

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia
na wykonanie usługi:
kompleksowa realizacja zadania pn. „Kongres Gospodarczy Lubuskie 2018”**

realizowanej w ramach projektu pn. „Promocja gospodarcza województwa lubuskiego poprzez organizację i udział w krajowych i zagranicznych wydarzeniach gospodarczych” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Lubuskie 2020, Działanie 1.4. Promocja regionu i umiędzynarodowienie sektora MŚP, Poddziałanie 1.4.1. Promocja regionu i umiędzynarodowienie sektora MŚP – projekty realizowane poza formułą ZIT.

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa realizacja zadania pod względem merytorycznym i technicznym Kongresu Gospodarczego Lubuskie 2018 (zwanego dalej Kongresem) wraz z wydarzeniem towarzyszącym - Targami „Zdrowie i jakość życia” (zwanym dalej Targami).

Miejsce i termin organizacji Kongresu:

- 12-13.X.2018 r. - Lubuski Ośrodek Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych w Kalsku (LOIWA) i
- 12 X 2018 r. - Lubuskie Centrum Winiarstwa w Zaborze (LCW);

Zamawiający oświadcza, że na terenie w/w miejsc w dniu 12 X 2018 r. będzie dysponował:

- a) salą wykładową oraz pozostałymi pomieszczeniami/miejscem niezbędnymi do realizacji Kongresu m.in.: do organizacji poczęstunku kawowego oraz lunchu, organizacji szatni oraz recepcji.
- b) bezpłatnymi miejscami parkingowymi.

Zamawiający oświadcza, że na terenie w/w miejsc w dniu 13 X 2018 r. będzie dysponował:

- a) terenem o powierzchni 4 ha.

Koszt wynajęcia w/w terenu, pomieszczeń i miejsc parkingowych leży po stronie Zamawiającego.

Na przedmiot zamówienia składają się następujące zadania:

I. Zadania podczas Kongresu w dniu 12 października 2018 r.

Wykonawca będzie odpowiedzialny za całokształt prac związanych z przygotowaniem, obsługą i zorganizowaniem Kongresu w tym:

1. Miejsce organizacji Kongresu: Lubuski Ośrodek Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych w Kalsku (LOIWA) i Lubuskie Centrum Winiarstwa w Zaborze (LCW);
2. Przygotowanie programu Kongresu z podziałem na dwa panele tematyczne w każdym z miejsc; proponowana tematyka obejmuje: *Współczesne wyzwania producentów żywności, Nowoczesne trendy w produkcji żywności, Winiarstwo sposobem na biznes*. Sugerowany program stanowi Załącznik nr 2 do niniejszego Opisu.
3. Wykonawca zapewni minimum 100 uczestników wykładów w LOIWA i 50 uczestników warsztatów w LCW. Wykonawca przygotowuje drukowane listy obecności do rejestracji uczestników, które wraz z podpisanymi uczestników zostaną przekazane Zamawiającemu po zakończeniu Kongresu.

