**Załącznik nr 4 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Dotyczy:** usługi warsztatowej w zakresie komercjalizacji oraz usługi cateringowej związanych z realizacją programu Akcelerator Łukasiewicza, *nr sprawy: 4/PZP/DK/2021/BZN*

**Część nr 1:** Przeprowadzenie usługi warsztatowej w obszarze komercjalizacji,   
w szczególności związanych z realizacją programu Akcelerator Łukasiewicza, dotyczących prowadzenia warsztatów obejmujących tematykę tworzenia modeli biznesowych   
i prezentacji pomysłu przed inwestorem i opieki mentorskiej dla uczestników programu (t.j. prowadzenia warsztatów dla każdego pojedynczego zespołu).

1. Świadczenie usługi warsztatowej w zakresie komercjalizacji związanej   
   z prowadzeniem programu Akcelerator Łukasiewicza. Akcelerator Łukasiewicza   
   to program wspierający pracowników Instytutów Sieci Badawczej Łukasiewicz we wcielaniu ich pomysłów biznesowych w życie i sprawdzenie ich na rynku. Celem Akceleratora jest zintensyfikowanie komercjalizacji pośredniej w Sieci Badawczej Łukasiewicz. Akcelerator składa się z trzech etapów: selekcji, inkubacji   
   i akceleracji. Usługi warsztatowe będące przedmiotem części nr 1 przedmiotu zamówienia będą odbywać się w ramach etapu akceleracji.
2. Usługi warsztatowe prowadzone będą zależnie od sytuacji pandemicznej w formie stacjonarnych (w obiekcie zlokalizowanym w granicach administracyjnych   
   m. st. Warszawy), zdalnych warsztatów z uczestnikami projektu Akcelerator Łukasiewicza oraz opieki mentoringowej dla uczestników programu   
   (t.j. prowadzenia warsztatów dla każdego pojedynczego zespołu) lub w formule hybrydowej.

Usługa warsztatowa obejmuje do 240 godzin zegarowych warsztatów w zakresie obejmującym wsparcie w rozwoju biznesowym projektów zespołu uczestników,   
w tym przeprowadzenie konsultacji z każdym zespołem, zaproponowanie zadań ukierunkowanych na rozwój planowej spółki i weryfikację potencjału komercjalizacyjnego projektów uczestników, w szczególności analizę rynków projektów, potencjalnych odbiorców i uwarunkowań wpływających na powodzenie przedsięwzięcia biznesowego.

Świadczenie usługi nastąpi w okresie od daty zawarcia umowy do 01.10.2021 r.   
w dniach roboczych (od poniedziałku do piątku). Odbiorcami usługi będą pracownicy Instytutów wchodzących w skład Sieci Badawczej Łukasiewicz, tworzący zespoły projektowe (do 45 osób).

1. W ramach usługi Wykonawca opracuje i udostępni materiał dydaktyczny w formie elektronicznej przygotowany na wzorze Zamawiającego najpóźniej dzień przed rozpoczęciem danego warsztatu w wersji elektronicznej stanowiącego wszystkie prezentacje i materiały prezentowane przez Wykonawcę dla wszystkich odbiorców usługi warsztatowej.
2. Opracowanie przez Wykonawcę i przedstawienie Zamawiającemu szczegółowego planu świadczenia usługi zawierającej zagadnienia będące przedmiotem usługi nastąpi w terminie 5 dni od dnia zawarcia umowy.
3. W przypadku świadczenia usług w formule stacjonarnej lub hybrydowej, Zamawiający nie pokrywa kosztów dojazdów. Zamawiający organizuje i pokrywa koszty noclegu Wykonawcy lub osób wyznaczonych przez Wykonawcę do realizacji Warsztatów (jeśli nie jest to sam Wykonawca) oraz ich wyżywienie w trakcie stacjonarnych Warsztatów. Koszty zakwaterowania i wyżywienia uczestników spotkań   
   i konsultacji leżą po stronie Zamawiającego.
4. Wykonawca ma obowiązek sprawdzenia listy obecności na każdym warsztacie oraz przesłać ją w wersji elektronicznej do Zamawiającego w ciągu 1 dnia roboczego   
   po zakończeniu warsztatu.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przeniesienia na rzecz Zamawiającego autorskich praw majątkowych i praw pokrewnych do przekazanych przez Wykonawcę materiałów szkoleniowych, raportów i dokumentów powstałych w związku   
   ze świadczeniem usługi, a także do ich egzemplarzy w zakresie określonym   
   w zawartej umowie.
6. Wykonawca zobowiązuje się do współpracowania z podmiotami wskazanymi przez Zamawiającego podczas realizacji usługi objętej umową.

**Część nr 2:** Przeprowadzenie usługi warsztatowej w obszarze komercjalizacji,   
w szczególności związanych z realizacją programu Akcelerator Łukasiewicza, dotyczących prowadzenia warsztatów obejmujących tematykę zarządzania przedsiębiorstwem typu start-up i opieki mentorskiej dla uczestników programu (t.j. prowadzenia warsztatów dla każdego pojedynczego zespołu).

