

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

dotyczący kompleksowej usługi organizacji międzynarodowej Konferencji podsumowującej projekt ARRIVAL REGIONS” Innowacje społeczne w zakresie integracji społecznej i gospodarczej obywateli państw spoza UE” na terenie miasta Łodzi w dniu 22.03.2022 roku.

1. Nazwa i adres Zamawiającego:

Województwo Łódzkie, al. Piłsudskiego 8, 90-051 Łódź

2. Przedmiotem zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi organizacji międzynarodowej konferencji podsumowującej projekt ARRIVAL REGIONS „Innowacje społeczne w zakresie integracji społecznej i gospodarczej obywateli państw spoza UE” na terenie miasta Łodzi.

Poprzez świadczenie kompleksowej usługi organizacji międzynarodowej konferencji Zamawiający rozumie zapewnienie kompleksowej usługi cateringowej podczas konferencji (ciągła przerwa kawowa i kanapkowa w formie bufetu szwedzkiego oraz lunch), usługi tłumaczeń wraz z zapewnieniem infrastruktury, usługi streamingu (prowadzenie transmisji na żywo, online) oraz zapewnienie organizacji zasiadanej uroczystej kolacji w restauracji.

Zakończenie wykonania przedmiotu zamówienia nastąpi po podpisaniu protokołu odbioru przez Wykonawcę i Zamawiającego.

Propozycja Agendy:

- 09.00 - 09.30 - Rejestracja uczestników
- 09.30 - 09.45 - Rozpoczęcie konferencji
- 09.45 - 10.00 - Wystąpienie Lidera Projektu
- 10.00 - 10.45 - Dyskusja panelowa
- 10.45 - 11.45 - Przerwa kawowa
- 11.45 - 12.15 - Prezentacja założeń akcji pilotażowej
- 12.15 - 13.15 - Przerwa na lunch
- 13.15 - 14.15 - Prezentacja Lidera Projektu
- 14.15 - 14.45 - Dyskusja
- 14.45 - 15.15 - Dyskusja panelowa
- 15.15 - 16.00 - Zakończenie konferencji

- 19.00 - 21.30 - Kolacja w restauracji w centrum Łodzi

3. Termin wykonania usługi:

Wydarzenie będzie odbywać się w dniu 22 marca 2022 r.

Konferencja odbędzie się w godz.: 9:30 – 16:00

Uroczysta kolacja odbędzie się w godz.: 19:00 – 21:30

W przypadku, gdy na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej będzie obowiązywał stan epidemii lub stan zagrożenia epidemicznego związany z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2, rozumiany jako siła wyższa, Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości odstąpienia od realizacji Konferencji lub zmiany jej terminu.

4. Miejsce realizacji usługi:

- A. Konferencja odbędzie się na terenie miasta Łodzi, Zamawiający udostępni lokalizację Wykonawcy.
- B. Uroczysta kolacja odbędzie się na terenie Łodzi, w miejscu wskazanym przez Wykonawcę z uwzględnieniem następujących wytycznych:
 - a. restauracja musi znajdować się w odległości nie większej niż 700 m w linii prostej wg Google Maps od lokalizacji siedziby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Łódzkiego mieszczącego się przy al. Piłsudskiego 8 w Łodzi,
 - b. restauracja musi wyróżniać się wysokim standardem świadczonych usług tj. posiadać wyszkolony personel, szeroką funkcjonalność pomieszczeń, gdzie zachowana jest czystość zarówno w części restauracyjnej jak i łazienkach ogólnodostępnych dla uczestników kolacji,
 - c. kolacja powinna mieć miejsce w wyodrębnionej do tego celu sali restauracyjnej.

Zaproponowana lokalizacja będzie mogła zostać zmieniona na równorzędną po wyrażeniu zgody przez Zamawiającego.

5. Zakres zamówienia, liczba uczestników:

Zamówienie będzie uwzględniało następujące elementy:

- A. zapewnienie kompleksowej usługi cateringowej podczas konferencji (ciągła przerwa kawowa i kanapkowa w formie bufetu szwedzkiego oraz lunch), liczba osób – maksymalnie 80 (Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby uczestników na 3 dni przed wydarzeniem),
- B. zapewnienie kompleksowego świadczenia usługi tłumaczeń ustnych symultanicznych z języka angielskiego na polski i z polskiego na angielski,
- C. zapewnienie przygotowania, obsługi technicznej i realizacji streamingu (transmisji na żywo, online),
- D. zapewnienie organizacji zasiadanej uroczystej kolacji w restauracji, liczba osób – maksymalnie 50 (Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby uczestników na 3 dni przed wydarzeniem).

6. Szczegółowy zakres usługi:

A. ZAPEWNIENIE KOMPLEKSOWEJ USŁUGI CATERINGOWEJ PODCZAS KONFERENCJI, LICZBA OSÓB – MAKSYMALNIE 80

Kompleksowa usługa cateringowa polegająca na zapewnieniu ciągłej przerwy kawowej i kanapkowej w formie bufetu szwedzkiego oraz lunchu, liczba osób – maksymalnie 80 wraz z obsługą kelnerską.