4. Wykonawca zapewni nagłośnienie sal oraz odpowiednią liczbę mikrofonów dla uczestników poszczególnych paneli oraz dla publiczności w celu włączania się w dyskusję widowni. Wykonawca zapewni również przestrzeń dla panelistów i moderatora (stół wraz z krzesłami lub fotele); miejsce to powinno zostać oznakowane zgodnie layoutem Kongresu. Dla każdego uczestnika panelu powinna zostać zapewniona woda.
5. Wykonawca zapewni dwóch moderatorów Kongresu - osoby czuwające nad prawidłowym i płynnym przebiegiem Kongresu; jednego w LOIWA i jednego w LCW. Wykonawca ma obowiązek przedstawić przynajmniej 3 propozycję moderatorów Zamawiającemu w terminie 10 dni od podpisania Umowy. Zamawiający zaakceptuje jedną z nich. Każdy z moderatorów powinien być zaznajomiony z branżą spożywczą i około spożywczą oraz winiarską i posiadać przynajmniej 3-letnie doświadczenie w wystąpieniach publicznych (np. praca jako dziennikarz, praca ze studentami na uczelniach wyższych itp.). W ramach tej usługi Wykonawca zapewni dodatkowo moderatorowi (wedle jego potrzeb) transport, noclegi i pełne wyżywienie.
6. Zarys programu oraz proponowanych panelistów (od 4 do 7 specjalistów na panel) Wykonawca przedstawi w terminie 10 dni roboczych od dnia podpisania umowy. Paneliści powinni być ekspertami w dziedzinach związanych z tematyką Kongresu obejmujących takie zagadnienia jak: *HACCP, GMP i GHP, kontrole, ustawodawstwo produkcji winiarskiej, trendy w produkcji żywności i wina, rynek winiarski, rynek żywności, produkcja żywności, zdrowie i jakość życia*. Propozycja Wykonawcy zostanie zatwierdzona lub Zamawiający przedstawi zmiany w przeciągu 5 dni roboczych od dostarczenia jej Zamawiającemu; zmiany Wykonawca wprowadzi niezwłocznie po ich przesłaniu. Ostateczną tematykę oraz prelegentów Wykonawca przedstawi na 14 dni kalendarzowych przed datą rozpoczęcia Kongresu. W ramach tej usługi Wykonawca zapewni wszystkim panelistom noclegi w hotelach o standardzie przynajmniej 3 gwiazdek (w razie braku miejsc Wykonawca ma obowiązek ten standard podnieść do 4 gwiazdek), transport i pełne wyżywienie. Wykonawca zapewnia również wynagrodzenia dla panelistów.
7. Wykonawca zapewni udział w panelu otwarcia Kongresu i możliwość wystąpienia przedstawicielowi Zarządu Województwa Lubuskiego podczas sesji inauguracyjnej.
8. Wykonawca zapewni obsługę recepcji Kongresu przez przynajmniej 3 osoby (rejestracja gości, wydawania identyfikatorów, materiałów kongresowych) w miejscu odbywania się wydarzenia oraz szatni.
9. Wykonawca zapewni branżowych lokalnych i ogólnopolskich patronów medialnych i merytorycznych, przynajmniej trzech.
10. Wykonawca udostępni miejsca wystawiennicze w miejscach organizacji Kongresu o powierzchni min. 2 m² każde; Zamawiający dopuszcza możliwość udostępnienia przez Wykonawcę miejsca wystawienniczego innym podmiotom.
11. Wykonawca umieści roll-upy promocyjne z logotypem Województwa Lubuskiego w miejscach organizacji kongresu; roll-upy dostarcza Zamawiający. Wykonawca zapewni branding sali - podczas obrad Kongresu - zamieszczenie logotypów promocyjnych Województwa Lubuskiego.
12. Wykonawca zamieści logotyp promocyjny Zamawiającego i informację o Województwie Lubuskim we wszystkich relacjach medialnych z wydarzenia na stronach internetowych Wykonawcy.
13. Wykonawca zapewni wysyłkę zaproszeń na Kongres w ilości 1 500 sztuk (w formacie DL).

14. Wykonawca przygotowuje zestawy kongresowe składające się z gotowych materiałów dostarczonych przez Zamawiającego w ilości sztuk równej ilości zarejestrowanych uczestników Kongresu + 30 szt. rezerwowych, tj.:
 - torba w formacie A4,
 - smycz,
 - długopis,
 - katalog / publikacja,
 - notes,
 - identyfikator.
15. Wykonawca umieści balon reklamowy przed budynkiem w LOIWA w którym odbywają się sesje tematyczne; balon reklamowy dostarcza Zamawiający.
16. Wykonawca zapewni catering podczas Kongresu wg specyfikacji zawartej w Załączniku nr 1. Bufet kawowy będzie dostępny od godziny 9:00 przez cały czas trwania Kongresu, a bufet obiadowy będzie dostępny w przerwie pomiędzy panelami w godzinach 12:30 – 13:30. UWAGA: wszystkie dania muszą być opisane na bilecikach.
17. Wykonawca zapewni Koordynatora Przedsięwzięcia*, obsługę techniczną i organizacyjną oraz porządkową Kongresu; Wykonawca zapewni stały nadzór nad przebiegiem Kongresu oraz serwisem sprząającym.
18. Wykonawca przygotowuje i przekazuje protokół odbioru po zakończeniu Kongresu wraz z relacją zdjęciową, listami obecności, prezentacjami multimedialnymi prelegentów (jeżeli będą prezentowane).
19. Wykonawca zapewni oznakowanie paneli (przed salą wykładową musi się znaleźć informacja o programie, nazwiska paneliistów), kierunkowskazy do toalet. Wszystkie oznakowania muszą być estetycznie wykonane i wyeksponowane z godnie z księgą znaku Kongresu.

