

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi polegającej na organizacji Forum promującego program Ogólnopolskiej Sieci Edukacyjnej (dalej: OSE). Przedmiotowa usługa obejmuje: wynajem sal konferencyjnych wraz z zapleczem organizacyjnym, zapewnienie usługi cateringowej, usługę transmisji na żywo, przygotowanie akcesoriów konferencyjnych wraz z ich transportem, przygotowanie oprawy Forum w Ostrołęce wydarzenia pt.: „**Forum OSERegio**”, zwanego dalej „Forum”.
2. Termin realizacji zamówienia: 20 września 2019 r.
3. Lokalizacja zamówienia: Forum odbędzie się na terenie Ostrołęki, w hotelu spełniającym kryteria hotelu min. 3\* bądź w centrum konferencyjnym, które odpowiada standardowi hotelu 3\*.
4. Wykonawca zorganizuje w swojej siedzibie lub w siedzibie Zamawiającego przynajmniej jedno spotkanie, podczas którego/których zostanie omówiona koncepcja organizacji Forum, obejmująca realizację poszczególnych zadań wchodzących w skład zamówienia. Pierwsze spotkanie odbędzie się niezwłocznie po zawarciu umowy. W razie potrzeby Wykonawca zorganizuje więcej niż jedno spotkanie z Zamawiającym. Podczas spotkania Strony uzgodnią sposób i formę komunikacji oraz przekazywania dokumentów/materiałów podlegających akceptacji Zamawiającego.
5. Terminy określone w niniejszym dokumencie dotyczą dni roboczych. Przez dzień roboczy uważa się dni od poniedziałku do piątku, o ile któryś z tych dni nie jest dniem wolnym od pracy w rozumieniu ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (tj. Dz. U. z 2015 r., poz. 90). W odniesieniu do korespondencji – co do zasady, termin uważa się za dotrzymany, jeżeli wiadomość dotrze do drugiej strony w godzinach pracy. Godziny pracy Zamawiającego to 8:00-16:00.
6. Liczba uczestników zamówienia – 100 osób, z zastrzeżeniem, że ostateczna liczba uczestników Forum zostanie podana Wykonawcy w terminie nie późniejszym niż 5 dni przed organizacją Forum.

### II. Założenia Forum

1. Zamawiający jest organizatorem Forum, które w roku 2019 odbędzie się po raz pierwszy. Forum trwa jeden dzień. Wydarzenie składa się z następujących elementów:

- 1) Części oficjalnej, która potrwa około 1 godziny. Poprzedzi ją rejestracja uczestników przez około 2 godziny przed rozpoczęciem wydarzenia oraz przerwa kawowa. Sala konferencyjna dla 100 osób.
  - 2) Część merytoryczna, która potrwa około 1 godziny. Podczas części merytorycznej odbędzie się panel dyskusyjny. Całość na sali, o której mowa powyżej. Równocześnie w wybranej szkole znajdującej się w Ostrołęce lub w okolicach Ostrołęki odbędą się zajęcia, które będą transmitowane online przez 5 do 10 minut podczas Forum.
  - 3) Półgodzinna przerwa kawowa i przekąski.
  - 4) Części warsztatowej, która potrwa około 2 godzin. Warsztaty odbywać się będą równolegle w 3 salach konferencyjnych po min. 30 osób w każdej sali.
  - 5) Spotkania z ekspertami Zamawiającego, które potrwają max. 1 godzinę. Spotkania odbędą się na Sali konferencyjnej.
  - 6) W trakcie całego wydarzenia równolegle możliwy będzie dostęp do 4 stoisk informacyjnych.
2. Dokładne godziny oraz scenariusz Forum zostaną określone pomiędzy stronami w ramach spotkań roboczych, o których mowa w Rozdziale I ust. 4 SOPZ.

