

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Ogólne założenia projektu

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja dwudniowej konferencji pod nazwą „**Forum PPP w Płocku**”, zwanej dalej „**Imprezą**”. W ramach realizacji zamówienia do zadań Wykonawcy należy organizacja następujących przedsięwzięć:

1. Dwudniowe Forum z podziałem na:
 - a) część konferencyjną z wykładami prelegentów,
 - b) część konferencyjną z panelami dyskusyjnymi,
 - c) część konferencyjną z warsztatami networkingowymi.

Sugestie oraz wybór lokalizacji do uzgodnienia z **Zamawiającym**.

2. Galę Imprezy dla wystawców, prelegentów, uczestników oraz zaproszonych gości.
3. Pozyskanie sponsorów na min 1/4 kosztów organizacji Imprezy – wkład rzeczowy lub finansowy
4. Udział uczestników Imprezy w liczbie co najmniej 200 osób,
5. Organizację wydarzeń towarzyszących np. wycieczki po mieście dla uczestników,
6. Organizacja konkursu na najlepsze projekty PPP – „Praktycy PPP”,
7. Przygotowanie oraz złożenie Zamawiającemu raportu z organizacji wraz z wnioskami do wykorzystania przy organizacji podobnych imprez

Cele organizatora – Gmina - Miasto Płock, zwany dalej „Zamawiającym” w związku z organizacją Imprezy, o której mowa powyżej, stawia sobie następujące cele:

- wypromowanie Płocka, jako lidera PPP oraz miasta przyjaznego przedsiębiorcom i nowym inwestycjom,
- stworzenie miejsca spotkań przedstawicieli sektorów zaangażowanych w realizację projektów w formule PPP,
- zebranie i udostępnienie wiedzy i doświadczenia podmiotów zaangażowanych w realizację projektów w formule PPP,
- stworzenie platformy wymiany doświadczeń i dobrych praktyk dla podmiotów zaangażowanych w realizację projektów w formule PPP,
- udostępnienie możliwości promowania projektów inwestycyjnych miast, oferty podmiotów doradczych oraz oferty potencjalnych partnerów prywatnych,
- promocja miasta Płocka, jego potencjału gospodarczego i projektów inwestycyjnych,
- promocja miasta pod kątem turystycznym.

Uczestnicy - planuje się uczestnictwo nie mniej niż 200 uczestników. Planowani uczestnicy to:

1. Przedstawiciele jednostek samorządu terytorialnego z Polski i zagranicy, w tym :
 - przedstawiciele miast partnerskich Płocka,
 - przedstawiciele gminnych jednostek organizacyjnych Płocka,
2. Przedstawiciele przedsiębiorstw prywatnych (potencjalni inwestorzy, firmy wykonawcze, projektowe, operatorzy, firmy leasingowe, banki i inne instytucje finansowe),
3. Podmioty doradcze,
4. Inne instytucje i organizacje zainteresowane formułą PPP.

Założenia ogólne:

- wstęp na Imprezę jest wolny dla przedstawicieli jednostek samorządu terytorialnego,
- wstęp na Imprezę jest płatny dla przedstawicieli sektora prywatnego - wysokość opłaty do ustalenia z Zamawiającym. Wpłaty opłat będą dokonywane wstępu bezpośrednio na konto

Zamawiającego.

- uczestnicy ponoszą opłatę za pobyt w hotelu we własnym zakresie,
- rejestracja dokonywana będzie w serwisie internetowym lub bezpośrednio w Biurze Informacyjnym w czasie trwania Imprezy (w zależności od dostępności miejsc),
- koszty organizacji w zakresie przedstawionym w przedmiotowym opisie przedmiotu zamówienia ponosi Zamawiający.

Termin i miejsce organizacji Imprezy

Wykonawca wskaże 3 lokalizacje do wyboru Zamawiającego, na terenie Miasta Płocka.

Termin organizacji Imprezy – wstępnie druga połowa (preferowany miesiąc wrzesień) 2021r, do ustalenia z Zamawiającym, jednak nie będzie to termin późniejszy niż 31.12.2021 roku.

Wstępny program ramowy

Lp.	Dzień	Czas	Proponowany program
1.	Dzień techniczny	08.00- 20.00	Aranżacja przestrzeni konferencyjnej
2.	Dzień techniczny	08.00-20.00	Aranżacja przestrzeni konferencyjnej Przyjazd prelegentów i uczestników Zakwaterowanie w hotelach
3.	Forum PPP Dzień pierwszy	10.00 - 10.30	Oficjalne otwarcie
		10.30 - 17.00	Konferencja PPP - zgodnie z agendą ustaloną z Wykonawcą
			Transfery VIP do i z miejsca zakwaterowania
		20.30 - 02.00	Oficjalna Gala
4.	Forum PPP Dzień drugi	10.00 - 15.00	Konferencja PPP - zgodnie z agendą ustaloną z Wykonawcą
		15.30 – 21.00	Czas techniczny – demontaż aranżacji
5.	Dzień techniczny	08.00- 15.00	Demontaż aranżacji , praca ekip sprzątających, podpisanie protokołu zdania obiektu

Ilość dni technicznych uzależniona będzie od możliwości technicznych Wykonawcy i ustalona zostanie w porozumieniu z Zamawiającym.

II. Organizacja Forum

Organizacja merytoryczna

Wykonawca będzie odpowiedzialny za organizację i prowadzenie Imprezy w terminach zgodnych z ramowym programem; W otwarciu wydarzenia muszą się znaleźć m.in. krótkie wystąpienia co najmniej 2 osób, to jest: przedstawiciela Zamawiającego oraz jednego z patronów Imprezy. Ostateczny scenariusz organizacji Imprezy zostanie uzgodniony z Zamawiającym, w terminie do 14 dni przed terminem Imprezy.