II. Zadania podczas Kongresu w dniu 13 października 2018 r. – organizacja Targów „Zdrowie i jakość życia”

Wykonawca będzie odpowiedzialny za całokształt prac związanych z przygotowaniem, obsługą i zorganizowaniem Targów w tym:

1. Miejsce organizacji Targów: Lubuski Ośrodek Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych w Kalsku.
2. Termin organizacji targów: 13 października 2018 r.; w godzinach od 11:00 do 16:00.
3. W ramach Umowy Wykonawca zapewnia montaż stoisk handlowych, gastronomicznych i innych elementów zagospodarowania terenu, w tym sceny najpóźniej do godz. 10:00 w dniu 13 października 2018 r. Wykonawca odpowiada również za demontaż elementów po zakończeniu Targów.
4. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z organizacją oraz kompleksową obsługą Targów na terenie LOIWA zarezerwowanym uprzednio przez Zamawiającego.
5. Wykonawca na 14 dni kalendarzowych przed planowaną datą rozpoczęcia Targów dostarczy Zamawiającemu listę potwierdzonych wystawców oraz plan sytuacyjny Targów zawierający lokalizację „stref” i wystawców.
6. Wykonawca zapewni właściwe oznakowanie terenu targów (m.in. strefy, scena, toalety). Oznakowanie musi być estetycznie i trwale wykonane zgodnie z księgą znaku Kongresu.

7. Wykonawca zapewni wyżywienie dla Zamawiającego dla 25 osób wg załącznika nr 1.
8. Wykonawca umieści balon reklamowy we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na terenie targów; balon reklamowy dostarcza Zamawiający.
9. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie:
 - a) zorganizowanie Targów z zachowaniem obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa, w tym uzyskania zezwoleń właściwych organów w przedmiocie organizacji Targów;
 - b) przygotowanie scenariusza Targów. Szczegółowy scenariusz wydarzenia Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającemu w terminie 10 dni roboczych od dnia podpisania umowy. W scenariuszu Wykonawca zawrze propozycje wszystkich atrakcji, w tym występ gwiazdy "zdrowy tryb życia", zorganizowanie w przerwach pomiędzy występami gwiazdy krótkich wywiadów, konkursów, zabaw i gier dla uczestników Targów. Cały program oraz występująca gwiazda muszą reprezentować filozofię zdrowego trybu życia i zdrowej żywności. Wydarzenie ma na celu promowanie jakości życia poprzez aktywność fizyczną, zdrowe odżywianie, work – life balance, slow life, slow food, produkty regionalne. UWAGA: gwiazda powinna być osobą rozpoznawalną w Polsce. Zamawiający w przeciągu 5 dni zaakceptuje proponowany program lub zaproponuje zmiany, które Wykonawca niezwłocznie wprowadzi. Program ramowy Targów stanowi załącznik nr 3;
 - c) zorganizowanie strefy gastronomicznej, w tym festiwalu food trucków, giełdy zdrowej żywności, produktów regionalnych. Wykonawca zapewni przynajmniej 20 wystawców, którzy podlegają akceptacji Zamawiającego;
 - d) zorganizowanie strefy dla dzieci, obejmującej urządzenia, zabawki oraz program animacyjny - proponowani wystawcy wymagają akceptacji Zamawiającego;
 - e) zorganizowanie strefy medycznej, Punktu Pomocy Medycznej, możliwość skorzystania z porad lekarskich - proponowani wystawcy wymagają akceptacji Zamawiającego;
 - f) zorganizowanie strefy zdrowego trybu życia - proponowani wystawcy wymagają akceptacji Zamawiającego;
 - g) przygotowanie regulaminu Targów, opisującego sposób zgłoszenia i warunki udziału Wystawców w Targach;
 - h) zapewnienie Koordynatora Przedsięwzięcia*;
 - i) zapewnienie co najmniej jednego moderatora. Wymagania: osoba posługująca się poprawną polszczyzną, najlepiej dziennikarz radiowy lub telewizyjny, znający tematykę ochrony zdrowia i promocji zdrowego stylu życia, posiadający bogate doświadczenie w prowadzeniu konferencji, spotkań z udziałem publiczności. Wykonawca przedstawi propozycję 3 moderatorów (wraz z CV) do akceptacji Zamawiającego w terminie 3 dni od podpisania umowy. Do zadań moderatora będzie należało m.in.: prowadzenie wydarzenia w godzinach 11.00-16.00, w tym prowadzenie uroczystego otwarcia i briefingu prasowego, informowanie o idei wydarzenia, organizatorze (Samorząd Województwa) i podejmowanych przez niego działaniach na rzecz ochrony i promocji zdrowia i zdrowego stylu życia; przeprowadzanie konkursów opracowanych przez Wykonawcę w porozumieniu z Zamawiającym; komentowanie wydarzeń; informowanie o

możliwościach przeprowadzenia badań (punkty medyczne) i skorzystania z porad lekarskich, itp.;

