

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

A. Przedmiotem zamówienia jest usługa pn. „*Kompleksowa organizacja spotkania networkingowego w powiecie żarskim*”.

**Organizowane w ramach usługi spotkanie:**

- 1) **ma być jednodniowe,**
- 2) **ma być zorganizowane dla minimum 30 i maksimum 50 osób,**
- 3) **ma odbyć się w dniu przypadającym w okresie 15-17 września 2026 r., w godzinach 10:00-14:00.**

B. W zakresie kompleksowej usługi Wykonawca zobowiązany jest do:

**I. Wynajęcia sali w powiecie żarskim oraz zapewnienie pełnej infrastruktury wraz z obsługą techniczną.**

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia obsługi technicznej spotkania w postaci personelu odpowiedzialnego za obsługę techniczną,
2. Wykonawca zobowiązany jest do wynajęcia i udostępnienia sali znajdującej się w powiecie żarskim, mogącej pomieścić 50 uczestników spotkania.
3. Sala musi spełniać następujące warunki:
  - 1) być wyposażona w rzutnik, projektor multimedialny bądź telewizor,
  - 2) posiadać przestrzeń przewidzianą do rozstawienia cateringu,
  - 3) posiadać oddzielone miejsce do tłumaczeń symultanicznych.
4. Miejsce spotkania musi być dostosowane do udziału osób z niepełnosprawnościami i ze szczególnymi potrzebami. Zasady dostępności muszą być spełnione, m. in. w dwóch poniższych obszarach:
  - 1) dostępność architektoniczna, w tym:
    - a) wejścia i wyjścia: bezstopniowe lub wyposażone w odpowiednie pochylnie, windy lub platformy,
    - b) korytarze i przejścia: szerokie korytarze, odpowiednie oświetlenie, brak przeszkód,
    - c) toalety: dostępne toalety dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami,
    - d) sale i pomieszczenia: odpowiednia przestrzeń w salach, brak barier architektonicznych,
    - e) miejsca parkingowe: przy budynku lub w jego bezpośredniej bliskości muszą znajdować się wyznaczone miejsca postojowe;
  - 2) dostępność informacyjno – komunikacyjna, w tym:
    - a) czytelne i zrozumiałe oznakowanie w budynku.
5. Wykonawca zapewni elektroniczną rejestrację uczestników, zrealizowaną za pomocą formularza Google. Link do formularza zamieszczony będzie w zaproszeniach oraz na stronie internetowej Zamawiającego.
6. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania oraz rozesłania zaproszeń na spotkanie.
7. Wykonawca jest zobowiązany do zrekrutowania uczestników spotkania, w liczbie wskazanej w Lit. A. Uczestnicy mają być rekrutowani spośród następujących grup: nauczycieli, ekspertów z dziedzin technologicznych, przedstawicieli przedsiębiorstw oraz NGO, władz lokalnych, interesariuszy programu, przedstawicieli regionalnych, pracowników oświaty, przedstawicieli biznesu, w tym sektora MŚP znajdujących się na obszarze wsparcia: powiat żarski, powiaty bolesławiecki, jaworski, jeleniogórski, kamiennogórski, lubański, lwówecki, zgorzelecki, złotoryjski oraz miasto Jelenia Góra i Saksonia), w tym co najmniej 5 osób ze strony niemieckiej.
8. **Termin (dzień) spotkania Wykonawca ustali z Zamawiającym w ciągu 30 dni od daty zawarcia umowy.**
9. **Imienną listę uczestników spotkania Wykonawca przekaze Zamawiającemu najpóźniej na 14 dni przed dniem spotkania.**

**II. Usługi tłumaczeń:**

- 1) symultanicznych (z użyciem kabiny) z języka polskiego na język niemiecki i z języka niemieckiego na język polski wraz z wynajmem sprzętu niezbędnego do zapewnienia tłumaczenia oraz tłumaczenia ustnego dla wszystkich uczestników spotkania,

- 2) pisemnych z języka polskiego na język niemiecki dokumentów, prezentacji, materiałów konferencyjnych itp. wykorzystywanych podczas spotkania.

