



Załącznik nr 1a do SWZ

Znak sprawy: DSP.TP.2311.24.2024

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZĘŚĆ 1

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, 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 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 1. Usługa kompleksowej organizacji konferencji pt. „Rola środowiskowych domów samopomocy w sieci oparcia społecznego” na potrzeby Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Lublinie w ramach projektu „Efektywna polityka społeczna w województwie lubelskim”.

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja konferencji wraz z zapewnieniem prelegenta wygłaszającego prelekcję, najmu sali konferencyjnej, usługi cateringowej/gastronomicznej dla minimalnie 175 osób oraz wydruku zaproszeń.
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). Sugerowanym przez Zamawiającego, ze względu na wagę wydarzenia oraz zaproszonych gości miejscem 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 podmiotów z terenu województwa lubelskiego:**
 - środowiskowych domów samopomocy;
 - ośrodków pomocy społecznej/centrów usług społecznych;
 - powiatowych centrów pomocy rodzinie;
 - centrów zdrowia psychicznego;
 - Wydziału Polityki Społecznej Lubelskiego Urzędu Wojewódzkiego w Lublinie oraz przedstawicieli Samorządu Województwa Lubelskiego.
6. **Za rekrutację uczestników konferencji odpowiada Zamawiający.**
7. Wykonawca zobowiązany jest wskazać minimum 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. Zamawiający przekazuje Wykonawcy szczegółowy program konferencji po zawarciu umowy.
- 12. Wykonawca w ramach realizacji usługi, zobowiązany jest do:**

I. Zapewnienia prelegentów:

- Wykonawca we współpracy z przedstawicielami Zamawiającego zobowiązany jest do zapewnienia 1 prelegenta wygłaszającego prelekcję oraz moderatora panelu dyskusyjnego.
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia osób posiadających wiedzę i doświadczenie w zakresie tematycznym związanym z wygłaszanymi prelekcjami. Ponadto osoby skierowane do realizacji tego zadania powinny być rozpoznawalne w środowisku związanym z tematyką funkcjonowania środowiskowych domów samopomocy.
- Wykonawca zobowiązany jest przedstawić propozycję prelegenta oraz moderatora wraz z przedstawieniem ich biogramów i uzyskać zgodę Zamawiającego na ich zaangażowanie w realizację Konferencji. Brak zgody Zamawiającego na zatrudnienie danych osób, jako prelegenta oraz moderatora, zobowiązuje Wykonawcę do wyłonienia innych osób. Zamawiający informuje, że w przypadku dwukrotnej odmowy akceptacji prelegenta i moderatora zaproponowanych przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązany będzie do zatrudnienia wskazanych osób przez Zamawiającego posiadających odpowiednie kwalifikacje i wiedzę gwarantujące wysoką jakość realizowanych usług.

II. Zapewnienie sali konferencyjnej wraz z sanitariatem:

- Wykonawca zobowiązany do zapewnienia:
 - sali konferencyjnej dostępnej dla minimum 175 osób z podestem/sceną; dostępna dla osób z niepełnosprawnościami ruchowymi;
 - sali klimatyzowanej, z dobrym naświetleniem, z możliwością zaciemnienia, spełniającej wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy;
 - pomieszczeń przyległych takich jak: toalety, przestrzeń na catering wraz ze stołami bankietowymi (minimum 10), miejsce na rejestrację (łada recepcyjna oraz krzeselka); pomieszczenia dostępne dla osób z niepełnosprawnościami ruchowymi;
 - dostępu do Internetu, również dla uczestników konferencji;
 - wyposażenia sali konferencyjnej w meble, w szczególności krzesła konferencyjne, mównicę multimedialną, zegar dla prelegentów, ekran LED, 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 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 z niepełnosprawnościami).
- 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 minimum 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:

Pierwsza przerwa kawowa:

- o kawa z ekspresu: m.in. espresso, latte macchiato, capuccino (bez ograniczeń) – minimum 4 ekspresy;
- o herbata (pojedyncze koperty herbaty minimum 3 rodzaje: czarna, owocowa, zielona) oraz wernik 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 minimum 250 ml/os;
- o woda mineralna gazowana w butelkach szklanych – 300-330 ml/os.;
- o soki owocowe 100% w dzbankach minimum 3 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy (bez ograniczeń);
- o dekoracyjne kanapki bankietowe z dodatkiem mięsny (np. kurczak/szynka/schab/salami) minimum 3 rodzaje (minimum 1 szt./os. z każdego rodzaju);
- o dekoracyjne kanapki bankietowe wegetariańskie minimum 2 rodzaje (minimum 1 szt./os. z każdego rodzaju);
- o mini tartaletki/babeczki wytrawne z nadzieniem i dodatkami minimum 2 rodzaje (minimum 1 szt./os. z każdego rodzaju);
- o mini roladki wytrawne z łososiem wędzonym, warzywami i dodatkami (minimum 1 szt./os.).

Druga przerwa kawowa:

- o kawa z ekspresu: minimum espresso, latte macchiato, capuccino (bez ograniczeń) – minimum 4 ekspresy;
- o herbata (pojedyncze koperty herbaty minimum 3 rodzaje: czarna, owocowa, zielona) oraz wernik z wrzątkiem (bez ograniczeń);
- o 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 minimum 250 ml/os.;
 - woda mineralna gazowana w butelkach szklanych – 300-330 ml/os.;
- o soki owocowe 100% w dzbankach minimum 3 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy (bez ograniczeń);
- o ciasteczka kruche deserowe mix, minimum 5 rodzajów (minimum. 100 g/os.);
- o ciasto pieczone, minimum 3 rodzaje np. szarlotka, sernik, ciasto z kremem (minimum 300 g/os.);
- o owoce, różne rodzaje np. winogrona, mandarynka, banan, truskawki, ananas krojony (minimum 200 g/os.).





2) Obiad w formie bufetu szwedzkiego:

- o **Zupa**, 2 rodzaje do wyboru np. krem z grzankami z dyni/brokułu/białych warzyw (350 ml/os.)
- o **Drugie danie** (w dwóch wariantach: tradycyjne i wegetariańskie w proporcjach ustalonych z Wykonawcą):
 - porcja mięsa (minimum 150 g/os. bez sosu, 200 g/os. z sosem);
 - ziemniaki/kasza/ryż/kopytka (minimum 200 g/os.);
 - dwa rodzaje surówek np. warzywa gotowane lub zestaw surówek z warzyw sezonowych (minimum 200g/os.);
 - danie wegetariańskie (minimum 300g/os.);
- o napoje zimne: woda mineralna (250 ml/os.), soki owocowe minimum 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) 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 minut 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, 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 konferencji. Zamawiający o zmianach będzie na bieżąco informował Wykonawcę.

IV. Pozostałe elementy:

- Wykonawca zobowiązany jest do opracowania i wydrukowania w ilości minimalnie 250 sztuk zaproszeń na konferencję.
- Zapewnienie usługi tłumacza/tłumaczy języka migowego przez czas trwania konferencji.
- Zapewnienie asystenta osoby niepełnosprawnej, w sytuacji gdy zostanie zgłoszone zapotrzebowanie.