Wykonawca zorganizuje dwudniowe Forum związane z tematyką PPP składające się z wykładów,

paneli dyskusyjnych oraz części warsztatowej na co najmniej 200 osób wraz z ustalonym wyżywieniem. Wykonawca będzie odpowiedzialny za pozyskanie uczestników, prelegentów oraz moderatorów Forum, za jego organizację techniczną (w tym nagłośnienie i oświetlenie) i merytoryczną oraz prowadzenie Forum w miejscu Imprezy.

Forum będzie złożone z serii wykładów/prezentacji, paneli dyskusyjnych, warsztatów. Wykonawca, w razie potrzeby zgłoszonej przez Zamawiającego, zapewni tłumaczenie symultaniczne podczas Imprezy. Ostateczna koncepcja merytoryczna konferencji uzgodniona zostanie z Zamawiającym w terminie 20 dniu po podpisaniu umowy.

Wykonawca zapewni prelegentów podczas Forum zgodnie z poniższym wykazem. Wykonawca zapewni również transport dla prelegentów na trasie lotnisko – Płock – lotnisko, jeśli prelegenci przybywają z zagranicy.

Prelegenci powinni reprezentować takie Urzędy i Instytucje, jak:

- 1.** Ministerstwo Finansów;
- 2.** Ministerstwo Infrastruktury;
- 3.** Ministerstwo Funduszy i Polityki Regionalnej;
- 4.** Ministerstwo Rozwoju;
- 5.** Agencja Rozwoju Mazowsza S.A.;
- 6.** Polska Agencja Inwestycji i Handlu S.A.;
- 7.** Marszałek Województwa Mazowieckiego;
8. ONZ – UNITAR;
9. CIFAL Global Network;
10. Krajowa Izba Gospodarcza;
11. Izby Handlowe krajów europejskich;
12. Związek Miast Polskich;
13. Związek Powiatów Polskich;
14. Business Centre Club;
15. Instytut Partnerstwa Publiczno Prywatnego;
16. Platforma PPP;
17. Centrum PPP;
18. Podmioty doradcze;
19. Związek Banków Polskich;
20. Gminy/instytucje, które realizują/zrealizowały projekty w formule PPP/koncesji;
21. Instytucje finansujące projekty w formule PPP/koncesji;
22. Partner prywatny/inwestor, realizujący projekty w formule PPP/koncesji;
23. Gmina – Miasto Płock.

Wykonawca przygotuje materiały merytoryczne dla uczestników/prelegentów Imprezy w formie elektronicznej na nośniku cyfrowym typu pendrive z logo Imprezy w ilości co najmniej 300 szt. Materiały zawierały będą informacje związane z tematyką Imprezy, przykładowo:

- a. Program Forum i całej Imprezy;
- b. Przepisy prawne (np. treść ustaw, rozporządzeń) związane z tematyką Forum;
- c. Prezentacje prelegentów;

d. Opisy case studies diskutowanych podczas paneli i warsztatów.

Ostateczna zawartość nośnika cyfrowego będzie uzgodniona z Zamawiającym w terminie do 14 dni przed terminem rozpoczęcia Imprezy.

Wstępna agenda Imprezy zawierająca tematy, harmonogram, propozycję moderatorów, prelegentów, prezenterów zostanie przedstawiona Zamawiającemu do uzgodnienia w terminie 20 dni roboczych od podpisania umowy.

Organizacja techniczna

1. Obsługa porządkowa i techniczna

Wykonawca zabezpieczy obsługę porządkową i techniczną, zgodnie z obowiązującym prawem, to jest:

- a) całodobową ochronę w czasie przygotowania i trwania Imprezy,
- b) pomoc medyczną w czasie trwania Imprezy. Minimalne wymagania dla pomocy – dyplomowana pielęgniarka oraz lekarz dyżurujący lub z czasem przybycia na miejsce zdarzenia do 10 minut,
- c) ekipę sprząającą przed, w czasie i po Imprezie oraz na terenie wokół miejsca Imprezy.

2. Ubezpieczenie i zezwolenia - Wykonawca ubezpieczy Imprezę – ubezpieczenie OC na okres Imprezy. Wysokość ubezpieczenia OC wynosi minimum 400.000,00 zł. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do wglądu polisę OC na miesiąc przed Imprezą.

Wykonawca uzyska wszystkie stosowne zezwolenia przewidziane prawem, a w szczególności Ustawą o bezpieczeństwie imprez masowych i przedstawi je Zamawiającemu do wglądu na 14 dni przed terminem Imprezy

3. Zagospodarowanie i aranżacja przestrzeni konferencyjnej wraz z nagłośnieniem, oświetleniem i obsługą techniczną z podziałem na strefę konferencyjną, strefę dyskusyjną, strefę warsztatowo – networkingową, strefę chillout, strefę PR, strefę VIP oraz punkt rejestracyjny. Wszystkie przestrzenie oddzielone od siebie i wyciszone.

Organizator wydzieli i przygotuje miejsce wydarzenia, w tym:

- a) zapewni dekorację miejsca (w tym kwiaty żywe, widoczne logo Zamawiającego i patronów),
- b) zapewni mównicę dla mówców,
- c) zapewni obsługę techniczną wydarzenia (w tym nagłośnienie i oświetlenie, ścianę LED jako element scenografii sceny),

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu koncepcję aranżacji przestrzeni konferencyjnej, wraz z wizualizacjami, w terminie do 20 dni roboczych od dnia podjęcia decyzji o miejscu Imprezy.

4. Wykonawca dokona rezerwacji miejsc hotelowych dla sponsorów, prelegentów i uczestników Imprezy. Wykonawca pokryje koszty zakwaterowania sponsorów i prelegentów. Opłaty za zakwaterowanie pozostałych uczestników dokonywane są przez nich we własnym zakresie.

5. Wykonawca, w porozumieniu z zarządzającym miejscem Imprezy, zorganizuje ogólnodostępną strefę chillout - miejsca na spotkania indywidualne wszystkich uczestników Imprezy w formie salonu/kawiarni – szczegóły do uzgodnienia z Zamawiającym.