### III. Zadania Wykonawcy:

1. W ramach zamówienia Wykonawca będzie odpowiedzialny za zapewnienie:
  - 1) sali konferencyjnej dla 100 osób, zgodnie ze standardem zamieszczonym w opisie, o którym mowa w **Rozdziale IV SOPZ pt.: „Wymagania dotyczące sali konferencyjnej”**;
  - 2) 3 sal konferencyjnych na min. 30 osób każda na potrzeby warsztatów równoległych - zgodnie z opisem, o którym mowa w **Rozdziale V SOPZ pt.: „Wymagania dotyczące sal konferencyjnych na potrzeby warsztatów równoległych”**;
  - 3) przygotowania pięciu rodzajów akcesoriów konferencyjnych wraz z ich transportem. Opis wymagań znajduje się w **Rozdziale VII SOPZ pt.: „Wymagania dotyczące akcesoriów konferencyjnych”**;
  - 4) usługi transmisji na żywo ze szkoły z Ostrołęki lub z okolic Ostrołęki, która będzie transmitowana na Forum. Opis wymagań znajduje się w **Rozdziale IX SOPZ pt.: „Wymagania dotyczące usługi transmisji na żywo”**;
  - 5) aby wszystkie sale konferencyjne, warsztatowe, przestrzeń wystawiennicza oraz zaplecze organizacyjne znajdowały się w tym samym obiekcie, w którym świadczona jest usługa wynajmu sali konferencyjnej;

- 6) miejsca na recepcję Forum, w której odbywać się będzie obsługa uczestników przez cały czas trwania Forum, opis wymagań znajduje się w **Rozdziale VIII SOPZ pt.: „Dodatkowe wymagania lokalowe”**;
- 7) sali lub pomieszczenia służącego jako zaplecze dla organizatorów Forum, która będzie dostępna od dnia poprzedzającego Forum od godz. 17:00 do dnia zakończenia Forum do godziny 20:00;
- 8) przestrzeni wystawienniczej zgodnie opisem, o którym mowa w **Rozdziale VI SOPZ pt.: „Wymagania dotyczące przestrzeni wystawienniczej”**;
- 9) usługi cateringowej dla min. 80 a max. 100 osób uczestniczących w Forum, zgodnie z opisem, o którym mowa w **Rozdziale XI SOPZ pt.: „Obsługa cateringowa ”**;
- 10) min. 5 a max. 10 miejsc parkingowych na terenie, na którym znajduje się budynek i w którym organizowane jest Forum;
- 11) podmiotom zewnętrznym dostępu do przestrzeni wystawienniczej w terminie umożliwiającym montaż stoisk na potrzeby Forum, tj. w dniu wydarzenia od godziny 8.00. Wykonawca będzie współpracował z firmami w celu sprawnego montażu sprzętu zgodnie z potrzebami Zamawiającego;
- 12) usługi technicznej, której szczegółowy zapis znajduje się w **Rozdziale X SOPZ pt.: „Dodatkowe wymagania techniczne (szczegółowe wymagania dotyczące zapewnienia łączności z siecią internet)”**;
- 13) Zamawiającemu możliwości umieszczenia w przestrzeni hotelowej, po wcześniejszej konsultacji z Wykonawcą, naklejek o charakterze informacyjno - promocyjnym.

#### IV. Wymagania dotyczące sali konferencyjnej

Wykonawca zapewni Zamawiającemu salę przeznaczoną do przeprowadzenia Forum spełniającą następujące kryteria:

- 1) Miejsca siedzące dla minimum 100 osób w ustawieniu teatralnym umożliwiającym widoczność stołu prezydialnego;
- 2) możliwość montażu sprzętu do nagrania;
- 3) posiadającą sprawny system wentylacyjny, regulację klimatyzacji o ile to możliwe, dostęp do światła dziennego oraz jest wyposażona w system oświetlenia sztucznego;
- 4) warunki techniczne mają umożliwiać dostęp do bezprzewodowego Internetu dla uczestników Forum i gniazd elektrycznych zgodnie z opisem, o którym mowa w **Rozdziale X SOPZ pt.: „Dodatkowe wymagania techniczne (szczegółowe wymagania dotyczące zapewnienia łączności z siecią internet)”**;
- 5) możliwość ustawienia na sali minimum 2 stołów oraz minimum 4 krzeseł dla osób z obsługi technicznej;
- 6) oznakowanie sali konferencyjnej oraz drogi do sali, w której odbywać się będzie Forum;

- 7) wyposażenie sali konferencyjnej w sprzęt do prezentacji - projektor multimedialny, ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników Forum – również tych siedzących z tyłu sali, aparaturę nagłośnieniową dla prelegentów, za których nabór odpowiedzialny jest Zamawiający, i udźwiękowionych prezentacji multimedialnych wraz z niezbędnym wyposażeniem technicznym koniecznym do jego prawidłowego funkcjonowania, minimum 2 mikrofony bezprzewodowe, minimum 1 mównicę, butelkowaną wodę mineralną gazowaną i niegazowaną dla prelegentów, przygotowaną na stolikach obok mównicy. Sala musi być dostępna i w pełni gotowa zgodnie z ww. wymogami co najmniej na 2 godziny przed rozpoczęciem Forum. Bezawaryjność działania wszystkich ww. urządzeń musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu na 1 godzinę przed rozpoczęciem Forum.

