

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem Zamówienia jest obsługa wydarzenia „Startup Weekend Lublin” („Wydarzenie”)

**Termin Wydarzenia:** 20-22.10.2017 r.

**Miejsce Wydarzenia:** siedziba Zamawiającego (ul. Dobrzańskiego 3, Lublin),

Wykonawca zobowiązany będzie do łącznej realizacji następujących świadczeń:

### A. OBSŁUGA CATERINGOWA WYDARZENIA

1. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia cateringu dla uczestników Wydarzenia.
2. Świadczenie zostanie zrealizowane przy zachowaniu poniższego harmonogramu:

Dzień	Godzina	Liczba porcji		
		Tradycyjne	Wegetariańskie	Łącznie
20.10.2017	18:20 (kolacja)	50	30	80
21.10.2017	10:00 (śniadanie)	60	30	90
	14:00 (obiad)	60	30	90
	18:00 (kolacja)	60	30	90
22.10.2017	10:00 (śniadanie)	60	30	90
	14:20 (obiad)	60	30	90

3. Posiłki powinny być dostarczone na miejsce Wydarzenia ciepłe, nie wcześniej niż 15 min przed godziną dostawy wynikającą z w/w harmonogramu.
4. Posiłki powinny być przygotowane w tzw. *launch box*ach.
5. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane w sposób estetyczny.
6. Posiłki „tradycyjne” w zakresie:
  - (a) śniadań powinny składać się co najmniej z: jednego ciepłego dania
  - (b) obiadów powinny składać się co najmniej z: dwóch ciepłych dań w tym: zupy i drugiego dania
  - (c) kolacji powinny składać się co najmniej z: z jednego ciepłego dania oraz przekąsek dostępnych w formie tzw. Stołu szwedzkiego
7. Posiłki „wegetariańskie” w zakresie:

- (a) śniadań powinny składać się co najmniej z: jednego ciepłego dania
  - (b) obiadów powinny składać się co najmniej z: dwóch ciepłych dań w tym zupy i drugiego dania
  - (c) kolacji powinny składać się co najmniej z: jednego ciepłego dania oraz przekąsek w formie tzw. Stołu Szwedzkiego
8. Posiłki powinny być zróżnicowane. Wykonawca zobowiązany jest uzgodnić z przedstawicielem Zamawiającego (wskazanym w Umowie) jadłospis na wszystkie dni nie później niż do końca 18.10.2017 r. Forma uzgodnienia: e-mail.
9. Niezależnie od powyższego – Wykonawca zapewni podczas Wydarzenia serwis kawowy:
- (a) świeżo parzona, gorąca kawa z ekspresu oraz herbata - czarna i owocowa (bez ograniczeń);
  - (b) ciastka kruche (min. 15 dkg/os);
  - (c) ciasto bankietowe w papilotach (min. 3 szt./os);
  - (d) woda gazowana i niegazowana (min. 0,5 l/os.);
  - (e) napoje energetyczne (min. 0,25 l/os.);
  - (f) soki owocowe w szklanych butelkach (min. 200 ml/os.);
  - (g) świeże owoce - przynajmniej 5 rodzajów (20 dkg/os.);
  - (h) serwis gastronomiczny (zastawa ceramiczna lub porcelanowa, przygotowanie i sprzątnięcie). Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń jednorazowych.
10. Wymagany czas serwisu kawowego:
- (a) 20.10.2017 r.: od 18.00 do 23.00;
  - (b) 21.10.2017 r.: od 09.00 do 20.00;
  - (c) 22.10.2017 r.: od 09.00 do 15.00;
11. Świadczenie usług cateringowych nastąpi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
12. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia).
13. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

## B. ZAGWARANTOWANIE NOCLEGU DLA PRELEGENTÓW WYDARZENIA

1. Wykonawca zapewni nocleg ze śniadaniem dla wskazanych przez Zamawiającego uczestników Wydarzenia.
2. Świadczenie zostanie wykonane zgodnie z poniższym harmonogramem:

Data noclegu	Liczba pokoi		
	1-osobowy	2-osobowy	3-osobowy
z 20.10.2017 na 21.10.2017	1	xxx	xxx

z 21.10.2017 na 22.10.2017	1 (ten sam pokój co w/w) + 6	xxx	2
----------------------------	------------------------------	-----	---

3. Zakwaterowanie uczestników Wydarzenia powinno mieć miejsce w jednym obiekcie hotelowym w standardzie minimum trzech gwiazdek.
4. Obiekt hotelowy musi być położony w granicach administracyjnych miasta Lublin, w odległości nie większej niż 5 km od miejsca Wydarzenia.