6. Wykonawca, w porozumieniu z zarządzającym miejscem Imprezy, zorganizuje salę dla gości VIP Zamawiającego (ok. 20 osób) w formie salonu – szczegóły do uzgodnienia z Zamawiającym.
7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić funkcjonowanie Biura Informacyjnego Imprezy przed rozpoczęciem Imprezy oraz podczas jej trwania. Celem pracy Biura jest między innymi:
 - a) udzielanie informacji o Imprezie oraz Konkursie,
 - b) działania rekrutacyjne i promocja imprezy,
 - c) rejestracja uczestników oraz prelegentów,
 - d) wydawanie kart wstępu,
 - e) dystrybucja materiałów promocyjnych Imprezy,
 - f) udzielanie informacji i rozwiązywanie ewentualnych problemów uczestników i prelegentów,
 - g) szeroko pojęta obsługa Imprezy.Hostessy i informatorki/informatorzy pracujący w Biurze Informacyjnym na miejscu Imprezy muszą posiadać jednakowy strój (np.: spódnica/spodnie w ciemnym, stonowanym kolorze, biała bluzka/koszula, apaszka z logo Imprezy, identyfikator itp.). Wykonawca uzgodni strój hostess i informatorek/informatorów z Zamawiającym w terminie do 10 dni roboczych od podpisania umowy. Wykonawca zapewni obsługę Biura Informacyjnego przez minimum 5 osób, w tym co najmniej 3 osoby z bardzo dobrą znajomością języka angielskiego. Biuro Informacyjne Imprezy służyć będzie jako punkt rejestracyjny, w którym nie zgłoszony wcześniej uczestnik Forum może dokonać tego zgłoszenia poprzez wypełnienie formularza na miejscu Imprezy. Uczestnicy Imprezy zostaną odnotowani, zostawią wizytówki i otrzymają materiały konferencyjne. Punkt rejestracyjny zostanie zorganizowany przed wejściem do sali konferencyjnej i będzie obsługiwany przez co najmniej dwie osoby w czasie jej trwania. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu koncepcję aranżacji recepcji, wraz z wizualizacjami, w terminie do 20 dni roboczych od dnia podjęcia decyzji o miejscu Imprezy.
8. Obsługa multimedialna - Wykonawca zapewni nagłośnienie oraz oprawę graficzną Imprezy. Wykonawca zabezpieczy prezentera informacji multimedialnych oraz prezentacje wszystkich prelegentów oraz gości, najpóźniej na dzień przed Imprezą
9. Atrakcje towarzyszące Imprezie – Wykonawca zapewni organizację atrakcji i wydarzeń towarzyszących, w tym Fotobudkę, drukującą zdjęcia w formacie A5, ze znakowaniem logo Forum, oraz np. wycieczki po mieście dla uczestników – do ustalenia z Zamawiającym.

Catering

1. Przerwa Obiadowa

Wykonawca zorganizuje 45 minutową przerwę obiadową w każdym dniu Forum.

Każda przerwa obiadowa będzie się składać co najmniej z:

- 1) jednej filiżanki gorącej kawy o pojemności minimum 150 ml dla każdego uczestnika Forum,
- 2) jednej filiżanki gorącej herbaty o pojemności minimum 150 ml dla każdego uczestnika Forum, do wyboru spośród minimum pięciu rodzajów herbat w torebkach, w tym herbata czarna (o wadze 1,5-2,0 gramów),

- 3) minimum 250 ml stuprocentowego soku owocowego, zapewnionego w minimum trzech smakach dla każdego uczestnika Forum w tym co najmniej sok pomarańczowy i jabłkowy,
- 4) 250 ml wody mineralnej do wyboru spośród wody gazowanej oraz niegazowanej dla każdego uczestnika Forum,
- 5) wyboru ciast porcjowanych (minimum cztery rodzaje ciasta, w tym sernik) w ilości co najmniej 70 g/os.),
- 6) przekąsek zimnych - minimum cztery rodzaje w ilości minimum 80 g/os (w tym wybór wędlin i serów),
- 7) wyboru sałatek ze świeżych warzyw w ilości co najmniej 100 g/os, (minimum dwa rodzaje),
- 8) dań na gorąco (minimum cztery rodzaje) w tym zupy, dania mięsne, dania jarskie. Wy wymienione dania przeznaczone będą do konsumpcji na stojąco przy użyciu jednego sztucca, w ilości co najmniej 150 g/os,
- 9) ciepłych dodatków do dań na gorąco (minimum trzy rodzaje, np. ziemniaki opiekane, ryż, kasza, warzywa gotowane) w ilości co najmniej 250 g/os,
- 10) do podawanych w trakcie Forum napojów Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dodatki: mleko do kawy w dzbanuszkach porcelanowych, świeżą cytrynę w plasterkach (plasterki przekrojone na połowę), cukier oraz słodzik (mleko do kawy, cytryna i cukier mają być na bieżąco uzupełniane).

Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych, niejednorazowego użytku. Napoje zimne serwowane będą w szklankach. Do konsumpcji przygotowane zostaną eleganckie sztucce ze stali nierdzewnej. Soki podane będą w szklanych dzbankach o pojemności od 0,7-1 litr (z przeźroczystego szkła) lub szklanych butelkach firmowych. Woda podana będzie w szklanych dzbankach o pojemności od 0,7-1 litr (z przeźroczystego szkła), szklanych butelkach firmowych lub dystrybutorach, pozwalających na napełnianie butelek wielokrotnego użytku. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie.

2. Poczęstunek całodniowy

Wykonawca zapewni całodniowy dostęp do poczęstunku – w każdym dniu Forum.