Z uwagi na międzynarodowy charakter organizowanego wydarzenia Zamawiającemu zależy na oryginalności produktów lokalnych wytwarzanych zgodnie z tradycyjną recepturą, która przyciąga turystów i podkreśla specyfikę regionu. Poprzez zaprezentowane potrawy Zamawiający chce pokazać i promować wśród zagranicznych gości dziedzictwo kulinarne województwa Łódzkiego. Atrakcyjność wyrobów tradycyjnych i regionalnych polega na zakorzenieniu w tradycji i silnym związku z danym obszarem i jest to jeden z elementów jaki Zamawiający chce zaprezentować w ramach organizowanego wydarzenia. Wykonawca ma w atrakcyjny sposób przedstawić produkty, które posiadają wyjątkowe cechy i właściwości wynikające ze stosowania tradycyjnych metod produkcji.

Usługa ma również być formą promocji walorów kulturowych i potencjału kulinarnego województwa łódzkiego.

1. Szczegółowy zakres usługi:

Menu powinno uwzględniać regionalne produkty / wyroby spożywcze, kulinarne (m.in.: sery, wyroby mięsne / wędliniarskie, owoce, przetwory, wyroby cukiernicze i piekarnicze, dania oraz napoje itd.), napoje – do uzgodnienia z Zamawiającym.

Usługa powinna zostać wykonana odpowiednio do wymogów określonych poniżej:

Przerwa kawowa i kanapkowa w formie bufetu szwedzkiego:

- przygotowanie świeżo parzonej gorącej kawy (100% arabica) z ekspresu ciśnieniowego, herbaty (herbata w torebkach, minimum 3 rodzaje, w tym minimum dwa rodzaje herbaty czarnej (np.. czarna cejlońska, earl grey) i jeden rodzaj herbaty owocowej - 2 g (po 1 saszetce z każdego rodzaju pakowanej osobno) podana w ekspozytorach na herbatę), cukier, plastry świeżej cytryny, śmietanka i/lub mleczko do kawy, woda mineralna butelkowana niegazowana i gazowana poj. min. 0,33 l,
- 3 rodzaje ciast (np. sernik /jabłecznik/mini ptyście/ciasto czekoladowe/makowiec, ciasta regionalne)
- 2 rodzaje ciasteczek (wyrób własny)
- Świeże owoce (np. mandarynki, winogrona, filetowane pomarańcze, gruszki, ananasy)
- **2 rodzaje kanapek:**

Arrival Regions

Kanapki konferencyjne/ bankietowe dekorowane (4 szt./os. po 2szt./1 rodzaj kanapek, gramatura min. 100 g/kanapka). Nie dopuszcza się możliwości dekorowania kanapek majonezem, ketchupem, lub sosami np. tatarskim, tysiąca wysp, majonezowym.

- **drobne przekąski/tartinki/wytrawne babeczki:**

(4 szt./osobę, gramatura min. 100 g/przekąska)

Przerwa obiadowa:

Obiad składający się z co najmniej:

- a. zupa (2 rodzaje zup do wyboru, gramatura zup min. 250 ml/os.)
- b. dania głównego mięsnego (2 rodzaje mięs do wyboru: w tym wieprzowina /wołowina /drób/cielęcina, pierogi, gramatura minimum 200 g/os. i ryby (co najmniej 200 g/os. z wykluczeniem pangii, soli, suma afrykańskiego, ryby maślanej)
- c. dania głównego dania wegetariańskiego (np. lasagne wegetariańska, makaron ze szpinakiem, pierogi, papryka/cukinia faszerowana kaszą/ryżem i warzywami z zapieczonym serem, gramatura minimum 200 g/os.)
- d. 2 rodzaje dodatków typu: ziemniaki gotowane/ziemniaki blanszowane/frytki/ryż/kasza/kluski śląskie/kopytka, gramatura minimum 150 g/os.
- e. sałatki (3 rodzaje sałat z dodatkami do wyboru, gramatura minimum 150 g/os.
- f. warzywa gotowane na parze/ z grilla, gramatura minimum 150 g/os.

Serwis gastronomiczny:

W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług cateringowych z wykorzystaniem:

- a. jednolitej zastawy ceramicznej lub porcelanowej i odpowiednich jednolitych naczyń szklanych, jednolitych czystych (wyparzonych) sztućców platerowanych (przez jednolite części zastawy, naczynia i sztućce rozumie się przedmioty z jednego kompletu lub wykonane według tego samego wzoru) dla każdego z uczestników konferencji, umieszczonych w miejscu wskazanym przez Zamawiającego zgodnie ze zwyczajem miejscowym,
- b. naczyń wieloporcjowych służących do podania potraw zimnych (tace ze stali nierdzewnej, półmiski ceramiczne lub porcelanowe), warników o pojemności do 5 l. lub termosów o pojemności do 1,5 l. do podania kawy i herbaty,
- c. jednobarwnych czystych obrusów materiałowych wykonanych z bawełny lub włókna sztucznego,
- d. serwetek papierowych 3-warstwowych o wymiarach 33 x 33 cm podawanych w serwetnikach.

