**Załącznik nr 4 do ogłoszenia o zamówieniu**

**Nr sprawy 2/PZP/DKPR/2020/US**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Innovatorium2 ŁUKASIEWICZA – organizacja wydarzenia**

(zwany dalej OPZ)

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i obsługa wydarzenia Innovatorium2 ŁUKASIEWICZA (zwanym dalej „Innovatorium”), które odbędzie się w dniach 1-3 kwietnia 2020 r.

*Innovatorium stanowi nowoczesną platformę wspierającą proces budowania i integracji Sieci Badawczej ŁUKASIEWICZ (zwanej dalej ŁUKASIEWICZ). Celem wydarzenia jest budowanie portfela projektów dla biznesu w oparciu o projekty własne ŁUKASIEWICZA oraz podejmowanie wyzwań stawianych przez przedsiębiorstwa.*

*To już drugie spotkanie nauki z biznesem - pierwsze odbyło się w dniach 1-3 października 2019 r. w Poznaniu. Formuła kolejnego wydarzenia zakłada rozszerzenie zakresu i otwarcie się na firmy z zewnątrz poprzez wpisanie się kalendarz imprez targowych i wykorzystanie przestrzeni targowej w Ptak Warsaw Expo. W terminie Innovatorium odbywać się będą międzynarodowe targi „ Logistyka, Transport, Spedycja”.*

*Motywem przewodnim dla wszystkich działań, aktywności podejmowanych podczas Innovatorium będą 4 główne kierunki działalności ŁUKASIEWICZA:*

1. *ZDROWIE: innowacje w systemie opieki zdrowotnej, badania nad lekami, innowacje w technologiach medycznych;*
2. *INTELIGENTNA MOBILNOŚĆ: inteligentna i sprawna infrastruktura logistyczna, innowacyjne koncepcje związane z mobilnością oraz rozwiązania sieciowe, elektromobilność, technologie zastosowane w motoryzacji, lotnictwo;*
3. *ZRÓWNOWAŻONA GOSPODARKA I ENERGIA: automatyka, robotyka, sztuczna inteligencja, inteligentne usługi dla obywatela i przedsiębiorstwa, data science, sieciowanie cyfrowe, internet rzeczy, inteligentna logistyka, inteligentne miasta, cyfrowe rolnictwo;*
4. *TRANSFORMACJA CYFROWA: biogospodarka, odzysk materiałowy, magazynowanie energii elektrycznej, sieci elektryczne, budownictwo przyszłości, zrównoważone rolnictwo, bezpieczeństwo energetyczne.*

*Koncepcja Innovatorium zakłada kluczowe aktywności:*

*1.04.2020 – dzień zamknięty, dzień wewnętrzny dla Sieci Badawczej Łukasiewicz*

* *Sesje szkoleniowe i warsztaty dla uczestników;*

*2.04.2020 – dzień otwarty dla odwiedzających targi*

* *Wystąpienia oraz prezentacje multimedialne i video, będące podsumowaniem 1 roku działalności Sieci Badawczej Łukasiewicz;*
* *Wystąpienia i prezentacje gości specjalnych;*
* *ŁUKASIEWICZ DLA BIZNESU (Ł2B) – prezentacje 20 projektów, odbywające się równolegle w 4 salach, po 5 projektów z 4 kierunków działalności ŁUKASIEWICZA, które w dalszej części dnia będą szczegółowo omawiane w mniejszych, 20 salach;*
* *BIZNES DLA ŁUKSIEWICZA (B2Ł) – prezentacje wyzwań 15 przedsiębiorstw dla ŁUKASIEWICZA, dotyczące konkretnych problemów do rozwiązania. Dla każdego przedstawiciela firmy została przewidziana 1 godzina. Prezentacje będą się odbywać w systemie rotacyjnym w 4 salach;*
* *Briefing prasowy z udziałem mediów;*
* *Kolacja integracyjna w innej lokalizacji;*

*3.04.2020 – dzień otwarty dla odwiedzających targi*

* *Sesje szkoleniowe i warsztaty dla uczestników – dalszy ciąg z dnia pierwszego*
* *Prezentacje i warsztaty – w ramach poszerzania wiedzy merytorycznej uczestników.*

*Misja Sieci Badawczej Łukasiewicz:*

*„Kreatywni ludzie, którzy z pasją tworzą innowacyjne rozwiązania służące rozwojowi polskiej gospodarki”.*

1. **INFORMACJE OGÓLNE**
2. **Miejsce organizacji wydarzenia:**

* przestrzeń wystawienniczo-konferencyjna Ptak Warsaw Expo w Nadarzynie. Wynajem powierzchni wystawienniczo-konferencyjnej jest w gestii Zamawiającego.
* sala w Hotelu Airport Okęcie w Warszawie. Wynajem w gestii Zamawiającego.

1. **Termin organizacji Innovatorium:** 
   1. W dniach 1-3 kwietnia 2020 r. (3 dni) wydarzenie główne oraz 30-31 marca 2020 r. (2 dni) na montaż i inne prace przygotowawczo-organizacyjne:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Godzina** | **Liczba osób biorących udział** | **Działania** |
| **30-31 marca** | od 7:00 | - | Prace przygotowawczo-organizacyjne, montaże, prace we wszystkich salach, próby |
| **1 kwietnia** | 08:30 | 640 | Rozpoczęcie rejestracji, powitalna kawa |
| 09:30-20:00 | 640 | Obsługa Innovatorium |
| 20:00-21:30 | 640 | Obsługa kolacji integracyjnej |
| **2 kwietnia** | 09:00-17:30 | 1200 | Rejestracja, obsługa Innovatorium |
| 20:00-02:00 | 800 | Obsługa Kolacji integracyjnej |
| **3 kwietnia** | 9:30-16:00 | 640 | Obsługa Innovatorium |
| Od 16:00 | **-** | Początek demontażu |
| **4 kwietnia** | Do 22:00 | **-** | Demontaż i oddanie obiektu przywróconego do stanu pierwotnego |

* 1. Gotowość, próba generalna Areny i nagłośnienia oraz stoiska wystawienniczego: 31 marca godz. 18:00. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany terminu próby generalnej w uzgodnieniu z Wykonawcą.

1. **Recepcja Innovatorium:**

* 1 kwietnia 2020 r. godz. 08:30 do 21:00 (w godzinach 8:30-15:00 obsługa 8 osób, od 15:00 do 21:00 – 4 osoby).
* 2 kwietnia 2020 r. godz. 09:00 do 18:00 (w godzinach 09:00-15:00 obsługa 8 osób, od 15:00 do 18.00 – 4 osoby), obsługa Kolacji integracyjnej 4 osoby.
* 3 kwietnia 2020 r. godz. 09.00 do 15.30 (obsługa 4 osób).

1. **Uczestnicy Innovatorium:**

* 01.04.2020r. – naukowcy i pracownicy wszystkich instytutów Sieci Badawczej ŁUKASIEWICZ oraz Centrum ŁUKASIEWICZ;
* 02.04.2020r. – zaproszeni goście specjalni, przedstawiciele biznesu, przedstawiciele mediów oraz naukowcy i pracownicy wszystkich instytutów Sieci Badawczej ŁUKASIEWICZ, pracownicy Centrum ŁUKASIEWICZ;
* 03.04.2020r. – naukowcy i pracownicy wszystkich instytutów Sieci Badawczej ŁUKASIEWICZ oraz Centrum ŁUKASIEWICZ.

1. **Program Innovatorium:** 
   1. **w dniu 1 kwietnia 2020 r. w godzinach 08:30-21:30** obejmuje:
      1. rejestracja gości,
      2. wystąpienie Prezesa Centrum ŁUKASIEWICZ,
      3. sesje szkoleniowe dla uczestników. Zakup szkoleń jest w gestii Zamawiającego.
      4. przerwy kawowe,
      5. lunch,
      6. kolację integracyjną,
      7. miejsce: przestrzeń targowa Ptak Warsaw Expo w Nadarzynie, uwzględniająca:
2. stoisko wystawiennicze: 4 stoiska obejmujące obszary tematyczne działalności ŁUKASIEWICZA,
3. arenę zlokalizowaną w centrum stoisk wystawienniczych, na której będą odbywać się wystąpienia i prezentacje (zwanej dalej Areną) z miejscami siedzącymi na 650 osób,
4. sale konferencyjne:

* 7 sal na 40 osób każda,
* 4 sale na 60 osób każda,
* 1 sala na 120 osób każda,
* 1 VIP room na 10 osób,
* 2 sale dla organizatorów, każda na 10 stanowisk,

1. powierzchnię wystawienniczą partnerów,
2. przestrzeń cateringową ze stolikami koktajlowymi,
   1. **w dniu 2 kwietnia 2020 r. w godzinach 9.00-02.00** obejmuje:
      1. rejestracja gości,
      2. otwarcie przestrzeni targowej Innovatorium dla osób odwiedzających targi „Logistyka, transport, spedycja”,
      3. wystąpienie Prezesa Centrum ŁUKASIEWICZ,
      4. wystąpienie zaproszonych gości,
      5. projekcję filmu podsumowującego 1 rok działalności ŁUKASIEWICZA,
      6. inaugurację cyklu filmów „Nasz wzorcowy spin off”,
      7. briefing prasowy,
      8. prezentacje projektów ŁUKASIEWICZA przedstawicielom biznesu,
      9. prezentacje wyzwań biznesu dla instytutów ŁUKASIEWICZA,
      10. kolację integracyjną z muzyką na żywo w głównej części wydarzenia. Program Kolacji integracyjnej zostanie opracowany przez Wykonawcę. Przestrzeń dla ok. 640 osób. Kolacja integracyjna w formie bufetowej ze strefą/strefami chill out.

Koncepcja programu Kolacji integracyjnej jest częścią oferty.

* + 1. miejsca:
       1. przestrzeń targowa Ptak Warsaw Expo w Nadarzynie, uwzględniająca:

1. stoisko wystawiennicze: 4 stoiska obejmujące obszary tematyczne działalności ŁUKASIEWICZA;
2. Arenę z miejscami siedzącymi na 1200 osób,
3. sale konferencyjne:

* 4 sale na 200 osób każda dla Ł2B, które w drugiej części dnia będą do wykorzystania przez B2Ł na 50 osób każda,
* 20 sal na 15 osób każda na potrzeby Ł2B,
* 1 sala na strefę dla mediów na 10 stanowisk,
* 1 VIP room na 10 osób,
* 2 sale dla organizatorów, każda na 10 stanowisk,
* 2 sale rezerwowe na 15 osób każda,

1. powierzchnię wystawienniczą dla partnerów max. 25 podmiotów,
2. strefę VIP,
3. strefę cateringu VIP,
4. salę na lunch VIP na 30 osób,
5. przestrzeń cateringową ze stolikami koktajlowymi,
6. strefę networkingową na 60 stolików.
   * + 1. sala hotelowa lub inne miejsce na kolację integracyjną.
   1. **w dniu 3 kwietnia 2020 r. w godzinach 9.30-16.00** obejmuje:
      1. otwarcie przestrzeni targowej Innovatorium dla osób odwiedzających targi „Logistyka, transport, spedycja”,
      2. sesje szkoleniowe
      3. prezentacje partnerów,
      4. miejsca: przestrzeń targowa Ptak Warsaw Expo w Nadarzynie, uwzględniająca:
7. stoisko wystawiennicze: 4 stoiska obejmujące obszary tematyczne działalności ŁUKASIEWICZA;
8. sale konferencyjne:

* 7 sal na 40 osób każda,
* 4 sale na 60 osób każda,
* 1 sala na 120 osób,
* 1 sala na 240 osób,
* 1 sala dla przedstawicieli uczelni,
* 1 VIP room
* 2 sale dla organizatorów, każda na 10 stanowisk.

1. Szczegółowy program Innovatorium stanowi **Załącznik nr A** do OPZ Innovatorium.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzania zmian do programu na każdym etapie realizacji zamówienia.
3. Grupy docelowe Innovatorium: naukowcy i przedstawiciele 36 instytutów Sieci Badawczej Łukasiewicz, przedstawiciele instytucji rządowych, przedstawiciele biznesu, media oraz opinia publiczna.
4. Zamawiający oczekuje organizacji wydarzenia przemyślanego, atrakcyjnego, jednorodnego stylistycznie, z oryginalną oprawą wizualną i graficzną przy jednoczesnej wysokiej dyscyplinie kosztowej, bez zbędnych „efekciarskich” elementów, generujących dodatkowe pozycje budżetowe.
5. Wszystkie treści wykorzystywane w całej komunikacji, brandingu i wszystkich innych formach promocji muszą być uzgodnione z Zamawiającym w trybie roboczym oraz wymagają akceptacji Zamawiającego.

**II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE**

**W związku z wykonaniem przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie zobowiązany do:**

1. Aranżacji przestrzeni wystawienniczo-konferencyjnej – szczegółowy opis zawiera Załącznik nr 1 do OPZ;
2. Przygotowania stoiska wystawienniczego Zamawiającego – szczegółowy opis zawiera Załącznik nr 2 do OPZ;
3. Przygotowania stoisk wystawienniczych partnerów – szczegółowy opis zawiera Załącznik nr 3 do OPZ;
4. Organizacji cateringu, w tym lunchów dla uczestników we wszystkie dni trwania Innovatorium – szczegółowy opis zawiera Załącznik nr 4 do OPZ;
5. Organizacji kolacji dla uczestników Innovatorium w dniu 2 kwietnia, w tym cateringu – szczegółowy opis zawiera Załącznik nr 5 do OPZ;
6. Zakontraktowania keynote speakera, moderatora oraz graphic recordera – szczegółowy opis zawiera Załącznik nr 6 do OPZ;
7. Wyposażenia i aranżacji sal w miejscu organizacji Innovatorium oraz wszystkich przestrzeni konferencyjnych – szczegółowy opis zawiera Załącznik nr 7 do OPZ;
8. Opracowania koncepcji wizualnej Innovatorium i wykonania brandingu przestrzeni oraz zapewnienia obsługi graficznej – szczegółowy opis zawiera Załącznik nr 8 do OPZ. Opracowanie koncepcji wizualnej Innovatorium jest częścią oferty;
9. Nagrań audio-video, produkcji filmowych, animacji, realizacji obrazu oraz zapewnienia obsługi fotograficznej – szczegółowy opis zawiera Załącznik nr 9 do OPZ;
10. Wykonania strony www wydarzenia wraz z aktualizacją – szczegółowy opis zawiera Załącznik nr 10 do OPZ;
11. Wykonania materiałów konferencyjnych – szczegółowy opis zawiera Załącznik nr 11 do OPZ;
12. Zapewnienia obsługi i koordynacja organizacji Innovatorium – szczegółowy opis zawiera Załącznik nr 12 do OPZ;
13. Inne działania związane z Innovatorium, w tym wynajem autobusów – szczegółowy opis zawiera Załącznik nr 13 do OPZ;
14. Zapewnienie tłumaczenia symultanicznego – szczegółowy opis zawiera Załącznik nr 14 do OPZ;
15. Promocji wydarzenia, w tym działań w ramach partnerstwa medialnego Zamawiającego – szczegółowy opis zawiera Załącznik nr 15 do OPZ;
16. Ogólne obowiązki Wykonawcy – szczegółowy opis zawiera Załącznik nr 16 do OPZ;
17. Przeniesienia praw autorskich – szczegółowy opis zawiera Załącznik nr 16 do OPZ.