## V. Wymagania dotyczące sal konferencyjnych na potrzeby warsztatów równoległych

1. Wykonawca zapewni Zamawiającemu 3 sale konferencyjne na potrzeby warsztatów równoległych na min. 30 osób każda.

Zamawiający dopuszcza możliwość:

- a. w przypadku kiedy Wykonawca dysponuje salą konferencyjną z możliwością podziału na 3 odrębne sale - podziału sali konferencyjnej na 3 sale konferencyjne na potrzeby sesji równoległych,
- lub
- b. w przypadku kiedy Wykonawca dysponuje salą konferencyjną z możliwością podziału na 2 odrębne sale - podziału sali konferencyjnej na 2 sale konferencyjne i zapewnienia dodatkowo 1 sali konferencyjnej, w tym samym obiekcie, na potrzeby sesji równoległych.
2. Sale przeznaczone do przeprowadzenia warsztatów równoległych muszą spełniać następujące kryteria:
- 1) Każda z sal musi posiadać miejsca siedzące dla min. 30 osób w ustawieniu teatralnym umożliwiającym widoczność stołu prezydialnego; sale spełniające warunki do przeprowadzenia Forum, posiadające system wentylacyjny, o ile to możliwe regulację klimatyzacji oraz wyposażone są w system oświetlenia sztucznego;
  - 2) dostęp do bezprzewodowego internetu dla uczestników Forum i gniazd elektrycznych;
  - 3) oznakowanie sal na potrzeby warsztatów równoległych oraz drogi do sal, w których odbywać się będą warsztaty równoległe;

- 4) wyposażenie każdej sali na potrzeby warsztatów równoległych w sprzęt do prezentacji - projektor multimedialny, ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników warsztatów – również tych siedzących z tyłu sal, aparaturę nagłośnieniową dla prelegentów i udźwiękowionych prezentacji multimedialnych wraz z niezbędnym wyposażeniem technicznym koniecznym do jego prawidłowego funkcjonowania, minimum 2 mikrofony bezprzewodowe (w każdej sali), butelkowaną wodę mineralną gazowaną i niegazowaną dla prowadzących warsztaty na stoliku. Bezawaryjność działania wszystkich ww. urządzeń musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu na 1 godzinę przed rozpoczęciem warsztatów

## VI. Wymagania dotyczące przestrzeni wystawienniczej

1. Wykonawca zapewni powierzchnię, w której Zamawiający zorganizuje strefę wystawienniczą do prowadzenia działań promocyjnych podmiotów zaproszonych przez Zamawiającego, o powierzchni min. 50 m<sup>2</sup> w której będzie możliwe ustawienie min. 4 stoisk wyposażonych w stół i trzy krzesła każde wraz z zapewnieniem podłączenia do energii elektrycznej.
2. Wykonawca zapewni udostępnienie sali służącej jako przestrzeń wystawiennicza w celu montażu stoisk w dniu Forum od godz. 08:00.
3. Zamawiający będzie miał możliwość ustawienia niestandardowego stoiska lub obiektu służącego do działań marketingowych mając na uwadze możliwości techniczne przestrzeni wystawienniczej, wyłącznie po uzgodnieniu z Wykonawcą.
4. Wykonawca zapewni dostęp do energii elektrycznej odpowiedniej do bezawaryjnej obsługi stoisk wystawienniczych, mając na względzie, że każde stoisko wyposażone jest min. w: telewizor plazmowy, oświetlenie, laptop.

