

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi polegającej na organizacji Forum promującego program Ogólnopolskiej Sieci Edukacyjnej (dalej: OSE), będącego wydarzeniem pt.: „**Forum OSERegio**”, zwanego dalej „Forum”. Przedmiotowa usługa obejmuje: przygotowanie oprawy techniczno-realizacyjnej Forum, zapewnienie usługi cateringowej, usługę transmisji na żywo, przygotowanie akcesoriów konferencyjnych wraz z ich transportem, wyposażenie i organizację przestrzeni wystawienniczej, oraz usługę techniczną w postaci zapewnienia dodatkowego Internetu - w miejscu: Łódź. Usługa wynajmu Sali nie stanowi przedmiotu tejże usługi i nie należy do zakresu zadań Wykonawcy.
2. Termin realizacji zamówienia: **29 listopada 2019 r.**
3. Lokalizacja zamówienia: Forum odbędzie się na **terenie Łodzi**, w Hotelu: Ambassador Premium, mieszczącym się przy ul. Kilińskiego 145 (kod pocztowy: 90-315) w Łodzi.
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 Forum – **150 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. Forum trwa jeden dzień. Forum składa się z następujących elementów:
 - 1) Części oficjalnej, która potrwa około 1 godziny. Poprzedzi ją rejestracja uczestników przez około 2 godziny przed rozpoczęciem Forum oraz przerwa kawowa. Sala konferencyjna dla 150 osób,
 - 2) Część merytoryczna, która potrwa około 1 godziny, po Części oficjalnej. Podczas części merytorycznej odbędzie się panel dyskusyjny. Część oficjalna i część merytoryczna odbędą się na jednej sali, o której mowa powyżej. Równocześnie w wybranej szkole znajdującej się w Łodzi lub w okolicach Łodzi odbędą się zajęcia, które będą transmitowane online przez 5 do 10 minut podczas trwania Forum,
 - 3) Półgodzinnej przerwy kawowej wraz z przekąskami,
 - 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 Forum równolegle możliwy będzie dostęp do 5 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.

Za salę konferencyjną, sale warsztatowe, recepcję i przestrzeń wystawienniczą, na potrzeby organizacji Forum, Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności. Zapewnienie dostępności tych pomieszczeń nie należy do zakresu zadań Wykonawcy.

III. Zadania Wykonawcy:

1. W ramach zamówienia Wykonawca będzie odpowiedzialny za zapewnienie:
 - 1) przygotowania oprawy techniczno-realizacyjnej Forum - zgodnie z opisem, o którym mowa w **Rozdziale IV SOPZ pt.: „Wymagania dotyczące oprawy techniczno-realizacyjnej Forum”;**
 - 2) wyposażenia i organizacji przestrzeni wystawienniczej - zgodnie z opisem, o którym mowa w **Rozdziale V SOPZ pt.: „Wymagania dotyczące wyposażenia i organizacji przestrzeni wystawienniczej”;**
 - 3) przygotowania pięciu rodzajów akcesoriów konferencyjnych wraz z ich wizualizacją, konfekcjonowaniem i transportem (dostawą). Opis wymagań znajduje się w **Rozdziale VI SOPZ pt.: „Wymagania dotyczące akcesoriów konferencyjnych”;**

- 4) usługi transmisji na żywo ze szkoły z Łodzi lub z okolic Łodzi, która będzie transmitowana na Forum. Opis wymagań znajduje się w **Rozdziale VIII SOPZ pt.: „Wymagania dotyczące usługi transmisji na żywo”**;
- 5) wyposażenie recepcji Forum, w której odbywać się będzie obsługa uczestników przez cały czas trwania Forum, opis wymagań znajduje się w **Rozdziale VII SOPZ pt.: „Dodatkowe wymagania lokalowe”**;
- 6) usługi cateringowej dla min. 130 a max. 150 osób uczestniczących w Forum, zgodnie z opisem, o którym mowa w **Rozdziale X SOPZ pt.: „Obsługa cateringowa ”**;
- 7) usługi technicznej, której szczegółowy zapis znajduje się w **Rozdziale IX SOPZ pt.: „Dodatkowe wymagania techniczne (szczełogłowe wymagania dotyczące zapewnienia łączności z siecią internet)”**.

IV. Wymagania dotyczące oprawy techniczno-realizacyjnej Forum

1. Wykonawca zapewni Zamawiającemu odpowiednią oprawę techniczno-realizacyjną Forum, na którą będą się składać poniższe elementy spełniające kryteria uwzględnione w opisie:

- 1) scena o szerokości min. 4 metry i głębokości min. 3 metry, która będzie obita sukmem w kolorze białym lub czarnym;
- 2) podgląd oraz dioda min. 3 mm o wielkości min. 4 metry na min. 2,5 metra z odpowiednim okablowaniem i światłowodami oraz innym niezbędnym do jej prawidłowego działania sprzętem;
- 3) komplet mebli na scenę koniecznych do organizacji panelu dyskusyjnego. Komplet powinien składać się z 6 białych foteli i białego stolika;
- 4) mównicę do zainstalowania w sali konferencyjnej, w której odbędzie się część oficjalna Forum;
- 5) nagłośnienie, trzech mikrofonów bezprzewodowych wraz z odpowiednim sprzętem koniecznym do obsługi i prawidłowego działania;
- 6) oświetlenia niezbędnego do aranżacji i przygotowania odpowiedniej oprawy całego Forum.