**Załącznik nr 1 do OPZ Innovatorium**

**Aranżacja przestrzeni wystawienniczo-konferencyjnej**

1. W związku z wykonaniem przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie zobowiązany do aranżacji przestrzeni wystawienniczo-konferencyjnej.
   1. Przestrzeń wystawienniczo-konferencyjna znajduje się w Ptak Warsaw Expo – Hala F w Nadarzynie k. Warszawy. Wszystkie sale i przestrzenie są zlokalizowane w jednym budynku, na jednym poziomie, zaś wysokość sal wynosi minimum 4 m.
   2. Plan przestrzeni wystawienniczo-konferencyjnej stanowi **Załącznik 1 A, 1B i 1C** do OPZ Innovatorium.
   3. Ptak Warsaw Expo zapewni infrastrukturę, zabudowę i wyposażenie z pkt. 1.2 powyżej oraz standardem wyposażenia zgodnie z **Załącznikiem C, D, E.**
   4. Obiekt, w którym zostanie zorganizowane Innovatorium, musi spełniać następujące wymogi:
2. sale konferencyjne i pozostałe pomieszczenia muszą spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane   
   są konferencje;
3. Wykonawca zapewni swobodny dostęp do sal i przestrzeni Innovatorium dla osób z niepełnosprawnościami;
4. przestrzeń recepcyjna oraz punkt informacyjny powinny znajdować się przy wejściu głównym na Innovatorium. Drugi punkt informacyjny powinien zostać zlokalizowany przy wejściu z części targowej.
   1. Wykonawca powinien zapewnić:
5. wyposażenie w sprzęt zapewniający odpowiedni standard oświetlenia i nagłośnienia;
6. bezpłatną szatnię dla uczestników z możliwością przechowania bagażu;
   1. Sale konferencyjne i inne przestrzenie:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Data** | **Godzina** | **Sale** |
| **30-31 marca** | od 7.00 | * powierzchnia wystawiennicza – montaż i aranżacja przestrzeni * sale konferencyjne – aranżacja i wyposażenie * przestrzeń na recepcję i punkt informacyjny * przestrzeń networkingowa i cateringowa, * przestrzeń przed wejściem do hali lub przed strefą Innovatorium na potrzeby ekspozycji liter ze styroduru i flag |
| **31 marca** | 18.00-20.00 | Próba generalna we wszystkich w/w salach i przestrzeniach |
| **1 kwietnia**  **Dzień zamknięty** | 08.30-21.30 | * Arena z widownią na min. 640 os., * 7 sal na 40 osób każda, * 4 sale na 60 osób każda, * 1 sala na 120 os. * 2 sale dla organizatorów każda na 10 os., * 1 VIP room na 10 os. * powierzchnia wystawiennicza – montaż i aranżacja przestrzeni, w tym 4 stoiska ŁUKASIEWICZA * przestrzeń na recepcję i punkt informacyjny, * przestrzeń networkingowa i cateringowa, * przestrzeń przed wejściem do hali lub przed strefą Innovatorium na potrzeby ekspozycji liter ze styroduru i flag |
| **2 kwietnia**  **Dzień otwarty**  **od godz. 11.45** | 09.00-17.30 | * Arena z widownią na ok. 1200 os.: łącznie ok. 1200 m2 * powierzchnia wystawiennicza:  1. stoiska ŁUKASIEWICZA – łącznie 400 m2   4 stoiska agencji publicznych – łącznie 80 m2  4 stoiska uczelni – łącznie 36 m2  16 stoisk partnerów biznesowych – łącznie 350 m2   * przestrzeń na recepcję i punkty informacyjne – łącznie 40 m2 * przestrzeń networkingowa dla partnerów (60 stolików z krzesłami) – 300 m2 * przestrzeń cateringowa ogólna – 500 m2 * strefa cateringowa VIP – 300 m2 * 1 sala na lunch VIP – na 30 os. z 1 dużym stołem * 4 sale na +/- 200 os. (w II cz. dnia sale powinny zamienić się w przestrzeń dla B2Ł) * 20 sal – każda na +/- 15 os., * 1 sala dla mediów na 10 stanowisk, * 2 sale dla organizatorów każda na 10 stanowisk, * 1 VIP room na 10 os. * 2 sale rezerwowe każda na 15 os. * przestrzeń przed wejściem do hali lub przed strefą Innovatorium na potrzeby ekspozycji liter ze styroduru i flag |
| **3 kwietnia**  **Dzień otwarty** | 9.30-16.00 | * Arena z widownią na 100 os. * 7 sal na 40 osób każda, * 4 sale na 60 osób każda,, * 1 sala na 120 os. * 1 sala na 240 osób * 2 sale dla organizatorów każda na 10 os., * 1 VIP room na 10 os. * powierzchnia wystawiennicza * przestrzeń na recepcję i punkt informacyjny, * przestrzeń networkingowa i cateringowa, * przestrzeń przed wejściem do hali lub przed strefą Innovatorium na potrzeby ekspozycji liter ze styroduru i flag |
| 16.00 | Początek demontaż |
| **4 kwietnia** | 22.00 | Demontaż i oddanie obiektu przywróconego  do stanu pierwotnego |

* 1. Obsługa Innovatorium:

Wykonawca zobowiązany jest do:

* + 1. Wyznaczenia osoby koordynującej pracę wszystkich osób obsługujących Innovatorium oraz odpowiedzialnej za współpracę z Zamawiającym i jego Podwykonawcami. Koordynator odpowiedzialny będzie za prawidłową realizację usługi pod względem organizacyjnym i technicznym oraz powinien aktywnie reagować na zgłaszane przez Zamawiającego potrzeby/problemy. Zamawiający wymaga wykonywania wszelkich usług w zakresie realizacji zamówienia na najwyższym poziomie.
    2. Zapewnienia bezpłatnej szatni wraz obsługą w ilości odpowiadającej liczbie uczestników Innovatorium. Szatnia powinna być dostępna dla uczestników Innovatorium w dniach:

|  |  |
| --- | --- |
| **Data** | **Godziny pracy szatni** |
| 01.04.2020 | 8.00 – 21.30 |
| 02.04.2020 | 8.30 – 18.00 |
| 03.04.2020 | 9.00 – 16.30 |

Uczestnicy Innovatorium powinni mieć możliwość pozostawienia bagażu w szatni lub innym miejscu do tego wyznaczonym, w godzinach pracy szatni.

* + 1. Sprzątania wszystkich wynajmowanych sal i przestrzeni oraz zaplecza sanitarnego.

Wszystkie sale powinny być sprzątane każdego dnia po zakończeniu Innovatorium i prób w dniu 31.03.2020. oraz na bieżąco w sytuacji wystąpienia incydentu wpływającego na poziom czystości pomieszczeń (rozlana kawa, uszkodzony mebel, wyciek oleju z pojazdu, etc.)

Pozostałe przestrzenie i zaplecze sanitarne powinny być sprzątanie na bieżąco przez wszystkie dni trwania Innovatorium.

* + 1. Obsługi sal związanych z programem Innovatorium. Obsługa dotyczy aranżacji sal i działania sprzętu zgodnie ze wskazaniami Zamawiającego.
  1. Obsługa techniczna i wyposażenie sal:

Wykonawca zapewni obsługę techniczną (minimum jedna osoba na 2 sale, dostępna przez wszystkie dni w godzinach trwania Innovatorium i prób) wszystkich sal i przestrzeni integracyjnej i cateringowej związaną z nagłośnieniem, oświetleniem i sprzętem audio-video.

* 1. Wyposażenie Areny i przestrzeni wokół:

1. przestrzeń powinna być dostosowana do zgłoszonej liczby uczestników o powierzchni nie mniejszej niż 1200 m2;
2. przestrzeń powinna być bez elementów utrudniających widoczność ekranów, z min. dwoma odrębnymi wejściami;
3. komputer, projektor multimedialny oraz minimum 4 ekrany do wyświetlania obrazu z projektora (obraz na ekranie widoczny dla każdego uczestnika, z każdego miejsca przestrzeni);
4. nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie przestrzeni;
5. mikrofony w ilości min. 5 sztuk;
6. oświetlenie przestrzeni, w tym w szczególności oświetlenie sceny wraz z ruchomą mównicą;
7. miejsca siedzące dla uczestników Innovatorium tj.:

* w dniu 1.04.2020 r. oraz w dniu 3.04.2020 r. min. 640 krzeseł, zapewnia PTAK

1. w dniu 2.04.2020 r. min. 1200 krzeseł ( zapewnia PTAK), scenę w kształcie koła lub półkola lub prostokąt o powierzchni max. 30 m2.
   1. Sale konferencyjne zgodnie z pkt. 1.5 powyżej
2. każda sala powinna być dostosowana do zgłoszonej liczby uczestników;
3. sala powinna być bez elementów utrudniających widoczność ekranów;
4. projektor multimedialny;
5. monitory TV o przekątnej 43, 50 i 60 cali zapewnia PTAK
6. nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali;
7. mikrofon 1 szt. w każdej sali, które przewidują 40 lub więcej osób, o ile to nie zostało określone inaczej w niniejszym OPZ;
8. miejsca siedzące dla uczestników Innovatorium, zapewnia PTAK
9. flipchart w każdej z sal z flamastrami i gąbką do ścierania;
10. stoły w salach konferencyjnych zapewnia PTAK:
    1. Sala na strefę dla mediów
11. sala powinna być dostosowana na 10 stanowisk przy biurkach (stoliki i krzesła zapewnia PTAK) oraz opcjonalnie dla 30 osób w ustawieniu teatralnym ze sceną (ścianka) oraz podstawowym nagłośnieniem (4 mikrofony na stojakach) oraz głośniki o powierzchni nie mniejszej niż 60 m2;
12. kostki dla reporterów TV;
13. drukarka ze skanerem;
    1. Przestrzeń integracyjna i cateringowa
14. przestrzeń zgodnie z Załącznikiem 1 A, 1B, 1C(640 osób w dniu 1 i 3 oraz 1200 osób w dniu 2);
15. nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie przestrzeni integracyjnej oraz cateringowej;
    1. Sala dla organizatorów
16. sala o powierzchni nie mniejszej niż 28 m2 każda;
17. wyposażenie 1 ekran TV do wyświetlania obrazu w każdej z 2 sal oraz min. 10 stanowisk do pracy z krzesłami (min.10) zapewnia PTAK,
18. dostęp do prądu dla minimum 15 urządzeń
19. w jednej z sal powinna być drukarka ze skanerem.
    1. VIP room
20. sala o powierzchni nie mniejszej niż 150 m2;
21. w sali min. 5 stolików z fotelami i sofami. Wyposażenie zapewnia PTAK.

**Załącznik nr 2 do OPZ Innovatorium**

**Przygotowanie stoiska wystawienniczego Zamawiającego**

1. W związku z wykonaniem przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania stoiska wystawienniczego Zamawiającego zgodnie z opisem poniżej:
2. stoisko wystawiennicze Zamawiającego powinno zostać podzielone na 4 części każda zgodna z jednym z 4 kierunków działalności ŁUKASIEWICZA opisanych we wstępie OPZ. Powierzchnia każdej z czterech części będzie wynosić minimum 100 m2, z którego 50% stanowić będzie się system modułowy i 50% pozostała część stoiska wystawienniczego, obydwa opisane w dalszej części niniejszego załącznika. Łączna przestrzeń zabudowy stoiska wystawienniczego, tj. systemu modułowego i pozostałej części stoiska, bez ciągów komunikacyjnych powinna wynieść minimum 400 m2.
3. zaprojektowanie i wykonanie **systemu modułowego** na 200 m2 (po 50 m2 na każdy z 4 kierunków działalności opisanych we wstępie OPZ), które będzie przeznaczone do wielokrotnego użytku oraz możliwością budowania stoisk w różnych konfiguracjach o wielkości od 4 do 200 m2;
4. zaprojektowanie **pozostałej części stoiska wystawienniczego** na 200 m2 (po 50 m2 na każdy z 4 kierunków działalności opisanych we wstępie OPZ).
   1. W zakresie **systemu modułowego**, określonego w pkt. 2 a) przedmiotem zamówienia jest zaprojektowanie koncepcji, realizacja i dostawa stoiska wielokrotnego użytku, które będzie zakupione i wykorzystywane przez Zamawiającego podczas Innovatorium oraz po jego zakończeniu, wielokrotnie na różnego rodzaju innych imprezach promocyjnych m.in. targach, wystawach, konferencjach, kongresach.
      1. Stoisko będzie stanowić bazę do przedstawienia profilu, misji i obszarów działalności Zamawiającego firmom i organizacjom szukającym innowacyjnych rozwiązań technologicznych, a także będzie miejscem prezentacji rezultatów prowadzonych prac badawczych i uzyskiwania wyników przeznaczonych do komercjalizacji. Stoisko powinno odzwierciedlać nowoczesność, innowacyjność i zaawansowanie technologiczne z wykorzystaniem akcentów ekologicznych. Głównym motywem stoiska wystawienniczego są 4 kierunki działalności ŁUKASIEWICZA, których opis znajduje się we wstępie OPZ.
      2. **Ogólne założenia estetyczne i techniczne dla stoiska modułowego** wielokrotnego użytku**:**
      3. Zabudowa indywidualna, parterowa, dopasowana designem i kolorystyką do charakteru działalności Zamawiającego oraz znaków graficznych Zamawiającego (logotyp – **Załącznik nr B** do OPZ Innovatorium). Stoisko o charakterze otwartym i zapraszającym, powinno charakteryzować się nowoczesnymi kształtami oraz innowacyjnymi rozwiązaniami. Powinno wyróżniać się na tle konkurencji i posiadać cechy wpływające na widoczność stoiska na targach, takie jak m.in. zadruki wielkoformatowe full color, duża widoczność znaków graficznych i logotypu Zamawiającego.
      4. Możliwość ustawiania stoiska w różnych konfiguracjach, w tym takich jak **wyspa, półwysep, stoisko narożne i szeregowe.** Możliwość zabudowy powierzchni w kwadracie, prostokącie i niestandardowej na różnych metrażach od **4 do 200 m2**. Jak najbardziej ergonomiczne wykorzystanie przestrzeni wraz z wpasowaniem się w różne metraże i rodzaje przestrzeni.
      5. Zaprojektowanie pięciu stref tematycznych: ogólna, zdrowie, inteligentna mobilność, zrównoważona gospodarka i energia, transformacja cyfrowa, które mogą funkcjonować w ramach jednego stoiska (przy jego maksymalnych wymiarach), ale także w innych konfiguracjach (1 strefa tematyczna + strefa chillout, 2 strefy tematyczne + strefa chill out, itd.) Poszczególne strefy mają różnić się od siebie designem grafik i umożliwiać prezentację wynalazków badawczych i projektów innowacyjnych, prezentujących możliwości Zamawiającego. Grafiki powinny mieć możliwość łatwej wymiany pod zróżnicowane potrzeby Zamawiającego.
      6. Zaplanowanie strefy chill out uwzględniającej miejsce do prowadzenia swobodnych rozmów biznesowych w atrakcyjnej aranżacji, wyposażonej zarówno w stoły i krzesła o standardowej wysokości, jak i miejsca dla nieformalnego spędzania czasu, wyposażonego w niskie stoliki oraz pufy, leżaki lub fotele, itp.
      7. Zapewnienie dźwiękochłonnej salki z niskim stolikiem i 4 niewielkimi fotelami, zapewniająca wygłuszenie przed hałasami z zewnątrz.
      8. Zapewnienie zabudowy funkcjonalnego zaplecza oświetlonego, w którym wszystkie kable, podłączenia, przyłącza podczepione są w taki sposób, by nie przeszkadzały w chodzeniu i w prowadzonych pracach.
      9. Zapewnienie stanowiska recepcyjnego wyposażonego w miejsce dla osoby obsługującej oraz miejscem na ekspozycję materiałów promocyjnych oraz wyeksponowanymi znakami graficznymi Zamawiającego.
      10. Stoisko powinno być wyposażone w elementy uatrakcyjniające i przyciągające uczestników poszczególnych wydarzeń oraz zwiększające jego widoczność.
      11. Zapewnienie przyłączy elektrycznych (przewód elektryczny do poprowadzenia zasilenia i oświetlenia stoiska).
      12. Zabudowa zgodna z wymogami targowymi, spełniająca normy bezpieczeństwa, posiadająca zabezpieczenie przeciwpożarowe.
      13. Wykonawca zapewni szkolenie pracowników Zamawiającego w zakresie składania i rozkładania stoiska o metrażu 4-16 m2.
      14. **Projekt stoiska modułowego**
          1. Przygotowanie ostatecznego projektu stoiska modułowego z uwzględnieniem oryginalności wizualnej i funkcjonalnej. Projekt stoiska powinien być utrzymany w stylu nowoczesnym i nawiązującym do branży nowych technologii. Projekt musi nawiązywać do kolorystyki Zamawiającego wg nowego logotypu, stanowiącego **Załącznik nr B** do OPZ, oraz uwzględniać opisane założenia. Projekt powinien uwzględniać 5 wariantów konfiguracji stoiska:

Wyspa – 200 m2

Szeregowe – 100 m2

Narożne – 50 m2

Półwysep – 20 m2

Szeregowe – 9 m2.