2. Wymagania:

- a. **Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w menu uwarunkowania zdrowotne oraz aspekty kulturowe i religijne, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego.**

Arrival Regions

- b. Dostarczane towary muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych. Posiłki nie mogą być wykonane z produktów instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.). Wszystkie oferowane produkty jak i opakowania, muszą spełniać wymogi Sanepidu i obowiązujące normy jakości żywieniowej (opakowania muszą posiadać atesty i być przystosowane do przechowywania żywności). Wszystkie serwowane dania muszą spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.
- c. Usługa musi uwzględniać zapewnienie wyżywienia dla diety ogólnej oraz diety wegańskiej/wegetariańskiej, zgodnie z przekazanym zapotrzebowaniem. Zamawiający będzie wymagał podania alergenów w serwowanych daniach np.: gluten, laktoza.
- d. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć propozycję **menu** zgodną z wymogami Zamawiającego. Przy propozycji menu Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia dań zarówno dla osób bez specyficznych wymagań żywieniowych, jak również w menu powinny znaleźć się dania wegetariańskie, wegańskie. Ostateczna wersja menu będzie przedmiotem akceptacji Zamawiającego.
- e. Wykonawca musi dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
- f. Zapewnienia obsługi kelnerskiej rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw, ich uzupełnianie w miarę zużycia, w razie konieczności wymiana obrusów, brudnych naczyń, zastawy oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu konferencji. Obsługa kelnerska powinna stosować ubiór schludny, elegancki, zgodny ze zwyczajem miejscowym i charakterem działań.
- g. Zapewnienia stołów i/lub bufetów do ustawiania naczyń z potrawami i zastawy stołowej oraz stołów bankietowych do konsumpcji na stojąco, chyba że Zamawiający postanowi inaczej.
- h. Estetycznego podawania posiłków z zachowaniem czystości i higieny.
- i. Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego **najpóźniej 45 min.** przed rozpoczęciem konferencji.
- j. Pozostawienie Zamawiającemu i dostarczenia ich pod wskazany przez Zamawiającego adres na terenie Łodzi nieskonsumowanych nieotwartych napojów butelkowanych oraz produktów niezaużytych o długim terminie przydatności do spożycia (np. herbat, paczek ciastek, mleka).
- k. **Zapakowanie** na życzenie Zamawiającego w jednorazowe opakowania nieskonsumowanych produktów wskazanych w Zamówieniu i dostarczenie ich pod wskazany przez Zamawiającego adres na terenie Łodzi.
- l. Uprzątnięcia naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 1 godzinę po zakończeniu konferencji.
- m. Pozostawienia w czystości miejsca, w którym świadczona była usługa.
- n. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników korzystającej z usługi cateringowej nie później niż na 5 dni kalendarzowych przed datą rozpoczęcia świadczenia

usługi cateringowej w danym dniu. Zmiana ta powoduje odpowiednie zmniejszenie kwoty wynagrodzenia.

B. ZAPEWNIENIE KOMPLEKSOWEGO ŚWIADCZENIA USŁUGI TŁUMACZEŃ USTNYCH SYMULTANICZNYCH Z JĘZYKA ANGIELSKIEGO NA POLSKI I Z POLSKIEGO NA ANGIELSKI

Czas realizacji usługi tłumaczeń ustnych symultanicznych z języka angielskiego na polski i z polskiego na angielski: przez cały czas trwania konferencji, w godzinach 9:30-16:00 (z uwzględnieniem przerwy obiadowej i przerw kawowych). W szczególnych okolicznościach czas pracy tłumaczy może się przedłużyć za względu na faktyczny czas trwania spotkania, wykraczający poza pierwotne szacunki określone w zleceniu. W takich przypadkach Wykonawca zobowiązuje się do kontynuowania usługi tłumaczenia ustnego aż do zakończenia spotkania. Ostateczne godziny obecności Wykonawcy zostaną ustalone wspólnie z Zamawiającym w terminie późniejszym.