1. Świadczenie usługi warsztatowej w zakresie komercjalizacji związanej   
   z prowadzeniem programu Akcelerator Łukasiewicza. Akcelerator Łukasiewicza   
   to program wspierający pracowników Instytutów Sieci Badawczej Łukasiewicz   
   we wcielaniu ich pomysłów biznesowych w życie i sprawdzenie ich na rynku. Celem Akceleratora jest zintensyfikowanie komercjalizacji pośredniej w Sieci Badawczej Łukasiewicz. Akcelerator składa się z trzech etapów: selekcji, inkubacji   
   i akceleracji. Usługi warsztatowe będące przedmiotem części nr 2 przedmiotu zamówienia będą odbywać się w ramach etapu akceleracji.
2. Usługi warsztatowe prowadzone będą zależnie od sytuacji pandemicznej w formie stacjonarnych (w obiekcie zlokalizowanym w granicach administracyjnych Warszawy), zdalnych warsztatów z uczestnikami projektu Akcelerator Łukasiewicza oraz opieki mentoringowej dla uczestników programu   
   (t.j. prowadzenia warsztatów dla każdego pojedynczego zespołu) lub formule hybrydowej.

Usługa warsztatowa obejmuje do 88 godzin zegarowych prowadzenie warsztatów w zakresie obejmującym wsparcie w rozwoju biznesowym projektów zespołu uczestników, w tym przeprowadzenie warsztatów dla wszystkich uczestników etapu akceleracji oraz z każdym zespołem, usługa w szczególności obejmuje:

1. prowadzenie 6 godzin zegarowych warsztatów dla wszystkich uczestników   
pt. „BUSINESS MODEL CANVAS jako podstawa do tworzenia biznes planu”;

2. 72 godzin zegarowych konsultacji w ramach zespołów nad weryfikacją biznes planu projektów uczestników;

3. prowadzenie 4 godzin zegarowych warsztatów dla wszystkich uczestników   
pt. „Jak prezentować swój pomysł przed inwestorem”;

4. prowadzenie 6godzin zegarowych warsztatów dla wszystkich uczestników   
pt. „Ćwiczenie przygotowujące do prezentacji pomysłu przed inwestorem”.

Świadczenie usługi nastąpi w okresie od daty zawarcia umowy do 01.10.2021 r.   
w dniach roboczych (od poniedziałku do piątku). Odbiorcami usługi będzie będą pracownicy Instytutów wchodzących w skład Sieci Badawczej Łukasiewicz, tworzący zespoły projektowe (do 45 osób).

1. W ramach usługi Wykonawca opracuje i udostępni materiał dydaktyczny w formie elektronicznej przygotowany na wzorze Zamawiającego najpóźniej dzień przed rozpoczęciem danego warsztatu w wersji elektronicznej stanowiącego wszystkie prezentacje i materiały prezentowane przez Wykonawcę dla wszystkich odbiorców usługi.
2. Opracowanie przez Wykonawcę i przedstawienie Zamawiającemu szczegółowego planu świadczenia usługi zawierające zagadnienia będące przedmiotem usługi nastąpi w terminie 5 dni od dnia zawarcia umowy.
3. W przypadku świadczenia usług w formule stacjonarnej lub hybrydowej, Zamawiający nie pokrywa kosztów dojazdów. Zamawiający organizuje i pokrywa koszty noclegu Wykonawcy albo osób wyznaczonych przez Wykonawcę   
   do realizacji Warsztatów (jeśli nie jest to sam Wykonawca) oraz ich wyżywienie   
   w trakcie stacjonarnych warsztatów. Koszty zakwaterowania i wyżywienia uczestników warsztatów i konsultacji leżą po stronie Zamawiającego.
4. Wykonawca ma obowiązek sprawdzenia listy obecności na każdym warsztacie przesłać ją w wersji elektronicznej do Zamawiającego w ciągu 1 dnia roboczego po zakończeniu warsztatów.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przeniesienia na rzecz Zamawiającego autorskich praw majątkowych i praw pokrewnych do przekazanych przez Wykonawcę materiałów szkoleniowych, raportów i dokumentów powstałych w związku   
   ze świadczeniem usługi, a także do ich egzemplarzy w zakresie określonym zawartej umowie.
6. Wykonawca zobowiązuje się do współpracowania z podmiotami wskazanymi przez Zamawiającego podczas realizacji usługi objętej niniejszym wnioskiem.