* + 1. **Projekt grafik na panele graficzne**
       1. Wykonanie projektów grafik wielkoformatowych, nawiązujących do tematyki wszystkich pięciu stref tematycznych oraz dopasowanych do charakteru strefy chill out (w strefie chill out dopuszczalne są również inne rozwiązania np. typu „zielona ściana”). Projekt musi uwzględniać również **ściankę/panel zawierającą wskazane przez Zamawiającego logotypy i nazwy firm umieszczoną w widocznym, eksponowanym miejscu** na stoisku, np. przy stanowisku recepcyjnym.
       2. Ostateczny projekt stoiska i grafik musi być opracowany we współpracy z Zamawiającym.
       3. Wstępny projekt/wizualizacja stoiska stanowi część oferty i będzie podlegał ocenie według kryteriów wskazanych w rozdziale 11 pkt. 1 ogłoszenia o zamówieniu.
    2. **Elementy stoiska:**
       1. **Elementy konstrukcyjne** stoiska wykonane w technice stoiska indywidualnego, umożliwiające zabudowę do 200 m2 w różnych konfiguracjach i wysokości ok. 250 cm:
          1. **ramy** do budowy ścian oraz zamykanego zaplecza wykonane z aluminium anodowanego o preferowanych wymiarach 100x125 cm lub zbliżonych, co najmniej 160 ram w zestawie. Możliwe są inne wymiary i ilości, przy założeniu łącznej wysokości ok. 250 cm.
    3. średnica otworu technicznego ma umożliwiać przeprowadzenie okablowania;
    4. możliwość łączenia ram w wielu konfiguracjach;
    5. możliwość zbudowania różnych kształtów i rekonfiguracji budowy;
    6. gwarancja producenta na ramy aluminiowe powinna wynosić min. 36 miesięcy.
       - 1. **inne** elementy konstrukcyjne umożliwiające budowanie konstrukcji urozmaicających wygląd stoiska (np. ramy łukowe) oraz umożliwiające przymocowanie ekranów LED (min. 6 sztuk).
         2. **system łączenia ram –** beznarzędziowy, zawierający łączniki, zawiasy i inne elementy niezbędne do budowy stoiska w różnych konfiguracjach.
         3. **drzwi** do zaplecza (2 szt.).
    7. **Panele graficzne:**
    8. wykonane z tworzywa sztucznego
    9. wydruk UV bezpośrednio na panelu
    10. gwarancja min. 12 miesięcy
    11. **Panele graficzne przystosowane do wbudowania ekranów LED** (min. 6 sztuk)
    12. **System powinien być mobilny,** a więc wyposażony w akcesoria umożliwiające łatwy i bezpieczny transport (wózki, torby ochronne).
    13. **Podłoga systemowa** zbudowana z ram 100x100 cm (ramka + wypełnienie z płyty meblowej) pokryta panelami. Podłoga musi wystarczyć do zabudowy na powierzchni co najmniej 50 m2 z ułatwieniem dla osób niepełnosprawnych.
        1. Jako dodatkowa opcja 20 m2podłoga o większej wysokości z przeszkleniem umożliwiająca ekspozycję wewnątrz, w tym specjalne oświetlenie, itp.
    14. **Postumenty/podesty do prezentacji wynalazków** (5 szt.). Poszczególne strefy mają umożliwiać prezentację wynalazków badawczych i projektów innowacyjnych, obrazujących możliwości Zamawiającego. Wstępnym założeniem jest to, że wynalazek możemy zdefiniować jako obiekt o uśrednionej wielkości ok. 100 cm wysokości, 50 cm szerokości, 50 cm głębokości i wadze do 30 kg, który powinien być wyeksponowany tak, aby można było zbliżyć się do niego na odległość 1 metra.
    15. **Stojaki na materiały promocyjne** (min. 6 sztuk) – spójne stylistycznie z projektem lady, z miejscem na umieszczenie logotypu, umożliwiające wyłożenie jednocześnie kilku rodzajów broszur lub katalogów.
    16. **Lada recepcyjna o wysokości ok. 120 cm z logotypem na froncie.**
    17. **Oświetlenie LED** stoiska o neutralnej barwie, w ilości i mocy zapewniającej dobrą widoczność na stoisku; oświetlenie punktowe oraz inne oświetlenie kompozycyjne w zależności od aranżacji stoiska.
    18. **Elementy częściowego wyposażenia:** 
        1. **Meble** – wysokiej jakości, nowe, o nowoczesnym designie i kolorystyce pasującej do całości stoiska:
           1. **2 stoliki wyższe** o wysokości od 75 do 120 cm, przy których swobodnie usiądą po 4 osoby, blat w dowolnym kształcie,
           2. **8 krzeseł/hokerów** umożliwiających siedzenie przy wyższych stolikach. Dopuszcza się stosowanie hokerów o zmiennej wysokości siedziska, na stopie hydraulicznej z regulacją wysokości. Hokery/krzesła nie muszą być tapicerowane. Profil siedziska powinien zagwarantować użytkownikowi ergonomiczne siedzenie. Tworzywo lub tkanina tapicerska powinny być w jednolitym kolorze. Nogi krzeseł/hokerów stalowe (malowane) lub wykończone galwanicznie (chrom).
           3. **3 stoliki niższe** o wysokości do 50 cm, blat w dowolnym kształcie,
           4. **6 foteli** umożliwiających swobodne siedzenie przy niższych stolikach. Tkanina tapicerska powinna być w jednolitym kolorze.
           5. **6 puf** umożliwiających swobodne siedzenie przy niższych stolikach. Tkanina tapicerska powinna być w jednolitym kolorze.
           6. **4 leżaki**
           7. **4 pufy typu worek.**
        2. **ekran LCD** o przekątnej minimum 42 cale na stojaku wraz z playerem.
        3. **Dodatkowo** Wykonawca powinien zaproponować elementy przyciągające uczestników targów i uatrakcyjniające stoisko (np. innowacyjne elementy gastronomiczne, elementy o charakterze eko, nowinki technologiczne) lub/oraz elementy zwiększające widoczność stoiska – **będą one dodatkowo punktowane**.
    19. **W ramach zlecenia Wykonawca zobowiązany jest również do**:
        1. Zapewnienia akcesoriów umożliwiający bezpieczne przewożenie i magazynowanie elementów systemu. Należy wskazać specyfikację techniczną i wielkość każdego z akcesoriów (torby, wózki transportowe, itp.).
        2. Dostawy i wniesienia elementów systemu na koszt własny Wykonawcy do magazynu w Warszawie wskazanego przez Zamawiającego po zakończeniu Innovatorium.
    20. **Pozostałe warunki:**
        1. Modułowy system wystawienniczy będzie własnością Zamawiającego.
        2. Ostateczny projekt graficzny wypełnienia paneli graficznych zostanie przekazany Zamawiającemu do akceptacji do 5 dni roboczych od dnia po rozstrzygnięciu przetargu w formie zapisu elektronicznego drogą elektroniczną.
  1. **Ogólne założenia estetyczne i techniczne dla pozostałej powierzchni stoiska wystawienniczego:** 
     1. Pozostała powierzchnia stoiska wystawienniczego musi wizualnie i funkcjonalnie nawiązywać do stoiska modułowego.
     2. Zastosowane rozwiązania powinny zostać zoptymalizowane kosztowo.
  2. **W ramach oferty wykonawca przedstawi:**
     1. Wstępny projekt/wizualizacje stoiska modułowego wielokrotnego użytku w różnych konfiguracjach
     2. Wizualizacje/zdjęcia proponowanych elementów częściowego wyposażenia.
     3. Kalkulację uwzględniającą koszty:
        1. przygotowanie ostatecznego projektu stoiska w różnych konfiguracjach oraz projektu grafik do wydruku na panelach graficznych z uwzględnieniem 5 stref tematycznych i strefy chill out;
        2. wykonania wydruków paneli;
        3. wszystkich niezbędnych elementów konstrukcyjnych;
        4. niezbędnych akcesoriów (m.in. lampy LED, uchwyty na TV, stojaki na materiały promocyjne);
        5. elementów systemu, umożliwiających bezpieczne przewożenie i magazynowanie systemu;
        6. transportu i wniesienia do magazynu Zamawiającego;
        7. pozostałe koszty wskazane przez Wykonawcę.

**Załącznik nr 3 do OPZ Innovatorium**

**Przygotowanie stoisk wystawienniczych partnerów**

1. W związku z wykonaniem przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania aranżacji stoisk partnerów Innovatorium:
   1. Strefa partnerów biznesowych – ok. 16 partnerów.
      1. przygotowanie i realizację koncepcji wizualnej stoisk. Zamawiający przekaże szczegółowe informacje odnośnie partnerów po podpisaniu umowy.
   2. Strefa projektów finansowych:
      1. Wykonawca przygotuje 5 stoisk, w których uczestnicy Innovatorium i odwiedzający targi będą mogli uzyskać informację na temat finansowania projektów badawczo-rozwojowych (B+R). Wykonawca opracuje i zrealizuje koncepcję wizualną wg następujących etapów pozyskiwania środków finansowych:

* Etap 1 – badania podstawowe (partnerzy: NCN, NCBR, KPK, BGK)
* Etap 2 – badania aplikacyjne/przemysłowe (partnerzy: NCBR, PARP, KPK, BGK)
* Etap 3 – prace rozwojowe (partnerzy: NCBR, PARP, ARP, BGK)
* Etap 4 – wdrożenie i skalowanie (partnerzy:  PARP, ARP, BGK, PFR)
* Etap 5 – mobilność, granty indywidualne i instytucjonalne (NCN, NAWA, KPK)
  + 1. Stoiska o powierzchni 15 m2 każde ze ściankami działowymi podłączeniem do prądu i standardowym wyposażeniem (lada, 2 stoliki, krzesła) zapewnia PTAK.
    2. Każde stoisko zostanie odpowiednio oznakowane, w tym szyldy górne i naklejki podłogowe przed każdą ze stref, kierujących uczestników Innovatorium i odwiedzających targi do właściwego stanowiska.
    3. Schemat:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ALEJA FINANSOWA | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| NCN | BGK | NCBR | PARP | NCBR | PARP | PARP | ARP | NAWA | KPK |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| NCBR | FNP | KPK | BGK | ARP | PFR | BGK | PFR |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | BGK |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| BADANIA PODSTAWOWE | | BADANIA PRZEMYSŁOWE | | PRACE ROZWOJOWE | | WDROŻENIE I SKALOWANIE | | MOBILNOŚĆ, GRANTY INDYWIDUALNE I INSTYTUCJONALNE | |
|

* 1. Strefa partnerów akademickich:
     1. Wykonawca przygotuje aranżację 4 stoisk o powierzchni 9 m2 każde, w których uczestnicy Innovatorium i odwiedzający targi będą mogli uzyskać informację na temat doktoratów wdrożeniowych oraz innych aspektów oferowanych przez te podmioty.
     2. Każde stoisko zostanie odpowiednio oznakowane, w tym naklejki podłogowe przed każdą ze stref, kierujących uczestników Innovatorium i odwiedzających targi do właściwego stanowiska.
  2. Zabudowę i standardowe wyposażenie zapewnia PTAK zgodnie z załącznikiem D.

**Załącznik nr 4 do OPZ Innovatorium**

**Organizacja cateringu, w tym lunchów dla uczestników we wszystkie dni trwania Innovatorium w Ptak Warsaw Expo**

1. W związku z wykonaniem przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie zobowiązany do organizacji cateringu, w tym lunchów dla uczestników we wszystkie dni trwania Innovatorium:
   1. Organizacji strefy cateringu standard w formie bufetowej:
      1. w dniu 1 kwietnia dla 640 osób;
      2. w dniu 2 kwietnia dla 750 osób;
      3. w dniu 3 kwietnia dla 640 osób.
   2. Organizacji strefy cateringu VIP w formie bufetowej dla 450 uczestników z dostępem imiennym w dniu 2 kwietnia;
      1. Strefa zostanie wyposażone w stoliki koktajlowe (minimum 70).
   3. Organizacji lunchu zasiadanego VIP dla 30 osób w dniu 2 kwietnia.
      1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania zasiadanego lunch’u, z obsługą kelnerską, dla maksymalnie 30 osób w dn. 02.04.2020 r. w godzinach 13.15-14.30.
      2. Miejsce lunch’u to specjalnie wydzielona strefa, w której możliwe jest prowadzenie rozmów bez ingerencji osób postronnych. Strefę w 16 stolików i 32 krzesła wyposaży PTAK. Stoliki mają ustawienie kwadratu tak, aby wszyscy uczestnicy widzieli siebie nawzajem i mogli prowadzić swobodną konwersację.
      3. Wykonawca przygotuje i przekaże Zamawiającemu do akceptacji menu (po 3 propozycje z każdej pozycji, obejmujące zarówno propozycje mięsne, rybne oraz wegańskie) składające się z:

* aperitif
* przystawka
* zupa
* danie główne
* deser
* napoje (w tym alkoholowe).
  + 1. Wykonawca na podstawie wyboru Zamawiającego, przygotuje elegancką kartę dań tzw. short menu, które będzie wystawione na stole przy zastawie każdego gościa.
  1. Organizacji kolacji dla uczestników Innovatorium w dniu 1 kwietnia 2020r., w tym cateringu. Kolacja odbędzie się na terenie EXPO Warsaw PTAK;
  2. Przygotowanie i serwowanie posiłków zgodnie z harmonogramem:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Godzina** | **Usługa** | **Liczba osób** |
| **01.04.2020** | 08.30-09.30 | Powitalna kawa | 640 |
| 11.50-12.10 | Przerwa kawowa | 640 |
| 14.00-15.00 | Lunch | 640 |
| 16.50-17.10 | Przerwa kawowa | 640 |
| 18.30-18.50 | Przerwa kawowa | 640 |
| 20.00-21.30 | Kolacja | 640 |
| **02.04.2020** | 9.00-10.00 | Powitalna kawa | 1200 |
| 11.45-12.15 | Przerwa kawowa | 1200 |
| 13.15-14.30 | Lunch standard | 750 |
| 13.15-14.30 | Lunch VIP | 450 |
| 13.15-14.30 | Lunch VIP zasiadany | 30 |
| Po 15.30 | Przerwy kawowe | 700 |
| 20.00-02.00 | Kolacja integracyjna | 800 |
| **03.04.2020** | 9.00-11.00 | Powitalna kawa | 640 |
| 12.30-12.50 | Przerwa kawowa | 640 |
| 14.30-15.30 | Lunch | 640 |

Uwaga: Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany godzin w programie oraz poinformowania Wykonawcy o zmianach na min. 2 dni robocze przed datą Innovatorium.

Zamawiający dopuszcza ostateczną liczbę uczestników wydarzenia większą o maksymalnie 10%. Zamawiający poda ostateczną liczbę uczestników na 3 dni przed planowaną datą Innovatorium Łukasiewicza dla każdej z w/w pozycji. Zamawiający poniesie koszt usług odpowiednio do liczby osób zgłoszonych Wykonawcy.