1. W tłumaczeniu ustnym Wykonawca zobowiązany jest zapewnić jednolitość i spójność zastosowanego słownictwa i terminologii w dziedzinie, której dany tekst dotyczy.
2. Tłumacze mają obowiązek stawić się w stroju formalnym w ustalonym przez Zamawiającego miejscu najpóźniej **30 minut** przed rozpoczęciem spotkania w celu uzgodnienia szczegółów.
3. Wykonawca wskaże osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, legitymujące się kwalifikacjami zawodowymi, doświadczeniem i wykształceniem oraz będą spełniać następujące wymagania:
 - a. Wykształcenie co najmniej: wyższe magisterskie o kierunku filologia angielska lub lingwistyka stosowana z językiem wiodącym angielskim
 - b. Doświadczenie w wykonywaniu tłumaczeń ustnych polegające na przetłumaczeniu ustnie w okresie ostatnich 3 lat co najmniej 150 godzin z języka angielskiego na język polski i/lub z języka polskiego na język angielski (1 godzina = 60 minut)
4. Wykonawca musi zapewnić w pełnym zakresie kompletny sprzęt do właściwego (profesjonalnego) wykonania tłumaczenia symultanicznego z kabiną do tłumaczeń dla dwóch tłumaczy z całą infrastrukturą, odpowiednim nagłośnieniem sali konferencyjnej, słuchawkami dla uczestników wydarzenia tj. max.80 osób, itp.
5. Wraz ze sprzętem Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obsługę techniczną odpowiedzialną za instalację, konfigurację, montaż i demontaż sprzętu, wydawanie i odbieranie słuchawek oraz nadzór techniczny podczas trwania konferencji.
6. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić transport całości sprzętu do i z miejsca, w którym organizowana jest konferencja. Sprzęt musi być doprowadzony do pełnej funkcjonalności i użyteczności na wskazanej sali konferencyjnej na co najmniej 1 godzinę przed rozpoczęciem wydarzenia, tj. podłączone, sprawdzone jego działanie, przygotowane stanowisko do wydawania i odbierania słuchawek.
7. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność materialną za użyty do obsługi wydarzenia sprzęt.

C. ZAPEWNIENIE PRZYGOTOWANIA, OBSŁUGI TECHNICZNEJ I REALIZACJI STREAMINGU (transmisji na żywo, online)

Zamawiający planuje realizację konferencji w formule hybrydowej (Formuła hybrydowa rozumiana, jako rodzaj wydarzenia realizowany w przestrzeni konferencyjnej z możliwością fizycznej obecności uczestników, w połączeniu z równoczesną transmisją online z wykorzystaniem wirtualnych narzędzi).

Czas realizacji usługi streamingu: około 7 godzin zegarowych, w godzinach 9:30-16:00 (z uwzględnieniem przerwy obiadowej i przerw kawowych) plus czas przeznaczony na prace związane z montażem i późniejszym demontażem wyposażenia technicznego i elementów aranżacji przestrzeni (co najmniej godzinę przed rozpoczęciem i godzinę po zakończeniu wydarzenia). Ostateczne godziny obecności Wykonawcy zostaną ustalone wspólnie z Zamawiającym w terminie późniejszym.

I. Prowadzenie streamingu (transmisji na żywo, online)

1. Prowadzenie transmisji na żywo z międzynarodowej konferencji podsumowującej projekt ARRIVAL REGIONS” Innowacje społeczne w zakresie integracji społecznej i gospodarczej obywateli państw spoza UE”, która odbędzie się 22 marca 2022 r. w Łodzi.
2. Wykonawca zapewni przygotowanie techniczne i obsługę płynnego streamingu konferencji od początku do końca jej trwania na platformach przeznaczonych do wideokonferencji i spotkań online (wybranych przez Wykonawcę w porozumieniu z Zamawiającym).
3. Wykonawca zapewni realizację wszystkich wydarzeń na najwyższym poziomie, bez zacinania, przerywania transmisji wydarzeń. W sytuacji przerywania transmisji Wykonawca zapewni uczestnikom ponowny, szybki dostęp do wydarzenia.
4. **Transmisja** musi działać na komputerze, tablecie i smartfonie opartych na systemach Microsoft, Windows, Linux, Android, iOS i spełniać normy WCAG. Usługa musi współpracować z aktualnymi wersjami przeglądarek MS Internet Explorer, EDGE, Firefox, Chrome, Opera oraz Safari. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i zapewnienia **usługi technicznej obsługi** konferencji.

II. Wykonawca odpowiada za realizację transmisji zgodnie z ogólnymi założeniami:

1. Konferencja będzie prowadzona w języku angielskim i polskim. Wykonawca przeprowadzi transmisję tłumaczonej konferencji w ścisłej współpracy ze wskazanym przez Zamawiającego Podwykonawcą odpowiedzialnym za obsługę tłumaczeń symultanicznych. Wykonawca zapewni podłączenie tłumaczenia symultanicznego do streamingu. Transmisja przeprowadzona będzie z tłumaczeniem w czasie rzeczywistym. Wykonawca zapewni wybór wersji języka transmisji przez odbiorcę. Wskazany Podwykonawca zapewni grupę tłumaczy oraz system obsługi tłumaczeń symultanicznych umożliwiający równoległe tłumaczenie wskazanych sesji na 2 języki. Wykonawca zestawi połączenia pomiędzy tłumaczami a komputerem emisyjnym oraz umożliwi tłumaczom obserwowanie przebiegu sesji na dedykowanym ekranie.