- j) zapewnienie banerów targowych zgodnie z layoutem dostarczonym przez Zamawiającego w ilości przynajmniej 10 sztuk (wymiary: minimum 2 m x 5 m, oczkowane, materiał PCV). Banery muszą zostać umieszczone w widocznych miejscach podczas trwania targów; przynajmniej 2 na wjeździe i 8 na terenie Targów. Banery będą stanowiły tzw. branding wydarzenia;
- k) zapewnienie odpowiedniej ilości stoisk handlowych wraz z montażem, demontażem, transportem i obsługą serwisową;
- l) zapewnienie profesjonalnej sceny o wymiarach: wysokość podestu min. 0,5 metra; wysokość namiotu od podestu w najniższym punkcie 2,5 metra; wysokość namiotu w szczycie od podestu 3,5 metra. Scena musi posiadać możliwość montażu ścian bocznych chroniących przed deszczem i wiatrem. Wymiary podstawy sceny minimum 6x6 metrów. Scena musi być wyposażona w schody, umożliwiające bezpieczne na nią wejście;
- m) zapewnienie profesjonalnego oświetlenia sceny, m.in. konsola DMX, lampy PAR, lampy typu głowy ruchome, oprawy świetlne typu spot, wash i beam o zróżnicowanej mocy i funkcjach;
- n) zapewnienie systemu nagłośnienia na terenie Targów o parametrach odpowiednich do miejsca imprezy, zapewniającego równomierne pokrycie terenu dźwiękiem; Moc aparatury należy dopasować do wielkości pleneru na którym zostanie zgromadzona publiczność (uczestnicy Targów). Zestaw powinien być wolny od szumów i przydźwięków (np. pochodzących od oświetlenia) oraz w pełni sprawny, uziemiony i zabezpieczony przed deszczem. Wykonawca wykona niezbędne próby sprzętu i urządzeń nie później niż na 1 godzinę przed rozpoczęciem Przedsięwzięcia, w obecności przedstawicieli Zamawiającego;
- o) zapewnienie obsługi techniki scenicznej, w tym operatorów dźwięku i światła;
- p) zapewnienie stacjonarnego Punktu Pomocy Medycznej obsługiwanego przez średni personel medyczny (Wykonawca zadba o punkt pierwszej pomocy medycznej na potrzeby uczestników Targów, w miejscu dostępnym i widocznym);
- q) zapewnienie wraz z serwisem odpowiedniej ilości (adekwatnej do wielkości imprezy) koszy i pojemników dla wystawców oraz serwisu sprzątającego do bieżącego sprzątania terenu Targów;
- r) zapewnienie całodziennej ochrony mienia i osób przebywających na terenie Targów, od momentu rozpoczęcia montażu elementów sceny do momentu zakończenia demontażu wszystkich elementów funkcjonowania przedsięwzięcia i zakończenia Targów;
- s) zapewnienie wyodrębnionego miejsca, które będzie służyło jako garderoby dla gwiazd wydarzenia oraz dla pracowników i ochrony;
- t) zapewnienie toalet przenośnych wraz z serwisem dla uczestników Targów oraz dla wystawców i organizatorów w ilości odpowiedniej do wielkości imprezy. UWAGA: Wykonawca zapewni także toalety dla niepełnosprawnych;