## VII. Wymagania dotyczące akcesoriów konferencyjnych

1. Wykonawca zapewni Zamawiającemu 5 rodzajów akcesoriów konferencyjnych tj. notesy, długopisy, kubki termiczne, torby konferencyjne oraz identyfikatory ze smyczą po 120 sztuk każdy, spełniające następujące wymagania:
  - 1) Notesy: Format: ok. A5; klejony od góry; na dole rogi zaokrąglone. Front okładki: kreda 150 g. Tył okładki: tektura dwustronnie kredowana 200 g. Przód i tył okładki - folia matowa, tył okładki

kolor niebieski. Liczba kartek: min. 80. Papier wew.: papier offset 80g; kolor: biały. Nadruk kartek wewnętrznych: jednostronny, w linie bardzo mało widoczne w odcieniu szarości. Pakowanie: zbiorczo w karton opisany nazwą produktu i liczbą sztuk. Łącznie produkcja 120 szt. Logo umieszczone na oprawie;

- 2) Długopisy: wysokiej jakości ekologiczny długopis, drewniany, z wkładem dobrze piszącym, z niebieskim tuszem. Kolor: do uzgodnienia z Zamawiającym, Rodzaj nadruku: tampodruk lub inny zaakceptowany przez Zamawiającego. Pakowanie: zbiorczo w opisane kartony. Łącznie produkcja 120 szt. Logo umieszczone na korpusie;
  - 3) Kubki termiczne z wkładem termicznym wykonanym ze stali nierdzewnej, hermetyczny, wykonany z materiału wolnego od BPA. Logo umieszczone na kubku;
  - 4) Torby: torba wysokiej jakości: Surowiec: papier kredowy min. 250 g/m<sup>2</sup> + laminat lub lakier mat. wymiary: format zbliżony do A4. Wykończenie: uchwyt torby sznurkowy (trwały, dobrze zamocowany, grubszy splot), usztywniane dno. Druk: 4+4. Rodzaj nadruku: offset lub sitodruk. Zawartość nadruku: zgodnie z wytycznymi i wizualizacją Zamawiającego. Rodzaj nadruku: offset lub sitodruk. Pakowanie: zbiorczo w opisane kartony. Łącznie produkcja 120 szt. Logo umieszczone na torbie.
  - 5) Identyfikator z folii przezroczystej. Dolna i górna folia półtwarda z otworem na zawieszkę. Z bezbarwnym górnym paskiem. Dla formatu A6 lub większego. Mieści kartkę o wymiarze: 117x155 mm na której zostanie wydrukowany program Forum oraz logotypy dostarczone przez Zamawiającego. Folia dwustronna: Super Clear - gruba, mięsista . Orientacja: Pionowa. Smycze konferencyjne z logo zakończone karabińczykiem o minimalnej szerokości 10mm.
2. Wykonawca przygotowuje, według zaleceń Zamawiającego, które ten przedstawi w czasie pierwszego spotkania, o którym mowa w Rozdziale SOPZ I pkt 3, trzy propozycje dżingla konferencyjnego trwające min. 30 sekund a max. 40 sekund każda i przedstawi je do akceptacji Zamawiającego najpóźniej do 5 dni przed rozpoczęciem Forum. Zamawiający wybierze jedną z propozycji przedstawionych przez Wykonawcę w terminie 2 dni.
  3. Wykonawca przeniesie na Zamawiającego autorskie prawa majątkowe do dżingla konferencyjnego wraz z podpisaniem umowy. Wynagrodzenie za przeniesienie autorskich praw majątkowych będzie wliczone do wartości zamówienia.

4. Każde z pojedynczych akcesoriów konferencyjnych będzie posiadało logo wskazane przez Zamawiającego. Zamawiający przekaże Wykonawcy logo konieczne do umieszczenia na akcesorium konferencyjnym podczas spotkania, o którym mowa w Rozdziale I pkt 3 SOPZ.
5. Wykonawca dostarczy akcesoria konferencyjne na Forum.

## VIII. Dodatkowe wymagania lokalowe

Wykonawca zapewni:

- 1) Oznakowanie sal konferencyjnych oraz drogi do sal, w których odbywać się będzie Forum;
- 2) Recepcję wraz z wyposażeniem w stoły recepcyjne nakryte sukrem w celu zorganizowania recepcji Forum. W recepcji odbywać się będzie obsługa uczestników przez cały czas trwania Forum w tym: udzielanie uczestnikom wszelkich informacji dotyczących organizacji Forum, rejestracja uczestników i rozdawanie identyfikatorów, dystrybucja akcesoriów konferencyjnych wśród uczestników Forum, prowadzenie listy obecności uczestników Forum;
- 3) min. 5 a max. 10 miejsc parkingowych na terenie, na którym znajduje się budynek i w którym organizowane jest Forum;
- 4) odpowiednią liczbę sanitariatów oraz szatni, która będzie czynna na 1 godzinę przed rozpoczęciem Forum aż do 1 godziny po zakończeniu Forum;
- 5) miejsca na przerwy kawowe i poczęstunek, dostosowane do liczby uczestników Forum poza salą konferencyjną.

