KONCEPCJA IMPREZY

Zaproponowanie oficjalnej nazwy branżowych targów IT/ICT
.....wpisz nazwę.....

wskazanie terminu targów z konferencją towarzyszącą
.....wpisz datę.....

określenie tematu wiodącego targów zgodnego ze strategią Miasta Lublin, w tym ze Strategią Rozwoju Miasta Lublin 2020
.....wpisz temat oraz odniesienie do strategii.....

opracowanie szczegółowego zakresu tematycznego targów i konferencji towarzyszącej
.....wpisz zakres tematyczny targów i konferencji.....

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA OBEJMUJE:

1 Organizację targów:

1.1 Zorganizowanie jednodniowych targów wraz z konferencją z bankietem i spotkaniami B2B.
.....wpisz zakres.....

1.2 Zapewnienie zabudowy stoisk i usług technicznych dla wystawców (wykonanie zabudowy stoisk wystawienniczych wraz z wyposażeniem (przyłącze elektryczne, wykładzina, oświetlenie, stolik lub lada, krzesła, wieszak)
.....wpisz zakres zabudowy i wyposażenia.....

1.3 Liczba wystawców krajowych: nie mniej niż 65
.....wpisz liczbę.....

1.4 liczba stoisk min. 65 stoisk o powierzchni min. 8 m. kw. z wyposażeniem oraz wykonanie wspólnego stoiska projektu ,,Promocja głównych osi rozwoju regionu lubelskiego na przykładzie współpracy miast Lublin i Puławy" o powierzchni min. 80 m. kw. z niestandardową zabudową o podwyższonej jakości (wykładzina, meble designerskie, sprzęt audiowizualny, zaplecze socjalne, przyłącze wod.-kan., naczynia, kwiaty, internet)
.....wpisz liczbę stoisk, powierzchnię oraz wyposażenie.....

1.5 Udział wystawców zagranicznych: minimum 5 w tym min. 1 z kraju UE/EOG i min. 1 spoza UE/EOG

.....wpisz liczbę oraz kraj.....

1.6 Liczba zwiedzających: nie mniej niż 300 osób
.....wpisz liczbę.....

2 Informacja o obiekcie:

2.1 Zapewnienie miejsca organizacji imprezy w obiekcie położonym w granicach administracyjnych Miasta Lublin przystosowanym do organizacji targów i konferencji o powierzchni nie mniejszej niż 1500 m2, z parkingiem na 200 samochodów, salą konferencyjną w obiekcie na 150 osób wyposażoną w klimatyzację, nagłośnienie i projektor multimedialny, zapleczem sanitarnym (toalety) oraz szatniami z obsługą na 300 osób.
.....wpisz nazwę i adres obiektu wraz z funkcjonalnościami (powierzchnią, parkingiem, opisem sali konferencyjnej).....

2.2 przestrzeń wystawiennicza bez podziałów, na jednym poziomie umożliwiająca doprowadzanie do każdego stoiska zasilania w energię elektryczną
..... opisz funkcje i możliwości.....

2.3 miejsce na zorganizowanie recepcji wystawców i zwiedzających – wyposażone w lady/stoły, krzesła, komputer i zaplecze dla obsługi
..... opisz funkcje i możliwości.....

2.4 przestrzeń do zorganizowania bankietu
..... opisz funkcje i możliwości.....

2.5 przestrzeń dodatkowa na stoliki/stoły do spotkań B2B, wyposażona we flipcharty, whiteboardy
..... opisz funkcje i możliwości.....

2.6 zaplecze sanitarne (toalety damskie i męskie oraz minimum jedna toaleta przystosowana dla potrzeb osób niepełnosprawnych
..... opisz funkcje i możliwości.....

2.7 zewnętrzne oznakowanie obiektu informacją o imprezie, obejmujące co najmniej jeden nośnik zewnętrzny o wymiarach min. 2x3 m oraz jeden banner/siatka na budynku organizacji imprezy o powierzchni min. 12 m kw.
..... opisz zakres.....

3 Przeprowadzenie kampanii promocyjnej, polegającej co najmniej na:

3.1 stworzeniu kreacji marketingowej (identyfikacji wizualnej)

..... opisz zakres.....

3.2 stworzenie filmu dokumentującego imprezę oraz promującego Lublin jako ważny ośrodek IT
..... opisz zakres tematyczny, długość filmu.....