- u) zapewnienie obsługi wydarzenia przez co najmniej cztery hostessy/hostów. Zadaniem hostess/hostów będzie m.in. informowanie o bieżących działaniach podejmowanych w ramach realizacji akcji, pomoc odwiedzającym Targi (kierowanie do punktów medycznych, udzielanie informacji na temat wydarzeń, wskazywanie WC). Ponadto, do obowiązków hostess/hostów należeć będzie: kontrolowanie czystości na terenie miejsca Targów i natychmiastowe zgłaszanie Wykonawcy wszelkich usterek, jakie mogą pojawić się w trakcie tego wydarzenia. Hostessy muszą być wyposażone w telefon komórkowy;
- v) współpraca z LOIWA w zakresie udostępnienia przyłączy energetycznych dla wystawców i techniki scenicznej;
- w) pozostawienie terenu w stanie niepogorszonym oraz uporządkowanym w terminie do 2 dni od zakończenia Targów;
- x) opłacenie licencji ZAIKS, jeżeli będzie taka potrzeba;
- y) ubezpieczenie Wydarzenia;

10. Wykonawca przygotowuje i przekazuje protokół odbioru po zakończeniu Targów wraz z końcowym scenariuszem Targów, planem sytuacyjnym oraz listą wystawców.

***KOORDYNATOR PRZEDSIĘWZIĘCIA – Kongresu i Targów**

Wykonawca wyznaczy koordynatora, bezpośrednio odpowiedzialnego za obsługę, kontakty i koordynację organizacji wszystkich wydarzeń, zarządzającego zespołem osób zaangażowanych w ich realizację, sprawującego nadzór na całością przebiegu działań.

Koordinator na czas trwania realizacji Przedsięwzięcia dysponować będzie telefonem komórkowym z numerem dostępnym dla Zamawiającego. Koordynator powinien posiadać niezbędne doświadczenie przy realizacji podobnych przedsięwzięć i być dostępny dla Zamawiającego przez cały czas funkcjonowania Wydarzenia.

UWAGA:

Koordinator musi posiadać doświadczenie w organizacji min. 3 kongresów/ konferencji/ forów/ seminariów (zwanych dalej wydarzeniami) o tematyce gospodarczej, z udziałem przynajmniej 40 gości.

ROZLICZENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Po zakończeniu realizacji Konferencji oraz Targów, Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia protokołu odbioru, do którego dołączone będą m.in.:

- ostateczny program Konferencji,
- ostateczny scenariusz Targów,
- listy obecności uczestników Konferencji,
- listy wystawców Targów
- plan sytuacyjny Targów z zaznaczonymi wystawcami,
- dokumentacja zdjęciowa,
- prezentacje multimedialne prelegentów Konferencji (jeżeli takowe będą prezentowane).

Specyfikacja usługi cateringowej podczas Kongresu

- a) **Serwis kawowy – (max. 150 osób – LOIIWA; max. 70 osób - LCW - 1 dzień; 25 osób – LOIIWA, 2 dzień)**

UWAGA: Ostateczna liczba posiłków zostanie ustalona według zgłoszeń uczestników. Na tej podstawie Wykonawca przygotowuje w rezerwie 25% więcej porcji niż zgłoszeń.

Wykonawca zapewni:

- wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej (tzn. obrusy materiałowe, serwetki, serwis do kawy i herbaty ceramiczny lub porcelanowy, sztucze platerowe, talerzyki do ciasta, szklanki do zimnych napojów, w ilości o 50% większej niż ilość uczestników);
- obsługę cateringu (niezbędny personel)

menu:

- **kawa** powinna być podawana w samowarze lub zaparzona w dzbankach/samowarze – 300 ml/os.,
- **herbata** zawsze: „czarna”, „zielona” oraz różne rodzaje „owocowa”, woda (wrzątek) do herbaty powinna być podawana w samowarze lub w dzbankach – 200 ml/os.,
- **cukier** w saszetkach – 10 g/os.,
- **mleko** 3,2 % podawane w dzbankach lub małe śmietanki 10% Fett – 20 g/os.,
- **cytryna** świeża, pokrojona – 1 plaster/os. (podawana na talerzykach),
- **woda** – 200 ml/os., (gazowana i niegazowana w butelkach plastikowych 0,5 l i szklanych 0,25 l),
- **ciasto** – po 50 g/os. (2 rodzaje: sernik i ciasto typu dyniowe lub marchewkowe z bakaliami),
- **owoce** – 300 g/os. (3 rodzaje w tym krajowe owoce sezonowe oraz owoce południowe, preferowane: banany, mandarynki, jabłka, winogrona, kiwi). Owoce nie mogą być zgniłe.

- b) **Bufet typu lunch – (max. 150 osób – LOIIWA; max. 70 osób - LCW - 1 dzień; 25 osób – LOIIWA, 2 dzień)**

UWAGA: Ostateczna liczba posiłków zostanie ustalona według zgłoszeń uczestników. Na tej podstawie Wykonawca przygotowuje w rezerwie 25% więcej porcji niż zgłoszeń.