* 1. Menu cateringu standard i VIP powinno uwzględniać następujące założenia:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Usługa** | **Menu** | **Gramatury, liczba porcji** | **Liczba osób** |
| **01.04.2020** | **Powitalna kawa** | Kawa świeżo parzona z perkolatora i/lub z ekspresu do kawy | 200 ml/osobę | 640 |
| Herbata (czarna, zielona, owocowa, ziołowa, do wyboru) | 200 ml/osobę |
| Woda mineralna (gazowana, niegazowana) w szklanych butelkach lub karafkach | 0.25 l/osobę |
| Soki owocowe (np. jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy) | 0.2 l/osobę |
| Dodatki (cukier, słodzik, śmietanka, mleczko, cytryna) | Bez limitów |
| **Przerwa kawowa x 2** | Kawa świeżo parzona z perkolatora i/lub z ekspresu do kawy | 200 ml/osobę | 640 |
| Herbata (czarna, zielona, owocowa, ziołowa, do wyboru) | 200 ml/osobę |
| Woda mineralna (gazowana, niegazowana) w szklanych butelkach lub karafkach | 0.25 l/osobę |
| Soki owocowe (np. jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy) | 0.2 l/osobę |
| Dodatki (cukier, słodzik, śmietanka, mleczko, cytryna) | Bez limitów |
| Mini snack’s | 2 szt./osobę |
| Mini ciastka croissanty z konfiturą domową lub inne ciastka kruche | 2 szt./osobę |
| **Lunch** | Zupa | 200 ml/osobę | 640 |
| Tartaletki na słono / finger food | 5 szt./osobę |
| Sałatki o zróżnicowanych składnikach | 1.5 porcji na osobę |
| Kanapki na bagietce pszennej i pełnoziarnistej oraz na ciabatach z masłem (nie dopuszcza się produktów masłopodobnych) oraz co najmniej 4 składnikami np. z wędliną, łososiem wędzonym, serem żółtym i pleśniowym (nie dopuszcza się wyrobów seropodobnych), warzywami, dopuszcza się możliwość stosowania jajka, oraz innymi dodatkami, np. oliwkami, marynowaną pieczarką, suszonym pomidorem, cebulką marynowaną, koperkiem, rzodkiewką, kaparami, szczypiorkiem, natką pietruszki itp., nie dopuszcza się możliwości dekorowania kanapek majonezem. | 1.5 porcji /osobę |
| Napoje do lunchu: |  |
| · Kawa świeżo parzona z perkolatora i/lub ekspresu do kawy |
| · Herbata (czarna, zielona, owocowa, ziołowa, do wyboru) |
| · Woda mineralna (gazowana, niegazowana) w szklanych butelkach lub karafkach |
| · Soki owocowe (np. jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy) |
| · Dodatki (cukier, słodzik, śmietanka, mleczko, cytryna) |
| **Kolacja** | Zupa | 200 ml/osobę | 640 |
|
| Danie główne do wyboru tj. danie mięsne x 2 (lub rybne) oraz wegetariańskie, np. | 1.5 porcji na osobę, każde danie główne po 175 g |
| Dodatek skrobiowy np. pieczone ziemniaki, ryż z warzywami, gnocci ze szpinakiem | 120 g/osobę |
| Dodatki warzywne np. smażone buraki, fasolka szparagowa, surówki, sałaty | 100 g/osobę |
| Dodatki inne – pieczywo i masło ziołowe | Bez limitów |
| Napoje do kolacji: |  |
| · Kawa świeżo parzona z perkolatora i/lub ekspresu do kawy |
| · Herbata (czarna, zielona, owocowa, ziołowa, do wyboru) |
| · Woda mineralna (gazowana, niegazowana) w szklanych butelkach lub karafkach |
| · Soki owocowe (np. jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy) |
| · Dodatki (cukier, słodzik, śmietanka, mleczko, cytryna) |
|  |  | Deser np.  · Ciastko czekoladowe  · Creme brulee | 1.5 porcji na osobę, każda porcja po 100 g |  |
| **02.04.2020** | **Przerwa kawowa ciągła**, uzupełniana na bieżąco, w godzinach 9.00-17.30; zgodnie z programem Innovatorium | Kawa świeżo parzona z perkolatora i/lub z ekspresu do kawy | 200 ml/osobę | 1200 |
| Herbata (czarna, zielona, owocowa, ziołowa, do wyboru) | 200 ml/osobę |
| Woda mineralna (gazowana, niegazowana) w szklanych butelkach lub karafkach | 0.25 l/osobę |
| Soki owocowe (np. jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy) | 0.2 l/osobę |
| Dodatki (cukier, słodzik, śmietanka, mleczko, cytryna) | Bez limitów |
| Mini Snack’s | 2 szt./osobę |
| Słone Tartaletki | 2 szt./osobę |
| Ciastka np. mini croissanty z konfiturą domową i/lub mini serniczki | 2 szt./osobę |
| Kruche ciasteczka, w tym czekoladowe | Bez limitów |
| **Lunch standard** | Zupa | 200 ml/osobę | 750 |
| Tartaletki na słono / finger food | 5 szt./osobę |
| Sałatki o zróżnicowanych składnikach | 1.5 porcji/ osobę |
| Kanapki na bagietce pszennej i pełnoziarnistej oraz na ciabatach z masłem (nie dopuszcza się produktów masłopodobnych) oraz co najmniej 4 składnikami np. z wędliną, łososiem wędzonym, serem żółtym i pleśniowym (nie dopuszcza się wyrobów seropodobnych), warzywami, dopuszcza się możliwość stosowania jajka, oraz innymi dodatkami, np. oliwkami, marynowaną pieczarką, suszonym pomidorem, cebulką marynowaną, koperkiem, rzodkiewką, kaparami, szczypiorkiem, natką pietruszki itp., nie dopuszcza się możliwości dekorowania kanapek majonezem. | 1.5 porcji /osobę |
| **Lunch VIP** | Zupa | 200 ml/osobę | 450 |
| Danie główne do wyboru tj. danie mięsne x 2 (lub rybne) oraz wegetariańskie | 1.5 porcji na osobę, każde danie główne po 175 g |
| Dodatek skrobiowy np. pieczone ziemniaki, ryż z warzywami, smażone kopytka | 120 g/osobę |
| Dodatki warzywne np. glazurowane buraki, wybór sałat | 100 g/osobę |
| Dodatki inne – pieczywo i masło ziołowe | Bez limitów |
| Deser np.  · Mini panna cotta  · Sernik z brzoskwinią | 1.5 porcji na osobę, każda porcja po 100 g |
| **03.04.2020** | **Przerwa kawowa** | Kawa świeżo parzona z perkolatora i/lub z ekspresu do kawy | 200 ml/osobę | 640 |
| Herbata (czarna, zielona, owocowa, ziołowa, do wyboru) | 200 ml/osobę |
| Woda mineralna (gazowana, niegazowana) w szklanych butelkach lub karafkach | 0.25 l/osobę |
| Soki owocowe (np. jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy) | 0.2 l/osobę |
| Dodatki (cukier, słodzik, śmietanka, mleczko, cytryna) | Bez limitów |
| Mini Snack’s | 2 szt./osobę |
| Kruche ciasteczka | 2 szt./osobę |
| **Lunch** | Zupa | 200 ml/osobę | 640 |
| Danie główne do wyboru tj. danie mięsne x 2 (lub rybne) oraz wegetariańskie, np. | 1.5 porcji na osobę, każde danie główne po 175 g |
| Dodatek skrobiowy np. pieczone ziemniaki, ryż z warzywami, smażone kopytka | 120 g/osobę |
| Dodatki warzywne np. glazurowane buraki, wybór sałat | 100 g/osobę |
| Dodatki inne – pieczywo i masło ziołowe | Bez limitów |
| Deser np.  · Mini panna cotta  · Sernik z brzoskwinią | 1.5 porcji na osobę, każda porcja po 100 g |
| Napoje do lunchu: |  |
| · Kawa świeżo parzona z perkolatora i/lub z ekresu do kawy |
| · Herbata (czarna, zielona, owocowa, ziołowa, do wyboru) |
| · Woda mineralna (gazowana, niegazowana) w szklanych butelkach lub karafkach |
| · Soki owocowe (np. jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy) |
| · Dodatki (cukier, słodzik, śmietanka, mleczko, cytryna) |

* 1. Dodatkowe wymagania:

W ramach świadczonej usługi przygotowania oraz serwowania posiłków, Wykonawca zapewni:

* catering standard. Stoliki koktajlowe zapewnia PTAK Minimum 170 sztuk.
* catering VIP: stoliki koktajlowe w jednokolorowych pokrowcach (min. 70 stolików) oraz 20 stołów kwadratowych i krzesła lub fotele zapewnia PTAK;
* strefa VIP z obsługą kelnerską;
* bufety (tj. minimum 8 tzw. wydawki w różnych miejscach na przestrzeni cateringowej),
* serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów/obrusy, zastawa porcelanowa i szklana),
* wodę gazowaną i niegazowaną dla prelegentów i moderatorów w trakcie trwania Innovatorium we wszystkich salach (min. 2 sztuki na osobę).
* przerwy kawowe zlokalizowane również w pobliżu sal konferencyjnych.
  1. W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:
* terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z programem Innovatorium,
* przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in.: Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.; Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, Dz. U. UE. L. z 2004 r. Nr 139, str. 1 z późn. zm.),
* przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia,
* świadczenia usług gastronomicznych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
* estetycznego przygotowania stołów, w sposób uzgodniony z Zamawiającym, najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem Innovatorium, uwzględniając świeże cięte kwiaty w wazonach,
* sprzątania bufetów oraz uzupełniania braków,
* świadczenie usługi przygotowania i serwowania posiłków na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych oraz z zastosowaniem podgrzewaczy do dań ciepłych (niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku);

przy potrawach muszą być umieszczone etykiety podpisujące dania w języku polski

**Załącznik nr 5 do OPZ Innovatorium**

**Organizacja kolacji integracyjnej**

1. W związku z wykonaniem przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie zobowiązany do organizacji kolacji integracyjnej w dniu 2 kwietnia 2020 r. w Hotelu Airport Okęcie, którą gwarantuje Zamawiający:
   1. organizacji kolacji integracyjnej dla uczestników Innovatorium w dniu 2 kwietnia, w tym cateringu (Kolacja).
   2. W ramach organizacji Kolacji Wykonawca zapewni:
      1. Wykonawca opracuje koncepcję i scenariusz Kolacji. W programie Kolacji integracyjnej powinna znaleźć się część integrująca uczestników. Integracja powinna odbywać się z możliwością aktywnego udziału wszystkich gości. Koncepcja powinna zakładać również oświetlenie i nagłośnienie sal oraz dekoracje (np. światło led, gobo, strefa chill-out z posiedziskami, parkiet). Dodatkowo Wykonawca zapewni min.2 mikrofony.
      2. Kolacja integracyjna dla 800 osób w formie bufetowej ze strefą/strefami chill out. Potrawy wydawane z podgrzewaczy, konsumowane na siedząco i/lub stojąco.
      3. Przed Kolacją Wykonawca zapewni powitalny aperitif dla przybywających gości w ramach którego będzie zapewniony:
         1. kieliszek wina musującego prosecco (150 ml/ os) lub soft drink
         2. przekąski typu ‘finger food’, zaproponowane przez Wykonawcę i zaakceptowane przez Zamawiającego, w ilości 3 szt./os, serwowane przez kelnerów na tacach.
      4. Podczas kolacji Wykonawca zapewni:
2. danie główne, 2 x 150 gram /os., wybór z minimum 5 rodzajów, w tym:

* mięsa wołowego
* mięsa wieprzowego lub drobiowego
* ryby lub owoce morza
* danie wegańskie
* danie dodatkowe zaproponowane przez Wykonawcę i zaakceptowane przez Zamawiającego.

1. dodatki do dań: dodatki skrobiowe np. kasza pęczak, ryż basmati, ziemniaki opiekane lub inne: 200 gr/ os.
2. dodatki warzywne podawane na ciepło, np. grillowane lub gotowane na parze warzywa lub inne: 150 gr/ os.
3. bufet sałatkowy samoobsługowy - Wykonawca zapewni minimum 3 rodzaje sałatek / surówek, z uwzględnieniem w kompozycji menu co najmniej dwóch rodzajów sałat. Dodatki do sałat: oliwa, dressing: sosy- 2 rodzaje, pieczywo.
4. bufet z zimnymi przekąskami: wykwintne koreczki, tartinki, babeczki wytrawne, mini tortille. Każda sztuka 35-50 g, 5 sztuk na osobę.
5. napoje zimne:

* soki min. 3 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy oraz coca-cola;
* woda gazowana i niegazowa mineralna w karafkach/dzbankach.

1. napoje gorące:

* kawa - serwowana z baru kawowego,
* herbata – wybór herbat w saszetkach eksponowanych w drewnianych pudełkach z przegródkami, min. 6 smaków z dodatkami bez limitu.
  + 1. Napoje zimne i gorące będą na bieżąco uzupełniane.
    2. Wykonawca zapewni przekąski słodkie (bufet deserowy), składające się z eleganckich deserów, serwowanych w szklanych lub ceramicznych pojemnikach: minimum 3 rodzaje – crème brulee lub panna cotta lub deser czekoladowy z wiśniami i migdałami lub inne zaproponowane przez Wykonawcę, zaakceptowane przez Zamawiającego.
    3. Wykonawca zapewni minimum 2-4 stoiska z alkoholem w godzinach 20.00-02.00, na których będzie wydawane: piwo, w tym piwa kraftowe, wino białe i czerwone.
    4. Wykonawca zapewni dostęp do baru z innymi alkoholami, m.in. whisky, gin, rum, itp. które uczestnicy będą nabywać we własnym zakresie. Sprzedaż alkoholi powinna odbywać się w atrakcyjnych cenach. Dopuszczalne formy płatności: gotówka i karta płatnicza. Płatna formuła baru powinna być specjalnie oznakowana.
       1. W ramach obsługi Wykonawca zobowiązany będzie do uwzględnienia Ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (Dz. U. z 2018 r., poz. 2137 z poźn. zm.).
  1. Wykonawca zobowiązany będzie do:
     1. Zapewnienia szatni dla wszystkich gości i odpowiedniej ilości toalet.
     2. Zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej.
        1. Obsługa kelnerska będzie w jednolitych, eleganckich strojach. Kelnerzy powinni posiadać doświadczenie w pracy przy profesjonalnej obsłudze gości, aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz cechować się wysoką kulturą osobistą. Obsługa kelnerska wymagana jest na czas 30 minut przed rozpoczęciem Kolacji do ostatniego gościa. Wykonawca zapewni osobę, która będzie pełniła funkcję koordynatora cateringu i będzie w stałym kontakcie z Zamawiającym i koordynatorem wydarzenia po stronie Wykonawcy.
        2. Wykonawca odpowiada za sprawną, profesjonalną, dyskretną i bezkolizyjną obsługę.
        3. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania na czas i sprawnego rozdystrybuowania przez kelnerów odpowiedniej ilości kieliszków i szklanek oraz do zapewnienia obsługi technicznej w zakresie przygotowania cateringu, a następnie uprzątnięcia pozostałości.
        4. Wykonawca zobowiązany jest do sprzątania na bieżąco przestrzeni cateringowych, odbierania od gości zużytych naczyń, wymiany naczyń.
     3. Zapewnienia profesjonalnego sprzętu cateringowego.
        1. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia niezbędnych urządzeń (ekspresy do kawy, podgrzewacze itp.) oraz naczyń ceramicznych lub szklanych, sztućców metalowych, serwetek papierowych 3-warstowowych, tac, szklanek, itp. Zamawiający nie dopuszcza naczyń jednorazowych.
        2. Wykonawca musi użyć zastawy, która będzie czysta i nieuszkodzona. Cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie oraz stanowić jeden komplet, potrawy powinny być podawane w zastawie stołowej dostosowanej do rodzaju potraw. Wykonawca zapewni niezbędną obsługę do ustawiania, przenoszenia sprzętu cateringowego, stołów, dekoracji podczas trwania Wydarzenia.
     4. Udekorowania stolików i stołów bufetowych w kompozycje ze świeżych kwiatów lub inne elementy dekoracyjne.
  2. Ponadto Wykonawca jest zobowiązany do:
     1. zapewnienia, że produkty nieprzetworzone takie jak kawa, herbata, soki i inne będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę,
     2. zapewnienia, że wszystkie produkty będą bezwzględnie świeże, a także będą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetycznie podane. Posiłki dostarczone w ramach przedmiotowego zamówienia muszą być przygotowane z zachowaniem przepisów sanitarnych,
     3. zapewnienia, że napoje ciepłe będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania spotkania utrzymywana była ich stała, odpowiednio wysoka temperatura,
     4. zapewnienia, że podane powyżej gramatury dotyczą produktów po obróbce termicznej,
     5. zadbania, by podmiot przygotowujący catering posiadał decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego zatwierdzającą lub warunkowo zatwierdzającą zakład wprowadzający do obrotu/i produkujący/ żywność lub/i uzyskał wpis do rejestru zakładów, które wprowadzają do obrotu /i produkują/ żywność, o którym mowa w art. 62 ust. 1 pkt. 1- 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.),
     6. zapewnienia na swój koszt i ryzyko właściwego transportu posiłków   
        do Zamawiającego, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi,
     7. aranżacji przestrzeni cateringowych i sprzątania mebli wykorzystywanych podczas i po wydarzeniu,
     8. ekspozycja posiłków musi być niestandardowa. Zamawiający oczekuje przełamania konwencji podawania posiłków w sposób tradycyjny; Wykonawca będzie zobowiązany podać i wyeksponować posiłki w elegancki, nietuzinkowy sposób,
     9. przy potrawach muszą być umieszczone etykiety podpisujące dania w języku polskim. Przystawki, ciasta i inne dania powinny być podawane w indywidualnym opakowaniu (np. pucharku, papilotce), nie mogą być układanie jedna na drugiej. Przystawki i ‘finger food’ muszą być serwowane w szklanych naczyniach/porcjówkach. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania w plastiku.
  3. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia profesjonalnej oprawy muzycznej podczas Kolacji. Atrakcją będzie występ zespołu muzycznego lub wykonawcy utrzymany w klimacie muzyki soul, swing lub jazz i dostosowany do warunków sceny głównej. Występ powinien trwać łącznie nie krócej niż 60 min, w co najmniej dwóch wejściach.
     1. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu 3 propozycje oprawy muzycznej na Kolację, z których Zamawiający dokona wyboru. Wykonawca indywidualnie ustali z artystami szczegółowe warunki współpracy.
     2. Ponadto Wykonawca zapewni:
        1. odpowiedni standard obsługi zaproszonych do współpracy artystów;
        2. warunki techniczne i sprzęt niezbędny do realizacji występu (zgodne z riderami technicznymi artystów; Wykonawca zobowiązany jest do dokładnego ustalenia i zapewnienia wszelkiego sprzętu umożliwiającego sprawną i niezakłóconą realizację występu);
        3. zaplecze dla artysty / artystów (zgodnie z riderami);
  4. stałą obecność co najmniej 1 osoby odpowiedzialnej za współpracę z artystami, zarówno podczas prób, przygotowań do występu, jak i występu;
  5. przeprowadzenia co najmniej godzinnej próby z artystami, nagłośnienia i oświetlenia w dniu Kolacji, w obecności wszystkich pracowników niezbędnych do jej sprawnego przeprowadzenia.
  6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia profesjonalnej udziału DJ podczas kolacji integracyjnej w dniu 02.04.2020r. Wykonawca zapewni dostępność DJ-a w godzinach 20:00-02:00. Dobór repertuaru do charakteru imprezy. Wykonawca indywidualnie ustali z DJ szczegółowe warunki współpracy.
     1. Ponadto Wykonawca zapewni:
        1. warunki techniczne i sprzęt niezbędny do realizacji występu (zgodne z riderami technicznymi DJ; Wykonawca zobowiązany jest do dokładnego ustalenia i zapewnienia wszelkiego sprzętu umożliwiającego sprawną i niezakłóconą realizację występu);
        2. stałą obecność co najmniej 1 osoby odpowiedzialnej za współpracę z DJ, zarówno podczas prób, przygotowań do występu, jak i występu;
        3. wyznaczenie stanowiska dla DJ;
        4. przeprowadzenia co najmniej godzinnej próby z DJ, nagłośnienia i oświetlenia w dniu Kolacji integracyjnej, w obecności wszystkich pracowników niezbędnych do jej sprawnego przeprowadzenia.
  7. Wykonawca ma obowiązek zgłoszenia faktu odtwarzania muzyki do odpowiednich organizacji sprawujących zarząd prawami autorów i wykonawców, dokonania stosownych opłat, jeśli są one wymagane i przedstawienia na żądanie Zamawiającemu odpowiednich dokumentów potwierdzających dokonanie tych opłat.
  8. Wykonawca zapewni w pomieszczeniach Kolacji oraz przed wejściem do sali/, w którym odbywać się będzie Kolacja integracyjna, wyświetlanie elementu graficznego, tj. loga Sieci Badawczej ŁUKASIEWICZ, z urządzenia tzw. gobo.