2. W ramach niniejszego zadania Wykonawca zapewnia transport, montaż oraz obsługę poszczególnych elementów.

3. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji, na 5 dni kalendarzowych przed Forum, wizualizację przedstawiającą planowaną oprawę techniczno – realizacyjną.

4. Sala konferencyjna 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 wyposażenia i organizacji przestrzeni wystawienniczej

1. Wykonawca zapewni wyposażenie i organizację powierzchni wystawienniczej zgodnie z wytycznymi Zamawiającego w tym zakresie.
2. W szczególności Wykonawca zapewni 5 kompletów systemów wystawienniczych. Każdy komplet powinien składać się ze ścianki wraz z telewizorem, 2 hokerów i wysokiego stolika koktajlowego.
3. W ramach niniejszego zadania Wykonawca zapewnia transport, montaż oraz obsługę poszczególnych elementów.
4. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji, na 5 dni kalendarzowych przed Forum, wizualizację przedstawiającą planowaną przestrzeń wystawienniczą.
5. Przestrzeń wystawiennicza 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.
6. 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.

VI. Wymagania dotyczące akcesoriów konferencyjnych

1. Wykonawca zapewni Zamawiającemu 5 rodzajów akcesoriów konferencyjnych tj. notesy, długopisy, karty blokujące RFID i NFC, torby konferencyjne bawełniane oraz identyfikatory ze smyczą po 170 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 170 szt. Logotypy 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 170 szt. Logotypy umieszczone na korpusie;

- 3) Karta blokująca RFID i NFC: o wymiarach min. 5,4 x min. 8,6 cm z rękawem, która nie wymaga baterii i chroni otaczające karty w promieniu min. 5 cm. Kompatybilna ze wszystkimi technologiami płatności zbliżeniowej w Polsce tj. PayPass, PayWave, Wave, BLINK oraz z innymi systemami RFID tj. legitymacje Studenckie, zbliżeniowe karty komunikacji miejskiej i inne karty działające na częstotliwości 13,56 MHz. Logotypy na karcie; łącznie produkcja 170 szt.
 - 4) Torba konferencyjna bawełniana: torba ekologiczna wykonana z bawełny (105g/m²) z krótkimi rączkami. Loga nadrukowane metodą sitodruku na powierzchni torby. łącznie produkcja 170 szt. Pakowanie: zbiorczo w opisane kartony. Logotypy umieszczone na torbie.
 - 5) Identyfikator ze smyczą 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. łącznie produkcja 170 szt.
2. Każde z pojedynczych akcesoriów konferencyjnych będzie posiadało min. 3 a max. 4 logotypy wskazane przez Zamawiającego. Zamawiający przekaże Wykonawcy logotypy konieczne do umieszczenia na akcesorium konferencyjnym podczas spotkania, o którym mowa w Rozdziale I pkt 4 SOPZ.
 3. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania, do uprzedniej akceptacji Zamawiającego, wizualizacji artykułów konferencyjnych.
 4. W ramach niniejszego zadania Wykonawca zapewnia konfekcjonowanie oraz transport (dostawę) artykułów konferencyjnych na miejsce Forum.

VII. Dodatkowe wymagania lokalowe

Wykonawca zapewni:

- 1) Oznakowanie sal konferencyjnych oraz drogi do sal, w których odbywać się będzie Forum;
- 2) Wyposażenie recepcji w stoły recepcyjne nakryte sukniem 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. Recepcja będzie obsługiwane przez pracowników Zamawiającego.



VIII. 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 Łodzi lub okolic Łodzi, w której równolegle 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.

IX. Dodatkowe wymagania techniczne (szczegółowe wymagania dotyczące zapewnienia łączności z siecią Internet)

1. Wykonawca zapewni dostęp do dodatkowej sieci Internet, niezależnej od sieci Internet dostępnej w budynku, w którym organizowane jest Forum, 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) W 3 salach na potrzeby przeprowadzenia warsztatów równoległych - dostęp do sieci Internet za pośrednictwem sieci bezprzewodowej Wi-Fi 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 poinformuje Zamawiającego o wszelkich możliwych problemach mogących zakłócić łączność w czasie trwania Forum, bezpośrednio po uzyskaniu informacji w tym zakresie.
7. 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.
8. Wykonawca zapewni natychmiastową obsługę serwisowo-techniczną przed i w trakcie trwania Forum.

X. Obsługa cateringowa

1. Wykonawca zapewni świadczenie usługi obsługi cateringowej dla min. 130 osób a max. 150 w czasie trwania Forum.



2. Wykonawca zapewnia miejsca na przerwy kawowe i poczęstunek, dostosowane do liczby uczestników Forum zlokalizowane poza salą konferencyjną.
3. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu min. 2. propozycje menu, zgodne z warunkami opisanymi w dalszej części szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, w terminie 5 dni przed datą rozpoczęcia Forum. Zamawiający w terminie 1 dnia roboczego od otrzymania propozycji, dokona wyboru i akceptacji menu zaproponowanego przez Wykonawcę.
4. 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. 130 a max. 150 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;

5. O ostatecznej liczbie uczestników Forum Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie nie krótszym niż na 5 dni przed terminem Forum. Ostateczna cena usługi cateringowej będzie uzależniona od liczby faktycznie zgłoszonych uczestników Forum.