Załącznik nr 3 do SWZ

Dot. części nr I i II

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Z PODZIAŁEM NA DWIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA TJ. DO CZĘŚCI NR I ORAZ NR 2**

Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy planuje organizację wydarzenia pod nazwą „**Międzynarodowe Targi Pracy „With EURES to Europe!**” we Wrocławiu w dniu **15 maja 2025 r. w godzinach 10.00 – 14.00**.

Wydarzenie jest realizowane w ramach projektu „Modernizacja instytucji i służb regionalnego rynku pracy”   
i jest współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus   
w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Dolnego Śląska 2021-2027.

Celem przedsięwzięcia jest wsparcie mobilności zawodowej w ramach sieci EURES (Europejskie Służby Zatrudnienia).

Zamawiający dopuszcza składanie **ofert częściowych** (na część I i/lub na część II).

Wykonawca może powierzyć wykonanie poszczególnych zadań wynikających z części zamówienia **podwykonawcom**. Powierzenie części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy   
z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.

Zaproszenie wystawców, gości oraz odwiedzających targi, a także program wydarzenia leży po stronie Zamawiającego.

**ZAMÓWIENIE SKŁADA SIĘ Z DWÓCH CZĘŚCI**

* **CZĘŚĆ I, w której są 2 zadania:**

1. Wynajem obiektu o charakterze wystawienniczym we Wrocławiu z wyposażeniem i obsługą.
2. Usługa cateringowa – poczęstunek dla wystawców i zaproszonych gości.

* **CZĘŚĆ II, w której jest 1 zadanie:**

Zabudowa wystawiennicza.

**CZĘŚĆ I**

1. **Wynajem obiektu o charakterze wystawienniczym we Wrocławiu z wyposażeniem i obsługą**
2. Wynajem obiektu na czas niezbędny do przygotowania do wydarzenia, na czas wydarzenia oraz po wydarzeniu, aby zdemontować zabudowę, złożyć sprzęt i posprzątać

* od godz. 8.00 w dniu 14 maja 2025 r. do godz. 22.00 w dniu 15 maja 2025 r.

1. Obiekt o łącznej powierzchni min. 3 500 m2

* Hala wystawowa
* maksymalnie na 115 wystawców w układzie: 110 pod zabudowę targową (90 wystawców w zabudowie 2m x 2m, 10 wystawców w zabudowie 4m x 2m oraz 10 wystawców w zabudowie 6m x 2m) oraz na maksymalnie 5 wystawców bez zabudowy targowej,
* z przestrzenią wystawienniczą dla odwiedzających targi,
* z przestrzenią na scenę i miejsca siedzące pod sceną dla min. 50 osób,
* przestrzeń na zabudowę 2 sal warsztatowych na min. 20 osób każda i 1 sali warsztatowej na min. 50 osób - do organizacji warsztatów i prowadzenia prezentacji multimedialnych,
* recepcja,
* szatnia,
* sala na catering dla 350 osób,
* strefa chillout min. 100 m2,
* przestrzeń na strefę zewnętrzną przed obiektem na punkty mobilne o powierzchni   
  min. 300 m2.

1. Obiekt z częstym i łatwym dojazdem komunikacją publiczną, tj. co najmniej jedna linia tramwajowa i/lub autobusowa, przystanek musi być zlokalizowany w odległości nie przekraczającej 300 m od miejsca organizacji wydarzenia.
2. Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla 100 samochodów dla Organizatora, wystawców   
   i zaproszonych gości. Parking musi być zlokalizowany w bezpośrednim sąsiedztwie obiektu, przed obiektem lub w jego podziemiach. Zapewnione musi być również odpowiednie miejsce parkingowe dla osób z niepełnosprawnościami oraz łatwy dojazd/dojście z parkingu do wejścia dla osób na wózku lub poruszających się o kulach, jak również proste i czytelne dojście dla osób słabo widzących.
3. Obiekt wyposażony w sprawną wentylację i klimatyzację/ogrzewanie, pozwalające na regulację temperatury i mocy nawiewu w zakresach 18-25°C oraz w system oświetlenia.
4. Podłoga w Hali wystawowej musi zostać odpowiednio zabezpieczona, aby nie ulec zniszczeniu   
   w trakcje montażu i demontażu zabudowy wystawienniczej oraz w trakcie wydarzenia przez obecnych tam wystawców i odwiedzających targi.
5. Przygotowanie sceny - miejsca reprezentacyjnego w Hali na podwyższeniu, umożliwiającego uroczyste otwarcie i prowadzenie targów, w tym prezentacje wystawców. Scena o wymiarach: min. 7 m szerokości i 6 m głębokości oraz 0,8 m wysokości wraz ze schodami.
6. Krzesła pod sceną dla min. 50 osób w ustawieniu teatralnym, umożliwiającym widoczność sceny.
7. Na scenie Wykonawca zapewni:

* sprzęt do prezentacji – komputer z oprogramowaniem i dostępem do Internetu umożliwiającym połączenie online,
* ekran LED z plamką min. P3.9 o rozmiarze min. 5 m x 3 m i odświeżanie 3840Hz do prezentowania materiałów,
* realizację video z mikserem video,
* system nagłośnieniowy dla konferansjera i gości występujących na scenie oraz dla udźwiękowionych prezentacji multimedialnych - minimum zestaw głośnikowy dwudrożny   
  o mocy 800 Wat, Subwoofer pasywny o mocy 1400 Wat i odsłuchem na scenie 2 szt., 5 mikrofonów bezprzewodowych, 2 mikrofony stojące, mównicę multimedialną z podglądem prezentacji i dwoma mikrofonami na gęsiej szyjce a także prompter podłogowy min 40”,
* konstrukcję aluminiową z kratownicy o wymiarach min. 7 x 6m, wysokość słupów 5m, poprzeczna belka w połowie obwiedni, oświetlenie sceniczne na obwiedni: głowica typu spot 2 szt., PAR LED 8 szt., naświetlacz żarowy typu Sunstrip 8 szt., reflektor sceniczny Led 8 szt.

1. W każdej z 3 sal warsztatowych przygotowanych z zabudowy wystawienniczej Wykonawca zapewni:

* telewizor min. 65”, komputer przenośny (laptop/notebook) wraz z oprogramowaniem umożliwiającym przedstawienie prezentacji multimedialnych oraz dostępem do Internetu (obsługa prezentacji PowerPoint), kompatybilny z telewizorem i nagłośnieniem (minimum zestaw z 2 głośnikami na statywach, mikser audio, zestaw 2 mikrofonów bezprzewodowych).

1. Przygotowanie strefy chillout (min. 100 m2 ) z wyposażeniem w postaci kanap, puf, stolików i krzeseł w celu zapewnienia możliwości odpoczynku lub odbycia spotkań networkingowych osobom biorącym udział w wydarzeniu. Wykonawca zapewni także 2 wolnostojące dystrybutory z zimną wodą źródlaną w ilości 200 l oraz 1 000 szt. jednorazowych kubeczków ekologicznych o pojemności 200 ml, a także kosze na zużyte kubeczki.
2. Wykonawca zapewni: laptop z oprogramowaniem oraz dostępem do Internetu i podłączonym urządzeniem wielofunkcyjnym, umożliwiającym druk kolorowych materiałów z automatycznym drukiem dwustronnym, skanowanie i kopiowanie oraz niezbędną ilość tonerów wszystkich kolorów, jak również 3 ryzy białego papieru do drukarki (format A4) – do ustawienia w miejscu uzgodnionym   
   z Organizatorem.
3. Wykonawca zapewni dla Organizatora sprawny bezprzewodowy zestaw komunikacyjny słuchawkowy z mikrofonami (typu intercom) składający się z 7 słuchawek.
4. Wykonawca zapewni osoby do obsługi:

* konferansjer – do poprowadzenia Międzynarodowych Targów Pracy, w tym: uroczystego otwarcia wydarzenia, zapowiadania i przedstawiania zaproszonych gości, zapowiadania ustalonych punktów programu, dbania o odpowiednią dynamikę wydarzenia, przekazywania wszelkich niezbędnych informacji organizacyjnych, moderowania ewentualnych rozmów zaproszonych gości na scenie, przeprowadzania wywiadów/rozmów z wystawcami/gośćmi itp. (wg scenariusza i ustaleń dokonanych z Organizatorem),
* scena główna – 1 akustyk, 1 realizator multimediów, 1 stage manager,
* 3 sale warsztatowe – technik multimediów w każdej sali,
* laptop z urządzeniem wielofunkcyjnym (druk, ksero, skan) – 1 osoba jako wsparcie techniczne,
* szatnia – 1 osoba.