**Załącznik nr 6 do OPZ Innovatorium**

**Zakontraktowanie keynote speakera, moderatora oraz graphic recordera.**

1. W związku z wykonaniem przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie zobowiązany do zakontraktowania:
   1. keynote speakera, który uświetni drugi dzień Innovatorium. Po stronie Wykonawcy będzie przedstawienie propozycji i uzgodnienie z Zamawiającym odpowiedniej osoby oraz podjęcie wszelkich czynności, zapewniających występ tej osoby w terminie.
   2. moderatora,którego zadaniem moderatora będzie prowadzenie drugiego dnia Innovatorium.

Obowiązki moderatora:

* + przygotowanie scenariusza aktywności na scenach (współpraca z Zamawiającym i Wykonawcą w zakresie merytorycznego przygotowania scenariusza, w oparciu o program dostarczony przez Zamawiającego);
  + pełnienie funkcji moderatora podczas drugiego dnia Innovatorium;
  + dbanie o utrzymanie dynamiki dyskusji i dyscypliny czasowej wśród występujących osób;
  + przygotowanie treści i formy do części otwierającej, rozpoczynającej Innovatorium (we współpracy z Zamawiającym),
  + prowadzenie i czuwanie nad prawidłowym przebiegiem prezentacji na scenie, puentowanie wypowiedzi zaproszonych prelegentów, podsumowanie Innovatorium.
  1. graphic recordera, który w dniu 2 kwietnia za pomocą prostego rysunku i oszczędnie dobranego tekstu „zapisze” to, co jest prezentowane w trakcie Innovatorium. Graphic recorder stworzy wielkoformatowy zapis graficzny, który będzie mógł być wykorzystywany w trakcie Innovatorium oraz udostępniony przez Zamawiającego i uczestników wydarzenia w mediach społecznościowych.

Wykonawca odpowiada za wszelkie zobowiązania formalno-prawne wobec zakontraktowanego graphic recordera. W związku z umową Wykonawca będzie zobowiązany do nabycia autorskich praw majątkowych oraz wszelkich upoważnień   
do korzystania przez Zamawiającego z praw zależnych, zgodnie z zakresem określonym w Załączniku 17 do OPZ.

* 1. Wykonawca pokryje wszystkie koszty (w tym wynagrodzenia) ww. osób.

**Załącznik nr 7 do OPZ Innovatorium**

**Wyposażenie i aranżacje przestrzeni targowej w miejscu organizacji Innovatorium oraz wszystkich sal konferencyjnych;**

1. W związku z wykonaniem przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie zobowiązany do wyposażenia i aranżacje sal w miejscu organizacji Innovatorium oraz wszystkich przestrzeni konferencyjnych:
   1. W dniach 1 miejsca siedzące okalające Arenę w układzie kilkurzędowej podkowy (same krzesła) mieszcząca min. 640 osób. Krzesła i ustawienie zapewnia PTAK. Zapewnienie na Arenie ekranu diodowego oraz sprzętu koniecznego do przeprowadzenia prezentacji multimedialnych (takie jak np.: oświetlenie sceniczne, nagłośnienie, mikrofony, mównica, meble. Dostęp do Internetu dla prezentujących (stałe łącze o prędkości 30 Mbs/s ) oraz WI-FI dla wszystkich uczestników zapewnia PTAK.
   2. W dniu 2 kwietnia miejsca siedzące okalające Arenę w układzie kilkurzędowej podkowy (same krzesła) mieszcząca min. 1200 osób. Krzesła i ustawienie zapewnia PTAK. Zapewnienie na Arenie ekranu diodowego oraz sprzętu koniecznego do przeprowadzenia prezentacji multimedialnych (takie jak np.: oświetlenie sceniczne, nagłośnienie, mikrofony, mównica, meble. Dostęp do Internetu dla prezentujących (stałe łącze o prędkości 30 Mbs/s) oraz WI-FI dla wszystkich uczestników zapewnia PTAK.
   3. Wokół areny powinny zostać umieszczone 4 ekrany zwiększające widoczność. Ekrany powinny zostać podwieszone sufitowo pod skosem.
   4. Sale konferencyjne – stoły i krzesła w ustawieniu zgodnie z planami, stanowiącymi Załącznik 1 A, B i C oraz ekrany TV zapewnia PTAK. Wykonawca zapewni w salach sprzęt konieczny do przeprowadzenia paneli i prezentacji multimedialnych (takie jak np.: oświetlenie dodatkowe, nagłośnienie, mikrofony, dostęp do Internetu dla prezentujących (stałe łącze). PTAK zapewnia stałe łącze o prędkości 30 Mbs/s w 5 wybranych salach konferencyjnych.
   5. Zapewnienie sprzętu multimedialnego/technicznego
      1. Wykonawca zapewni niezbędne urządzenia nagłaśniające w liczbie  wynikającej z programu Innovatorium oraz rozmiarów sal, sali briefingu prasowego, przestrzeni cateringowej oraz strefy networkingowej a także dostosowanej do liczby panelistów i moderatorów i zabezpieczającej także urządzenia rezerwowe (poza sprzętem będącym na stałym wyposażeniu sal w obiekcie).
      2. Łączna liczba mikrofonów dla wszystkich sal obejmuje 20 sztuk (w tym mikrofony do ręki, mikrofony nagłowne, na statywie, mikrofon typu gęsia szyjka do mównicy).
      3. Wykonawca zapewni 25 laptopów (2 x Arena, po 1 szt. w każdej sali konferencyjnej) z oprzyrządowaniem i oprogramowaniem do przeprowadzania prezentacji multimedialnych oraz innego sprzętu technicznego wraz z obsługą techniczną (po wcześniejszej weryfikacji sprzętu będącego na wyposażeniu sal). W pozostałych salach Zamawiający zapewni laptopy we własnym zakresie.
   6. Przed salami konferencyjnymi Wykonawca zapewni monitor, na którym będzie prezentowany aktualny program Innovatorium.
   7. Wykonawca zapewni nadzór i obsługę techniczną. Wśród osób nadzorujących będą również osoby wskazane przez Zamawiającego odpowiednio przeszkolone przez Wykonawcę.

**Załącznik nr 8 do OPZ Innovatorium**

**Opracowanie koncepcji wizualnej Innovatorium i wykonanie brandingu przestrzeni oraz zapewnienie obsługi graficznej**

1. W związku z wykonaniem przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie zobowiązany do:
   1. wykonania scenografii przestrzeni oraz sal konferencyjnych według opracowanego przez Wykonawcę projektu graficznego, przygotowanego na podstawie załączonej do oferty koncepcji i ewentualnych uwag Zamawiającego:
      1. Stoisko modułowe i wystawiennicze,
      2. Stoiska partnerów,
      3. Arena wielkości ok. 30 m2 umiejscowiona na środku.
   2. opracowania koncepcji wizualnej Innovatorium:
      1. w formie nowoczesnego wydarzenia, atrakcyjnego dla odbiorców;
      2. przygotowania oprawy wizualnej i graficznej (połączenie obrazu, oświetlenia i dźwięku).
      3. nawiązującej bezpośrednio do identyfikacji wizualnej Sieci Badawczej Łukasiewicz, stanowiącej **Załącznik B** do OPZ.
      4. opracowanie koncepcji wizualnej Innovatorium jest częścią oferty.
   3. Wykonanie brandingu przestrzeni:
      1. Wykonawca wydzieli miejsce Innovatorium w obiekcie w taki sposób, aby stanowiły łącznie jedną całość niezależnie od dnia Innovatorium.
      2. Wykonawca zapewni oznakowanie:
         1. sal konferencyjnych, przestrzeni wystawienniczej, przestrzeni cateringowej, strefy networkingu, oznakowanie w przestrzeni hali oraz wokół obiektu (plansze z programem, tabliczki, strzałki wiodące itp.);
         2. dróg dojścia od poszczególnych wejść do miejsc odbywania się Innovatorium, w tym parkingu;
         3. recepcji z podziałem na stanowiska;
         4. punktów informacyjnych;
         5. projekcji logo Sieć Badawcza Łukasiewicz na podłodze i ścianach w 4 miejscach w obiekcie. Wybór miejsca do akceptacji z Zamawiającym;
         6. przygotowanie, wykonanie, zamontowanie i demontaż 4 flag (full color) z własnym masztem i podstawą o minimalnych wymiarach 4 m x 1 m, znajdujących się na zewnątrz lub wewnątrz obiektu,
         7. przygotowanie, wykonanie, montaż i demontaż dwóch banerów lub tablic (full color) znajdujących się wewnątrz budynku.
         8. przygotowanie i wykonanie 10 ogólnodostępnych map (full color) z informacją o rozmieszczeniu poszczególnych sal, stref użytkowych i stref Innovatorium (nośnik wolnostojący). Zamawiający wyklucza nośniki w formacie A3 i mniejszym;
         9. ekspozycję liter ze styroduru o wysokości 120 cm z podświetleniem LED i łącznej długości ok. 6,5 m wraz z transportem z magazynu Zamawiającego w Warszawie oraz montażem w dn. 31 marca 2020 r. i demontażem po zakończeniu Innovatorium. Litery następnie mają zostać przetransportowane do magazynu wskazanego przez Zamawiającego (w Warszawie).
         10. oznakowania miejsca, w którym odbywać się będzie Kolacja integracyjna w dniu 2 kwietnia 2020r. Wykonawca zapewni w pomieszczeniach Kolacji oraz przed wejściem do sali, w którym odbywać się będzie Kolacja integracyjna, wyświetlanie elementu graficznego, tj. loga Sieci Badawczej ŁUKASIEWICZ, z urządzenia tzw. gobo.

*Wizualizacja liter ze styroduru*



* + 1. Wszystkie elementy brandingu muszą uwzględniać wymogi obiektu.
    2. Wykonawca uwzględni na elementach koncepcji wizualnej logo patronów i partnerów Innovatorium. Zamawiający przekaże odpowiednie informacje i pliki po podpisaniu umowy z Wykonawcą.
  1. Zapewnienia obsługi graficznej
     1. Wykonawca opracuje projekty graficzne:
        1. linii graficznej dla Innovatorium,
        2. wszystkich elementów przeznaczonych do brandingu i nośników reklamowych (w tym programu, map, identyfikatorów, notesów, itd.);
        3. slajdów (w liczbie do 10) w Power Point, które będą prezentowane podczas Innovatorium, na podstawie treści merytorycznych otrzymanych od Zamawiającego w trybie roboczym.

Wykonawca przygotuje także jednolity system wizualizacji Innovatorium.

* 1. Scenografia, obejmująca również meble sceniczne, musi nadać salom charakter zgodny z  tematyką Innovatorium. Scenografia musi uwzględniać uwarunkowania techniczne sal oraz musi być nowoczesna, estetyczna i oryginalna.

8.5.1 Elementy scenografii muszą zapewniać możliwość przeprowadzenia wystąpień, prezentacji, paneli dyskusyjnych z udziałem prelegentów i moderatora oraz nie mogą powodować utrudnień w przemieszczaniu się uczestników Innovatorium. Wykonawca, po zaakceptowaniu przez Zamawiającego projektów scenografii, na ich podstawie przygotuje elementy scenografii, które dostarczy i zamontuje we wszystkich miejscach uzgodnionych z Zamawiającym, a po zakończeniu Innovatorium dokona ich demontażu i usunięcia.

**Załącznik nr 9 do OPZ Innovatorium**

**Zapewnienie nagrań audio-video, produkcji filmowych, animacji, realizacji obrazu oraz obsługi fotograficznej.**

1. W związku z wykonaniem przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie zobowiązany do realizacji nagrań audio-video, produkcji filmowych, animacji, realizacji obrazu oraz zapewnienia obsługi fotograficznej;
   1. W ramach Zapewnienia nagrań audio-video, produkcji filmowych, animacji, realizacji obrazuWykonawca zapewni nagranie audio-video Innovatorium w dniach 1 – 3 kwietnia 2020 r. Pełne nagranie zostanie przekazane Zamawiającemu w formie elektronicznej na nośniku cyfrowym w dniu nagrania. Ponadto w terminie 7 dni roboczych Wykonawca dostarczy Zamawiającemu zmontowane nagranie z podziałem na poszczególne panele / prezentacje) oraz przekaże je w formie elektronicznej na nośniku cyfrowym.
   2. Wykonawca wyprodukuje film dot. podsumowania 1 roku działalności Sieci Badawczej Łukasiewicz. Maksymalny czas trwania filmu 1’30”-2’00’’ (jakość HD, format MP4). Zamawiający oczekuje filmu dynamicznego, udźwiękowionego, z wykorzystaniem nowoczesnych technik. Wykonawca przekaże film na nośniku cyfrowym do dnia 17 kwietnia br. do godz. 12.00, do oceny Zamawiającego. Następnie wprowadzi wskazane przez Zamawiającego zmiany i prześle zmontowany film z wprowadzonymi zmianami Zamawiającego do dnia 30 marca br. do godz. 12.00, na nośniku cyfrowym.
   3. Wykonawca zapewni nagranie i montaż wypowiedzi uczestników i filmu na podstawie scenariusza przygotowanego przez Wykonawcę i zaakceptowanego przez Zamawiającego. Scenariusze powinny zawierać m.in. krótkie wypowiedzi uczestników Innovatorium. Nagrania obejmują:
      1. pełne nagrania wystąpienia uczestników w dniu 2 kwietnia oraz wypowiedzi gości specjalnych - minimum 10 osób.
      2. film promocyjny podsumowujący drugi dzień Innovatorium, tj. 2 kwietnia 2020 r. Maksymalny czas trwania filmu 1’30”-2’00’’ (jakość HD, format MP4). Zamawiający oczekuje filmu dynamicznego, udźwiękowionego, z wykorzystaniem nowoczesnych technik. Wykonawca przekaże film na nośniku cyfrowym do dnia 6 kwietnia 2020 r. do godz. 16.00, do oceny Zamawiającego. Następnie wprowadzi wskazane przez Zamawiającego zmiany (które zostaną przesłane do Wykonawcy do dnia 9 kwietnia br. do godz.16.00) i prześle zmontowany film z wprowadzonymi zmianami Zamawiającego do dnia 15 kwietnia do godz. 16.00, na nośniku cyfrowym.
      3. nagrania oraz ich skrót, podsumowujący wszystkie dni Innovatorium. Maksymalny czas trwania filmu 3’00”- 3’30’’ (jakość HD, format MP4). Zamawiający oczekuje filmu dynamicznego, udźwiękowionego, z wykorzystaniem nowoczesnych technik. Wykonawca przekaże film na nośniku cyfrowym do dnia 10 kwietnia 2020 r. do godz. 16.00, do oceny Zamawiającego. Następnie wprowadzi wskazane przez Zamawiającego zmiany (które zostaną przesłane do Wykonawcy do dnia 15 kwietnia br. do godz.16.00) i prześle zmontowany film z wprowadzonymi zmianami Zamawiającego do dnia 17 kwietnia do godz. 18.00, na nośniku cyfrowym.
   4. Wykonawca wyprodukuje 3 animacje. Animacje wyświetlane będą podczas Innovatorium, każda o długości ok. 15 sek. Animacje zostaną wykonane na podstawie treści merytorycznych otrzymanych od Zamawiającego w trybie roboczym.
   5. Realizacja obrazu podczas Innovatorium na Arenie - równoczesna transmisja   
      na ekrany (realizacja z co najmniej dwóch kamer), wyświetlanie na ekranie głównym oraz na 4 dodatkowych, prezentacji, filmów, animacji oraz obrazu live z kamer.
   6. Zapewnienie obsługi fotograficznej Innovatorium
      1. Wykonawca zapewni obsługę fotograficzną Innovatorium. Wykona zdjęcia o rozdzielczości nie mniejszej niż 300 dpi, w tym: reportażowe z przebiegu Innovatorium, ze wszystkich sesji (w tym Kolacji integracyjnej) i przestrzeni (w tym strefa networkingowa) oraz pamiątkowe (indywidualne i zbiorowe). Łącznie nie mniej niż 500 zdjęć.
      2. Indywidualne zdjęcia wykonane zostaną wszystkim honorowym gościom, prelegentom oraz zostanie wykonana dokumentacja fotograficzna przestrzeni obiektu;
      3. W terminie 45 minut od rozpoczęcia Innovatorium (każdego dnia) Wykonawca przekaże Zamawiającemu 10 zdjęć z Innovatorium do zamieszczenia na stronach internetowych Zamawiającego oraz portalach społecznościowych;
      4. Nie później niż 3 dni po zakończeniu Innovatorium, Wykonawca przekaże Zamawiającemu zdjęcia w formie zapisu cyfrowego – na nośniku elektronicznym. Uprzednio Wykonawca dokona niezbędnej obróbki zdjęć, w celu poprawy ich jakości.