Każdy poczęstunek będzie się składać co najmniej z:

- 1) trzech filiżanek gorącej kawy o pojemności minimum 150 ml dla każdego uczestnika Forum,
- 2) trzech filiżanek gorącej herbaty o pojemności minimum 150 ml dla każdego uczestnika Forum, do wyboru spośród minimum pięciu rodzajów herbat w torebkach, w tym herbata czarna (o wadze 1,5-2,0 gramów),
- 3) minimum 750 ml stuprocentowego soku owocowego, zapewnionego w minimum trzech smakach dla każdego uczestnika Konferencji, w tym sok pomarańczowy i jabłkowy,
- 4) 750 ml wody mineralnej dla każdego uczestnika Konferencji do wyboru spośród wody gazowanej oraz niegazowanej,
- 5) kompozycji owoców filetowanych, składającej się z minimum sześciu rodzajów owoców (w tym: ananasy, melony, winogrona, kiwi, truskawki) o łącznej ilości minimum 300 gramów na każdego uczestnika otwarcia Imprezy,
- 6) wyboru ciastek (minimum cztery rodzaje, np. rogaliki nadziewane, babeczki z owocami lub inne propozycje z wyłączeniem herbatników – w ilości minimum 6 sztuk na osobę),

- 7) wyboru ciast porcjowanych (minimum cztery rodzaje, w tym sernik) w ilości co najmniej 210 g/os.),
- 8) dekoracyjnych przekąsek bankietowych np. kanapeczek roladek lub tartinek. Minimalna ilość przekąsek – 21 szt./os. Waga jednej przekąski minimum 60 gramów.

Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych, niejednorazowego użytku. Napoje zimne serwowane będą w szklankach. Do konsumpcji przygotowane zostaną eleganckie sztuczki ze stali nierdzewnej. Soki podane będą w szklanych dzbankach o pojemności od 0,7-1 litr (z przezroczystego szkła) lub szklanych butelkach firmowych. Woda podana będzie w szklanych dzbankach o pojemności od 0,7-1 litr (z przezroczystego szkła), szklanych butelkach firmowych lub dystrybutorach, pozwalających na napełnianie butelek wielokrotnego użytku. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie.

3. Dodatkowe usługi w ramach cateringu

Wykonawca zobowiązany będzie także w ramach usługi cateringowej do:

- 1) zapewnienia transportu, tj. dostarczenia usługi na miejsce jej świadczenia,
- 2) obsługi technicznej w zakresie przygotowania cateringu, a następnie uprzątnięcia i odbioru pozostałości,
- 3) zapewnienia obsługi kelnerskiej w trakcie trwania przerwy - minimum 3 osoby. Kelnerzy/kelnerki powinni przede wszystkim być osobami uprzejmymi, grzecznymi oraz schludnymi. Powinni zachowywać się i być ubrani zgodnie z zasadami *savoir vivre* kelnera.
- 4) zapewnienia stołów nakrytych obrusami wraz ze skirtingami (obrusy nie mogą być jednorazowe-papierowe). Użyte obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste i nieuszkodzone, wysterylizowane oraz wyprasowane,
- 5) zapewnienia serwetek papierowych dwuwarstwowych stołowych z atestem PZH o wymiarach ok. 30x30 cm po rozłożeniu, w ilości min. 200 szt.,
- 6) obrusy na stołach, skirtingi oraz serwetki muszą być utrzymane w tej samej tonacji kolorystycznej (kolory pastelowe, nierzące),
- 7) zapewnienia dekoracji florystycznej na stołach bufetowych,
- 8) uprzątnięcia i wywiezienia wszystkich śmieci pozostałych po posiłkach,
- 9) wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Dania i napoje ciepłe będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania konferencji utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura,
- 10) Wykonawca zapewni, aby w trakcie przerwy, uczestnicy Forum posiadali ciągły dostęp do napojów gorących oraz zimnych, a także wszystkich podawanych dań, w ramach przewidzianej ilości oraz gramatur,
- 11) usługa cateringowa musi być przygotowana przed rozpoczęciem Forum,
- 12) usługę porządkowania po cateringu Wykonawca zrealizuje po opuszczeniu Sali konferencyjnej przez uczestników Forum, bądź też na prośbę Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.

Wykonawca przedstawi menu do akceptacji Zamawiającego do 14 dni przed terminem Imprezy. W przypadku zgłoszenia uwag lub zastrzeżeń do menu przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się do ponownego przedłożenia menu do akceptacji w terminie jednego dnia roboczego od otrzymania uwag lub zastrzeżeń. Zamawiający zobowiązuje się w ciągu trzech dni roboczych nanieść swoje uwagi bądź zaakceptować menu.

Zamawiający w terminie do 4 dni roboczych przed rozpoczęciem Imprezy potwierdzi liczbę gości ze strony Zamawiającego. Znajomość liczby pozostałych gości pozostaje w gestii Wykonawcy. Przewiduje się udział około 200 osób (uczestnicy Forum + prelegenci).

III. Organizacja Gali Imprezy

Kompleksowa organizacja oficjalnej Gali w pierwszym dniu Imprezy, dla wszystkich uczestników. Proponowany przedział czasowy: 20.30-3.00. Czas trwania - ok. 6,5 godziny. Miejsce - Płock, sala lub namiot z możliwością organizacji przyjęcia „zasiadanego”, mieszczące wszystkich uczestników Gali, z obsługą kelnerską, wydzielonym miejscem na catering, scenę oraz miejsce do tańca.

Zaproszeni będą m.in.: Prezydent Miasta Płocka, uczestnicy Imprezy, prelegenci, przedstawiciele patronów i partnerów/sponsorów Imprezy.

W trakcie uroczystości będą miały miejsce oficjalne wystąpienia władz, występ artystyczny i bankiet. Gala ma być imprezą prestiżową, zorganizowaną na wysokim poziomie, przygotowaną z najwyższą starannością. Wykonawca wyznaczy z imienia i nazwiska jedną osobę do kontaktów z Zamawiającym w trakcie przygotowania i realizacji niniejszego zamówienia, jak również podczas trwania Gali, która będzie dysponować telefonem komórkowym z dostępnym numerem dla Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli sposobu realizacji zamówienia na każdym jego etapie.

