

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Konferencja „KONCEPCJA KLASTRÓW ENERGII ORAZ MOŻLIWOŚCI FINANSOWANIA INWESTYCJI KLASTROWYCH”

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja konferencji wraz z obsługą cateringową. Wykonanie przedmiotu zamówienia obejmuje realizację następujących zadań:

- 1) organizacja 1 dniowej konferencji dla maksymalnej liczby 80 osób (przedstawiciele jednostek samorządu terytorialnego, wspólnot oraz spółdzielni mieszkaniowych, przedsiębiorców z terenu województwa łódzkiego);
- 2) zapewnienie sali konferencyjnej dla maksymalnej liczby 80 osób, (sala musi być dostępna dla pracowników Zamawiającego na 1 godzinę przed rozpoczęciem konferencji i po jej zakończeniu);
- 3) zapewnienie miejsca przeznaczonego na recepcję konferencji, której zadaniem będzie obsługa uczestników przez cały czas trwania konferencji (obsługę recepcji zapewnia Zamawiający);
- 4) zapewnienie wyżywienia dla uczestników podczas konferencji, w tym ciągłej przerwy kawowej oraz lunchu w formie bufetu.

2. Termin realizacji zamówienia:

Konferencja zostanie przeprowadzona we wskazanym przez Zamawiającego dniu w okresie od 01.03.2018r. do 31.03.2018r., w godzinach 09:30 – 15:00. Ostateczny termin zostanie uzgodniony z Wykonawcą w ciągu 5 dni roboczych od dnia podpisania umowy.

3. Lokalizacja

Konferencja zostanie zorganizowana w centrum Łodzi (rozumiane jako obszar wyznaczony w obrębie ulic Srebrzyńska, Ogrodowa, Północna, Źródłowa, Kopcińskiego, Śmigłego-Rydza, Milionowa, Czerwona, Wróblewskiego, Aleja Jana Pawła II oraz Aleja Włókniarzy),

w hotelu/centrum konferencyjno-szkoleniowym posiadającym salę spełniającą kryteria określone w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia.

4. Wymagania dotyczące sali konferencyjnej

Sala konferencyjna spełniająca warunki do przeprowadzenia konferencji, w tym:

- 1) zapewniająca miejsca siedzące dla co najmniej 80 uczestników w ustawieniu teatralnym;
- 2) posiadająca system wentylacyjny oraz klimatyzację z możliwością regulacji;
- 3) zapewniająca dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia i/lub oświetlenia sztucznego oraz dostęp do gniazd elektrycznych;
- 4) przystosowana dla osób niepełnosprawnych (toalety, windy);
- 5) posiadająca zaplecze sanitarne oraz szatnię, dostosowane do liczby uczestników;
- 6) wyposażona w:
 - a) stół prezydialny dla 5 osób,
 - b) laptop z projektorem multimedialnym umożliwiającym wyświetlenie prezentacji wykonanych w programie PowerPoint oraz ekran o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla uczestników konferencji,
 - c) aparaturę nagłośnieniową oraz min. 2 mikrofony bezprzewodowe na stole prezydialnym,
 - d) flipchart lub tablica sucha ścierna z piszącymi markerami.

5. Dodatkowe wymagania lokalowe

Wykonawca zapewni:

- 1) salę, która w ramach swojej powierzchni powinna dysponować wolną przestrzenią dla audytorium bez słupów, ścianek działowych, itp. o regularnym kształcie kwadratu lub prostokąta o powierzchni minimum 100 m², przy czym długość krótszego boku tej powierzchni nie może być mniejsza niż 40% boku dłuższego;
- 2) oznakowanie sali konferencyjnej oraz drogi do sali, w której odbędzie się konferencja za pośrednictwem stojaków z umieszczoną informacją nt. konferencji lub/i na wyświetlaczach multimedialnych przed salą konferencyjną;

- 3) recepcję wraz z wyposażeniem (2-3 stoły z 4-6 krzesłami);
- 4) miejsca na przerwy kawowe i lunch, dostosowane do liczby uczestników;
- 5) zapewnienie odpowiedniej ilości miejsc parkingowych dla uczestników spotkania.

Zamawiający, zastrzega sobie prawo do weryfikacji sali zaproponowanej przez Wykonawcę, pod kątem spełnienia wymagań wymienionych w opisie zamówienia.