**Załącznik nr 10 do OPZ Innovatorium**

**Strona www wydarzenia i system rejestracyjny**

1. W związku z wykonaniem przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie zobowiązany do
   1. wykonania strony www wydarzenia wraz z aktualizacją:
   2. wykonanie strony internetowej wydarzenia, dedykowanej Innovatorium, wraz z aktualizacją od momentu podpisania umowy do 30 dni po zakończeniu Innovatorium, z elektronicznymi formularzami zgłoszeniowymi.
   3. Wykonawca przygotuje/dokona zmiany dedykowaną stronę WWW Innovatorium, na której zostaną wykonane następujące prace:
      1. stworzenie podstron: O Innovatorium, Program, Rejestracja, FAQ, Organizator, Kontakt, Strefa dla Mediów, Uczestnicy (fiszki uczestników: zdjęcie, imię, nazwisko, email, telefon, obszar badań, pasje, sukces)
      2. wszystkie treści muszą być na bieżąco aktualizowane zgodnie z przesyłanymi informacjami od Zamawiającego, w trakcie jednego dnia roboczego od otrzymania ich od Zamawiającego;
   4. przygotuje dwa formularze rejestracyjne:
      1. jeden publiczny podlinkowany na stronie Innovatorium, w ramach formularza zbierane będą informacje osobowe, którego dnia i w jakich aktywnościach dana osoba będzie brać udział),
      2. formularz VIP – dotyczący udziału w drugim dniu Innovatorium i Kolacji integracyjnej, dla wybranych gości, niedostępny bezpośrednio ze strony Innovatorium.
   5. Wykonawca będzie odpowiedzialny za monitorowanie i zbieranie potwierdzeń

od uczestników rejestrujących się na Innovatorium poprzez Formularz rejestracyjny dostępny na podstronie WWW.

* 1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wszystkich wymogów związanych z RODO.
  2. Wykonawca zobowiązany jest również do aktualizacji listy uczestników, potwierdzania udziału oraz kontaktu telefonicznego z uczestnikami Innovatorium w zakresie rejestracji.
  3. Wykonawca zobowiązany jest do stworzenia i obsługi help desk dla wszystkich uczestników od dnia podpisania umowy do dnia zakończenia Innovatorium, działającego w godzinach 8.00-20.00, tj. odbierania telefonów pod wskazanym dedykowanym numerem, odpisywanie na maile wysyłane pod dedykowany adres e-mail.

**Załącznik nr 11 do OPZ Innovatorium**

**Wykonanie materiałów konferencyjnych.**

1. W związku z wykonaniem przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie zobowiązany do zaprojektowania, wyprodukowania, bądź zakupu materiałów konferencyjnych:
   1. Torba płócienna - Nakład: 1500 szt.

Nadruk: logo Sieci Badawczej Łukasiewicz.

Uwaga:nadrukowane treści muszą być czytelne, wyraźne i trwałe;

Transport: Do miejsca organizacji Innovatorium. Pozostałe, niewykorzystane materiały do siedziby Zamawiającego.

*Projekt graficzny*



* 1. Smycz z nadrukiem sublimacyjnym - Nakład: 1200 szt.

Smycz sublimacyjna zawierająca zakończenie w postaci metalowego lub plastikowego karabińczyka oraz etui na identyfikator przymocowany do karabińczyka.

Wymiary taśmy smyczy minimum po przeszyciu: 1 cm × 45 cm;

Materiał: poliester, przeszycie materiału przy karabińczyku pozwalające na utrzymanie go w jednej pozycji

Powierzchnia nadruku: Maksymalna powierzchnia nadruku wynikająca z możliwości technologicznych oraz dostosowana do pola zadruku;

Planowana treść nadruku: logo Łukasiewicz,

Kolor nadruku: 4+4;

Technologia nadruku: Smycz: sublimacja – technologia pozwalająca na wykonanie nadruków wielokolorowych, nadrukowanie zdjęć i grafik z przejściami tonalnymi – nadruk dwustronny, projekt inny dla każdej ze stron;

Uwaga: technologia, powierzchnia nadruku oraz materiał muszą być tak dobrane, aby nadruk był czytelny, wyraźny i trwały;

Pakowanie: Pakowanie smyczy w torebki maksymalnie po 50 szt. dodatkowo pakowanie w kartony zbiorcze, na każdym kartonie naklejona etykieta z nazwą przedmiotu, rokiem produkcji oraz liczbą przedmiotów   
w opakowaniu zbiorczym;

Transport: Do miejsca organizacji Innovatorium. Pozostałe, niewykorzystane materiały do siedziby Zamawiającego.

Projekt smyczy do opracowania przez Wykonawcę. Wykonawca opracuje minimum 3 projekty do wyboru, ewentualnej modyfikacji i akceptacji Zamawiającego.

* 1. Identyfikatory - Nakład: 1400 szt. - 1000 spersonalizowanych, zgodnie z bazą rejestracyjną, 400 pustych (do wymiany nazwisk, osób uczestniczących itd.)

Karton alaska 300 g/m2

Dwustronny, full color, nadruk CMYK 4+4

Wymiar; 105 x 145 mm (+/- 5 mm)

Z dziurką na karabińczyk

Projekt identyfikatora do opracowania przez Wykonawcę. Wykonawca opracuje minimum 3 projekty (spójne z layoutem głównym) do wyboru, ewentualnej modyfikacji i akceptacji Zamawiającego.

Transport: Do miejsca organizacji Innovatorium. Pozostałe, niewykorzystane materiały do siedziby Zamawiającego.

* 1. Program Innovatorium – standard Nakład: 800 szt.

Program zawiera agendę wszystkich 3 dni Innovatorium, tj. 1-3 kwietnia 2020 r.

Wymiar ulotki (+/- 10%): A3 do A4

Zadruk: dwustronnie (4+4 CMYK)

Falcowanie: tak

Papier: kreda mat min. 250g

Uszlachetnianie: folia matowa dwustronnie

Projekt: do opracowania przez Wykonawcę. Wykonawca opracuje minimum 3 projekty (spójne z layoutem głównym) do wyboru ewentualnej modyfikacji i akceptacji Zamawiającego.

Transport: Do miejsca organizacji Innovatorium. Pozostałe, niewykorzystane materiały do siedziby Zamawiającego.

Pakowanie: po 100 egz.;

* 1. Program Innovatorium – VIP Nakład: 500 szt.

Program zawiera agendę drugiego dnia Innovatorium, 2 kwietnia 2020 r.

Wymiar ulotki (+/- 10%): A3 do A4

Zadruk: dwustronnie (4+4 CMYK)

Falcowanie: tak

Papier: kreda mat min. 250g

Uszlachetnianie: folia matowa dwustronnie

Projekt: do opracowania przez Wykonawcę. Wykonawca opracuje minimum 3 projekty (spójne z layoutem głównym) do wyboru ewentualnej modyfikacji i akceptacji Zamawiającego.

Transport: Do miejsca organizacji Innovatorium. Pozostałe, niewykorzystane materiały do siedziby Zamawiającego.

Pakowanie: po 100 egz.;

* 1. Długopis wykonany z metalu - Liczba: łącznie 1500 szt.

Waga: (+/- 0,02 kg): 0,010 kg;

Wymiary: Ø 0,9 cm (+/- 0,2 cm) x 13,5 cm (+/- 1 cm);

Materiał: metal;

Kolor wkładu piszącego: niebieski;

Kolor obudowy: czarny;

Znakowanie: nadruk dwustronny;

Projekt: zgodnie z załączonym wzorem;;

Planowana treść nadruku: logo Sieci Badawczej Łukasiewicz.

Transport: Do miejsca organizacji Innovatorium. Pozostałe, niewykorzystane materiały do siedziby Zamawiającego.

Pakowanie: po 100 szt.;

Powierzchnia graweru: maksymalna możliwa wynikająca z możliwości technicznych i zapewniająca trwałość oraz czytelność nadruku.

*Przykład graficzny:*



* 1. Pendrive - Nakład: 100 szt.

Materiały: metalowa obudowa

Wielkość (+/- 2 mm): długość ok. 40 mm, grubość max 5 mm

Pojemność: min. 32 GB

Złącze: min. USB 3.0

Kolor: srebrny z logo

Technologia znakowania: grawerowanie laserowe jedno lub dwustronne (do decyzji Zamawiającego na etapie projektowania)

Planowana treść nadruku: logo Sieci Badawczej Łukasiewicz;

Projekt: do opracowania przez Wykonawcę. Wykonawca opracuje minimum 3 projekty (spójne z layoutem głównym) do wyboru, ewentualnej modyfikacji i akceptacji Zamawiającego

Transport: Do miejsca organizacji Innovatorium. Pozostałe, niewykorzystane materiały do siedziby Zamawiającego.

* 1. Słodycze promocyjne - cukierki Krówki z firmowym nadrukiem, serwowane w szklanych kulach

Krówki wykonane wg receptury typu milanowskiej, aromatyczne, mleczne, lekko ciągnące

Ilość: 200 kg

Kolor nadruku papierka/technologia kolorystyka: CMYK, 4+0

Projekt: Przygotowanie minimum 3 projektów graficznych papierka do akceptacji Zamawiającego;

Planowana treść nadruku: logo Sieci Badawczej Łukasiewicz;

Transport: Do miejsca organizacji Innovatorium. Pozostałe, niewykorzystane materiały do siedziby Zamawiającego;

Pakowanie: Każda krówka zapakowana w oddzielny papierek z nadrukiem oraz tzw. „pergamin”, dodatkowo pakowane w kartony zbiorcze z etykietą zawierającą opis, tj. miesiąc, rok produkcji, datę przydatności do spożycia oraz gramaturę produktów w kartonie;

Przydatność do spożycia: minimum 3 miesiące od daty dostarczenia towaru do obiektu;

Nadruk: Maksymalna powierzchnia zadruku wynikająca z możliwości technologicznych.

* 1. Teczki ofertowe – Nakład: 100 szt.

Format A4

Kolor: biały

Nadruk: jednostronny Kolor nadruku: 4+4 CMYK

Papier: 350 gr/m2 plus folia mat

Projekt: do opracowania przez Wykonawcę. Wykonawca opracuje minimum 3 projekty (spójne z layoutem) do wyboru ewentualnej modyfikacji i akceptacji Zamawiającego.

Transport: Do miejsca organizacji Innovatorium. Pozostałe, niewykorzystane materiały do siedziby Zamawiającego.

*Przykład graficzny(nie stanowi obligatoryjnego wzoru):*



* 1. Notes w miękkiej oprawie – Nakład: 700 szt.

Format A5

Kolor okładki czarny

Minimum 60 kartek

Nadruk na okładce i w środku:logo Sieć Badawcza Łukasiewicz. Szczegóły zostaną przekazane Wykonawcy przez Zamawiającego po podpisaniu umowy.

papier o gramaturze: ok. 80 g/m2

Nadruk full color: logo Sieci Badawczej ŁUKASIEWICZ

Transport: Do miejsca organizacji Innovatorium. Pozostałe, niewykorzystane materiały do siedziby Zamawiającego.

*Przykład graficzny (nie stanowi obligatoryjnego wzoru):*

[](https://www.google.pl/imgres?imgurl=https%3A%2F%2F2.allegroimg.com%2Foriginal%2F035430%2Fa8e2a0a14367827eb9c2d4a80e42&imgrefurl=https%3A%2F%2Fallegro.pl%2Foferta%2Fblok-listowy-notes-a5-w-kratke-100-kartek-6199130503&docid=sYHbGEszvjiekM&tbnid=vi7GyiYX2ziEyM%3A&vet=10ahUKEwjnm5yZ9pHnAhX58KYKHUlrDiwQMwjwASgAMAA..i&w=2436&h=2560&bih=967&biw=1920&q=notes%20a5%20z%20wyrywanymi%20kartkami&ved=0ahUKEwjnm5yZ9pHnAhX58KYKHUlrDiwQMwjwASgAMAA&iact=mrc&uact=8)

* 1. Pinsy metalowe - Nakład 350 szt.

Kolor: srebrny/ nikiel szczotkowany

Zapięcie: magnetyczne dwuczęściowe

Logo: Łukasiewicz;

Wielkość: ok. 3×2 cm

*Przykład graficzny(nie stanowi obligatoryjnego wzoru):*



Etui na pinsy: - Nakład 350 szt.

Pudełko plastikowe z wyściółką

Wielkość: ok. 4×4 cm

Kolor: czarny

*Przykład graficzny(nie stanowi obligatoryjnego wzoru):*

[](https://www.artal.co/wp-content/uploads/2014/09/ARTAL-znaczek-odlew-371.jpg)

* 1. Ekspozytory - Nakład 8 szt.

Jednostronne z możliwością wymiany grafiki we własnym zakresie.

Szerokość 100 cm, wysokość 200 cm

Listwa zatrzaskowa

Obrotowa stopa dla dodatkowej stabilności

Torba transportowa

Projekt: do opracowania przez Wykonawcę. Wykonawca opracuje minimum 3 projekty do wyboru ewentualnej modyfikacji i akceptacji Zamawiającego.

Transport: Do miejsca organizacji Innovatorium. Pozostałe, niewykorzystane materiały do siedziby Zamawiającego.

*Przykład graficzny(nie stanowi obligatoryjnego wzoru):*



* 1. Ścianki typu VARIO - Nakład 3 sztuki (różny nadruk)

Ścianka reklamowa wielokrotnego użytku, prosty montaż

Nadruk na tkaninie z dwóch stron

Szerokość ok. 300 cm (+/- 10 cm)

Wysokość ok. 230 cm (+/- 10 cm)

Materiał: aluminium, poliester

Torba transportowa

Projekt: do opracowania przez Wykonawcę. Wykonawca opracuje minimum 3 projekty (do wyboru ewentualnej modyfikacji i akceptacji Zamawiającego.

Transport: Do miejsca organizacji Innovatorium. Pozostałe, niewykorzystane materiały do siedziby Zamawiającego.