Miejsce Gali:

- 1) musi posiadać scenę, lub wydzieloną powierzchnię pełniącą rolę sceny (nie mniej niż 18 m²);
- 2) musi posiadać sprawną klimatyzację;
- 3) musi spełniać wszelkie wymagania techniczne do organizacji Gali – np. posiadać wejścia fonii, własne nagłośnienie i oświetlenie estradowe, jeśli nie posiada powyższego na wyposażeniu, zabezpiecza je Wykonawca;
- 4) Nad sceną musi być możliwość zamontowania oświetlenia dodatkowego;
- 5) musi być możliwość podłączenia projektora multimedialnego oraz na scenie podwieszenia ekranu. Ekran musi być podwieszony nad sceną w taki sposób, aby nie przeszkadzał osobom występującym na scenie oraz nie zasłaniał widoku osobom stojącym na widowni;
- 6) Wykonawca musi zapewnić odpowiednią oprawę muzyczną – DJ, muzyka w trakcie przybywania gości, w czasie ich wchodzenia na Galę oraz podczas bankietu;
- 7) Wykonawca musi zapewnić co najmniej trzy mikrofony bezprzewodowe oraz co najmniej dwa stojaki na mikrofony;
- 8) Wykonawca musi zapewnić transfery autobusowe (czyste i nowoczesne pojazdy przystosowane do przewozu osób) dla uczestników Gali z hotelu na miejsce wydarzenia i z powrotem po zakończeniu Gali, zgodnie z ramowym programem;
- 9) podczas Gali muszą być zapewnione osoby do przyjmowania gości przy wchodzeniu na Galę (3 hostessy), szatnia z obsługą (min. 3 osoby). Osoby, które będą obsługiwały szatnię będą odpowiadały za przyjmowanie i wydawanie okryć przed rozpoczęciem Gali i po jej zakończeniu, będą odpowiedzialne za garderobę pozostawioną w szatni;

- 10) muszą być zapewnione toalety zaopatrzone w papier toaletowy, mydło oraz jednorazowe ręczniki do rąk przez cały czas trwania Gali. Powinna być także obecna osoba, która będzie dbała o czystość w toaletach i uzupełniała brakujące artykuły higieniczne podczas Gali;
- 11) muszą być zapewnione osoba/osoby, które będą dbały o:
 - a) akustykę gali,
 - b) elektrykę (osoba ta będzie odpowiadała za nadzór nad zasilaniem i sprawnością urządzeń elektrycznych),
 - c) montaż dekoracji oraz podwieszanie elementów dekoracji, ekranu, obsługę urządzeń sceny,
 - d) przepisy przeciwpożarowe;
- 12) Wykonawca zobowiązuje się do wykonania aranżacji sceny. W aranżację sceny należy wliczyć żywe, świeże kwiaty i bukiety/stroiki pod mównicę (kwiaty na całej długości sceny, na scenie min. 3 bukiety). Wykonawca najpóźniej na 14 dni przed Imprezą przed Galą przedstawi Zamawiającemu projekt aranżacji sceny do akceptacji. W przypadku zgłoszenia uwag przez Zamawiającego do aranżacji sceny, Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględnienia i ponownego przedłożenia projektu w terminie jednego dnia roboczego od otrzymania uwag lub zastrzeżeń;
- 13) Wykonawca zapewni powierzchnię na catering na Gali, odpowiednią dla liczby zaproszonych gości;
- 14) Wykonawca najpóźniej na 14 dni przed Imprezą wskaże Zamawiającemu salę oraz przedstawi jej rozplanowanie;
- 15) W obiekcie, w którym będzie odbywała się Gala nie mogą odbywać się żadne inne wydarzenia (Gala ma być jedyną imprezą w obiekcie);
- 16) Wszystkie pomieszczenia, które zapewni Wykonawca muszą być czyste;
- 17) Wykonawca zobowiązuje się do oznaczenia miejsca Gali (tabliczki z informacjami i oznaczeniami na zewnątrz budynku, w którym będzie się odbywać Gala);
- 18) Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe dla części Gości w najbliższej okolicy miejsca, w którym będzie odbywać się Gala (około 50 miejsc);
- 19) Zakończenie Gali – Wykonawca odpowiada za doprowadzenie miejsca do stanu sprzed Gali, w tym sprzątnięcie i demontaż wszelkich dekoracji i urządzeń.

Organizacja Gali musi zawierać co najmniej poniższe elementy:

- 1) Temat przewodni Gali – Wykonawca proponuje 3 tematy przewodnie, do wyboru Zamawiającego; zgodnie z wybranym tematem, Wykonawca ustali muzykę, wystrój oraz inne elementy Gali; Wykonawca przygotowuje również rekwizyty dla każdego gościa, rozdawane przy wejściu, zgodne z tematem.
- 2) Przygotowanie pełnego scenariusza Gali - w scenariuszu należy uwzględnić miejsce na część oficjalną - przemówienia przedstawicieli władz oraz na część rozrywkową – występy artystyczne, bankiet. Scenariusz do uzgodnienia i akceptacji Zamawiającego.
- 3) Przygotowanie i dystrybucja zaproszeń na Galę. Zaproszenia muszą być wykonane w formacie DL na eleganckim papierze o minimalnej gramaturze 190g/m², w pełnej kolorystyce. Na zaproszeniu musi się znaleźć między innymi: logotypy, nazwa, miejsce i termin, organizator, patroni itp. Wzór zaproszeń do uzgodnienia z Zamawiającym w terminie do 10 dni roboczych od podpisania umowy.
- 4) Zapewnienie obsługi fotograficznej Gali - do zadań Wykonawcy należy wykonanie zdjęć:
 - a) wszystkim prelegentom,
 - b) prowadzącemu Galę,
 - c) osobom/zespołom zapewniającym oprawę artystyczną.

Wykonawca wykona także zbiorowe zdjęcia uczestników Gali - łącznie ok. 50 zdjęć. Oprócz plików wynikowych o rozdzielczości 10 Mpix Wykonawca prześle Zamawiającemu pliki źródłowe typu RAW o takiej samej rozdzielczości natywnej.

5) Uwzględnienie kosztów: ZAKSu, ubezpieczenia, ewentualnie ochrony Gali.

