

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ZORGANIZOWANIE I OBSŁUGA KONFERENCJI PRASOWEJ NA ZAKOŃCZENIE REALIZACJI PROJEKTU WSPÓLFINANSOWANEGO ZE ŚRODKÓW POIiŚ PN. „MODERNIZACJA INFRASTRUKTURY KOLEJOWEJ LINII WKD – POPRZEC BUDOWĘ DRUGIEGO TORU LINII KOLEJOWEJ NR 47 OD PODKOWY LEŚNEJ DO GRODZISKA MAZOWIECKIEGO”

1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i obsługa w dniu 29.12.2023 konferencji prasowej na zakończenie realizacji projektu w ramach działań informacyjno-promocyjnych dla projektu nr POIiŚ.05.02.00-00-0038/18 pn. „**Modernizacja infrastruktury kolejowej linii WKD – poprzez budowę drugiego toru linii kolejowej nr 47 od Podkowy Leśnej do Grodziska Mazowieckiego**” współfinansowanego ze środków Funduszu Spójności Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020.
2. Konferencja prasowa została podzielona na dwie części:
 - a) Część I odbędzie się na peronie nr 1 stacji Grodzisk Mazowiecki Radońska (przewiduje się ok. 1 godz. na wydarzenie);
 - b) Część II odbędzie się w hali Izby Tradycji EKD/WKD przy ul. Stefana Batorego 23 w Grodzisku Mazowieckim. Hala zostanie udostępniona Wykonawcy nieodpłatnie a wydarzenie odbędzie się w jej części o powierzchni użytkowej ok. 120 m². Część hali, w której odbędzie się wydarzenie Wykonawca będzie zobowiązany na co najmniej godzinę przed planowanym wydarzeniem ogrzać i na czas konferencji ustawić 6-8 szt. czynnych parasoli gazowych. Koszt wynajmu parasoli gazowych i ich użycia będzie obciążał Wykonawcę i winien zostać skalkulowany w cenie ofertowej.
3. Czas trwania konferencji: nie dłużej niż 3,5 godziny (od 12:00 do 15:30).
4. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się w szczególności do:
 - a) Obsługi konferencji zamykającej składającej się z dwóch części, w tym: organizowanej na peronie w Grodzisku Mazowieckim oraz w hali Izby Tradycji EKD/WKD na terenie spółki WKD w Grodzisku Mazowieckim przy ul. Stefana Batorego 23;
 - b) Zapewnienia dla pierwszej części konferencji zaplanowanej na peronie:
 - namiotu na co najmniej 20-30 osób,
 - mównicy,
 - 2 mikrofonów bezprzewodowych,
 - 1 splitera/kostki dziennikarskiej,
 - zapewnienia odpowiedniego nagłośnienia,
 - obsługi technicznej ww. działań przez co najmniej 1 osobę.
 - c) Zapewnienia od strony technicznej dla drugiej części konferencji zaplanowanej w hali Izby Tradycji EKD/WKD:
 - krzeseł składanych dla uczestników konferencji w liczbie 50 szt.,
 - telebimu o proporcjach ekranu 16:9 (proponowana szerokość ok. 3-4 m),
 - odpowiedniego nagłośnienia,
 - 3 mikrofonów bezprzewodowych oraz 1 splitera/kostki dziennikarskiej,
 - 15 szt. stołów koktajlowych (wysokich),
 - 6-8 szt. parasoli gazowych niezbędnych do ogrzania hali,
 - wieszaków na pozostawienie okryć wierzchnich stosownie do planowanej liczby uczestników,
 - obsługi technicznej ww. działań przez co najmniej 1 osobę (niezależną od osoby obsługującej działania wymienione w pkt b)

- d) Zapewnienia dostawy cateringu wraz z niezbędną obsługą dla drugiej części konferencji zaplanowanej w hali Izby Tradycji EKD/WKD:
- niezbędnych stołów wraz z obrusami, pojemników oraz szklanej (w jednobarwnych jasnych kolorach) zastawy stołowej i sztućców ze stali nierdzewnej dla usługi cateringowej a także serwetek papierowych na ok. 50-60 osób (catering dostępny będzie tylko w hali);
 - dostawy cateringu oraz obsługi cateringu przez co najmniej 2 osoby dla 50-60 gości konferencji, w następującym zakresie:
 - dania na ciepło „lunch” obejmujące co najmniej: 3 dania główne do wyboru, w tym dwa mięsne i jedno vege, ciepłe dodatki do dań np. ziemniaki gotowane lub opiekane, ryż, warzywa gotowane; dania liczone łącznie w proporcji 250 g na osobę;
 - surówki obiadowe do lunchu: minimum dwa rodzaje np. coleslaw i sałata mieszana z sosem vinegret;
 - przyprawy, w tym obowiązkowo: sól, pieprz w zamkniętych naczyniach;
 - napoje ciepłe w ilości dostosowanej dla wszystkich gości tj. kawa z ekspresu ciśnieniowego i herbata w saszetkach, uzupełniane na bieżąco przez cały czas trwania konferencji, w tym co najmniej 3 rodzaje herbat do wyboru (np. czarna, owocowa i zielona);
 - napoje zimne o pojemności do 350 ml w szklanych butelkach (łącznie przewidziane po 2 szt. na osobę) tj. soki owocowe 100% (2 rodzaje), napoje gazowane (2 rodzaje), woda gazowana i niegazowana;
 - dostosowane do liczby osób ilości dodatków do kawy i herbaty tj. mleko do kawy w dzbanuszkach, świeża cytryna w plasterkach, sypek cukru biały i brązowy w saszetkach;
 - ciastka bankietowe (co najmniej 3 rodzaje, łącznie po 50 g na osobę);
 - ciasta bankietowe lub desery w słoiczkach (co najmniej 4 rodzaje, łącznie po 100 g na osobę);
 - mini tortille i kanapki na zimno np. z wędliną, serem i warzywami (co najmniej 4 rodzaje, łącznie po 3 szt. na osobę);
 - warzywa i owoce w porcjach (co najmniej po 3 rodzaje, łącznie po 100 g na osobę);
 - słone przekąski w tym: orzechy, paluszki i krakersy (łącznie po 50 g na osobę).
5. Plan wydarzenia wraz z agendą zostaną opracowane przez Zamawiającego i uzgodnione z Wykonawcą.
 6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość dostarczonej w ramach niniejszej Umowy usługi cateringowej (dań gorących i zimnych, przekąsek i napojów) oraz jest zobowiązany do zapewnienia obsługi dań przez co najmniej 2 osoby.
 7. Wykonawca jest zobowiązany zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług, w tym poprawności działania sprzętu, nagłośnienia, teledyktanda.
 8. Catering musi być przygotowany z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant oraz produktów gotowych (np. mrożonych dań, odgrzewanych na potrzeby obsługi konferencji).
 9. Produkty przetworzone np. kawa, herbata, woda, soki będą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 3 miesiące po dniu wykonania usługi.
 10. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania. Dostarczona zastawa musi być czysta i nieuszkodzona. Wszystko powinno być wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
 11. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i estetykę posiłków oraz zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
 12. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia, rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na co najmniej 3 godz. przed wydarzeniem (bez dostawy dań cateringowych).
 13. Catering musi być dostarczony na minimum 30 minut przed wskazaną przez Zamawiającego godziną podania. Wykonawca odpowiada za zapewnienie utrzymania właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia przez uczestników wydarzenia.
 14. Wszelkie wyposażenie niezbędne do podania posiłków zapewnia Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt. Koszty te należy skalkulować w cenie ofertowej.