Wykonawca zapewni:

- wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej (tzn. stoły koktajlowe cateringowe, obrusy materiałowe, serwetki, serwis obiadowy, serwis do kawy i herbaty ceramiczny lub porcelanowy, sztucze platerowe, talerzyki do ciasta, szklanki do zimnych napojów, kieliszki do wina, salaterki do sałatek - w ilości o 50% większej niż ilość uczestników),
- obsługę cateringu (niezbędny personel),
- wyposażenie w podgrzewane pojemniki typu bemar do serwowania posiłków „na gorąco”.

menu:

- **kawa** powinna być podawana w samowarze lub zaparzona w dzbankach/samowarze – 300 ml/os.
- **herbata** (zawsze: „czarna”, „zielona” oraz różne rodzaje „owocowa”), woda (wrzątek) do herbaty powinna być podawana w samowarze lub w dzbankach – 200 ml/os.
- **cukier** w saszetkach – 10g/os.,
- **mleko** 3,2 % podawane w dzbankach lub małe śmietanki 10% Fett – 20 g/os.
- **cytryna** świeża, pokrojona – 1 plaster/os. (podawana na talerzykach),
- **soki owocowe 100%** – po 150 ml/os. (wyłączając nektar i napój) (2 rodzaje: preferowane: jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka, podawane w szklanych dzbankach),
- **woda** – 200 ml/os. (gazowana i niegazowana w butelkach plastikowych 0,5 l i szklanych 0,25 l),
- **ciasto** – po 50 g/os. (2 rodzaje: sernik i ciasto typu dyniowe lub marchewkowe z bakaliami).
- **owoce** – 300 g/os. (3 rodzaje w tym krajowe owoce sezonowe oraz owoce południowe: banany, mandarynki, jabłka, winogrona, kiwi). Owoce nie mogą być zgniłe.
- **1 rodzaj zupy/krem** – 200 g/os. (typu: zupa/krem z warzyw sezonowych, np. krem z dyni, krem z pomidorów, krem grzybowy, krem z pieczonych buraków z ziołowymi grzankami, itp.).
- **1 rodzaj mięsa** – 150 g/os. (typu schab w sosie chrzanowym, polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, fileć drobiowy w potrawce z warzyw, itp.),
- **1 rodzaj ryby** typu: łosoś np. w sosie cytrynowym – bez panierki 100 g/os. lub ryba pieczona bez panierki 100 g/os.,
- **ziemniaki** gotowane z koperkiem lub pieczone, talarki – 100 g/os.,
- **ryż biały, brązowy lub kasza** – 100 g/os.,
- **1 sałatka wegetariańska** z brokułów z serem feta, kukurydzą, płatkami migdałowymi i sosem jogurtowym. itp. – 100 g/os.,
- **1 sałatka z dodatkiem kurczaka lub ryby, np.** sałatka cesar z kurczakiem, sałatą rzymską, pomidorkami koktajlowymi, grzankami i sosem Worcester lub mix sałat z plastrami wędzonego łososia z serem pleśniowym, oliwkami, czerwoną cebulą 100g/os.
- **2 rodzaje pieczywa** (2 rodzaje: małe bułeczki, białe i wieloziarniste – po 2 szt./os.),
- **2 rodzaje pieczywa** (2 rodzaje: biały, wieloziarnisty – po 3 kromki/os.),
- **Mix surówek - przynajmniej trzy rodzaje,**
- **deska wędlin tradycyjnych z uwzględnieniem wyrobów długodojrzewających** – po 50 g/os.),
- **deska serów długodojrzewających kozich i krowich** – po 50 g/os.,

- **dodatki:** typu warzywa gotowane, brokuły, fasolka szparagowa, kalafior itd., Bruschetta, pomidory z mozzarełą i bazylią – ok.100 g/os.