Bankiet rozpocznie się po części oficjalnej i artystycznej Gali. Wykonawca zapewni uroczystą oprawę bankietu – dekoracja stołów i sali (obrusy, kwiaty itp.), elegancka obsługa kelnerska itp. Bezpłatna konsumpcja alkoholu będzie trwać do godziny 24.00.

Wykonawca zapewni catering dla wszystkich uczestników Gali, w formie wykwinowego bufetu szwedzkiego o wysokim standardzie, minimum hotelu 4-gwiazdkowego. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia co najmniej:

- 1) jednej filiżanki gorącej kawy o pojemności minimum 150 ml dla każdego uczestnika Gali,
- 2) jednej filiżanki gorącej herbaty o pojemności minimum 150 ml dla każdego uczestnika Gali, do wyboru spośród minimum pięciu rodzajów herbat w torebkach, w tym herbata czarna (o wadze 1,5-2,0 gramów),
- 3) minimum 250 ml stuprocentowego soku owocowego, zapewnionego w minimum trzech smakach dla każdego uczestnika Gali, w tym co najmniej sok pomarańczowy i jabłkowy,
- 4) 250 ml wody mineralnej do wyboru spośród wody gazowanej oraz niegazowanej dla każdego uczestnika Gali.,
- 5) kompozycji owoców filetowanych, składającej się z minimum sześciu rodzajów owoców (w tym: ananasy, melony, winogrona, kiwi, truskawki) o łącznej ilości minimum 100 gramów na każdego uczestnika otwarcia Imprezy,
- 6) wyboru ciast porcjowanych (minimum cztery rodzaje ciasta, w tym sernik) w ilości co najmniej 70 g/os.),
- 7) przekąsek zimnych - minimum cztery rodzaje w ilości minimum 80 g/os (np. tatar wołowy, tatar z łososia, śledzie – z dodatkami, carpaccio wołowe, wybór wędlin i serów , itp.), w tym jednej przekąski powitalnej podawanej indywidualnie każdemu uczestnikowi;
- 8) wyboru sałatek w ilości co najmniej 100 g/os, (minimum pięć rodzajów, każda składająca się z minimum pięciu składników, w tym min. dwie sałatki ze świeżych warzyw),
- 9) wyboru alkoholi – piwa, wina półwytrawnego czerwonego i białego, wódki, whisky – w ilościach zapewniających ciągły dostęp dla wszystkich uczestników Gali,
- 10) dań na gorąco (minimum cztery rodzaje) w tym dwa dania mięsne, jedno danie rybne oraz jedno danie jarskie, w ilości co najmniej 150 g/os,
- 11) ciepłych dodatków do dań na gorąco (minimum cztery rodzaje, np. ziemniaki opiekane, ryż, warzywa gotowane) w ilości co najmniej 250 g/os,
- 12) do podawanych w trakcie Gali napojów Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dodatki: mleko do kawy, świeżą cytrynę w plasterkach (plasterki przekrojone na połowę), cukier oraz słodzik (mleko do kawy, cytryna i cukier mają być na bieżąco uzupełniane).

Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych, niejednokrotnego użytku. Napoje zimne serwowane będą w szklankach. Do konsumpcji przygotowane zostaną eleganckie sztuczki ze stali nierdzewnej. Soki podane będą w szklanych dzbankach o pojemności od 0,7-1 litr (z przezroczystego szkła) lub szklanych butelkach firmowych. Woda podana będzie w szklanych dzbankach o pojemności od 0,7-1 litr (z przezroczystego szkła) lub szklanych butelkach firmowych. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie.

Wykonawca zobowiązany będzie także w ramach usługi cateringowej do:

- 1) zapewnienia transportu, tj. dostarczenia usługi na miejsce jej świadczenia,
- 2) obsługi technicznej w zakresie przygotowania cateringu, a następnie uprzątnięcia i odbioru pozostałości,
- 3) zapewnienia obsługi kelnerskiej w trakcie trwania Gali - minimum 10 osób. Kelnerzy/kelnerki powinni przede wszystkim być osobami uprzejmymi, grzecznymi oraz schludnymi. Powinni zachowywać się i być ubrani zgodnie z zasadami *savoir vivre* kelnera,
- 4) zapewnienia stołów nakrytych obrusami wraz ze skirtingami (obrusy nie mogą być jednorazowe-papierowe). Użyte obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste i nieuszkodzone, wysterylizowane oraz wyprasowane,
- 5) zapewnienia serwetek papierowych dwuwarstwowych stołowych z atestem PZH o wymiarach ok. 30x30 cm po rozłożeniu, w ilości min. 600 szt.,
- 6) obrusy na stołach, skirtingi oraz serwetki muszą być utrzymane w tej samej tonacji kolorystycznej (kolory pastelowe, nierzące),
- 7) zapewnienia dekoracji florystycznej na stołach bufetowych,
- 8) uprzątnięcia i wywiezienia wszystkich śmieci pozostałych po posiłkach,
- 9) wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Dania i napoje ciepłe będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania Gali utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura,
- 10) Wykonawca zapewni, aby w trakcie bankietu, uczestnicy Gali posiadali ciągły dostęp do napojów gorących oraz zimnych, a także wszystkich podawanych dań, w ramach przewidzianej ilości oraz gramatur,
- 11) usługa cateringowa musi być przygotowana przed rozpoczęciem Gali, za wyjątkiem dań ciepłych. Przystawka powitalna podawana indywidualnie dla każdego uczestnika musi stać na stołach w momencie rozpoczęcia Imprezy. Ciepłe dania mogą być doniesione w trakcie trwania Gali lub odpowiednio na prośbę Zamawiającego,
- 12) usługę porządkowania po cateringu Wykonawca zrealizuje po opuszczeniu lokalu przez wszystkich gości, bądź też na prośbę Zamawiającego.

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.

Wykonawca przedstawi menu do akceptacji Zamawiającego w terminie 14 dni przed rozpoczęciem Imprezy. W przypadku zgłoszenia uwag lub zastrzeżeń do menu przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się do ponownego przedłożenia menu do akceptacji w terminie jednego dnia roboczego od otrzymania uwag lub zastrzeżeń. Zamawiający zobowiązuje się w ciągu trzech dni roboczych nanieść swoje uwagi bądź zaakceptować menu.