### III. Zapewnienia udziału Prelegentów (ekspertów), zgodnie z poniższymi wymaganiami:

1. Wykonawca zapewni udział 4 ekspertów (zaakceptowanych przez Zamawiającego), którzy wezmą udział w spotkaniu w charakterze prelegentów. Prelegenci podzielą się wiedzą merytoryczną, doświadczeniem oraz rekomendacjami w swoich obszarach tematycznych, włączając się w dyskusje panelowe.
2. **Wymagania ogólne wobec ekspertów** - każdy z ekspertów powinien spełniać następujące warunki:
  - 1) poświadczone przez pracodawcę zaświadczenie: min. 5-letnie doświadczenie zawodowe w obszarze odpowiadającym posiadanej specjalizacji naukowej,
  - 2) posiadać udokumentowaną współpracę z instytucjami, które potwierdzą umiejętności popularyzacji wiedzy, pracy z młodzieżą i/lub studentami oraz praktycznym zastosowaniem wiedzy w działalności dydaktycznej i/lub przemysłowej. Wymagane są minimum trzy dowody takiej współpracy.
3. **Wymagania szczegółowe dla poszczególnych ekspertów:**
  - 1) **Ekspert z dziedziny inżynierii mechanicznej:**
    - a) ukończone studia wyższe na kierunku inżynierii mechanicznej;
    - b) biegła znajomość narzędzi CAX, w szczególności systemów:
      - AutoCAD (2D),
      - Autodesk Inventor (3D) potwierdzone certyfikatem;
    - c) doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z systemów projektowania (AutoCAD, Inventor) na poziomie podstawowym i zaawansowanym, potwierdzone minimum dwoma realizacjami szkoleń.
    - d) doświadczenie w opracowaniu koncepcji linii produkcyjnych, maszyn, stanowisk technologicznych, potwierdzone realizacją minimum 2 prac badawczo -rozwojowych.
    - e) współautor lub autor patentów dziedziny inżynierii mechanicznej potwierdzone posiadanymi minimum 2 przyznanymi patentami.
  - 2) **Ekspert z dziedziny modelowania matematycznego:**
    - a) ukończone studia wyższe na kierunku matematyka
    - b) udokumentowana realizacja minimum 2 projektów naukowo-badawczych/prac zleconych z instytucji.
    - c) udokumentowane autorstwo minimum 5 publikacji naukowych z dziedziny matematyki stosowanej.
    - d) udokumentowane, minimum 3 realizacjami, doświadczenie w organizacji oraz prowadzeniu warsztatów dla młodzieży lub studentów z modelowania matematycznego o zasięgu krajowym i międzynarodowym;
  - 3) **Ekspert z dziedziny geoinformatycznej:**
    - a) ukończone studia wyższe na kierunku architektura lub urbanistyka.
    - b) udokumentowane autorstwo minimum 5 publikacji naukowych w dyscyplinie architektura i urbanistyka
    - c) posiada udokumentowane, przynajmniej 2 realizacjami, doświadczenie w tworzeniu miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego;
    - d) udokumentowane, minimum 3 realizacjami, doświadczenie w organizacji oraz prowadzeniu warsztatów dla młodzieży lub studentów z architektury i urbanistyki;
  - 4) **Ekspert z dziedziny technologii żywności i żywienia:**
    - a) ukończone studia wyższe na kierunku technologia żywności lub biotechnologia
    - b) współautor lub autor patentów w dziedzinie technologii żywności lub biotechnologii potwierdzone posiadanymi minimum 2 przyznanymi patentami.
    - c) opracowywania nowych technologii;
    - d) udokumentowane autorstwo minimum 5 publikacji naukowych w dyscyplinie technologia żywności lub biotechnologia
    - e) udokumentowana realizacja i udział w minimum 3 projektach B+R

4. Kandydatura każdego eksperta podlega akceptacji Zamawiającego.
5. Przedstawiając Zamawiającemu, do akceptacji, kandydatury ekspertów, Wykonawca zobowiązany jest przekazywać Zamawiającemu kopie dokumentów potwierdzających spełnianie przez ekspertów opisanych wyżej warunków.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przedstawienia własnych propozycji kandydatów na ekspertów, jeśli osoby wskazane przez Wykonawcę nie będą spełniały postawionych warunków.
7. Wykonawca zobowiązany jest uzgodnić z Zamawiającym wszystkich wymaganych ekspertów w ciągu 4 tygodni od daty zawarcia umowy.
8. Udział ekspertów w badaniu będzie odpłatny - Wykonawca zakontraktuje każdego eksperta i wypłaci mu wynagrodzenie za uczestnictwo w ramach ceny ofertowej.

