

Załącznik 2 Opis przedmiotu zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia

Organizacja konferencji dla branży filmowej w Krakowie

I. Przedmiotem zamówienia jest:

Przygotowanie i organizacja konferencji odbywającej się w ramach sekcji branżowej PRO INDUSTRY podczas 11. Międzynarodowego Festiwalu Kina Niezależnego OFF CAMERA 2018 w toku realizacji projektu „Kreatywna Małopolska” finansowanego z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, 3 Oś Priorytetowa Przedsiębiorcza Małopolska, Działanie 3.3 Umiędzynarodowienie małopolskiej gospodarki, Poddziałanie 3.3.1 Promocja gospodarcza Małopolski, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego we wskazanej przez Zamawiającego lokalizacji tj. w Międzynarodowym Centrum Kultury, Rynek Główny 25 w Krakowie dla ok. 100 osób, głównie gości zagranicznych. Konferencja odbędzie się w dniu 1 maja 2018 roku.

Językiem konferencji będzie język angielski.

II. Wykonawca ma zapewnić na potrzeby konferencji:**1. CATERING DLA GOŚCI KONFERENCJI**

Wykonawca zapewni wysokiej jakości catering dla gości konferencji. W związku z tym, że wydarzenie ma charakter prestiżowy i międzynarodowy, wymaga się od Wykonawcy najlepszych smaków, najwyższej staranności, estetyki podania oraz profesjonalnej obsługi.

Przerwa kawowa ciągła

dzień: 1 maja 2018 r.

ilość osób: 100

miejsce: Międzynarodowym Centrum Kultury, Rynek Główny 25

forma bufetowa na stojąco przy stolikach koktajlowych

- świeżo parzona kawa wydawana z werników;
- woda mineralna niegazowana i gazowana z cząstkami cytryn w szklanych karafkach;
- naturalne soki owocowe w szklanych karafkach;
- świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego;
- herbaty czarne i zielone w różnych smakach;;
- mix ciasteczek kruchych (domowe ciasteczka owsiane, ciastka czekoladowe z fistaszkami, ciasteczka maślane z cukrem) ;
- świeże owoce sezonowe;
- dodatki do ciągłej przerwy kawowej: świeże mleko, miód, sok malinowy, cytryna, cukier biały i trzcinowy, słodzik.

Kolacja w formie bufetu

dzień: 1 maja 2018 r.

ilość osób: 100

forma bufetowa na stojąco przy stolikach koktajlowych

- wybór sałat z dodatkami (min. 4 rodzaje);

- przystawki zimne przygotowane w porcjach na jedną osobę wydawane np. w małych kubeczkach szklanych (minimum 5 rodzajów, w tym muszą znaleźć się: minimum 1 rodzaj gluten-free, minimum 1 rodzaj wegańskie);
 - dania główne ciepłe:
 - mięsne (minimum 3 rodzaje z różnych typów mięsa, w tym minimum 1 rodzaj gluten-free),
 - rybne,
 - wegetariańskie (minimum 2 rodzaje, w tym minimum jeden rodzaj gluten-free),
 - wegańskie;
 - dodatki do dań głównych: warzywne, gluten-free i skrobiowe;
 - desery:
 - tarty (minimum 2 rodzaje),
 - musy/kremy (minimum 2 rodzaje),
 - praliny (minimum 3 rodzaje)
- W menu deserowym muszą znaleźć się: minimum 1 rodzaj gluten-free, minimum 1 rodzaj wegańskie;
- świeże owoce sezonowe.

Przygotowanie posiłków:

- Wykonawca przedstawi Zamawiającego propozycję menu. Zamawiający ma prawo wymagać zmian w menu, a Wykonawca musi te zmiany zastosować.
- Każda zmiana w menu wymaga akceptacji Zamawiającego.
- Do przygotowania posiłków winny być użyte produkty spełniające normy jakościowe produktów spożywczych, produkty żywnościowe winny być świeże, potrawy przyrządzane tego samego dnia, co świadczenie usługi.
- Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne zakresie personelu i warunków produkcji.
- Posiłki winny być przygotowywane na najwyższym poziomie i standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa określonymi w systemie HACCP.

Zapewnienie odpowiedniej obsługi:

- Ze względu na międzynarodowy charakter wydarzenia, obsługa powinna posiadać umiejętności komunikacji w języku angielskim.
- Liczba kelnerów winna gwarantować sprawną i szybką obsługę uczestników spotkania. W przypadku bufetu nie mniej niż jeden kelner na 20 osób.
- Ubiór osób obsługujących winien być identyczny dla całego zespołu (odpowiednio dla kobiet i mężczyzn), stosowny do rangi danego spotkania, czysty, schludny i elegancki.

Zapewnienie odpowiednich stołów oraz wystroju:

- Zapewnienie stołów bufetowych oraz stołów koktajlowych do odpowiedniej liczby uczestników.
- Przygotowania układu stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym.

- Dekoracja żywymi kwiatami w wazonach; kolorystyka oraz ilość dobrana do wnętrza sali powinna zostać zaakceptowana przez Zamawiającego.
- Wykonania dekoracji na stołach (obrussy, kwiaty, serwetki, świece).
- Zamawiający wyklucza użycie kwiatów sztucznych.