**Część nr 3:** Usługa cateringowazwiązana z realizacją programu Akcelerator Łukasiewicza.

W związku z wykonaniem przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie zobowiązany do organizacji cateringu, w tym lunchów dla uczestników w ramach programu Akcelerator Łukasiewicza, którzy będą uczestniczyć w Warsztatach w formie stacjonarnej   
(w obiekcie zlokalizowanym w granicach administracyjnych Warszawy) od daty zawarcia umowy do 01.10.2021 r. przez 12 dni roboczych (poniedziałek-piątek):

* 1. Organizacji strefy cateringu w formie bufetowej podczas przerw kawowych:
     1. dla maksymalnie 20 osób;
     2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania stolików koktajlowych   
        (6 szt.) stołów kwadratowych (4 szt.) wraz z potrzebnym sprzętem i całą zastawą stołową, wraz z obsługą kelnerską.
     3. Wykonawca przygotuje i przekaże Zamawiającemu do akceptacji na 2 dni przed planowaną datą wydarzenia menu (obejmujące zarówno propozycje mięsne oraz wegetariańskie) składające się z: kanapek, mini wrapów, ciast, owoców, kawy z expressu/perkolatora, herbaty, mleka, cukru, cytryny, wody, soków.
  2. Organizacji lunchu w formie szwedzkiego stołu do 20 osób.
     1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania lunch’u, z obsługą kelnerską,
     2. Miejsce lunch’u to specjalnie wydzielona strefa, w której możliwe jest prowadzenie rozmów bez ingerencji osób postronnych. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania stolików koktajlowych (6 szt.) stołów kwadratowych (6 szt.) wraz z potrzebnym sprzętem i całą zastawą stołową.
     3. Wykonawca przygotuje i przekaże Zamawiającemu do akceptacji menu na 2 dni przed planowaną datą wydarzenia, obejmujące zarówno propozycje mięsne i wegetariańskie, składające się z: zupy, dania głównego, deseru, napojów.
     4. Wykonawca na podstawie wyboru Zamawiającego, przygotuje kartonik   
        z opisem dań, przy każdym posiłku, wraz z wskazaniem, czy dana potrawa jest mięsna lub wegetariańska.
  3. Przygotowanie i serwowanie posiłków zgodnie z harmonogramem:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Godzina** | **Usługa** | **Liczba osób** |
| Do 12 dni roboczych w terminie od daty zawarcia umowy do 01.10.2021 | Cały dzień; 8:30 – 16:00 | Przerwa kawowa | Do 20 |
| 12:00 – 13:00 | Lunch | Do 20 |

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

Zamawiający dopuszcza ostateczną liczbę uczestników wydarzenia większą   
o maksymalnie 10%. Zamawiający poda ostateczną liczbę uczestników na 2 dni przed planowaną datą wydarzenia dla każdej z w/w pozycji. Zamawiający poniesie koszt usług odpowiednio do liczby osób zgłoszonych Wykonawcy.

* 1. Menu cateringu przerw kawowych oraz lunchu powinno uwzględniać następujące założenia:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Termin wykonania usługi** | **Usługa** | **Menu** | **Gramatury, liczba porcji** |
| **Do 12 dni roboczych w terminie od daty zawarcia umowy do 01.10.2021** | **Przerwa kawowa** ciągła, uzupełniana na bieżąco, w godzinach 8.30-16.00; zgodnie z programem | Kawa świeżo parzona z perkolatora i/lub z ekspresu do kawy | Bez limitów |
| Herbata (czarna, zielona, owocowa, ziołowa, do wyboru) | Bez limitów |
| Woda mineralna (gazowana, niegazowana) w szklanych butelkach lub karafkach | Bez limitów |
| Soki owocowe (np. jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy) | 0.5 l/osobę |
| Dodatki (cukier, słodzik, śmietanka, mleczko, cytryna) | Bez limitów |
| 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. | 3 szt./osobę |
| Mini wrapy- jako nadzienia nie dopuszcza się wyrobów seropodobnych | 3 szt./osobę |
| Ciasta- np. miniszarlotka, miniserniczki, rogaliki kruche. Nie dopuszcza się serwowania wyrobów zawierających tłuszcze trans. | 3 szt./osobę |
| Owoce – sezonowe, świeże owoce, wyfiletowane | 200 g/osobę |
| **Lunch** | Zupa wegetariańska | 200 ml/osobę |
| Danie główne do wyboru tj. danie mięsne  oraz wegetariańskie | 1.5 porcji na osobę |
| 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 do zupy i masło ziołowe | Bez limitów |
|
| · Kawa świeżo parzona z perkolatora i/lub ekspresu do kawy | 200 ml/osobę |
| · Herbata (czarna, zielona, owocowa, ziołowa, do wyboru) | 200 ml/osobę |
| · Woda mineralna (gazowana, niegazowana) w szklanych butelkach lub karafkach | 200 ml/osobę |
| · Soki owocowe (np. jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy) | 200 ml/osobę |
| · Dodatki (cukier, słodzik, mleko, cytryna) | Bez limitów |
| Deser np.  Szarlotka, sernik | 1 porcja na osobę, każda porcja po 100 g |

* 1. Dodatkowe wymagania:

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

* serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów/obrusy, zastawa porcelanowa i szklana),
* butelkowaną wodę gazowaną i niegazowaną (o pojemności 500 ml) trakcie trwania wydarzenia dla 1 osoby (2 sztuki na osobę),
* przerwy kawowe zlokalizowane w pobliżu sali konferencyjnej.
  1. W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:
* terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z programem,
* 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 warsztatów,
* 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.