Arrival Regions

2. Niezbędne do realizacji zadania przyłącza oraz elementy techniczne w tym: sprzęt niezbędny do prawidłowego nagrywania i transmisji, przedłużacze w ilości niezbędnej, maskownice na przewody itp. elementy wyposażenia technicznego leżą po stronie Wykonawcy.
3. Możliwość generowania statystyk oglądalności w czasie trwania wydarzenia i po jego zakończeniu.
4. Wykonawca zapewni obsługę techniczną w tym personel w niezbędnej liczbie osób do m.in. obsługi kamer, komputera i projektora multimedialnego, wyświetlanie prezentacji i innych multimediiów jeśli będą miały zastosowanie, dbanie o poprawność i ciągłość transmisji online oraz możliwość skutecznej interakcji z uczestnikami wydarzenia, ciągłość działania i sprawność wszystkich elementów wyposażenia technicznego, w tym usuwanie ewentualnych awarii oraz czuwanie nad prawidłowym działaniem sprzętu, oprogramowania oraz łącz. Personel ten będzie dostępny co najmniej godzinę przed rozpoczęciem wydarzenia oraz w trakcie jej trwania.

III. Platforma streamingowa - usługa technicznej obsługi konferencji będzie obejmowała:

1. Zapewnienie **narzędzia (platformy)** umożliwiającego nieprzerwany dostęp do udziału w wydarzeniu przez cały czas trwania konferencji, które to narzędzie będzie dostępne bezpłatnie dla wszystkich uczestników, dopuszczalne jest aby narzędzie do działania wymagało bardzo prostej i zrozumiałej instalacji aplikacji na komputerze osoby biorącej udział w konferencji. Wymagania dla komputera / laptopa słuchacza prelekcji powinny być możliwie niskie tak aby każdy mógł uczestniczyć w wydarzeniu: procesor klasy i3 lub podobny, 4 GB RAM, karta muzyczna i graficzna wbudowana, dostęp do łącza internetowego z download'em minimum 5 Mb/s. Narzędzie powinno umożliwiać wyświetlanie przez uczestników prezentacji przygotowanej przez prelegenta. Narzędzie powinno zapewniać możliwość dzielenia ekranu na moduły np. widok prelegenta + widok wyświetlanej prezentacji.
2. Platforma musi posiadać prawidłową synchronizację obrazu i dźwięku –opóźnienie/wyprzedzenie fonii względem sygnału wizji nie powinno przekraczać wartości -20/+40 ms.
3. Wykonawca zapewni możliwość udziału w konferencji prelegenta z innego niż miejsce odbywania się konferencji (w zakres wchodzi przedstawiciele następujących krajów: z Niemiec, Włoch, Chorwacji, Czech, Słowenii oraz Polski).
4. Konieczność dostarczenia i zapewnienia obsługi platformy wraz z licencją do zdalnych połączeń prelegentów. Zamawiający zaznacza, że w każdym panelu może wziąć udział prelegent lub prelegenci łączący się zdalnie.
5. Platforma musi posiadać funkcje łączenia zdalnego z prelegentem i uczestnikami konferencji online oraz udostępniania ekranu, by uczestnicy konferencji w formie online mieli możliwość niezakłóconej obserwacji wyświetlanych prezentacji, filmów, grafik itp.
6. Platforma musi posiadać możliwość udziału uczestników spotkania w systemie video i audio, możliwość zarządzania przez koordynatora technicznego spotkania systemem audio i video uczestników (np. włączania i wyłączania kamery i mikrofonu uczestnikom spotkania).

7. Platforma musi mieć możliwość dzielenia ekranu na moduły np. widok prelegenta + widok wyświetlanej prezentacji.
8. Platforma musi posiadać możliwość nagrania audio i video spotkania.