1. Wykonawca zapewni koordynatorów: 1 koordynator główny, 1 koordynator cateringu.
2. Wykonawca zapewni darmowy i nieograniczony dostęp do bezpłatnego Internetu, w tym wifi.
3. Wykonawca zapewni możliwość podłączenia sprzętu komputerowego do prądu oraz oświetlenia na każdym stoisku wystawienniczym oraz w salach warsztatowych.
4. Wykonawca zapewni osobną salę (z zapleczem) na poczęstunek – wyposażoną w stoły, z dostępem do prądu i miejscem dla obsługi. Sala mogąca pomieścić w jednym czasie minimum 200 osób, bezpośrednio sąsiadująca z Halą wystawową.
5. Wykonawca zapewni miejsce na recepcję, w której w dniu Targów od godz. 8.00 odbywać się będzie obsługa Wystawców przed rozpoczęciem Targów: rejestracja i rozdanie identyfikatorów, dystrybucja materiałów, udzielanie informacji, prowadzenie listy obecności. Recepcja znajdować się będzie przed Halą wystawową. Recepcja powinna składać się z min. 4 stołów nakrytych suknem oraz 4 krzeseł lub innego estetycznego rozwiązania o długości minimum 6 m. Recepcja będzie spełniała zasady dostępności dla osób z niepełnosprawnościami ruchowymi.
6. Wykonawca zapewni ochronę obiektu w dniu Targów w godz. 7.00 - 15.00.
7. Wykonawca zapewni oznakowanie (projekty, wykonanie, zamontowanie i demontaż po stronie Wykonawcy):

* informacyjne przed wejściem do obiektu wskazujące kierunek do wejścia na miejsce odbywania się targów – reklama wielkoformatowa (baner) o łącznej powierzchni minimum 35m2,
* recepcji, sal warsztatowych i strefy chillout (sposób i wielkość oznakowania dostosowane do warunków w obiekcie).

1. Wykonawca udostępni odpowiednią liczbę sanitariatów wyposażonych w mydło w płynie, jednorazowe ręczniki papierowe, papier toaletowy. W trakcie trwania Targów obsługa obiektu będzie dbała o porządek w pomieszczeniach oraz o uzupełnianie mydła, ręczników i papieru toaletowego.
2. Zamawiający wymaga udostępnienia terenu na zewnątrz przed obiektem, w którym będą odbywać się targi. Przestrzeń o powierzchni min. 300 m2 będzie przeznaczona dla mi.in. food trucków, wystawców z własną zabudowa zewnętrzną, punktów mobilnych. Teren musi być wyposażony w dostęp do prądu, umożliwiający podłączenie stoisk. Szczegółowe wymagania dotyczące mocy przyłącza oraz rozmieszenia punktów zasilania zostaną określone na etapie uzgodnień technicznych.
3. Wykonawca zapewni obsługę serwisowo-techniczną przed i w trakcie trwania Targów – minimum 11 osób – zgodnie z pkt 14 i 15.
4. W dniu 15 maja 2024 r. osoby do obsługi przedsięwzięcia z ramienia Wykonawcy będą dostępne dla Zamawiającego w godzinach 07.00 - 15.00.
5. Wykonawca przeszkoli personel obsługujący wydarzenie targowe w zakresie zasad BHP podczas przebywania uczestników na terenach targowych.
6. Wykonawca zapewni przechowywanie śmieci i odpadów w pojemnikach zamkniętych, regularnie czyszczonych oraz posprzątanie obiektu po wydarzeniu.
7. Obiekt musi być dostosowany do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami (przedmiot umowy realizowany w sposób spełniający wymogi dostępności zgodnie z art. 6 Ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, w zakresie dostępności architektonicznej poprzez zapewnienie wolnych od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych budynków).
8. **Usługa cateringowa – poczęstunek dla wystawców i zaproszonych gości**
   1. Ciągła przerwa kawowa zapewniona od godz. 8.00 do godz. 14.00

Dostarczona do miejsca odbywania się targów we Wrocławiu w dniu 15 maja 2025 r.

