

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Zamawiający: Edulab Sp. z o.o.
ul. Postępu 14b
02-676 Warszawa
NIP: 521-375-95-85
KRS: 0000652777

Usługa organizacji EdCamp.

EdCamp odbywać się będzie w ramach projektu: EduLAB Uczelnia Przyszłości Akcelerator nowych technologii działający w sektorze nauki tj. uczelni wyższych, parków naukowo – technologicznych oraz prywatnych ośrodków B+R. Działanie finansowane z Programu Operacyjnego Polska Cyfrowa.

1. Termin: 12 maja 2018 r. Impreza planowana jest w godzinach: 8.00 – 23.00.

2. Miejsce imprezy jest wskazane przez Zamawiającego:

Siedziba EDULAB, ul. Postępu 14B, 02-676 Warszawa.

Wykonawca nie ponosi kosztów pomieszczenia.

3. Przewidywana liczba uczestników w Warszawie od 30 - do 65 osób. Za rekrutację i zaproszenie uczestników odpowiada Zamawiający. Zaoferowana przez Wykonawcę cen jest niezależna od finalnej liczby uczestników (cena ryczałtowa). Wykonawca zostanie poinformowany o finalnej liczbie uczestników na 5 dni przed wydarzeniem.

4. Event jest imprezą zamkniętą, skierowaną do pomysłodawców-innowatorów, chcących przedstawić swój pomysł na rozwiązanie edTech będące odpowiedzią na potrzeby ogłoszone w ramach projektu eduLAB i poddać go ocenie biznesowej i technologicznej. Uczestnictwo jest uwarunkowane uprzednią rejestracją. Uczestnicy mogą dokonywać zgłoszeń indywidualnych lub zgłoszeń zespołów interdyscyplinarnych za pośrednictwem wskazanego na www.edulab.io kanału. Dodatkowo w skład uczestników wydarzenia wchodzi organizatorzy, koordynatorzy oraz zaproszeni goście specjalni.

5. W zakres usługi wchodzi:

5.1 Catering:



- stały dostęp bez ograniczeń do napojów gorących, tj. kawa z ekspresu, herbata (pakowana w oddzielnych torebkach, min 3 wariantów smakowych) oraz dodatki: cukier biały, cukier brązowy, mleko, cytryna pokrojona w plastry;

- stały dostęp bez ograniczeń do soków 100% (min. 2 warianty smakowe);

- wodę mineralną gazowaną (min. 3 butelki o min pojemności 0,2 l na osobę) oraz wodę mineralną niegazowaną (min 3 butelki o min pojemności 0,2 l na osobę) Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia zastawy w tym: kubeczków, talerzy, półmisek w ilości adekwatnej do zamówienia oraz do sprzątnięcia wskazanych wyżej wymienionego zakresu po ewencie.

- Śniadanie (godz. 08 - 10.00):

- Tosty w jajku z boczkiem, pieczarkami i konfiturą 60 szt.

- Croissanty nadziewane i maślane 60 szt.

- Networking (godz. 17.00- 23.00):

- Koreczki z serem żółtym, szynką i warzywami 90 szt.

- Szaszłyki z owoców 60 szt.

- Mini kanapeczki z kurczakiem i rostbefem 60 szt.

- Stały dostęp do przekąsek suchych w tym np. paluszki, krakersy, ciastka 5 rodzajów;

- Stały dostęp do owoców 60 sztuk bananów, 30 sztuk pomarańczy, 30 sztuk jabłek

- Lunch (godz. 12.00 -13.00)

- pizza – sztuk 25 – wielkość od 32 do 40 cm, na tradycyjnym cieście, z trzema składnikami wybranymi

z listy, uwzględniając diety mięsne, wegańskie i wegetariańskie (Zamawiający zgłosi wskazany wariant dzień przez wydarzeniem);

Pizza podana w całości na dużych talerzach z udostępnieniem dla jedzących 100szt. talerzyków papierowych/plastikowych na jej kawałki.

Świadczenie usług cateringowych nastąpi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia).

Wykonawca przygotuje stoły z posiłkami/napojami w sposób uzgodniony z Zamawiającym.

Wszystkie posiłki powinny być podane w sposób estetyczny.

Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

5.2. Obsługę foto/video w godzinach 8:00 – 23.00. Wykonawca podczas wydarzenia przygotowuje materiał zdjęciowy oraz video ze wskazanych przez Zamawiającego etapów EdCampu oraz zgodnie z jego wytycznymi. Wykonawca przekaze Zamawiającemu zdjęcia po profesjonalnej obróbce w ilości min. 100 sztuk oraz pozostały materiał w wersji pierwotnej, w formie cyfrowej. Na podstawie nakręconego materiału Wykonawca zmontuje min.1 film promocyjny o długości max 3 minuty, uwzględniający ujęcia ze wskazanych przez Zamawiającego etapów wydarzenia. Dodatkowo wykonawca przekaze materiał video w wersji pierwotnej, w formie cyfrowej. Zdjęcia dostarczone zostają do 15.05.2018 r. Film do 22.05.2018 r. Powyższe materiały zostaną odebrane przez Zamawiającego po podpisaniu przez Niego bez zastrzeżeń protokołu odbioru. Zamawiający będzie mógł zgłosić zastrzeżenia, które powinny być uwzględnione przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie. Podpisanie protokołu nastąpi po uwzględnieniu zastrzeżeń. W ramach ceny – Wykonawca przeniesie na Zamawiającego całość majątkowych praw autorskich na wszystkich znanych polach eksploatacji oraz udzieli Zamawiającemu zezwolenia na wykonywanie praw zależnych.