#### IV. Zapewnienie cateringu zgodnie z zielonymi zamówieniami oraz z poniższym opisem:

1. Utrzymanie czystości w miejscu wydawania posiłków.
2. Przerwa kawowa: w godz. 10:00-14:00, w postaci stałego dostępu do świeżo parzonej kawy (1 ekspres automatyczny), herbaty oraz przekąsek słodkich w postaci kilku rodzajów ciastek kruchych, mleka lub śmietanki do kawy, cukru (biały i brązowy), słodzika, cytryny, serwetek.
3. Lunch w godz. 13:15-14:00 w formie szwedzkiego stołu dla 50 osób, składający się co najmniej z:

Lunch	Ilość na osobę
ciepły dodatek do dań na gorąco (2 rodzaje, np. ziemniaki opiekane, gotowane, ryż, kasza, kluski/kopytka, kluski śląskie Preferowane mniejsze porcje ok. 75 g – dwie porcje na osobę	150 g/os.
2 rodzaje dań głównych, w tym 1 mięsne oraz 1 danie dla vegetarian i wegan, np. kotlety schabowe, uduka z kaczki, pulpety, bitki wieprzowe, zrazy wołowe, pierś z kurczaka grillowana, pierś z kurczaka w ziołach, kotleciki mielone z indyka, żeberka z sosie bbq, filet z łososia w sosie cytrynowym, łosoś w szpinaku, dorsz na wstążkach warzywnych, pierogi z ukraińskie, pierogi z serem feta i szpinakiem, lub pierogi z kapustą słodką i grzybami leśnymi.)	300g/os. (z dwóch oferowanych dań każda osoba wybiera 2 porcje, po około 150g)
napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana	500 ml (po 250 ml/os. każdego rodzaju)
soki owocowe (2 rodzaje)	250 ml/os.
surówka lub sałatka (do wyboru 2 rodzaje) surówki ze świeżych warzyw: buraczki, z białej kapusty – Coseław, mizeria z ogórka, kolorowe sałaty z sosem winegret, z białej kapusty pekińskiej z dodatkami; korzenne warzywa glazurowane, warzywa gotowane (kalafior, brokuł), marchewka z groszkiem, kapusta zasmażana, kapusta modra na ciepło z rodzynkami	150g/os.
deserki: (do wyboru 2 rodzaje) i ciasta: (do wyboru 2 rodzaje, np. szarlotka, sernik, brownie)	2 porcje/os., 1 porcja min. 100 g

4. Ostateczne menu zostanie uzgodnione z Wykonawcą na 5 dni roboczych przed terminem realizacji usługi.
5. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić stoły umożliwiające konsumpcję w pozycji stojącej oraz zestaw szklanek, filiżanek, talerzy, sztućców umożliwiających posiłek
6. Wykonawca ma obowiązek świadczenia usługi cateringowej zgodnie z zasadami zielonych zamówień w szczególności:
  - 1) zapewnienie cateringu z wykorzystaniem produktów lokalnych, sezonowych, ekologicznych,
  - 2) zakaz używania plastikowych jednorazówek – wszystkie naczynia, sztućce i kubki muszą być: biodegradowalne (np. z PLA, celulozy), kompostowalne lub wielokrotnego użytku (zastawa porcelanowa, szklana),
  - 3) woda i napoje serwowane w szklanych butelkach lub dystrybutorach wielorazowych,
  - 4) zakaz użycia opakowań ze styropianu, PVC i innych trudnych do recyklingu,

- 5) Wykonawca ma obowiązek zapobiegania marnowaniu żywności – Zamawiający dopuszcza możliwość elastycznego planowania ilości posiłków,
- 6) Wykonawca musi zapewnić segregację odpadów zgodnie z zasadami GOZ.

**C. Zamawiający informuje, że wykonawcy wyłonieni w przedmiotowym postępowaniu będą przetwarzali dane osobowe w imieniu Zamawiającego. Wykonawcy realizujący przedmiotowe zamówienie muszą spełniać wszystkie wymagania określone w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE 9 (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016), zwanego dalej RODO. W związku z powyższym, składając ofertę, wykonawcy zobowiązani są złożyć oświadczenie, że spełniają wymagania określone w RODO, zgodnie z SWZ.**