## IX. Wymagania dotyczące usługi transmisji na żywo

1. Wykonawca zapewni sprzęt niezbędny do realizacji transmisji na żywo, trwającej od min. 5 minut do max. 10 minut, polegającej na połączeniu w czasie panelu dyskusyjnego podczas Forum z wybraną przez Zamawiającego szkołą z Ostrołęki lub okolic Ostrołęki, w której równoległe odbędą się zajęcia lekcyjne.

2. Usługa transmisji na żywo musi spełniać następujące wymagania:

- a) minimalna jakość usługi musi wynosić 720p;
- b) opóźnienie w transmisji sygnału nie może być większe niż 3 sekundy;
- c) minimum 2 kamery z 1 operatorem każda służących do przeprowadzenia transmisji na żywo;
- d) pozostały sprzęt niezbędny do przeprowadzenia transmisji;



e) odpowiednia liczba osób odpowiedzialnych za realizację usługi w 2 lokalizacjach tj. szkole i miejscu, w którym odbywać się będzie Forum.

3. Wykonawca poinformuje Zamawiającego o wszelkich możliwych problemach mogących zakłócić łączność w czasie trwania Forum, bezpośrednio po uzyskaniu informacji w tym zakresie.

4. Wykonawca zapewni obsługę techniczną w zakresie zapewnienia bezprzerwowej transmisji przez cały czas jej trwania w czasie połączenia z Forum i gotową do natychmiastowego przystąpienia do naprawy w przypadku awarii w trakcie trwania Forum.

5. Wykonawca zapewni natychmiastową obsługę serwisowo-techniczną przed i w trakcie trwania Forum.

## **X. Dodatkowe wymagania techniczne (szczegółowe wymagania dotyczące zapewnienia łączności z siecią internet)**

1. Wykonawca zapewni dostęp do sieci internet Zamawiającemu oraz uczestnikom Forum we wszystkich wynajętych salach oraz w przyległych korytarzach i całego obszaru Forum, w tym przestrzeni udostępnionej na świadczenie usługi cateringowej.

2. Dostęp do sieci internet będzie możliwy za pośrednictwem bezpośredniego dołączenia do istniejącego okablowania Wykonawcy lub za pośrednictwem bezprzewodowej sieci Wi-Fi pracującej w standardzie 802.11a,b,g rozgłaszanej poprzez minimum 4 punkty dostępowe Access Point, w wydzielonym na potrzeby Forum SSID: OSEREGIO2019 dostępnym w zakresach częstotliwości 5GHz i 2,4 GHz i zabezpieczonym poprzez protokół WPA2 z uzgodnionym hasłem – w następujących salach i terminach:

1) W sali konferencyjnej dostęp do internetu za pomocą bezprzewodowej sieci Wi-Fi z minimum 4 urządzeniami Access Point, a dodatkowo dostęp za pomocą kabla UTP dla prelegentów. Czas dostępności od godziny 09:00 do godziny 16:00 w dniu Forum;

2) 3 sale na potrzeby przeprowadzenia warsztatów równoległych - dostęp do sieci internet za pośrednictwem kabli UTP dla prowadzącego warsztaty - od godziny 11:00 do godziny 16:00 w czasie trwania Forum. Dodatkowo Wykonawca umożliwi uczestnikom warsztatów dostęp do internetu za pośrednictwem sieci bezprzewodowej Wi-Fi;

3) Dostęp do sieci Wi-Fi na pozostałym terenie Forum - dostęp do internetu za pomocą bezprzewodowej sieci Wi-Fi od godziny 8:00 do godziny 16:00 w dniu Forum.