Zamawiający w terminie 4 dni przed rozpoczęciem Imprezy potwierdzi liczbę gości ze strony Zamawiającego. Znajomość liczby pozostałych gości pozostaje w gestii Wykonawcy. Przewiduje się udział około 250 osób.

Ostateczny scenariusz organizacji oficjalnej Gali Imprezy zostanie uzgodniony z Zamawiającym w terminie 14 dni przed rozpoczęciem Imprezy.

IV. Organizacja konkursu na najlepsze projekty PPP – „Praktycy PPP”

Wykonawca zorganizuje i przeprowadzi konkurs dla Jednostek Samorządu Terytorialnego na

najlepsze projekty PPP – „Praktycy PPP”, w co najmniej 2 kategoriach – Projekt Planowany do Realizacji i Projekt Realizowany– którego wyniki zostaną ogłoszone podczas Gali Forum PPP. W ramach organizacji Wykonawca proponuje formę konkursu, przygotowuje Regulamin, formularze zgłoszeniowe oraz kryteria oceny.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu koncepcję konkursu, wraz z regulaminem i harmonogramem, w terminie do 20 dni roboczych od daty podpisania umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.

V. Promocja Imprezy

1. Materiały promocyjne

Wykonawca przygotowuje projekt i wykona zestawy materiałów promocyjnych dla uczestników/ /prelegentów Imprezy. W skład zestawu musi wchodzić co najmniej:

- a) identyfikator dwustronny - (logo/nazwa Konferencji, nazwisko i imię, organizacja oraz sektor, które reprezentuje uczestnik, status uczestnika, np. organizator, uczestnik, prelegent itp., wymiary: co najmniej 9 x 10 cm, etui z folii PCV, agenda) + smycz (taśma tkana płaska, , szerokość 10 mm, element zaczepiający: 2 karabińczyki , logo oraz inne wymagane oznaczenia),
- b) długopis reklamowy – materiał: metal, grawer: logo Imprezy,
- c) kalendarz na 2022 rok – format A5/B5, przednia i tylna okładka guma z tłoczeniem, układ tygodniowy z notesem, rok metalowy,
- d) pamięć USB 32 GB – obudowa wykonana w całości ze stopu cynku z gumową zatyczką , technologia COB (Chip-on-board) - odporność na kurz, pył, wstrząsy i wibracje, interfejs: USB 3.0 (kompatybilny z USB 2.0), dwa złącza USB – typu A i C, wspierane systemy operacyjne: Windows XP/Vista/7/8, Mac OS 10.3.x, Linux 2.6.x, wymiary: 49 x 22/12 x 4,5 mm, pakowany osobno w kartonik, kolor pamięci zgodny z projektem graficznym, logo Imprezy, znakowanie: grawer laserowy,
- e) torba ekologiczna, np. tekturowa, w kolorze zgodnym z projektem graficznym, logo Imprezy, wymiary: co najmniej 40 x 35 cm, torba z grubego, dobrej jakości materiału (gramatura materiału co najmniej 250 g/m², lub 400g/m² w przypadku tektury), sztywna, oryginalna, elegancka,
- f) eleganckie zestawy upominkowe w 2 wariantach, damskim i męskim – w każdym zestawie 2 pary skarpet klasycznych pakowane w giftbox ze znakowaniem, zgodne z projektem graficznym Imprezy,
- g) kubek termiczny 470ml z dotykowym, ledowym wyświetlaczem temperatury - wykonany ze stali nierdzewnej, podwójne ścianki izolowane próżniowo, ekologiczny, dotykowy wyświetlacz temperatury, materiał wolny od BPA, utrzymuje temperaturę ciepłych napojów do 12 h, utrzymuje temperaturę zimnych napojów do 24h, drobne sitko wyłapujące wszelkie osady, kolor czarny.

Projekty materiałów promocyjnych do uzgodnienia z Zamawiającym, w terminie do 10 dni roboczych od podpisania umowy. Liczba sztuk do ustalenia z Zamawiającym – min. 300 sztuk każdego rodzaju.

Odbiorcy materiałów promocyjnych: uczestnicy, prelegenci, przedstawiciele instytucji i urzędów, które przyjęły patronat nad Imprezą, inni goście.

2. Patronaty Imprezy

a) Patronaty Honorowe Imprezy do uzyskania przez Wykonawcę; minimum 8 do uzyskania, np. z podanych poniżej:

- Ministerstwo Rozwoju,
- Agencja Rozwoju Mazowsza S.A.,
- Polska Agencja Inwestycji i Handlu S.A,
- Marszałek Województwa Mazowieckiego,
- Związek Miast Polskich,
- Ministerstwo Finansów,
- Ministerstwo Infrastruktury,
- Krajowa Izba Gospodarcza,
- Izby Handlowe Krajów Europejskich,
- Związek Powiatów Polskich,
- Instytut Partnerstwa Publiczno Prywatnego,
- Platforma PPP,
- Związek Banków Polskich.

b) Patronat medialny; minimum 6 do uzyskania – 2 media lokalne, 2 media ogólnopolskie, 2 media branżowe – np. z podanych poniżej:

Media lokalne:

- TVP 3 Oddział w Płocku
- Radio dla Ciebie Oddział w Płocku
- Portal Płock (www.portalplock.pl)
- Tygodnik Płocki,
- ESKA Radio,
- Radio RPL.FM,
- Radio Płock,
- Inne – do uzgodnienia z Zamawiającym, w terminie do 10 dni roboczych od podpisania umowy.

Media ogólnopolskie:

- Gazeta Wyborcza
- Rzeczpospolita
- onet.pl
- wp.pl
- interia.pl
- inne – do uzgodnienia z Zamawiającym, w terminie do 10 dni roboczych od podpisania umowy.

Media branżowe:

- Forum PPP,
- Puls Biznesu,
- Forbes,

- Newsweek,
- Wspólnota - Pismo Samorządu Terytorialnego,
- inne – do uzgodnienia z Zamawiającym, w terminie do 10 dni roboczych od podpisania umowy.

