego na ich zaangażowanie w realizację Konferencji. Brak zgody Zamawiającego na zatrudnienie danych osób, jako prelegentów, zobowiązuje Wykonawcę do zaproponowania innych osób. Zamawiający informuje, że w przypadku dwukrotnej odmowy akceptacji prelegentów zaproponowanych przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązany będzie do zatrudnienia prelegentów wskazanych przez Zamawiającego posiadających odpowiednie kwalifikacje i wiedzę gwarantujące wysoką jakość realizowanych usług.

II. Zapewnienie sali konferencyjnej:

- Wykonawca zobowiązany do zapewnienia:
 - sali konferencyjnej dostępnej dla min. 175 osób z podestem/sceną dostępną dla osób z niepełnosprawnościami ruchowymi;
 - sali klimatyzowanej, z dobrym naświetleniem, z możliwością zaciemnienia, spełniającej wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy;
 - sali konferencyjnej z Internetem, dostępnym także dla wszystkich uczestników konferencji;
 - pomieszczeń przyległych tj: toalety (dla kobiet/mężczyzn/osób z niepełnosprawnością ruchową) znajdujące się w pobliżu sali konferencyjnej i dostosowanych do liczby uczestników konferencji;
 - przestrzeni na catering (ze stołami bankietowymi-min.10), miejsca na rejestrację (łada recepcyjna oraz krzesła); pomieszczenia dostępnego dla osób z niepełnosprawnościami ruchowymi;





- wyposażenia sali konferencyjnej w meble, w szczególności krzesła konferencyjne, mównicę multimedialną, zegar dla prelegentów, ekran LED, sprzęt IT i sprzęt audio-video niezbędny do prawidłowej realizacji konferencji (tj. wyświetlanie prezentacji, projekcja filmów);
- zapewnienia mebli na panel dyskusyjny – foteli, stolików, mikrofonu dla każdej osoby biorącej udział w panelu dyskusyjnym;
- streamingu konferencji spełniającego wymogi dostępności;
- obsługi technicznej i nagłośnienia;
- obsługi technicznej dla tłumacza języka migowego, tło, kamery, wyświetlanie na ekranie projekcyjnym;
- zapewnienia telebimów informacyjnych;
- 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 tzw. „dostosowanie architektoniczne”, w tym w szczególności: 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. Zapewnienia usługi cateringowej/gastronomicznej

1. Serwis kawowy – realizowany w sposób ciągły:

Pierwszy serwis kawowy:

- o kawa z ekspresu: min. espresso, latte macchiato, capuccino (bez ograniczeń) – m.in. 4 ekspresy;
- o herbata (pojedyncze koperty herbaty min. 3 rodzaje: czarna, owocowa, zielona) oraz warnik z wrzątkiem (bez ograniczeń);
- o dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, mleko w dzbankach lub mlecznikach (bez ograniczeń);
- o woda mineralna niegazowana w butelkach szklanych lub z dystrybutorów serwowana w dzbankach szklanych min. 250 ml/os;
- o woda mineralna gazowana w butelkach szklanych – 300-330 ml/os.;
- o soki owocowe 100% w dzbankach min. 3 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy (bez ograniczeń);
- o dekoracyjne kanapki bankietowe z dodatkiem mięsnym (np. kurczak/szynka/schab/salami) min. 3 rodzaje (min. 1 szt./os. z każdego rodzaju);
- o dekoracyjne kanapki bankietowe wegetariańskie min. 2 rodzaje (min. 1 szt./os. z każdego rodzaju);
- o mini tartaletki/babeczki wytrawne z nadzieniem i dodatkami min. 2 rodzaje (min. 1 szt./os. z każdego rodzaju);
- o mini roladki wytrawne z łososiem wędzonym, warzywami i dodatkami (min. 1 szt./os.).

Drugi serwis kawowy:

- o kawa z ekspresu: min. espresso, latte macchiato, capuccino (bez ograniczeń) – m.in. 4 ekspresy;
- o herbata (pojedyncze koperty herbaty min. 3 rodzaje: czarna, owocowa, zielona) oraz warnik z wrzątkiem (bez ograniczeń);





- dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, mleko w dzbankach lub mlecznikach (bez ograniczeń);
- woda mineralna niegazowana w butelkach szklanych lub z dystrybutorów serwowana w dzbankach szklanych (250 ml/os.);
- woda mineralna gazowana w butelkach szklanych (300-330 ml/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 np. szarlotka, sernik, ciasto z kremem (min. 300 g/os.);
- owoce, różne rodzaje np. winogrona, mandarynka, banan, truskawki, ananas krojony (min. 200 g/os.).

2. Obiad w formie bufetu szwedzkiego:

- **Zupa**, 2 rodzaje do wyboru np. krem z grzankami z dyni/brokułu/białych warzyw (350 ml/os.).
- **Drugie danie** (w dwóch wariantach: tradycyjne i wegetariańskie w proporcjach ustalonych z Wykonawcą):
 - porcja mięsa (min. 150 g/os. bez sosu, 200 g/os. z sosem);
 - ziemniaki/kasza/ryż/kopytka (min. 200 g/os.);
 - dwa rodzaje surówek np. warzywa gotowane lub zestaw surówek z warzyw sezonowych (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 napojów;
- 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;
- c) zapewnienia sprawnej obsługi cateringu;
- d) zaserwowania serwisu kawowego, poczęstunku oraz obiadu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed godzinami wskazanymi przez Zamawiającego;
- e) bieżąca dbałość o czystość na stołach cateringowych (bieżące zbieranie brudnych naczyń i resztek pokonsumpcyjnych);
- f) zapewnienia eleganckiej i stylowej dekoracji stołów i estetycznego podania posiłków;
- g) usunięcia i wywozu nieczystości i odpadów pokonsumpcyjnych na swój koszt.
 - Zamawiający zastrzega, że ostateczna ilość osób oraz szacowanych posiłków może ulec zmianie, o czym Zamawiający 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 są 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 z Zamawiającym.
 - Wykonawca zobowiązuje się, do serwowania ciepłych posiłków w temperaturze nie niższej niż 75°C, a gorące napoje (kawa, herbata) w temperaturze nie niższej niż 90 °C.





- Zamawiający zastrzega, że ilości określone w opisie przedmiotu zamówienia są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie, ze względu na zmianę ilości uczestników biorących udział w szkoleniu. Zamawiający będzie na bieżąco informował Wykonawcę o zmianach.

IV. Pozostałe elementy usługi:

- Zapewnienia asystenta osoby niepełnosprawnej jeśli zostanie zgłoszone zapotrzebowanie.
- Zapewnienia tłumacza lub tłumaczy języka migowego przez czas trwania konferencji.
- Po zakończeniu konferencji Wykonawca zobowiązany jest do przekazania całości dokumentacji związanej z Uczestnikami konferencji, w tym dokumentów potwierdzających ich obecność.
- Wykonawca w uzgodnieniu z Zamawiającym zobowiązany jest do opracowania, przygotowania, wydrukowania i przekazania zaproszeń na konferencję w ilości odpowiadającej liczbie zapraszanych na nią osób.