#### C. ZAKUP NAGRÓD DLA UCZESTNIKÓW WYDARZENIA

1. Wykonawca zobowiązany jest do zakupu na własny koszt oraz dostarczenia Zamawiającemu dwóch kart podarunkowych do sklepu ze sprzętem elektronicznym.
2. Wartość kart: pierwsza – min.1000 zł (tysiąc złotych) druga – min.500zł (pięćset złotych).
3. Karty muszą być możliwe do zrealizowania na terenie wszystkich polskich miast wojewódzkich.
4. Okres realizacji kart: co najmniej do 10.2018 r.
5. Termin dostarczenia kart Zamawiającemu: 18.10.2017 r.

#### D. ZAKUP GADŻETÓW REKLAMOWYCH

1. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania i dostarczenia Zamawiającemu gadżetów reklamowych, promujących Wydarzenie.
2. Zakres zamówienia:

Gadżet	Liczba sztuk		Specyfikacja
Smycz	100		kolor biały z nadrukowanym kolorowym logotypem sponsorów oraz partnerów
Torba	70		lniana, czarna z nadrukiem białym o wielkości A4
Koszulka	70	w tym	
		5	dla organizatorów, w jednym unikalnym kolorze - dwie sztuki XL oraz trzy sztuki M, z nadrukiem kolorowym o wielkości A4
		10	dla mentorów, w jednym unikalnym kolorze, z nadrukiem kolorowym o wielkości A4
		55	dla uczestników, w jednym unikalnym kolorze, z nadrukiem kolorowym o wielkości A4

3. Projekty graficzne w/w nadruków zostaną dostarczone przez Zamawiającego.
4. Wykonawca, przed przystąpieniem do wytwarzania gadżetów, podeśle e-mailem do akceptacji przez przedstawiciela Zamawiającego ich wizualizację.
5. Termin dostawy całości gadżetów na miejsce Wydarzenia: 19.10.2017 r.

#### E. ORGANIZACJA IMPREZY TOWARZYSZĄCEJ DLA WYDARZENIA

1. Wykonawca zorganizuje imprezę towarzyszącą dla uczestników Wydarzenia.
2. Liczba uczestników: 90 osób.
3. Termin: od 22.10.2017 (godz. 20.00) do 23.10.2017 (godz. 1.00).
4. Miejsce organizacji imprezy powinno zostać zagwarantowane przez Wykonawcę. Musi się znajdować w maksymalnej odległości do 6 km (licząc na podstawie Google Maps) od miejsca Wydarzenia. Zamawiający wymaga, aby w wybranym miejscu została zapewniona jedna sala restauracyjna na wyłączność Zamawiającego.
5. Na czas imprezy towarzyszącej Wykonawca zapewni:
  - (a) woda gazowana i niegazowana (min. 2l/os.);
  - (b) napoje gazowane (min. 1 l/os.);
  - (c) soki owocowe w szklanych butelkach (min. 500 ml/os.);
  - (d) jeden posiłek, dla każdego z uczestników, składający się z: przekąsek ciepłych i zimnych (do uzgodnienia z przedstawicielem Zamawiającego). Posiłek podawany w sposób: tzw. Szwedzkiego stołu.
6. Do świadczeń cateringowych zastosowanie znajdą pkt 11-13 części A – OPZ.
7. Wykonawca posprząta miejsce salę po zakończeniu imprezy towarzyszącej.

**PREZES ZARZĄDU**

*Tomasz Małecki*