IV. Wymagania techniczne transmisji na żywo:

1. Łączem internetowym wykorzystywanym podczas transmisji będzie sieć udostępniona przez Filharmonię Łódzką o przepustowości całkowitej na poziomie 50 Mb/s. Wykonawca jest zobowiązany do weryfikacji łącza przed rozpoczęciem transmisji, a w przypadku ograniczonych możliwości zapewnienia prawidłowego transferu danych, zapewnienia łącza alternatywnego (zapasowego) wraz z urządzeniem automatycznie sterującym ruchem transmisji danych tak aby w razie uszkodzenia lub znacznego spadku transferu na łączu pierwszym automatycznie uruchamiało łącze zapasowe. Dodatkowo na czas trwania wydarzenia Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia transmisji online na odrębnym serwerze streamingowym, umożliwiającym prowadzenie transmisji bez jakichkolwiek zakłóceń dźwięku oraz obrazu. Wykonawca zapewnia łącze zapasowe oraz urządzenie automatycznie przekierowujące transmisję na łącze zapasowe w razie znacznego spadku transferu na łączu podstawowym. Zapewniony serwer musi być o parametrach i przepustowości umożliwiających oglądanie transmisji ok. 150 osobom.
2. Transmisja wymaga minimum 10 Mb/s, aby w płynny sposób transmitować obraz w jakości fullHD. Dla zapewnienia stabilności transmisji wymagane jest łącze zapasowe o prędkości wysyłania danych (upload) minimum na poziomie 30 Mb/s lub symetryczne 30 Mb/s.
3. Zapewnienie sprzętu komputerowego obsługującego streaming / obraz z kamery na poziomie adekwatnym do celu, należy zwrócić uwagę na odpowiednie parametry komputera.
W przypadku pełnienia funkcji nagrywania wydarzenia zaleca się, aby stanowisko komputerowe było wyposażone w pojemne dyski twarde. Stanowiska komputerowe oraz pozostały sprzęt służący do nagrywania muszą być zabezpieczone przed zanikiem zasilania.
4. Wykonawca odpowiada za zapewnienie **profesjonalnego sprzętu niezbędnego do realizacji transmisji online**. Realizacja minimum 2-kamerowa. Kamery wraz z osprzętem gwarantującym realizację płynnych przejść, dynamicznych ujęć poprzez zmiany kamer, kamerę mobilną, itp.
5. Pełne, profesjonalne oświetlenie studyjne, kreujące kompozycję obrazu, umożliwiające wyeksponowanie danego obiektu/osoby, wypełnienie cieni, nadanie pożądanej głębi oraz kontrastu obrazu. Wykonawca jest odpowiedzialny za dobór właściwego oświetlenia, jego montaż oraz obsługę i bezawaryjne działanie.
6. Realizacja dźwięku w oparciu o sprzęt o parametrach dobranych do miejsca, w którym będzie realizowane nagranie w tym minimalnie: mikrofony bezprzewodowe (min. 3 szt.), konsola, eliminator sprzężeń, procesory dźwięku (gwarantujące realistycznie brzmiący dźwięk, o wysokiej jakości, bez zakłóceń).
7. Transmisja online w jakości FullHD: 1920x1080 px , H.264 lub równoważny, ze ścieżką audio o parametrach wyjściowych 256 kbps.

8. Wykonawca odpowiada za kompleksowe przygotowanie pomieszczeń do wydarzenia pod względem technicznym oraz zobowiązany jest do wcześniejszego zapoznania się z wymogami sali w zakresie warunków technicznych i organizacyjnych, które mogą mieć wpływ na organizację i przebieg wydarzenia.

V. Wykonawca zobowiązuje się do:

- a. przekazania Zamawiającemu **linku do logowania na platformę**, na której będzie transmitowana konferencja na 3 dni robocze przed planowanym wydarzeniem, wraz z instrukcją;
- b. **przekazania uczestnikom linku do logowania na platformę w języku polskim i angielskim**. Zamawiający na 3 dni robocze przed planowanym terminem konferencji przekaże Wykonawcy listę zarejestrowanych uczestników wraz z adresami mailowymi. Wykonawca, na 2 dni robocze przed konferencją, zobowiązany będzie do przesłania uczestnikom linku i hasła umożliwiającego zalogowanie się do platformy online wraz z instrukcją (w języku polskim i angielskim);
- c. zapewnienia **wsparcia technicznego przy przygotowaniu i obsłudze konferencji w formie online**. Wykonawca przygotowuje dla uczestników i moderatora **instrukcje** dotyczące sposobu instalacji/logowania i korzystania z użytego przez Wykonawcę rozwiązanie teleinformatycznego wykorzystanego do przeprowadzenia konferencji i przekaże je wraz z linkiem do logowania. Wykonawca zobowiązany jest również do pozostawiania w stałym kontakcie (kontakt telefoniczny oraz drogą elektroniczną; spotkania z Zamawiającym w miarę potrzeb) celem pomocy i wsparcia dla pracowników Zamawiającego w przygotowaniu konferencji oraz wyznaczenia osoby koordynującej do kontaktów roboczych;
- d. przeprowadzenia, w obecności prelegentów/moderatora próby transmisji obrazu i jakości dźwięku, dokonania ewentualnych korekt, w tym korekty kadru. Wykonawca ukierunkuje prelegenta/moderatora, jak poprawnie pracować z kamerą, przeprowadzi próbne nagranie i zapewni feedback oraz zapewni wsparcie przed rozpoczęciem wydarzenia. Wykonawca zapewni personel zapewniający obsługę techniczną m.in. obsługę komputera i projektora multimedialnego, dbanie o poprawność i ciągłość transmisji online oraz możliwość skutecznej interakcji z uczestnikami konferencji, ciągłość działania i sprawność wszystkich elementów wyposażenia technicznego, w tym usuwanie ewentualnych awarii oraz czuwanie nad prawidłowym działaniem sprzętu, oprogramowania oraz łączy. Personel ten będzie dostępny co najmniej godzinę przed rozpoczęciem konferencji oraz w trakcie ich trwania;
- e. świadczenia usługi typu „**helpdesk**” w postaci bieżącego kontaktu za pomocą korespondencji mailowej oraz telefonicznej dla uczestników konferencji w celu usunięcia problemów technicznych związanych z dostępem i obsługą platformy online. Helpdesk będzie zapewniony od momentu przekazania linku do rejestracji na platformie do momentu

zakończenia wydarzenia, przy czym przed rozpoczęciem wydarzenia kontakt będzie możliwy co najmniej w godzinach 8 - 16.