3. Wykonawca zapewni usługę dostępu do internetu o łącznej przepływności 100 Mbps w czasie organizacji i trwania Forum.
4. Wykonawca ograniczy maksymalną przepływność ruchu dla pojedynczego użytkownika sieci bezprzewodowej Wi-Fi do 10 Mbps. Wszelkie dodatkowe ograniczenia w dostępie, filtrowanie i kształtowanie ruchu będą miały zastosowanie wyłącznie po uzgodnieniu z Zamawiającym.
5. Wykonawca umożliwi przeprowadzenie wizji oraz testów łączności w dniu poprzedzającym Forum przy udziale technicznego pracownika Wykonawcy. Prace te zostaną zakończone podpisaniem stosownego protokołu potwierdzającego należyte wykonanie w zakresie właściwego przygotowania infrastruktury sieciowej Wykonawcy.
6. Wykonawca zobowiązuje się powiadomić dostawcę (operatora) usługi internetowej, w miejscu w którym świadczona będzie usługa o zwiększonym zapotrzebowaniu na bezprzerwową pracę usługi w okresie Forum oraz poinformuje o konieczności nieplanowania i niewykonywania w tym czasie prac konserwacyjnych lub innych niosących ze sobą ryzyko zakłóceń i awarii. Wykonawca wystosuje wymienione powiadomienie tydzień przed planowanym rozpoczęciem Forum oraz dodatkowo – w formie przypomnienia - na 2 dni przed Forum.
7. Wykonawca poinformuje Zamawiającego o wszelkich możliwych problemach mogących zakłócić łączność w czasie trwania Forum, bezpośrednio po uzyskaniu informacji w tym zakresie.
8. Wykonawca zapewni obsługę techniczną w zakresie zapewnienia bezprzerwowego dostępu do sieci Internet przez cały czas trwania Forum i gotową do natychmiastowego przystąpienia do naprawy w przypadku awarii – w trakcie trwania Forum oraz z możliwością dojechania poza godzinami trwania Forum w czasie nie przekraczającym 1 godziny.
9. Wykonawca zapewni natychmiastową obsługę serwisowo-techniczną przed i w trakcie trwania Forum.

## **XI. Obsługa cateringowa**

1. Wykonawca zapewni świadczenie usługi obsługi cateringowej dla min. 80 osób a max. 100 w czasie trwania Forum.
2. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu min. 2. propozycje menu, zgodne z warunkami opisanymi w dalszej części szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, w terminie 7 dni przed datą rozpoczęcia Forum. Zamawiający w terminie 2 dni roboczych od otrzymania propozycji, dokona wyboru i akceptacji menu zaproponowanego przez Wykonawcę.
3. Wykonawca zapewni:



- 1) Usługę cateringową składającą się z: całodziennej przerwy kawowej: świeżo parzona, gorąca kawa i herbata – min. trzy rodzaje herbat w torebkach, do napojów gorących podane będą dodatki: mleko, świeża cytryna, cukier biały, brązowy trzcinowy, słodzik, butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana (ilość wody niegazowanej będzie dwukrotnie większa niż gazowanej), ciastka – min. 5 rodzaje kruchych ciastek, ciasto – min. 4 rodzaje ciasta, min. 2 rodzaje soków owocowych;
  - 2) W czasie półgodzinnej przerwy kawowej, o której mowa w Rozdziale II pkt 1 ppkt 3 SOPZ, – kanapki bankietowe – min. 4 rodzaje na różnych rodzajach pieczywa, w tym kanapki wegetariańskie dla min. 80 a max. 100 osób;
  - 3) stałą obsługę serwisu kawowego, przy czym serwis kawowy i półgodzinna przerwa kawowa, o której mowa w Rozdziale II pkt 1 ppkt 3 SOPZ, powinny być serwowane w przestrzeni zarezerwowanej wyłącznie dla uczestników Forum lub w przestrzeni z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników Forum, w tym samym obiekcie, w którym świadczona jest usługa wynajmu sali konferencyjnej;
  - 4) aby wszystkie dania oraz napoje gorące zostały podawane w naczyniach ceramicznych lub porcelanowych;
  - 5) aby napoje zimne były serwowane w naczyniach szklanych;
  - 6) aby używana podczas Forum zastawa była czysta i nieuszkodzona. Używana w trakcie konsumpcji zastawa będzie na bieżąco sprzątana i uzupełniana;
  - 7) aby używane obrusy oraz skirtingi były bezwzględnie czyste, wyprasowane i nieuszkodzone;
  - 8) aby wszystkie posiłki zapewniane przez Wykonawcę były bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Użyte składniki muszą być wysokiej jakości. Posiłki muszą być serwowane estetycznie. Produkty przetworzone (np. soki) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia;
4. O ostatecznej liczbie uczestników Forum Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie nie krótszym niż na 7 dni przed terminem Forum. Ostateczna cena usługi cateringowej będzie uzależniona od liczby faktycznie zgłoszonych uczestników Forum.