6. Usługa cateringowa:

Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną, składającą się z:

- 1) stałego serwisu kawowego dostępnego podczas konferencji, uzupełnianego na bieżąco, na który i składają się:
 - a) świeżo parzona kawa (min. 2 ekspresy ciśnieniowe),
 - b) świeżo parzona herbata – trzy rodzaje herbat w torebkach (w tym czarna),
 - c) dodatki do napojów gorących w postaci: mleka w dzbankach o poj. nie większej niż 0,5l, świeżej cytryny, cukru białego oraz brązowego,
 - d) min. 3 rodzaje soków owocowych 100%,
 - e) butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana (ilość wody niegazowanej będzie dwukrotnie większa niż gazowanej),
 - f) min. 3 rodzaje kruchych ciastek,
 - g) owoce, min. 3 rodzaje,
- 2) lunchu w formie bufetu szwedzkiego składającego się z:
 - a) przystawek (minimum 2 rodzaje),
 - b) zupy (minimum 2 rodzaje),
 - c) ciepłego dania głównego (minimum 3 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie) wraz z dodatkami typu ziemniaki, ryż, kasza, kluski śląskie itp. (min. 3 rodzaje) oraz surówek (min. 3 rodzaje),
 - d) ciasta, min. 2 rodzaje,
 - e) napojów zimnych (butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana, soki 100%), o pojemności nie większej niż 500 ml,

f) napojów gorących (świeżo parzona, kawa i herbata),

ponadto:

- 3) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji min. 2 warianty menu w terminie 3 dni roboczych od dnia podpisania umowy;
- 4) Zamawiający w terminie 3 dni roboczych od otrzymania propozycji, dokona wyboru i akceptacji menu zaproponowanego przez Wykonawcę;
- 5) Zamawiający zastrzega, aby lunch był serwowany w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników konferencji lub w pomieszczeniu z wyodrębnionym obszarem dla uczestników konferencji, w tym samym obiekcie, w którym świadczona jest usługa wynajmu sali konferencyjnej;
- 6) wszystkie dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych, białych, bez jakichkolwiek znamion wzorów/logotypów/znaków firmowych;
- 7) napoje zimne będą serwowane w naczyniach szklanych;
- 8) użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana;
- 9) użyte obrusy i/lub skirtingi muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone;
- 10) wszystkie posiłki zapewniane przez Wykonawcę muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi;
- 11) użyte składniki muszą być wysokiej jakości;
- 12) posiłki muszą być serwowane estetycznie;
- 13) produkty przetworzone (np. soki) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia;
- 14) użyte w trakcie konsumpcji będą na bieżąco sprzątane;
- 15) o liczbie uczestników konferencji Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie nie krótszym niż na 3 dni robocze przed terminem konferencji;
- 16) ostateczna cena usługi cateringowej będzie uzależniona od liczby uczestników biorących udział w konferencji, zgodnie z ppkt. 15, jednak nie mniej niż 60 osób.

7. Wizualizacja

- 1) Wykonawca oznaczy po konsultacji z Zamawiającym miejsce realizacji przedmiotu zamówienia, zgodnie z wymogami projektów finansowanych ze środków POIiŚ 2014 – 2020;
- 2) Zamawiający przygotowuje w tym celu odpowiednie oznaczenia w formacie A4 sali konferencyjnej, miejsc posiłków, dróg do sali konferencyjnej i sali, w których serwowane będą posiłki;
- 3) oznaczenia te zostaną dostarczone Wykonawcy w dniu rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia;
- 4) Wykonawca umożliwi także Zamawiającemu, na czas realizacji przedmiotu zamówienia umieszczenie bannerów, plakatów itp. w miejscach realizacji zlecenia lub w ich bezpośrednim sąsiedztwie.

8. Personel

Wykonawca zapewni personel do obsługi konferencji, tj.:

- 1) obsługi cateringu;
- 2) obsługi technicznej, w tym zapewnienia prawidłowego działania sprzętu audio-video na sali konferencyjnej (osoby z obsługi technicznej dostępne na 1 godz. przed rozpoczęciem konferencji);
- 3) wyznaczy osobę do kontaktów roboczych między Wykonawcą i Zamawiającym.

Organizacja konferencji współfinansowana z funduszy Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014 – 2020 w ramach projektu pn.: „Ogólnopolski system wsparcia doradczego dla sektora publicznego, mieszkaniowego oraz przedsiębiorstw w zakresie efektywności energetycznej i OZE”

WYKONAWCA :

.....

ZAMAWIAJĄCY:

.....