VI. Rejestrowanie/nagranie wydarzenia

Rejestrowanie/nagranie wydarzenia (konferencji) zawierającego wizerunek prelegentów i moderatora oraz uczestników. Nagranie powinno być bez usterek obrazu i dźwięku. Wykonawca po wydarzeniu przekaze Zamawiającemu przedmiotowe nagranie z transmisji wydarzenia, które będzie zmontowane. Wykonawca udostępni Zamawiającemu link do materiału w Internecie (wymagającego podania hasła lub znajomości linku) i/lub na dysku zewnętrznym zapewnionym przez Wykonawcę (dysk przejdzie na własność Zamawiającego) w terminie do **3 dni** roboczych po zakończeniu konferencji. Zamawiający zapewni uzyskanie zgody od uczestników konferencji na użycie ich wizerunku na potrzeby realizacji zapisu filmowego.

Pliki z nagraniem powinny spełniać następujące parametry min.:

- brak usterek obrazu i dźwięku,
- prawidłowa synchronizacja obrazu i dźwięku – opóźnienie/wyprzedzenie fonii względem sygnału wizji nie powinno przekraczać wartości -20/+40 ms.,
- jakość zarejestrowanego obrazu Full HD 1920x1080 25p,
- szybkość transmisji obrazu: minimum 5 Mb/s,
- częstotliwość 25 FPS,
- proporcja 16:9,
- skanowanie progresywne.

VII. Przygotowanie oprawy graficznej.

- a. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania oprawy graficznej na potrzeby przygotowania nagrania (animowane intro (czołówka), animowane outro (tyłówka), wzory belek podpisów i tytułów) z zachowaniem wymogów dotyczących zasad wizualizacji w zakresie projektów współfinansowania ze środków UE. Wykonawca przedstawi projekty elementów graficznych do akceptacji przez Zamawiającego nie później niż 7 dni roboczych przed terminem konferencji. Oprawa graficzna zostanie przekazana Zamawiającemu w postaci edytowalnych plików.
- b. Wykonawca na potrzeby realizacji usługi streamingu przygotuje plansze (plansza startowa, plansza dot. ewentualnej przerwy, plansza końcowa) i belki z podpisami poszczególnych osób zabierających głos. W tym celu Zamawiający przekaze Wykonawcy scenariusz wydarzenia oraz niezbędne logotypy. Wykonawca wykona na potrzeby transmisji elementy oprawy graficznej zgodnie z wytycznymi Zamawiającego.
- c. Maksymalnie 15 belek z podpisami panelistów na podstawie dostarczonej przez Zamawiającego listy.
- d. Przygotowane belki Wykonawca dołączy do transmisji online.

- e. Wszystkie plansze wymagają akceptacji Zamawiającego na min. 2 dni kalendarzowe przed terminem wydarzenia.

Wykonawca odpowiada za instalację, montaż, testy oraz przeprowadzenie prób niezbędnych do prawidłowego przebiegu wydarzenia. Termin wykonania testów/prób zostanie ustalony wspólnie z Zamawiającym po podpisaniu umowy jednak nie będą one możliwe wcześniej niż 21.03.2022 r.

- VIII.** Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dokonał niezbędnego montażu sprzętu umożliwiającego streaming w dniu **21 marca 2022 r.**
- IX.** Wykonawca po wydarzeniu przekaże Zamawiającemu przedmiotowe nagranie z transmisji wydarzenia, które będzie zmontowane. Wykonawca udostępni Zamawiającemu link do materiału w Internecie (wymagającego podania hasła lub znajomości linku) i/lub na dysku zewnętrznym zapewnionym przez Wykonawcę (dysk przejdzie na własność Zamawiającego) w terminie do **3 dni** roboczych po zakończeniu konferencji.
- X.** Zamawiający wymaga także przekazania autorskich praw majątkowych do przekazanego nagrania.
- XI.** Zamawiający zapewni uzyskanie zgody od uczestników konferencji na użycie ich wizerunku na potrzeby realizacji zapisu filmowego.
- XII.** Obecność Wykonawcy będzie niezbędna w godzinach odbywania się wydarzenia.
- XIII.** Zamawiający dopuszcza przesunięcie czasu rozpoczęcia/zakończenia prowadzenia transmisji, ale nie większe niż 30 min.

D. ZAPEWNIENIE ORGANIZACJI ZASIADANEJ UROCZYSTEJ KOLACJI W RESTAURACJI, LICZBA OSÓB – MAKSYMALNIE 50

Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w menu uwarunkowania zdrowotne oraz aspekty kulturowe i religijne, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego.