3. Przygotowanie dedykowanego serwisu internetowego

Wykonawca przygotowuje, wykona i będzie zarządzał serwisem internetowym w porozumieniu z Zamawiającym. W zakres wyżej wymienionego działania wchodzi:

- a) wykonanie strony www w języku polskim i angielskim z odpowiednią jej funkcjonalnością:
 - rejestracja wystawców, uczestników konferencji i odwiedzających Imprezę on-line,
 - masowe wysyłanie komunikatów,
 - program Imprezy,
 - aktualności ze zdjęciami (informacje o prelegentach, sponsorach, konkursie, sesjach, Płocku),
 - informacje o konkursie, oraz rejestracja zgłoszeń konkursowych,
 - prezentacje prelegentów (po wydarzeniu),
 - ewentualnie forum dyskusyjne,
 - ewentualnie wyszukiwarka,
 - ewentualnie lista prelegentów, partnerów i patronów.

System zarządzania serwisem poprzez panel administracyjny (CMS). Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian w treści zamieszczonej na stronie www. Wykonawca będzie świadczył asystę techniczną stworzonej strony np. naprawę błędów, aktualizację treści na polecenie Zamawiającego, od dnia podpisania umowy do dnia zamieszczenia wszystkich niezbędnych informacji (zdjęć/filmów po wydarzeniu) lub do dnia przyjęcia raportu. Wszystkie poprawki zgłoszone przez Zamawiającego, Wykonawca będzie nanosił niezwłocznie (maksymalnie w ciągu 24 godzin od zgłoszenia, mailowego lub telefonicznego).

Koncepcję działalności serwisu Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do oceny merytorycznej, w terminie do 10 dni roboczych od podpisania umowy.

4. Biuro Informacyjne Imprezy

Wykonawca w terminie 10 dni roboczych od dnia podpisania umowy zorganizuje w swojej siedzibie Biuro Informacyjne Imprezy. Do podstawowych zadań Biura należeć będzie:

- a) przygotowanie bazy potencjalnych sponsorów oraz uczestników Imprezy,
- b) zaprojektowanie zaproszeń,
- c) zaprojektowanie formularzy zgłoszeń,
- d) opracowanie regulaminu Imprezy jako załącznika do formularza zgłoszenia,
- e) opracowanie projektu informatora - ulotki o Imprezie (w wersji elektronicznej),
- f) przeprowadzenie wysyłki elektronicznej informatora - ulotki o Imprezie, zaproszeń, formularzy i innych dokumentów organizacyjnych,
- g) pozyskanie sponsorów organizacji Imprezy, w tym nawiązanie kontaktów, prowadzenie korespondencji, koordynacja procesu podpisania umów sponsorskich (treść do uzgodnienia z Zamawiającym),
- h) pozyskanie min. 200 uczestników Imprezy,
- i) bieżąca praca informacyjna o Imprezie, rejestracja zgłoszeń, potwierdzenia z wykorzystaniem dedykowanego serwisu internetowego.

- j) dokumentacja zdjęciowa - serwis fotograficzny z Imprezy zostanie przekazany Zamawiającemu na nośniku cyfrowym oraz papierowym (min. 50 szt. zdjęć), a także materiał filmowy, zawierający wszystkie sesje, oraz ok. 10 min. film podsumowujący wydarzenie, na nośniku DVD, w terminie do 30 dni po zakończeniu Imprezy.

Treść umów, zaproszeń, formularzy i regulaminu do akceptacji przez Zamawiającego, w terminie do 10 dni roboczych od podpisania umowy;

5. Działania promocyjne

Wykonawca będzie prowadził promocję Imprezy poprzez:

- a) powołanie rzecznika prasowego w ciągu 10 dni roboczych od daty podpisania umowy;
- b) organizację konferencji prasowej dla mediów co najmniej 1 raz (np. 1 tydzień przed Imprezą),
- c) ogłoszenia płatne w mediach branżowych ogólnopolskich i regionalnych (prasa – format full page, druk w technice full color – najpóźniej 3 tygodnie przed Imprezą:
 - i. - minimum 1 tytuł ogólnopolski
 - ii. - minimum 1 tytuł regionalny
- d) ogłoszenia płatne w minimum 3 serwisach internetowych najpóźniej 3 tygodnie przed Imprezą, minimalna liczba użytkowników unikalnych do których dotrą ogłoszenia – 300 000,
- e) ogłoszenie płatne w minimum 2 ogólnopolskich stacjach radiowych (w tym co najmniej w jednej z następujących stacji – RMF FM, Radio Zet lub Trójka), przez okres co najmniej 1 tygodnia, najpóźniej 3 tygodnie przed Imprezą,
- f) druk reklam do umieszczenia w Citylightach – ilość sztuk do ustalenia z zamawiającym, max. 30
- g) umieszczenie rollupów reklamowych w miejscu Imprezy oraz miejscu Gali, najpóźniej na 1 dzień przed rozpoczęciem Imprezy,
- h) przygotowanie intro oraz oprawy graficznej i multimedialnej wydarzenia,
- i) zaproszenia na galę Imprezy dla gości specjalnych VIP (format: 2xDL (100x420mm) składane po krótkim lub długim boku do formatu DL, papier dwustronnie kredowany 250 g, kolor CMYK CMYK, folia matowa 1 i 2 strona, lakier miejscowy błyszczący 1 i 2 strona, lub papier czarny matowy plus złoty nadruk) – opracowanie graficzno-merytoryczne, druk, dystrybucja osobista lub pocztowa (minimum 200 sztuk, wzór zaproszenia i lista adresatów do uzgodnienia z Zamawiającym w terminie do 10 dni roboczych od podpisania umowy).

Zamawiający zastrzega możliwość wprowadzania zmian w planie promocji. Zostanie on przedstawiony przez Wykonawcę do oceny merytorycznej Zamawiającego, w terminie do 10 dni roboczych od podpisania umowy.