

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

ORGANIZACJA ŚNIADANIA BIZNESOWEGO

pn. „Współpraca i promocja szansą dla rozwoju lokalnej przedsiębiorczości”

1. Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja spotkania biznesowego „śniadanie biznesowe” dla przedsiębiorców, szkół, instytucji z otoczenia biznesu oraz lokalnego samorządu w kierunku promocji lokalnej przedsiębiorczości, nawiązywania sieci współpracy i nawiązywania relacji szkoła – biznes – samorząd. Spotkanie realizowane jest w ramach projektu pn. „Nisko coraz wyżej – podniesienie potencjału ekonomicznego – gospodarczego miasta i konkurencyjności życia w mieście”, dofinansowanego ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014 – 2021.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja spotkania biznesowego w formie „śniadania biznesowego” połączonego z organizacją targów kariery dla uczniów szkół podstawowych i szkół średnich z terenu gminy i miasta Nisko oraz mieszkańców gminy w dniu 25 kwietnia 2023 r.

Celem organizowanego spotkania jest promocja lokalnego sektora przedsiębiorczości, nawiązywanie sieci współpracy pomiędzy lokalnym biznesem, a szkołą, uczniem i lokalnym samorządem. Efektem spotkania będzie nawiązanie relacji pomiędzy szkołą (uczniem), a lokalnym przedsiębiorcą, w zakresie uświadamiania młodych mieszkańców w kierunku budowania własnej kariery zawodowej w oparciu o potencjały lokalnego sektora przedsiębiorczości. Trwałym efektem będzie wypracowanie ścieżki naboru uczniów na praktyki zawodowe u lokalnych przedsiębiorców i budowanie kultury przedsiębiorczości wśród młodych mieszkańców gminy.

Do obowiązków organizatora należeć będzie:

- zapewnienie, wynajęcie na terenie miasta Nisko hali (sala wystawiennicza) o wymiarach minimum 40 m x 20 m wraz z zapleczem sanitarnym i organizacyjnym oraz dodatkową przestrzenią funkcjonalnie połączoną z salą (sala prelekcyjna dla minimum 100 osób) do organizacji warsztatów dla uczniów i spotkania dla przedsiębiorców, z wydzieloną przestrzenią dla cateringu;
- zapewnienie dostępu do parkingu na minimum 50 miejsc w bezpośrednim otoczeniu hali, który stanowił będzie parking dla uczestników spotkania i odwiedzających;
- zapewnienie parkingu dla minimum 6 autokarów w bezpośrednim otoczeniu hali;
- przygotowanie i ustawienie stoisk wystawienniczych dla zainteresowanych podmiotów udziałem w Targach Kariery (min. 30 stoisk), wymagane jest zapewnienie przynajmniej jednego stolika, dwóch krzeseł i zapewnienia energii elektrycznej do każdego stoiska, w zależności od potrzeb uczestników spotkania;
- przygotowanie min. 10 namiotów wystawienniczych dla stoisk;
- ustawienie sceny o wymiarze 4 x 6 m. na sali wystawienniczej;
- ustawienie w tle sceny ekranu projekcyjnego (min. 7 m²) wraz z rzutnikiem w celu wyświetlania materiałów video (w tym materiału na żywo);
- ustalenie organizacji stoisk, ciągów komunikacyjnych, stref dla wystawców i odbiorców, a także dla uczestników spotkania dla przedsiębiorców i dla uczestników warsztatów;
- zapewnienie nagłośnienia wraz z obsługą techniczną, w tym również zapewnienie rzutnika prezentacyjnego z tablicą w sali, w której odbywać się będą prelekcje i warsztaty;
- zapewnienie prowadzącego (konferansjera) Targów Kariery;