3.3 promocji internetowej w min. postaci responsywnej strony www
..... opisz zakres.....

3.4 promocji w prasie lokalnej i ogólnopolskiej, w tym emisja informacji o targach w min jednej prasie branżowej
..... opisz zakres promocji w prasie lokalnej, ogólnopolskiej i branżowej.....

3.5 zapewnienie patronatów honorowych i branżowych
..... opisz zakres.....

3.6 zapewnienie patronatów mediów: prasa, radio, tv
..... opisz patronaty prasowy, radiowy i telewizyjny.....

3.7 kampania w social media, min. 2 portale oraz stworzenie wydarzenia angażującego odbiorców w imprezę w skali międzynarodowej.
..... opisz zakres.....

3.8 zapewnienie kampanii outdoorowej na terenie Miasta Lublina w tym min. 10 billboardów
..... opisz zakres kampanii oraz ilość billboardów.....

3.9 przedstawienie sprawozdania z przeprowadzonych działań (raport)
..... opisz zakres.....

3.10 wykonanie zestawów gadżetów, w skład którego wchodzą trzy różne sztuki gadżetów promocyjnych – 300 zestawów
..... podaj liczbę i typ.....

3.11 wykonanie i dystrybucja 600 sztuk zaproszeń
..... opisz zakres.....

4 Zorganizowanie towarzyszącej targom konferencji wraz z bankietem

4.1 zapewnienie udziału minimum 200 osób na konferencji,
.....podaj liczbę uczestników konferencji.....

4.2 zorganizowanie uroczystego bankietu dla 300 osób

.....podaj liczbę uczestników bankietu.....

5 Zapewnienie ciągłego serwisu kawowego podczas konferencji, spotkań B2B i bankietu dla łącznie 300 osób (z czego 200 osób podczas konferencji, 100 osób podczas spotkań B2B i 300 osób podczas bankietu), obejmującego co najmniej:

5.1 kawę:

5.1.1 naturalną paloną, drobno mielona 100% naturalnej kawy podawana w filiżankach – bez ograniczeń

5.1.2 rozpuszczalną – 100% naturalnej kawy podawana w filiżankach – bez ograniczeń

.....wpisz zakres.....

5.2 herbatę czarną liściastą w torebkach ze sznurkiem lub piramidkach ze sznurkiem, podawana oddzielnie z filiżanką i spodeczkiem – bez ograniczeń

.....wpisz zakres.....

5.3 ciastka kruche i paluszki – bez ograniczeń

.....wpisz zakres.....

5.4 napoje:

5.4.1 woda niegazowana – naturalna woda mineralna, niskosodowa, średnio mineralizowana, w butelkach plastikowych 0,5l – 600 szt

5.4.2 woda gazowana – naturalna woda mineralna, niskosodowa, średnio mineralizowana, nasycona CO_2, w butelkach plastikowych 0,5l – 600 szt

5.4.3 soki (pomarańczowy, jabłkowy, z czerwonego grejpfruta), 100% naturalnego soku, w butelkach szklanych lub plastikowych 0,3l – 0,33l (po 200 szt każdego rodzaju – łącznie 600 szt)

.....wpisz liczbę i zakres.....

6 Zorganizowanie i przeprowadzenie spotkań B2B dla 100 osób

6.1 Przygotowanie przestrzeni do spotkań, w tym stolików

.....opisz zakres.....

6.2 Zorganizowanie aplikacji do umawiania spotkań

.....opisz zakres.....

6.3 Zapewnienie tłumaczeń

.....opisz zakres.....

7 Zapewnienie bankietu dla 300 osób z cateringiem bankietowym, obejmującym co najmniej:

7.1. Menu:

1) Zupy:

- rosół z kołdunami min 250 ml – 150 porcji
- żur z chrzanem - min 250 ml – 150 porcji

2) Dania gorące mięsne z dodatkami:

– nadziewanie roladki mięsne ze szpinakiem - min150 g – 75 porcji
– schab zapiekany z serem - min150 g – 75 porcji
– karczek pieczony - min150 g – 75 porcji
– polędwiczki - min150 g – 75 porcji

+ 150 g dodatków

3) Dania gorące rybne z dodatkami:

– ryba duszona w porach – min150 g - 150 porcji
– dorsz w sosie – min 100 g – 150 porcji

+ 150 g dodatków

4) Przekąski gorące mączne:

- Naleśniki z pieczarkami pod beszamelem min 150g – 300 porcji

5) Przekąski zimne rybne:

- Roladka z łososiem i ziołami - min 150 g – 100 porcji
- pstrąg faszerowany warzywami - min 150 g – 100 porcji
- śledź po japońsku - min 150 g – 100 porcji

6) Przekąski zimne mięsne (paleta mięs pieczonych):

- karkówka 100 porcji po min. 50 g
- schab nadziewany śliwką 100 porcji po min. 50 g
- rolady mięsne- 100 porcji po min. 50 g

7) Paleta serów:

- paleta serów żółtych 150 porcji po min 15 g
- paleta serów pleśniowych 150 porcji po min 20 g

8) Sałatki z sosami:

- grecka – 75 porcji po min 200 g
- brokułowa – 75 porcji po min 200 g
- z kurczakiem – 75 porcji po min 200 g
- z polędwiczką wieprzową – 75 porcji po min 100 g

9) Ciasta bankietowe w papilotach:

- babeczki z nadzieniem - 75 porcji po 100 g
- szarlotka królewska - 75 porcji po 100 g
- sernik wiedeński - 75 porcji po 100 g
- rolady: owocowa i czekoladowa – 75 porcji po 100 g

10) Przekąski koktajlowe:

- koreczki serowe z oliwką – 600 szt (po 2 sztuki na osobę)
- kanapki bankietowe z wędzonym łososiem – 600 szt (po 2 sztuki na osobę)
– kanapki wykwintne z wędliną – 600 szt (po 2 sztuki na osobę)

.....wpisz menu.....

7.2. Catering przewidziany jest podczas części konferencyjnej
.....wpisz zakres.....

7.3.Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia na swój koszt i ryzyko właściwego transportu posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi.
.....wpisz zakres.....

7.4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o wysokim standardzie, na bazie produktów wysokiej jakości gwarantujących bezpieczeństwo.
.....wpisz zakres.....

7.5. Wykonawca zobowiązany jest w trakcie wydawania posiłków do zapewnienia obsługi kelnerskiej, a po zakończeniu czynności do uporządkowania miejsca konsumpcji (wywiezienia powstałych odpadów, tj. resztki żywności, itd.).
.....wpisz zakres.....

7.6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym oraz świadczenia usług cateringowych na zestawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, materiałowych obrusów.
.....wpisz zakres.....

8 Zapewnienie usługi hotelarskiej:

8.1 Zapewnienie noclegów dla 20 gości w standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym
.....podaj nazwę i adres hotelu oraz ilość "gwiazdek".....

8.2 Wykonawca zapewni pokoje jednoosobowe, a jeżeli liczba pokoi jednoosobowych w hotelu będzie mniejsze niż zakładane 20 szt., to wówczas Wykonawca zapewni oddzielny pokój 2-osobowy dla każdej z pozostałych osób
.....wpisz zakres.....

8.3 Wykonawca zapewni co najmniej 10 miejsc parkingowych przy hotelu.
.....wpisz liczbę.....

9 Zapewnienie usług tłumaczeniowych i transportowych

9.1 zapewnienie tłumaczeń (symultanicznie w 2 językach w trakcie konferencji, konsekutywnie podczas spotkań B2B, odpowiednio do narodowości zaproszonych prelegentów
.....wpisz zakres (określ języki).....

9.2 4 tłumaczy min. 2 języków obcych odpowiednio do narodowości zaproszonych przedstawicieli biznesu – podczas spotkań B2B
.....wpisz zakres (określ języki).....

9.3 zapewnienie ogólnie rozumianej opieki (technicznej, logistycznej i organizacyjnej) nad przebiegiem targów i wydarzeń im towarzyszących.
.....wpisz zakres.....

9.4 zapewnienie transportu niezbędnego do przewiezienia 20 osób między miejscem noclegu, miejscem organizacji imprezy. Wykonawca zapewni dyspozycyjność transportu przez 24 godziny na dobę – w trakcie trwania imprezy
.....wpisz zakres.....

9.5 Wykonawca zapewni wysoki standard transportu – pojazd nie starszy niż 3 lata, klimatyzowany, sprawny technicznie, posiadający wszystkie niezbędne dokumenty uprawniające do przewozu osób.
.....wpisz zakres.....

10 **Termin:** Wykonawca zobowiązuje się zorganizować targi w okresie 27 kwietnia do 30 maja 2015 r.
.....wpisz datę.....