* Maksymalna liczba usług to 350 przerw kawowych;
* Za jedną usługę rozumie się 1 przerwę kawową na 1 osobę;
* Ciągła przerwa kawowa dla 1 osoby musi obejmować:
* min. 2 rodzaje przekąsek typu finger food - min. 200g/na osobę;
* min. 2 rodzaje świeżych ciast pieczonych (min. 200g/na osobę);
* sałatka owocowa (z różnych owoców – min. 5 rodzajów owoców) min. 100g/na osobę; każda porcja sałatki umieszczona w osobnym pojemniczku;
* woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5 l po 2 szt. na 1 osobę;
* woda mineralna niegazowana w dzbankach z cytryną i miętą, bez ograniczeń ilościowych;
* kawa serwowana z ekspresu ciśnieniowego - min. 5 urządzeń – kawa bez ograniczeń ilościowych na osobę,
* herbata – bez ograniczeń ilościowych na osobę - wrząca woda serwowana w warnikach – min. 3 urządzenia - herbata w saszetkach do parzenia min. 3 rodzaje np. czarna, zielona i owocowa,
* dodatki do kawy i herbaty – pokrojona cytryna, mleko lub śmietanka, mleko roślinne, cukier, słodzik – bez ograniczeń ilościowych;
  1. Lunch w formie bufetu szwedzkiego w godz.: 12.30 – 14.00:
* Maksymalna liczba usług to 350 zestawów obiadowych;
* Za jedną usługę rozumie się 1 zestaw obiadowy na 1 osobę;
* Zestaw obiadowy dla 1 osoby musi obejmować:
* zupę na ciepło w bemarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – min. 350 ml/na osobę;
* sztuka mięsa/kotlet – min. 2 rodzaje, na ciepło w bemarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – min. 150g/na osobę;
* danie wegetariańskie na ciepło w bemarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – min. 300g/na osobę;
* dodatki np. ziemniaki, ryż lub kasza - min. 2 rodzaje - w bemarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – min. 150g/na osobę;
* dodatki warzywne, surówka - min. 2 rodzaje – min. 150g/na osobę;
  1. Obsługa i infrastruktura gastronomiczna:
* Wykonawca zapewni stoliki koktajlowe (min. 20 sztuk) lub stoły okrągłe na min. 8 osób (min. 10 sztuk) z krzesłami do spożywania posiłków, przykryte skirtingami/ jednolitymi obrusami sięgającymi do podłogi.
* Wykonawca zapewni stoły do serowania przykryte obrusami lub skirtingami.
* Obrusy/skirtingi muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone. W przypadku zabrudzenia lub poplamienia Wykonawca zapewni możliwość szybkiej wymiany.
* Naczynia, sztućce oraz serwetki – dostosowane do liczby uczestników, stale dostępne. Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowych oraz wykonanych   
  z plastiku lub innych tworzyw sztucznych.
* Dania podawane na ciepło muszą być utrzymane w odpowiedniej temperaturze, gotowe   
  do spożycia, dostarczone w pojemnikach termicznych, ze stali nierdzewnej, czystych, estetycznych, spełniających normy higieniczne, zapewniających utrzymanie temperatury.
* Wykonawca zapewni obsługę kelnerską (min. 8 osób) w trakcie trwania przerwy kawowej   
  i lunchu w sposób umożliwiający sprawne skorzystanie z cateringu – w tym: bieżące uzupełnianie/obsługa ekspresów do napojów, sztućców, naczyń, zapewnienie czystości   
  na stołach i w pomieszczeniu, bieżące sprzątanie naczyń, pomoc przy nakładaniu dań obiadowych na talerze.
* Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi gastronomicznej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania obowiązujących przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych.
  1. Dodatkowe ustalenia
* Wykonawca usługi będzie odpowiadał za kompleksowe zorganizowanie i koordynowanie przedsięwzięcia.
* Planowana maksymalna liczba osób do cateringu to **350 osób**, z zastrzeżeniem, iż minimalna liczba uczestników nie będzie mniejsza niż **250 osób**.
* Wykonawca przygotuje i uzgodni z Zamawiającym ostateczne menu oraz określi liczbę przerw kawowych i lunchów najpóźniej do 8 maja 2025 r.
* Przedstawione menu powinno zawierać min. 3 propozycje zestawów.
* Zamawiający dokona wyboru i akceptacji zestawu  w terminie 1 dni roboczego oraz prześle Wykonawcy stosowną informację.
* Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia diety eliminacyjnej (np. bezglutenowej/ wegańskiej itp.) i konieczność przygotowania określonej liczby osobnych posiłków.