- zapewnienie sprzątnięcia po organizowanym spotkaniu;
- wykonanie oznakowania przestrzeni targowej i prelekcyjnej wraz z oznaczeniem ciągów komunikacyjnych – kierunków poruszania się uczestników;
- zapewnienie pomocy medycznej w trakcie spotkania;
- ubezpieczenie wydarzenia;
- organizację promocji i naboru uczestników obejmującą:
 - dotarcie z informacją do przedsiębiorców z terenu gminy i miasta Nisko oraz gmin ościennych zainteresowanych udziałem w spotkaniu;
 - dotarcie z informacją do szkół podstawowych z terenu gminy i miasta Nisko;
 - dotarcie z informacją do szkół średnich, do których uczęszczają mieszkańcy gminy i miasta Nisko;
 - opracowanie kampanii promocyjnej organizowanego spotkania, poprzez rekrutację i nabór firm zainteresowanych udziałem w spotkaniu we współpracy z Radą Ekspertką ds. Przedsiębiorczości w Gminie i Mieście Nisko oraz Centrum Obsługi Inwestora w Urzędzie Gminy i Miasta Nisko. Kampania skierowana będzie do firm lokalnych zainteresowanych tematyką spotkania, uczestników „Śniadań biznesowych”, organizowanych dotychczas przez Gminę i Miasto Nisko, członków Rady Ekspertkiej ds. Przedsiębiorczości;
 - kampania prowadzona będzie w lokalnych mediach: lokalnej prasie w minimum dwóch gazetach lokalnych, w portalu informacyjnym oraz w mediach społecznościowych;
 - na potrzeby organizacji kampanii Wykonawca przygotuje plakat informacyjny;
 - w ramach organizacji imprezy Wykonawca przygotuje katalog wystawienniczy, w którym znajdą się wystawcy z opisem działania firmy, informacją o zapotrzebowaniu na nowych pracowników oraz informacją o oczekiwanych kierunkach praktyk zawodowych, jakie mogą odbyć się w firmie. Format katalogu – A3 do 140 x 297 mm / dwustronnie kolorowane / papier – kreda 130 g mat / projekt do akceptacji zamawiającego, w tym zakresie Wykonawca przygotuje szablon, w ramach którego wystawcy będą przedstawiali informacje do umieszczenia w katalogu;
 - oferta udziału w Targach Kariery kierowana ma być do lokalnych przedsiębiorców zainteresowanych współpracą w ramach praktyk zawodowych z lokalnymi szkołami, szkół średnich z terenu gminy i miasta Nisko, uczelni wyższych, instytucji otoczenia biznesu, organizacji wspierających edukację i przedsiębiorców, lokalnego samorządu;
 - przygotowanie relacji audio/video z wydarzenia (długość materiału min. 150 s.);
 - prowadzenie relacji na żywo z najważniejszych wydarzeń w trakcie organizowanych targów;
- Wykonawca zobowiązany jest do ścisłej współpracy przy organizacji zamówienia z Zamawiającym;
- Prezentacja firm w trakcie organizowanych targów, poprzez promocję ich stoiska;
- Zorganizowanie cateringu dla 100 osób wg. poniżej zamieszczonej specyfikacji:
 - świadczenie usługi cateringowej musi odbywać się wyłącznie przy użyciu świeżych produktów dostępnych na rynku, które spełniają normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Dostarczone produkty żywnościowe powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Posiłki muszą zostać przygotowane w dniu ich dostarczenia.
 - zapewnienie obsługi kelnerskiej min. 2 osoby do podawania posiłków, do zbierania naczyń i resztek pokonsumpcyjnych na bieżąco i po zakończeniu targów oraz do nakładania posiłków w trakcie obiadu. Liczba osób obsługujących targi, winna być zapewniona w takiej liczbie, aby świadczenie usługi przebiegało sprawnie i bez zbędnych opóźnień.
 - zapewnienia jednolitego stroju pracownikom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską. Ubiór ten musi spełniać wszystkie wymagane standardy estetyczne i jakościowe (czarne spodnie, czarna spódnica, biała koszula). Ubiór osób obsługujących winien być

identyczny dla całego zespołu (odpowiednio dla kobiet i mężczyzn), czysty, schludny i elegancki.

- o w ramach usługi cateringowej Wykonawca zapewni przygotowanie i obsługę bufetu zgodnie z menu oraz warunkami określonymi w SZOPZ, przez czas trwania targów tj. w dniu 25 kwietnia 2023 r. w godzinach 09:00 - 15:00;
- o zapewnienie ekspresów ciśnieniowych. Ekspresy powinny być przystosowane do wydania dużej ilości kawy i być intuicyjne w obsłudze dla korzystających.
- o do wykonawcy należy obowiązek zapewnienia nakrycia stołów pod bufet kawowy. Stoły pod bufet zapewnia Wykonawca. Stoły i zaplecze do cateringu zapewnia Wykonawca.
- o zapewnienie serwetek jednorazowych, sztućców ze stali nierdzewnej, jednolitej, białej porcelany i szkła (m.in. filiżanek, literatek, talerzy, talerzyków deserowych). Zamawiający nie dopuszcza naczyń ani sztućców jednorazowego użytku.
- o posprzątanie miejsca świadczenia usługi cateringowej po zakończeniu targów.
- o przygotowanie nakrycia stołów oraz kompletnej (jw.) zastawy stołowej wraz z ekspresami ciśnieniowymi na co najmniej pół godziny przed rozpoczęciem targów.
- o zapewnienie cateringu zgodnie z zamówieniem ilościowo – rodzajowym;
- o dania na ciepło powinny być serwowane z podgrzewanych lub trzymających ciepło pojemników, podgrzewaczy lub dostarczone ciepłe do bezpośredniego spożycia na wyznaczoną i ustaloną godzinę posiłku.
- o wszystkie potrawy podawane na zimno muszą zostać przygotowane (tzn. ułożone na tacach) do bezpośredniego spożycia. Natomiast potrawy na ciepło powinny być podane w trakcie przerwy na obiad lub po zakończeniu targów;
- o serwowane napoje i przekąski powinny być regularnie uzupełniane przez obsługę;
- o za szkody powstałe z winy nienależytego opakowania oraz/lub transportu przedmiotu zamówienia winę ponosi Wykonawca.