Usługa powinna zostać wykonana odpowiednio do wymogów określonych poniżej:

Zasiadania uroczysta kolacja:

- a. zimna przystawka na stole w ilości minimum 100 g na osobę, np. deska serów różnych, deska wędlin, mięs, pasztetów (Wykonawca proponuje do wyboru min. 2 rodzaje);
- b. zupa w ilości minimum 250 g na osobę (Wykonawca proponuje do wyboru min. 2 rodzaje);
- c. 2 rodzaje potraw mięsnych/rybnych, 2 rodzaje potraw jarskich oraz 2 rodzaje potraw bezglutenowych (innych niż rybne), w ilości minimum 250 g na osobę;

W szczególnych przypadkach, zgodnie ze wskazaniami przekazanymi Zamawiającemu przez uczestników uroczystej kolacji, Wykonawca proponuje inne dania dla osób o specjalnych wymaganiach dietetyczno – zdrowotnych.

Danie główne stanowić będzie danie typu obiadowego do konsumpcji z użyciem noża i widelca.

Arrival Regions

- d. 2 rodzaje dodatków, ziemniaki, kasza, ryż, dodatki mączne (kopytka, kluski śląskie, itp.)
– 2 do wyboru, (w ilości minimum 100g/os);
- e. 3 rodzaje sałatek i/lub surówek;
- f. deser (Wykonawca proponuje 2 rodzaje deseru);
- g. kawa z handlu Fair Trade z ekspresu ciśnieniowego wraz z dodatkami podawana
w filiżankach lub herbata (paleta herbat smakowych z dodatkami);
- h. soki owocowe 100% (w ilości min. 200 ml na osobę);
- i. woda mineralna (gazowana i niegazowana) bez limitu.

Serwis gastronomiczny:

Wykonawca zapewni stosowną aranżację stołów, zgodnie z ogólnie przyjętymi standardami oraz zastawę i sztucce. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku.

W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług cateringowych z wykorzystaniem:

- e. jednolitej zastawy ceramicznej lub porcelanowej i odpowiednich jednolitych naczyń szklanych, jednolitych czystych (wyparzonych) sztućców platerowanych (przez jednolite części zastawy, naczynia i sztucce rozumie się przedmioty z jednego kompletu lub wykonane według tego samego wzoru) dla każdego z uczestników kolacji, umieszczonych w miejscu wskazanym przez Zamawiającego zgodnie ze zwyczajem miejscowym, użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona,
- f. naczyń wieloporcjowych służących do podania potraw zimnych (tace ze stali nierdzewnej, półmiski ceramiczne lub porcelanowe), filiżanek do podania kawy i herbaty,
- g. jednobarwnych czystych obrusów materiałowych wykonanych z bawełny lub włókna sztucznego.

Wymagania:

1. Zamawiający oczekuje zapewnienia przez Wykonawcę wysokiego poziomu i jakości realizacji przedmiotu zamówienia, w sposób odpowiadający prestiżowi i międzynarodowemu charakterowi spotkania realizowanego przez Zamawiającego.
2. Posiłki nie mogą być wykonane z produktów instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.). Wszystkie oferowane produkty jak i opakowania, muszą spełniać wymogi Sanepidu i obowiązujące normy jakości żywnościowej (opakowania muszą posiadać atesty i być przystosowane do przechowywania żywności). Wszystkie serwowane dania muszą być przygotowane w dniu ich wydawania oraz muszą spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.

Arrival Regions

3. Usługa musi uwzględniać zapewnienie wyżywienia dla diety ogólnej oraz diety wegańskiej/wegetariańskiej, zgodnie z przekazanym zapotrzebowaniem. Zamawiający będzie wymagał podania alergenów w serwowanych daniach np.: gluten, laktoza.
4. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć **2 propozycji menu** zgodnych z wymogami Zamawiającego. Przy propozycji każdego menu Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia dań zarówno dla osób bez specyficznych wymagań żywieniowych, jak również w menu powinny znaleźć się dania wegetariańskie, wegańskie. Ostateczna wersja menu będzie przedmiotem akceptacji Zamawiającego.
5. Wykonawca musi dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
6. Zapewnienie **obsługi kelnerskiej** przez co Zamawiający rozumie zapewnienie nie mniej niż 3 osoby odpowiedzialne za zebranie zamówień od gości, rozmieszczenie potraw, ich uzupełnianie w miarę zużycia, w razie konieczności wymianę obrusów, brudnych naczyń, zastawy oraz sprzątanie w trakcie trwania kolacji. Obsługa kelnerska powinna stosować ubiór schludny, elegancki, zgodny ze zwyczajem miejscowym i charakterem działań oraz z uwagi na międzynarodowych gości powinna posługiwać się językiem angielskim na poziomie umożliwiającym swobodną komunikację z uczestnikami.
7. Estetycznego podawania posiłków z zachowaniem czystości i higieny.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników korzystającej z usługi cateringowej nie później niż na **5 dni** kalendarzowych przed datą rozpoczęcia świadczenia usługi cateringowej w danym dniu. Zmiana ta powoduje odpowiednie zmniejszenie kwoty wynagrodzenia.

Zamówienie realizowane w ramach projektu „Innowacje społeczne w zakresie integracji społecznej i gospodarczej obywateli państw spoza UE” (ARRIVAL REGIONS). Projekt dofinansowany jest z środków programu Interreg Europa Środkowa.