**CZĘŚĆ II**

**Zabudowa wystawiennicza dla wystawców**

Wykonawca zapewni zabudowę wystawienniczą w lokalizacji wskazanej przez Zamawiającego   
(we Wrocławiu), która obejmować będzie:

1. minimum 90 a maksimum 110 stoisk wystawienniczych według poniższych wskazań:
   * 1. od 80 do 90 stoisk wystawienniczych o wymiarach 2m x 2m, każde wyposażone w:

* ladę wystawienniczą
* stolik 75cm x 75cm lub stolik okrągły o średnicy blatu 80cm
* 2 krzesła
* ścianki osłonowe
* fryz czołowy w kolorze białym z naniesionym numerem i nazwą wystawcy
* gniazdko elektryczne
* oświetlenie
* kosz na śmieci
  + 1. od 5 do 10 stoisk wystawienniczych o wymiarach 4m x 2m, każde wyposażone w:
* ladę wystawienniczą
* 2 stoliki 75cm x 75cm lub stoliki okrągłe o średnicy blatu 80cm
* 4 krzesła
* ścianki osłonowe
* fryz czołowy w kolorze białym z naniesionym numerem i nazwą wystawcy
* gniazdko elektryczne
* oświetlenie
* kosz na śmieci
  + 1. od 4 do 9 stoisk wystawienniczych o wymiarach 6m x 2m, każde wyposażone w:
* ladę wystawienniczą
* 3 stoliki 75cm x 75cm lub stoliki okrągłe o średnicy blatu 80cm
* 6 krzeseł
* ścianki osłonowe
* fryz czołowy w kolorze białym z naniesionym numerem i nazwą wystawcy
* gniazdko elektryczne
* oświetlenie
* kosz na śmieci
  + 1. 1 stoisko wystawiennicze o wymiarach 6m x 2m dla Organizatora, wyposażone w:
* ladę wystawienniczą o wysokości 1m na 3/4 długości stoiska
* 1 ladę wystawienniczą lub stolik na wysokości umożliwiającej obsługę osób   
  z niepełnosprawnością ruchową – wysokość optymalna 70-80cm, maksymalna 90cm
* 6 krzeseł
* ścianki osłonowe
* fryz czołowy w kolorze białym z naniesionym numerem i nazwą wystawcy
* gniazdko elektryczne
* oświetlenie
* kosz na śmieci
  + 1. Wykonawca zabezpieczy przedłużacze – liczba zależna od potrzeb Organizatora.

1. 3 sale warsztatowe według poniższych wskazań:
2. 2 sale zabudowane ścianami modułowymi, każda wyposażona w:

* 23 krzesła, w tym 20 krzeseł ustawionych w układzie teatralnym
* 3 stoliki o wymiarach blatu min. 75cm x 75cm
* fryz czołowy w kolorze białym z naniesionym numerem i nazwą wskazaną przez Organizatora
* gniazda elektryczne (min. 2 w każdej sali)
* oświetlenie
* kosz na śmieci

1. 1 sala zabudowana ścianami modułowymi dla min. 50 osób wyposażona w:

* 53 krzesła, w tym 50 krzeseł ustawionych w układzie teatralnym
* 2 duże, okrągłe stoły o średnicy blatu min. 1,20m
* 3 stoliki o wymiarach blatu min. 75cm x 75cm
* fryz czołowy w kolorze białym z naniesionym numerem i nazwą wskazaną przez Organizatora,
* gniazda elektryczne (min. 5 szt)
* oświetlenie
* kosz na śmieci

1. wykonawca zabezpieczy do sal przedłużacze – liczba zależna od potrzeb Organizatora.
2. dodatkowe zapotrzebowanie:

* 1 stolik lub lada wystawiennicza przy recepcji do obsługi osób ze szczególnymi potrzebami – osób z niepełnosprawnością ruchową - wysokość optymalna 70-80cm, maksymalna 90cm
* 5 stolików o wymiarach 75cm na 75cm lub stoliki okrągłe o średnicy blatu 80cm dla wystawców bez zabudowy targowej
* 10 krzeseł
* 6 dużych ścianek informacyjnych o wym. minimum 2,30m wysokości x 1m szerokości według poniższych wskazań:
* jedna z planem Targów ustawiona przy recepcji
* dwie z listą wystawców i kodem QR oraz adresem strony internetowej
* trzy z programem warsztatów przy salach warsztatowych i kodem QR oraz adresem strony internetowej

1. Informacje dotyczące całej zabudowy:

* fryzy czołowe w kolorze białym z nazwą wystawcy (jednolity krój liter, czcionka w kolorze czarnym)
* zabudowa przygotowana zostanie dzień wcześniej tj. 14 maja 2025 r. do godz. 18:00
* gotowa zabudowa niezbędna w godz.: 08:00 - 14:00 w dniu 15 maja 2025 r.
* cena usługi będzie obejmować koszty transportu, montażu i demontażu zabudowy
* demontaż po zakończeniu wydarzenia, tj. od godziny 14:30 do godziny 22:00 w dniu   
  15 maja 2025 r.