Szczegółowy opis cateringu

Wykonawca w ramach serwisu biznesowego zapewni:

- woda gazowana, woda niegazowana o pojemności 500 ml/osobę;
- świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresów ciśnieniowych – bez limitu. Ekspresy do kawy powinny znajdować się na stołach pod bufet kawowy wraz z kompletną zastawą stołową i być dostępne dla uczestników spotkania przed rozpoczęciem oraz w trakcie jego trwania;
- dodatki do kawy: mleko (podawane w dzbanuszkach o pojemności 0,5 l), cukier w saszetkach (2 g): biały po 1 saszetce na osobę;
- herbata 3 rodzaje: (czarna, owocowa, zielona), wrzątek do herbaty;
- dodatki do herbaty: cytryna (pokrojona w plasterki), cukier w saszetkach (2 g): biały po 1 saszetce na osobę;
- soki owocowe 100% - co najmniej 3 rodzaje, butelkowane min. 300 ml (1 szt. na osobę), które od samego początku spotkania w całości powinny być wystawione w serwisie kawowym;
- 3 rodzaje ciastek (z czekoladą, herbatniki, kruche) - co najmniej 300g na osobę;
- filiżanki na kawę/herbatę, metalowe łyżeczki; nakrycie stołów (białe obrusy);
- kanapki typu tartinki – mięsne i wegetariańskie, min. 4 tartinki na osobę, mini calzone z warzywami i kurczakiem; mini roladki z tortilli pszennej z dodatkami; koreczki lub inne przystawki przy założeniu zapewnienia cateringu dla 100 osób;
- 3 rodzaje ciast krojonych (np. wuzetka, sernik, szarlotka) (100 g na osobę każdego ciasta);
- słone przekąski (minimum dwa rodzaje, np. orzeszki, krakersy, paluszki);
- gorąca zupa z pieczywem lub grzankami (rodzaj zupy do uzgodnienia z Zamawiającym) - (1 porcja – 250 ml);

- Zapewnienie serwetek jednorazowych, sztućców ze stali nierdzewnej, jednolitej, białej porcelany i szkła (m.in. filiżanek, literatek, talerzy, talerzyków deserowych).

Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawa w zakresie Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz.2132 z późn. zm.).

Dopuszcza się zmianę menu cateringu, po wcześniejszej akceptacji Zamawiającego.

Obowiązki dotyczące sytuacji epidemicznej – jeżeli dotyczy:

1. W związku z trwaniem lub wystąpieniem na obszarze RP stanu epidemii SARS-COV2, do czasu jego odwołania Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a) stosowania wytycznych/poleceń/decyzji i innych wiążących postanowień związanych z przeciwdziałaniem COVID-19 aktualnych na dzień organizacji spotkań wydanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego, ministra właściwego ds. zdrowia lub inny uprawniony podmiot;
 - b) dbania o zdrowie i bezpieczeństwo pracowników Wykonawcy wykonujących zadania w ramach usługi cateringowej (poprzez zapewnienie środków ochrony osobistej, tj. płynu do dezynfekcji dłoni, maseczek ochronnych, rękawiczek jednorazowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością);
 - c) dbania o zdrowie i bezpieczeństwo uczestników spotkań poprzez niedopuszczenie do realizacji usługi cateringowej pracowników przebywających w izolacji, na kwarantannie lub wykazujących objawy świadczące o możliwej infekcji (tj. w szczególności gorączka, osłabienie, uporczywy kaszel/katar, duszności, biegunka, zaburzenia węchu i/lub smaku);
 - d) pouczenia pracowników realizujących usługę cateringową (w tym kelnerów) o konieczności zachowania reżimu sanitarnego, w tym dystansu społecznego.
 - e) zapewnienia posiłków w wersji mięsnej i wegetariańskiej zgodnie z zapotrzebowaniem ilościowo – rodzajowym na obiad i bufet kawowy, zgłoszonym przez Zamawiającego na min. 7 dni przed organizacją każdego posiedzenia.

Przewidywany program spotkania:

A. Sala prelekcyjna

1. Wprowadzenie do tematyki spotkania, zasady organizacji praktyk zawodowych;
2. Prezentacja podmiotów uczestniczących w spotkaniu;
3. Nowoczesne formy promocji firm i instytucji w lokalnych mediach społecznościowych – prelekcja;
4. Nowy okres programowania – przegląd dostępnych źródeł finansowania.
5. Prezentacja absolwentów szkół niżańskich, jako promocja lokalnego systemu nauczania.

B. Sala wystawiennicza

1. Prezentacje firm, podmiotów uczestniczących w spotkaniu;
2. Prezentacja warsztatów RCEZ;
3. Prezentacja warsztatów LO;
4. Prezentacja Politechniki Rzeszowskiej.