*Przykład graficzny(nie stanowi obligatoryjnego wzoru):*



* 1. Kubek ceramiczny - Nakład 8.000 szt. nadruk

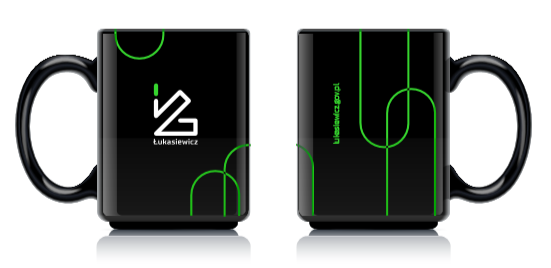
Kolor: czarny

Nadruk: zgodnie z projektem

Materiał: ceramika

Pakowanie: każdy pakowany w tekturowy kartonik

Transport: Do miejsca organizacji Innovatorium. Pozostałe, niewykorzystane materiały do siedziby Zamawiającego



* 1. Ładowarka USB z różnymi końcówkami - Nakład 1.500 szt.

Kolor: czarno zielony lub inny w kolorystyce logo Sicie Badawczej Łukasiewicz

Nadruk: zgodnie z projektem

Pakowanie: każdy pakowany w tekturowy kartonik

Transport: Do miejsca organizacji Innovatorium. Pozostałe, niewykorzystane materiały do siedziby Zamawiającego



* 1. Koszula biała - Nakład 35 szt.

Kolor: biały

Nadruk: logo haftowane full color

Materiał: bawełna 100%

Pakowanie: każda pakowana w tekturowy kartonik

Transport: do siedziby Zamawiającego

* 1. Koszulka polo - Nakład 200 szt.

Kolor: biały i/lub czarny

Nadruk: logo full color

Materiał: bawełna 100%

Pakowanie: każda pakowana w folię

Transport: Do miejsca organizacji Innovatorium. Pozostałe, niewykorzystane materiały do siedziby Zamawiającego

**Załącznik nr 12 do OPZ Innovatorium**

**Zapewnienie obsługi i koordynacja organizacji Innovatorium**

1. W związku z wykonaniem przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie zobowiązany do:
   1. Zapewnienia obsługi sal, recepcji oraz przestrzeni konferencyjnych. Wykonawca odpowiedzialny jest za kompleksową obsługę wszystkich sal, recepcji oraz przestrzeni w miejscu organizacji Innovatorium. W szczególności Wykonawca zapewni obsługę w zakresie:
      1. realizacji programu Innovatorium, w każdej z sal i przestrzeni obiektu. Obsługa będzie odpowiedzialna w szczególności za koordynację realizacji programu Innovatorium, dopilnowanie kolejności wystąpień oraz obecności prelegentów.
      2. technicznej obsługi sal i przestrzeni organizacji Innovatorium, a w szczególności:

* Areny - Wykonawca zapewni co najmniej: reżysera, 1 doświadczonego realizatora wizji, 1 realizatora multimediów, 1 realizatora światła, 1 realizatora dźwięku, kierownika planu oraz wsparcie techniczne sceny (podpinanie mikrofonów, wnoszenie mebli, wnoszenie eksponatów itp.);
* niezbędnego personelu, w tym obsługi widowni na Arenie oraz w salach konferencyjnych (przed wejściami do sal i w salach), i innych pomieszczeń oraz strefach Innovatorium, Wykonawca zapewni niezbędny personel w liczbie przynajmniej 12 osób do obsługi. Personel powinien być ubrany w jednolite stroje – białe koszulki polo z logotypem Zamawiającego - nadruk z przodu i z tyłu koszulki oraz ciemne spodnie lub spódnice.
  + 1. Wykonawca będzie współpracować z przedstawicielami Zamawiającego wyznaczonymi do obsługi Innovatorium, ok. 20-40 osób. Wykonawca przeszkoli przedstawicieli Zamawiającego w tym zakresie oraz zapewni stroje zgodnie ze standardem ustalonym z Zamawiającym.
  1. Przygotowanie recepcji i punktu informacyjnego – recepcja jest czynna w dniach 1-3 kwietnia 2020 r. zgodnie z harmonogramem godzinowym wskazanym w informacji głównej OPZ.
     1. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania w dniu 31 marca 2020 r.:
* eleganckiego, obrandowanego stanowiska recepcyjnego wraz z obsługą składającą się z osób, zgodnie z informacją zawartą powyżej;
* przygotowania list zarejestrowanych uczestników wraz z rzetelną ich aktualizacją i weryfikacją;
* obsługę stanowisk recepcyjnych obowiązują jednolite stroje w stylu smart casual, nawiązujące do koncepcji wizualnej ŁUKASIEWICZA. Wykonawca przedstawi szczegółowe projekty do akceptacji Zamawiającego.
  + 1. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania punktu informacyjnego:
* Punkt informacyjny obsługiwany przez minimum jedną osobę, znającą język polski oraz angielski. Osoba udzielać będzie aktualnych informacji o Innovatorium ale również informacji dodatkowych jak: transport z/do Warszawy, zakwaterowanie, punkty gastronomiczne i inne informacje ogólne;
* Punkt informacyjny czynny będzie od dnia 31 marca, w godz. 16.00-21.00 oraz w dniach 1-3 kwietnia 2020 r., zgodnie z harmonogramem Innovatorium;
* Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania eleganckiego, obrandowanego stanowiska informacyjnego.
* W punkcie informacyjnym powinna zostać zainstalowana odpowiednio skalibrowana drukarka, na której Wykonawca będzie drukował na bieżąco brakujące identyfikatory (np. w przypadku zmiany danych uczestnika).
  1. Zadaniem Wykonawcy jest koordynacja organizacji i przebiegu Innovatorium, a w szczególności:
* nadzór i koordynacja prac wszystkich podmiotów biorących udział w organizacji Innovatorium,
* nadzór i koordynacja stanowisk recepcyjnych i punktu informacyjnego,
* nadzór i koordynacja organizacji cateringu dla uczestników,
* nadzór i koordynacja organizacji i przebiegu Innovatorium w poszczególnych salach, przestrzeniach obiektu i w miasteczku konferencyjnym,
* nadzór i koordynacja wszystkich podmiotów biorących udział w organizacji Kolacji integracyjnej drugiego dnia Innovatorium,
* Wykonawca wskaże minimum 3 koordynatorów, którzy będą sprawowali nadzór nad pracą wszystkich osób i służb zaangażowanych w organizację Innovatorium.

**Załącznik nr 13 do OPZ Innovatorium**

**Inne działania związane z Innovatorium, w tym wynajem autobusów**

1. W związku z wykonaniem przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie zobowiązany do zastosowania ogólnych obowiązków Wykonawcy:
   1. Organizacji transportu Warszawa – Nadarzyn – Warszawa:
      1. Wykonawca wynajmie 10 autobusów , każdy na ok. 40 miejsc siedzących;
      2. Wykonawca zapewni nowoczesny, sprawny technicznie, klimatyzowany pojazd, z napędem elektrycznym;
      3. Wykonawca dokona brandingu autobusów. W tym celu przygotuje minimum 3 projekty i przekaże do akceptacji Zamawiającemu.
      4. Autobusy będą miały na celu przewóz uczestników z hoteli do miejsca Innovatorium oraz zapewnić powrót do hoteli w Warszawie.
   2. Pozyskiwania i sprawdzenia (pod kątem technicznym) prezentacji od prelegentów na minimum 2 dni przed Innovatorium.
   3. Przygotowania toreb konferencyjnych, tj. konfekcji materiałów konferencyjnych w zestawy zgodnie z wytycznymi Zamawiającego. Wytyczne zostaną przekazane po podpisaniu umowy z Wykonawcą.
   4. Wykonawca po zakończeniu Innovatorium w terminie 48 godzin dostarczy do siedziby Zmawiającego w Warszawie wszelkie uniwersalne nośniki brandingu wyprodukowane na potrzeby Innovatorium oraz niewykorzystane materiały promocyjne.
   5. Realizacja dodatkowych zobowiązań Wykonawcy
      1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia sprawnego przebiegu Innovatorium, w tym celu:
2. przeszkoli obsługę Innovatorium w zakresie logistyki, planu budynku, obsługi uczestników oraz zarządzania grupą podczas Innovatorium, w tym wyznaczonych pracowników Zamawiającego, o których mowa w pkt. 11.1.3 Załącznika nr 11 do OPZ;
3. zapewni licencjonowanych pracowników ochrony na terenie całego obiektu w celu zabezpieczenia uczestników, sprzętu i obiektu, tak aby w dniach od 31 marca 2020 r. do 3 kwietnia 2020 r., w godzinach 8:00 - 21:00 usługę świadczyło jednocześnie 4 pracowników ochrony. Zadaniem ochrony będzie między innymi weryfikacja uczestników Innovatorium przed wejściami na przestrzeń konferencyjną na podstawie identyfikatorów. Wszyscy pracownicy wyznaczeni do usług ochrony zobowiązani będą do zapoznania się w dniu 31 marca 2020 r. z obiektem, w którym będzie odbywać się Innovatorium. Zamawiający wymaga, aby pracownicy ochrony ubrani byli w garnitury lub inne równoważne ubrania o charakterze reprezentacyjnym;
4. zapewni zabezpieczenie medyczne dla uczestników Innovatorium, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w przedmiotowym zakresie;
   1. Wykonawca zapewni oddelegowanego co najmniej 1 pracownika technicznego na trzy dni trwania Innovatorium. Pracownik będzie wyposażony w zapasowy sprzęt sieciowy, kable i inne akcesoria niezbędne do pomocy w razie problemów.
   2. Po zakończeniu Innovatorium Wykonawca zobowiązany jest do przywrócenia obiektu do stanu zastanego przed rozpoczęciem Innovatorium. Opuszczenie obiektu i przywrócenie do stanu pierwotnego musi nastąpić do godz. 22.00 w dniu 04.04.2020 r.
   3. Wykonawca będzie współpracować z obsługą obiektu dedykowaną do obsługi Innovatorium, a także z osobami wskazanymi przez Zamawiającego.
   4. Wykonawca zobowiązany jest do podjęcia współpracy z każdym podmiotem wskazanym przez Zamawiającego, w szczególności z zarządzającymi obiektami, w których odbywać się będzie Innovatorium, z biurem obsługującym rezerwacje hotelowe, firmą transportową itp.

**Załącznik nr 14 do OPZ Innovatorium**

**Tłumaczenie symultaniczne**

1. W związku z wykonaniem przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia tłumaczenia symultanicznego:
   1. Tłumaczenie symultaniczne będzie się odbywać wyłącznie w dniu 2 kwietnia 2020r. w Ptak Warsaw Expo w godzinach 10.00-14.00.
   2. Przekład z języka polskiego na angielski oraz z języka angielskiego na polski;
   3. Wymagany 1 tłumacz ustny o odpowiednich kwalifikacjach i referencjach w zakresie tłumaczeń symultanicznych;
   4. Wykonawca zapewni odpowiedni sprzęt i wyposażenie:
      1. bezprzewodowe instalacje do tłumaczenia symultanicznego,
      2. bezprzewodowe urządzenia nadające oraz słuchawki;
      3. słuchawki dla ok. 20 osób;
      4. obsługę techniczną.
   5. W celu właściwego przygotowania tłumacza, istnieje możliwość przekazania części materiałów i prezentacji przez Zamawiającego na minimum 2 dni przed Innovatorium.

**Załącznik nr 15 do OPZ Innovatorium**

**Promocja Innovatorium**

1. W związku z wykonaniem przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie zobowiązany do przeprowadzenia promocji Innovatorium oraz przekazania materiałów dowodowych (print screeny, wydania gazet, linki do materiałów video, etc.) z realizacji świadczeń w następujących mediach :
   1. **Dziennik Gazeta Prawna**
      1. 1 artykuł opublikowany na łamach Dziennik Gazeta Prawna, min,. ½ strony w terminie pomiędzy 15- 30 marca br. wraz z przeniesieniem do serwisu online Grupy Gazetaprawna.pl (dziennik.pl lub forsal.pl), z promocją na stronie głównej serwisu;
      2. Przeprowadzenie i opublikowanie na łamach Dziennik Gazeta Prawna wywiadu z przedstawicielem Sieci Badawczej Łukasiewicz. 1 strona. Termin publikacji pomiędzy 1 a 6 kwietnia br. ;
      3. Nagranie relacji video z Innovatorium trwającej 2-3 minuty i zawierającej min. 2 wypowiedzi wskazanych przez Zamawiającego gości wydarzenia oraz opublikowanie relacji w serwisie online Grupy Gazetaprawna.pl (dziennik.pl lub forsal.pl). w terminie 1-6 kwietnia br. ;
      4. 1 artykuł podsumowujący Innovatorium opublikowany w Dzienniku Gazeta Prawna. 1 strona. Termin publikacji pomiędzy 6 a 10 kwietnia br. Przeniesienie artykułu do serwisu online Grupy Gazetaprawna.pl (dziennik.pl lub forsal.pl) z promocją na stronie głównej serwisu.
   2. **Nowy Przemysł**
      1. 1 artykuł podsumowujący Innovatorium opublikowany w dwumiesięczniku Nowy Przemysł, min.1 strona, w terminie do 30 kwietnia.
   3. **Portal Interia.pl**
      1. Przyznanie patronatu medialnego Interii
      2. 2 artykuły zapowiadające Innovatorium (min.4000 znaków) opublikowane w terminie 15- 30 marca na stronie biznes.interia.pl i/lub Polska2041.pl z linkami do treści na stronie głównej Interia.pl
      3. Relacje z Innovatorium w formie 5 artykułów – (min.5000 znaków każdy) opublikowanych w terminie pomiędzy 1 a 15 kwietnia br. na stronie biznes.interia.pl i/lub Polska2041.pl z linkami do treści na stronie głównej Interia.pl
      4. Nagranie rozmów video ze wskazanymi gośćmi oraz relacji ze spotkań podczas Innovatorium (min. 6 materiałów po min. 2 minuty) oraz publikacja na stronie biznes.interia.pl i/lub Polska2041.pl z linkami do treści na stronie głównej Interia.pl w terminie pomiędzy 1 a 10 kwietnia br.
   4. **Polska Agencja Prasowa**
      1. Przyznanie patronatu medialnego PAP
      2. Zamieszczenie informacji zapowiadającej wydarzenie w kalendarium Serwisu Ekonomicznego [www.biznes.pap.pl](http://www.biznes.pap.pl) oraz kalendarium Centrum Prasowego PAP [www.centrumprasowe.pap.pl](http://www.centrumprasowe.pap.pl) co najmniej na 2 tygodnie przed wydarzeniem.
      3. Zamieszczenie we wszystkich kanałach PAP dwóch depesz zleconych przygotowanych przez Zamawiającego, zapowiadających wydarzenie w terminie pomiędzy 15 a 30 marca br.
      4. Rozstawienie stanowiska PAP na terenie wydarzenia celem realizacji do 10 nagrań (krótkich materiałów wideo) o charakterze merytorycznym, trwających 2-3 minuty każde. Udostępnienie Zamawiającemu materiałów wideo w terminie do 3 dni roboczych po zakończeniu Wydarzenia w formacie mp4 (link do serwera).
      5. Przygotowanie przez dziennikarza Centrum Prasowego PAP pełnowymiarowego materiału tekstowego (min. 3000 znaków) podsumowującego 2. dzień wydarzenia wraz z jego dystrybucją we wszystkich kanałach PAP.
      6. Zamieszczenie we wszystkich kanałach PAP w terminie pomiędzy 3 a 15 kwietnia br. 2 depesz zleconych podsumowujących wydarzenie, przygotowanych przez Zamawiającego.
      7. Przygotowanie reportażu wideo, trwającego 2-3 minuty, z przebiegu całego Innovatorium z uwzględnieniem przebitek z poszczególnych paneli i zamieszczenie reportażu na stronie wideo.pap.pl. Udostępnienie Zamawiającemu reportażu w terminie do 3 dni roboczych po zakończeniu wydarzenia w formacie mp4 (link do serwera). Dystrybucja reportażu poprzez kanały social media Centrum Prasowego PAP i PAP Biznes (Facebook, Twitter)
   5. **Rzeczpospolita**
      1. Przyznanie patronatu medialnego Rzeczpospolita
      2. Publikacja 2 artykułów zapowiadających wydarzenia, opracowanych przez redakcję (min. 2500 znaków każdy) w terminie pomiędzy 15 marca a 30 marca kwietnia br. ;
      3. Udział wskazanego przez Zamawiającego gościa Innovatorium w programie tv.rp.pl pt.: Rzecz o Biznesie emitowanym w terminie pomiędzy 15 marca a 15 kwietnia br.;
      4. Przygotowanie relacji video z Innovatorium, trwającej 2-3 minuty i zawierającej min. 3 wypowiedzi wskazanych przez Zamawiającego gości wydarzenia oraz jej emisja na tv.rp.pl oraz rp.pl w terminie pomiędzy 1 a 15 kwietnia br;
      5. Publikacja 2 artykułów podsumowujących wydarzenie w dzienniku Rzeczpospolita –½ strony każda opracowanych przez redakcję w terminie pomiędzy 6 a 20 kwietnia br. wraz z przeniesieniem na stronę rp.pl.
   6. **TVP Info**
      1. Min. 3 wejścia live w trakcie trwania Innovatorium. W każdym wywiadzie min 1 rozmowa z gościem Innovatorium wskazanym przez Zamawiającego.
   7. **My Company**
      1. Publikacja 1 artykułu zapowiadającego wydarzenia, opracowanego przez redakcję (min. 2500 znaków) w terminie pomiędzy 15 marca a 30 marca br. na stronie [www.mycompany.pl](http://www.mycompany.pl) oraz w mediach społecznościowych wydawnictwa. Mailing publikacji do 50 tys. kont B2B.
      2. Przeprowadzenie i opublikowanie na łamach kwietniowego wydania My Company wywiadu z przedstawicielem Sieci Badawczej Łukasiewicz. 1 strona. Dystrybucja do uczestników w 2. dniu Innovatorium.
      3. Realizacja wywiadu video ze wskazanym gościem Innovatorium i publikacja na stronie www.mycompany.pl
      4. Publikacja 1 artykułu podsumowującego Innovatorium w majowym wydaniu miesięcznika My Company.
   8. **Polska Press**
      1. 1 artykuł, min. ¼ strony zapowiadający Innovatorium opublikowany w terminie 15 a 30 marca br. w Polska Times, Dziennik Łódzki, Nowości Toruńskie, Głos Wielkopolski, Gazeta Krakowska, Dziennik Zachodni, Nowa Trybuna Opolska, Kurier Lubelski, Echo Dnia;
      2. 1 artykuł podsumowujący Innovatorium (1 strona) opublikowany w tygodniu 6-10 kwietnia br. w Polska Times, Dziennik Łódzki, Nowości Toruńskie, Głos Wielkopolski, Gazeta Krakowska, Dziennik Zachodni, Nowa Trybuna Opolska, Kurier Lubelski, Echo Dnia;
      3. Artykuł online z relacją wideo z Innovatorium, trwającą 2-3 minuty i zawierającą min. 3 wypowiedzi wskazanych przez Zamawiającego gości wydarzenia oraz jej emisja na stronie [www.strefabiznesu.pk](http://www.strefabiznesu.pk) oraz promocja na stronie głównej serwisów.
   9. **Polskie Radio RDC**
      1. Nagranie 2 wywiadów z osobami wskazanymi przez Zamawiającego i emisja na antenie radia RDC w terminie od 23 marca do 17 kwietnia br.
      2. 1 reportaż z wybranego miejsca, wskazanego przez Zamawiającego i emisja na antenie radia RDC w terminie od 15 marca do 17 kwietnia br.
      3. Kampania informacyjna dot. Innovatorium w mediach społecznościowych w terminie od 23 marca do 17 kwietnia. Projekty graficzne na potrzeby mediów społecznościowych przygotuje Wykonawca.
      4. Min. 4 wejścia live w trakcie trwania Innovatorium, każde po 15 minut. W każdym wywiadzie min 1 rozmowa z gościem Innovatorium wskazanym przez Zamawiającego. Przed i po każdym wejściu antenowym jingiel sponsorski. Produkcja jingla po stronie Nadawcy.
   10. **Zakup powierzchni reklamowej w następujących tytułach prasowych:**
       1. **Portal wnp.pl**
          1. Publikacja reklamy zapowiadającej Innovatorium w formie banneru A na stronie głównej portalu [www.wnp.pl](http://www.wnp.pl) minimum na 2 tygodnie przed wydarzeniem. Produkcja banneru po stronie Wykonawcy.
       2. **Polska Agencja Prasowa**
          1. Publikacja reklamy zapowiadającej Innovatorium w formie banneru na stronie głównej PAP BIZNES banneru o wymiarach 300x250 px na prawym pasku, rotacyjnie na okres 1 tygodnia przed wydarzeniem. Produkcja banneru po stronie Wykonawcy.
       3. **Polskie Radio**
          1. Zakup czasu antenowego w celu emisji 30 sek. spotu reklamowego (3 emisje dziennie w Prime Time). Czas trwania kampanii min. 10 przed wydarzeniem. Produkcja spotu po stronie Wykonawcy.
       4. **My Company**
          1. Publikacja reklamy zapowiadającej Innovatorium w formie banneru A na stronie głównej portalu [www.mycompanypolska.pl](http://www.mycompanypolska.pl) na okres 1 miesiąca przed wydarzeniem. Produkcja banneru po stronie Wykonawcy.
       5. **Polska Press**
          1. Reklama display – halpfage 300x600, w okresie 27-31.03, serwisy: polskatimes.pl, dzienniklodzki,pl, nowosci.com.pl, gloswielkopolski.pl, gazetakrakowska.pl, dziennikzachodni.pl; nto.pl, kurierlubelski.pl, echodnia.eu. Produkcja reklamy po stronie Wykonawcy
       6. **Polskie Radio RDC**
          1. Zakup czasu antenowego w celu emisji 30 sek. spotu reklamowego zapowiadającego Innovatorium w terminie od 15 do 30 marca br. (min. 3 emisje dziennie w Prime Time). Produkcja spotu reklamowego po stronie Wykonawcy.