Wymagania/uwagi:

- Wykonawca musi zapewnić dania dla alergików czyli bezglutenowe, bez laktozy i dla wegan.
- **herbata** – każda sztuka herbaty pakowana w oddzielną „kopertę”, herbata ze sznureczkiem.
- **woda** – woda określona w poszczególnych kategoriach powinna być wodą mineralną, a nie źródlaną. Woda w butelkach plastikowych i szklanych, powinna posiadać właściwości/opis: naturalna woda mineralna, woda niegazowana i gazowana.
- **soki** – soki powinny zawierać informację na opakowaniach – „bez dodatku cukru”.
- **sałatki** – **Zamawiający** zastrzega sobie podawanie sałatek w wydzielonych oddzielnych przezroczystych szklanych miseczkach z przeznaczeniem dla jednej osoby, którą można wziąć do ręki.

Sugerowany program - KONGRES GOSPODARCZY LUBUSKIE 2018**Dzień I – 12 października 2018 (piątek)**

	Lubuski Ośrodek Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych w Kalsku	Lubuskie Centrum Winiarstwa w Zaborze
11.00-12.30	Współczesne wyzwania producentów żywności <ul style="list-style-type: none"> • Czy HACCP, GMP i GHP są rzeczywiście potrzebne? • Co zrobić, żeby zmniejszyć „papierologię”? • Czy branża branży nie równa? Kto ma lepiej a kto gorzej? • Kto może przyjść i nas skontrolować? 	Winiarstwo sposobem na biznes <ul style="list-style-type: none"> • Od winnicy do winiarni. • Ustawodawstwo dotyczące produkcji winiarskiej. • Wino formą inwestycji – ile to kosztuje? Ile można zarobić? • Kaprysy konsumentów, czyli winne preferencje. • Polscy producenci wina – biznes na polskich winach.
12.30-13.00	Hol budynku Lunch	Hol budynku Lunch
13.00-14.30	Nowoczesne trendy w produkcji żywności <ul style="list-style-type: none"> • Czy społeczeństwo potrzebuje zmian? Jakie są nowoczesne trendy w produkcji żywności? • Czy wprowadzenie zmian przynosi zyski czy powoduje straty dla producenta? • Kto wyznacza aktualne trendy i dlaczego? Co jest miarą sukcesu w tym aspekcie? • Co w tym przypadku oznacza idea „Just in time”? 	Współczesne trendy winiarskie <ul style="list-style-type: none"> • Systemy fermentacyjne stosowane we współczesnym winiarstwie. • Współczesne trendy w winiarstwie. • Zdrowie w kieliszku czerwonego wina. • Niechlubne tajemnice wina.

Dzień II – 13 października 2018 (sobota)

Targi „Zdrowie i jakość życia” - Gięda Zdrowia

Lubuski Ośrodek Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych w Kalsku

Targi „Zdrowie i jakość życia” - Gięda Zdrowia to promocja zdrowego stylu życia i zdrowej diety. Podczas Targów odbędą się prezentacje i degustacje: produktów tradycyjnych i regionalnych, żywności pochodzącej z upraw ekologicznych, wysokiej jakości miodów, wina, ekologicznych wyrobów mięsnych i wędlin, nabiału, kosmetyków naturalnych oraz produktów diety wegańskiej, wegetariańskiej, bezglutenowej. Odwiedzający będą mogli skorzystać z licznych degustacji oraz porad dietetyków. Na strefie sportowej będzie można skonsultować się z trenerami personalnymi i skorzystać z „minisiłowni”. Warsztaty sportowe poprowadzi znana ekspertka fitness, a dla najmłodszych przygotowana będzie strefa zabawy i sportu.

Wstępny ramowy scenariusz Targów „Zdrowie i jakość życia” - Giełda Zdrowia

Początek godz. 11.00 - powitanie gości - uczestników Targów

Godz. 11.10 - zaproszenie do udziału w poszczególnych wydarzeniach i atrakcjach

Godz. 11.15 – BRIEFING DLA DZIENNIKARZY

(od 11.00 czynne: punkty medyczne, strefa zdrowego trybu życia, strefa dzieci, strefa gastronomiczna)

Godz. 11.00 -16.00 Występy gwiazdy „zdrowy tryb życia”

Godz. 11.00 -16.00 w przerwach: pokazy z rodzaju „zdrowy tryb życia” (np. szkoły tańca, fitness, itp.)
wywiady, konkursy, zabawy i gry dla uczestników Targów

Godz. 16.00 Zakończenie Targów, podsumowanie, podziękowanie gościom

**OSTATECZNĄ WERSJĘ SCENARIUSZA USTALA
WYKONAWCA Z ZAMAWIAJĄCYM**

PLAN SYTUACYJNY LOIWA



Źródło: Google Maps