Zapewnienie odpowiedniej zastawy:

- Wykonawca powinien dostosować odpowiednią zastawę do wysokiej rangi wydarzenia poprzez zapewnienie:
 - Zastawy stołowej niezbędnej do realizacji imprezy w liczbie adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu,
 - Poprzez zastawę stołową Zamawiający rozumie m.in.: zastawę stołową z materiału wysokiej jakości (takiego jak porcelana, porcelit, kryształ, szkło) bez napisów; użyta zastawa winna być czysta i nieuszkodzona. Sztućce winny być wykonane ze stali nierdzewnej. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku (jak np. zastawy z plastiku, tektury i ebonitu, sztućców z plastiku i aluminium).
- Sprzęt gastronomiczny winien być:
 - kompletny tj. nieposiadający żadnych oznak zadrapań, wyszczerbień, zniszczeń,
 - jednolity, tj.: w przypadku porcelany – ten sam kształt, wzór, kolor, zdobienia; pochodzący z jednego kompletu od jednego producenta; w przypadku szkła do napojów: jednolity wzór i rodzaj szkła, z którego zostały wykonane, pochodzących od jednego producenta,
 - w przypadku sztućców: jeden producent, jednolity wzór, gatunek i zdobienia,
 - estetyczny, tj. gustowny, czysty, dobrany do rodzajów potraw i dań,
 - profesjonalny, tj. dostosowany do wymogów obowiązujących w gastronomii, posiadający niezbędne certyfikaty dopuszczające jego używanie w gastronomii.
 - Obrussy, serwetki, przywieszki wykorzystywane podczas realizacji usługi muszą być czyste/wyprane, wyprasowane, kompletne w kolorze czarnym, ciemnoszarym.
 - W uzasadnionych przypadkach Zamawiający na prawo zażądać od Wykonawcy wymiany wyżej wymienionego sprzętu gastronomicznego.

Wymagania dotyczące świadczenia:

- Wykonawca musi zagwarantować Zamawiającemu, że w razie ewentualnych usterek, braków cateringowych, wypadków itp. ma możliwość dotarcia na miejsce wydarzenia i rozwiązania problemu w ciągu 30 minut od chwili zgłoszenia przez Zamawiającego.
- Usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
- Zapewnione zostanie bieżące sprzątnięcie, uzupełnianie napojów i potraw oraz uporządkowanie pomieszczenia w trakcie i po zakończeniu danego spotkania.
- Posiłki nie mogą być przygotowane z produktów typu, instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).
- Wykonawca zobowiązany jest do sprzątnięcia pomieszczenia i usunięcia śmieci bezpośrednio po zakończeniu wydarzenia i przywrócenia sal i zaplecza do stanu pierwotnego. Czas trwania wydarzenia do „ostatniego gościa”.

- Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych, dokładając przy tym należytej staranności wymaganej od profesjonalistów i zgodnie z zasadami prowadzenia działalności gospodarczej tego rodzaju, dbając jednocześnie o estetykę obsługi oraz serwowanego menu.

2. LOTY DLA 5 EKSPERTÓW Z NIEMIEC

Zapewnienie bezpośrednich przelotów w klasie ekonomicznej z Niemiec (największe lotniska niemieckie, tj. Frankfurt, Monachium, Berlin, Hamburg, Dusseldorf, Kolonia) do Krakowa (Polska) i z powrotem dla 5 ekspertów.

- Wykonawca winien również zapewnić transfer z lotniska do hotelu i z powrotem.
- Wykonawca zapewni ubezpieczenia KL+NNW dla 5 ekspertów od dnia przylotu do dnia wylotu.

Zamawiający prześle dokładną listę osób i lotnisk wylotu oraz powrotu najpóźniej do 10 kwietnia 2018 r.

3. NOCLEGI DLA 25 EKSPERTÓW

Zapewnienie noclegów ze śniadaniem dla 25 ekspertów, gości konferencji w hotelu min. 3-gwiazdkowym (pokoje 1-osobowe), położonym nie więcej niż 800 metrów od Pałacu pod Baranami, Rynek Główny 27 (kryterium: trasa piesza wg. narzędzia online: Google Maps).

- Zamawiający prześle dokładną listę osób nocujących w hotelu najpóźniej do 24 kwietnia 2018 r.
- Nocleg (2 noce): z 30 kwietnia na 1 maja oraz z 1 maja na 2 maja 2018 roku dla 25 osób.
- Wszyscy eksperci powinni być zakwaterowani w tym samym hotelu.

4. WYŻYWIENIE DLA 25 EKSPERTÓW

Zorganizowanie kolacji dla 25 ekspertów w dniu 30 kwietnia 2018 r. w eleganckiej restauracji serwującej tradycyjne dania kuchni włoskiej przyrządzone z najwyższej jakości produktów oryginalnych. Restauracja musi być zlokalizowana w odległości maksimum 700 metrów od Pałacu pod Baranami, Rynek Główny 27 (kryterium: trasa piesza wg. narzędzia online: Google Maps).

- Wymagany serwis: kelnerzy dedykowani dla gości, na 3 gości przypada min. 1 kelner.

5. WYDRUK

Wydruk i dostarczenie materiałów konferencyjnych do miejsca organizacji konferencji. Pod pojęciem materiałów konferencyjnych rozumie się:

- Broszura z agendą konferencji: 180 szt.
- Katalog gości konferencji (max. 12 stron): 180 szt.
- Zaproszenia: 300 szt.

Projekt graficzny i skład dostarczone zostaną przez Zamawiającego do 20 kwietnia 2018 r.