**Załącznik nr 16 do OPZ Innovatorium**

**Ogólne obowiązki Wykonawcy**

1. W związku z wykonaniem przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie zobowiązany do zastosowania ogólnych obowiązków Wykonawcy:
   1. Wykonawca weźmie udział w spotkaniach organizowanych w siedzibie Zamawiającego, podczas których zostanie omówiona koncepcja organizacyjna Innovatorium oraz koncepcja realizacji poszczególnych zadań wchodzących w skład zamówienia. Pierwsze spotkanie odbędzie się niezwłocznie po podpisaniu umowy. Podczas spotkania Strony uzgodnią sposób i formę komunikacji oraz przekazywania dokumentów/materiałów podlegających akceptacji Zamawiającego. W razie potrzeby zostaną zorganizowane kolejne spotkania. Termin spotkań ustala Zamawiający.
   2. Najpóźniej na 7 dni kalendarzowych przed Innovatorium Wykonawca przekaże Zamawiającemu Książkę produkcyjną, która będzie zawierała m.in. opis projektu, listę kontaktową (osoby odpowiedzialne za poszczególne obszary aktywności), zakres działań przypisany do poszczególnych osób, agendę reżyserską, harmonogram prób, agendę montażu, aranżację przestrzeni, schemat działania rejestracji gości.
   3. Wykonawca, instalując wszelkie zabudowy, systemy wystawiennicze, sceny i inne elementy wymagane przez Zamawiającego musi stosować takie metody montażu, które pozwolą na zainstalowanie elementów w sposób niewymagający wiercenia, wbijania czy innej inwazyjnej metody wymagającej przerwanie ciągłości struktury ścian, sufitów, podłóg itp. W przypadku wystąpienia szkód wynikających z zastosowanego sposobu montażu lub nieumiejętnego montażu odpowiedzialność przed zarządcą obiektu ponosi Wykonawca.
   4. Wykonawca przy produkcji wszelkich materiałów musi w każdym przypadku bezwzględnie uzyskać akceptację Zamawiającego ich projektów. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wnioskowania o dokonanie zmian/ korekt proponowanych projektów. W takiej sytuacji Wykonawca jest zobowiązany do naniesienia niezbędnych zmian i przesłania zmodyfikowanych projektów zgodnych z zaleceniami Zamawiającego.
   5. Wykonawca odpowiedzialny jest za pokrycie kosztów wszelkich roszczeń osób trzecich powstałych w wyniku realizacji zadań związanych z Innovatorium i Kolacją integracyjną.
   6. Wszystkie elementy scenografii użyte do realizacji Innovatorium i Kolacją integracyjną muszą posiadać aktualne atesty klasyfikujące ich odporność ogniową w stopniu przynajmniej trudno zapalnym. Atesty muszą być wystawione przez instytuty badawcze mieszczące się w Polsce bądź w Unii Europejskiej. Dodatkowo dopuszcza się użycie materiałów, które zostały poddane zabezpieczeniu przeciwogniowemu, co udokumentowano protokołem określającym wspomniany stopień odporności ogniowej. Wykonawca zobowiązany jest okazać ww. dokumenty do wglądu zarządcy obiektu w każdym momencie trwania wydarzenia.
   7. Na Wykonawcy spoczywają obowiązki zabezpieczenia danych osobowych uczestników, a po zakończeniu Innovatorium wykasowania z urządzeń oraz wszelkich nośników elektronicznych list uczestników (danych osobowych) i dokumentów na, których one widniały. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wszystkich przepisów wynikających z RODO.

**Załącznik nr 17 do OPZ Innovatorium**

**Przeniesienie praw autorskich**

1. Wykonawca będzie zobowiązany do uzyskania a następnie do przeniesienia praw autorskich do wszelkich utworów powstałych w związku z wykonywaniem przedmiotu zamówienia z uwzględnieniem poniższych postanowień:
   1. W ramach wynagrodzenia Wykonawca przenosi na Zamawiającego, na zasadzie wyłączności, bez ograniczenia co do czasu i terytorium oraz liczby egzemplarzy, całość autorskich praw majątkowych do wszystkich utworów (dalej „**Utwór**”) powstałych w wyniku realizacji zadań wskazanych w §1 ust. 2 punkt 1-3 oraz 7-11 niniejszej umowy, jak również utworów powstałych w wyniku prac graphic recordera oraz zezwala Zamawiającemu na korzystanie z opracowań utworów (w tym polegających na opracowywaniu poprzez dodanie różnych elementów, uaktualnianie, modyfikację, dokonywanie przeróbek oraz tłumaczenie na różne języki) i rozporządzanie opracowaniami tych utworów, jak również wyraża zgodę na zezwalanie przez Zamawiającego podmiotom trzecim na wykonywanie przez te podmioty praw zależnych, na polach eksploatacji określonych w ust. 2.
   2. Przeniesienie autorskich praw majątkowych na Zamawiającego obejmuje wszelkie znane w dniu zwarcia niniejszej umowy pola eksploatacji, w tym wskazane w art. 50 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. *o prawie autorskim i prawach pokrewnych* (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1231, z późn. zm.), a w szczególności:
2. w zakresie utrwalania i zwielokrotniania – wszelkimi technikami, w szczególności: techniką zapisu magnetycznego, światłoczułą, audiowizualną, analogową, cyfrową, optyczną, laserową, drukarską, reprograficzną, komputerową, elektroniczną, niezależnie od standardu i formatu zapisu i nośnika, rozmiaru, formy, techniki i oprawy, włączając nanoszenie na dowolne przedmioty,
3. rozpowszechnianie Utworu, w tym wprowadzanie go do obrotu,
4. wielokrotne wprowadzenie do pamięci komputera, sieci multimedialnych, w tym   
   w szczególności Internetu lub baz danych,
5. wielokrotne publiczne wykonanie albo publiczne odtworzenie, prawa do wielokrotnego łączenia z innymi utworami i artystycznym wykonaniem, występami, produkcjami, do użytku komercyjnego i niekomercyjnego, na nośnikach audiowizualnych, multimedialnych, kasetach, taśmach video, dyskach, chipach, wszystkich formatów, procesów analogowych i cyfrowych, transmisji na żywo, za pośrednictwem ekranu, ekranów video, ekranów cyfrowych, plazmowych, telebimów, promieni laserowych, dla publiczności ograniczonej i nieograniczonej,
6. nadanie za pomocą wizji i fonii bezprzewodowej i przewodowej oraz za pośrednictwem satelity,
7. wykorzystanie Utworu do celów komunikacyjnych, promocyjnych lub marketingowych,
8. wielokrotne wystawianie i wyświetlanie,
9. wypożyczanie, najem, użyczanie, dzierżawa lub wymiana nośników,
10. inne wielokrotne publiczne udostępnianie w dowolny sposób, tak, aby każdy miał dostęp do Utworu w wybranym prze siebie miejscu i czasie,
11. swobodną ingerencję w treść i formę Utworów oraz rozpowszechnianie zmienionych w ten sposób Utworów w dowolny sposób i dowolnymi  środkami,
12. opracowanie całości lub jakiejkolwiek części Utworu i wykorzystywanie opracowania na znanych w chwili zawarcia umowy polach eksploatacji,
13. wykorzystanie Utworu do prowadzenia dalszych prac, w tym łączenie Utworu w całości lub części z innymi materiałami lub innymi dokumentami oraz jego tłumaczenie,
14. wykorzystanie Utworu do produkcji, dystrybucji, transportu, sprzedaży towarów,
15. wykorzystanie Utworu w jakikolwiek sposób przed Urzędem Patentowym RP lub innym właściwym urzędem, w szczególności w celu uzyskania patentu na wynalazek, prawa ochronnego na wzór użytkowy lub prawa z rejestracji na wzór przemysłowy,
16. zgłaszanie i rejestracja Utworów, ich fragmentów, elementów lub dowolnych opracowań, sprawozdań w warstwie słownej, dźwiękowej, wizualnej, graficznej i innych lub ich połączeniach jako dowolnego znaku towarowego, wzoru przemysłowego, użytkowego, domeny  lub innego oznaczenia odróżniającego w polskich, zagranicznych, niezależnie od procedury, trybu, klas – dla wszystkich towarów lub usług lub oznaczeń podmiotów i korzystania z takich oznaczeń w pełnym zakresie.
    1. Przeniesienie autorskich praw majątkowych i udzielenie zezwoleń, o których mowa w ust. 1, następuje z chwilą przekazania Utworów Zamawiającemu. Z tą samą chwilą Zamawiający nabywa własność wszystkich egzemplarzy, na których Utwory zostały utrwalone i przekazane Zamawiającemu. Przeniesienie autorskich praw majątkowych i udzielenie zezwoleń, o których mowa w ust. 1 do stoiska wystawienniczego następuje z chwilą przeniesienia jego własności na Zamawiającego.
    2. Wykonawca zobowiązuje się, że realizując umowę ani on ani jego podwykonawcy nie naruszą praw majątkowych osób trzecich, w szczególności zapewni, iż Utwory będą oryginalne, bez niedozwolonych zapożyczeń z utworów osób trzecich ani nie będą naruszać niczyich dóbr osobistych. Wykonawca przeniesie majątkowe prawa autorskie do Utworów w stanie wolnym od obciążeń prawami osób trzecich.
    3. Wykonawca jest odpowiedzialny względem Zamawiającego za wszelkie wady prawne przedmiotu umowy, a w szczególności za ewentualne roszczenia osób trzecich wynikające z naruszenia praw autorskich, w tym za nieprzestrzeganie przepisów ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych.
    4. W przypadku wystąpienia przeciwko Zamawiającemu przez osobę trzecią z roszczeniami wynikającymi z naruszenia jej praw, Wykonawca zobowiązuje się do ich zaspokojenia i zwolnienia Zamawiającego od obowiązku świadczeń z tego tytułu.
    5. W przypadku dochodzenia na drodze sądowej przez osoby trzecie roszczeń wynikających z powyższych tytułów przeciwko Zamawiającemu, Wykonawca zobowiązany jest do przystąpienia po stronie Zamawiającego do postępowania i podjęcia wszelkich czynności w celu zwolnienia Zamawiającego z udziału w postępowaniu.
    6. Wykonawca zobowiązuje się do niewykonywania autorskich praw osobistych do Utworów oraz do zapewnienia, iż twórcy utworów również zobowiążą się do niewykonywania praw osobistych do Utworów.
    7. Wynagrodzenie obejmuje również przeniesienie własności nośników, na których utrwalono Utwory.
    8. Wykonawca oświadcza, iż wartość przenoszonych praw autorskich do jednego utworu nie przekroczy kwoty 10.000 złotych. W przeciwnym razie, Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie poinformować Zamawiającego o przekroczeniu tej kwoty
    9. Z zastrzeżeniem ust. 17.4 powyżej, w razie, gdyby na potrzeby wykonywania niniejszej Umowy konieczne było wykorzystanie utworów już istniejących, Wykonawca zobowiązuje się, do nabycia praw do takich utworów lub uzyskania licencji (w tym uiszczenia wszelkich opłat na rzecz organizacji zbiorowego zarządzania prawami autorskimi) w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania niniejszej Umowy.
    10. Wskazane wynagrodzenie obejmuje przeniesienie praw na wszystkich polach eksploatacji oraz udzielenie licencji wskazanych w punkcie 17.11 powyżej.