

Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

Organizacja konferencji pn. „Geotermia i OZE szansą na rozwój gmin i samowystarczalność energetyczną” w ramach Projektu pn. „Ogólnopolski system wsparcia doradczego dla sektora publicznego i mieszkaniowego oraz przedsiębiorstw w zakresie efektywności energetycznej oraz OZE”

I. Przedmiot zamówienia:

Wynajem sali konferencyjnej z wyposażeniem wraz z obsługą cateringową na potrzeby zorganizowania konferencji pn. „Geotermia i OZE szansą na rozwój gmin i samowystarczalność energetyczną” w ramach projektu pn. „Ogólnopolski system wsparcia doradczego dla sektora publicznego, mieszkaniowego oraz przedsiębiorstw w zakresie efektywności energetycznej oraz OZE”.

II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**1. Termin i miejsce konferencji:**

- a) Konferencja 1-dniowa w terminie: w miesiącu czerwcu 2022 roku – dni robocze od poniedziałku do piątku (preferowany termin: 21.06.2022 r.) w godz. 8.30-16.00, zlokalizowana na terenie Miasta Uniejów.
- b) Standard ośrodka konferencyjnego: odpowiadający co najmniej standardowi 3-gwiazdkowemu, zgodnie z wymaganiami jakie mają spełniać obiekty na podstawie *Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie* (tekst jednolity Dz.U. 2017 poz. 2166),
- c) Wszystkie usługi (tj. konferencyjna, gastronomiczna) mają być świadczone w jednym obiekcie/kompleksie.

2. Liczba uczestników konferencji: min. 50 osób, max. 80 osób (dokładna liczba uczestników będzie podana na 3 dni robocze przed terminem konferencji i będzie stanowiła podstawę do rozliczenia.**3. Sala konferencyjna spełniająca nw. wymagania:**

- a) zapewniająca miejsca siedzące dla max 80 uczestników w ustawieniu szkolnym lub teatralnym oraz 4 prelegentów (przy stole tzw. prezydialnym),
- b) posiadająca system wentylacyjny oraz klimatyzację z możliwością regulacji,
- c) zapewniająca dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia i/lub oświetlenia sztucznego oraz dostęp do gniazd elektrycznych,
- d) posiadająca zaplecze sanitarne, szatnię dostosowane do liczby uczestników oraz wyposażona w płyn do dezynfekcji;
- e) wyposażona w:
 - stół prezydialny dla 4 osób,



Ogólnopolski system wsparcia doradczego
dla sektora publicznego, mieszkaniowego
oraz przedsiębiorstw w zakresie efektywności
energetycznej oraz OZE

- projektor multimedialny umożliwiający wyświetlenie prezentacji wykonanych w programie PowerPoint oraz ekran o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla uczestników szkolenia,
 - aparaturę nagłośnieniową oraz mikrofon bezprzewodowy na stole prezydialnym,
4. Catering będzie miał charakter stołu szwedzkiego i będzie obejmował:
- a) wodę mineralną gazowaną i niegazowaną na stołach dla prelegentów w szklanych butelkach.
- b) serwis kawowy w systemie ciągłym w formie bufetu stojącego:
- kawa z ekspresu ciśnieniowego z młynkiem do kawy (co najmniej 2 ekspresy),
 - co najmniej 3 rodzaje herbat (czarna, zielona, owocowa) wraz z dodatkami (cukier, cytryna, mleko/śmietanka),
 - gazowana i niegazowana woda mineralna w szklanych butelkach,
 - 2 rodzaje 100% soków owocowych (np. pomarańczowy, jabłkowy),
 - 3 rodzaje ciast w papilotach (bez ciast drożdżowych),
 - 3 rodzaje mini kanapek (w tym 1 rodzaj wegetariańskich),
 - świeże filetowane owoce (min. 4 rodzaje),
- c) Lunch w formie bufetu:
- 2 rodzaje zupy,
 - 3 rodzaje dań głównych (2 mięsne, 1 rybne),
 - 3 rodzaje surówek ze świeżych warzyw,
 - 3 rodzaje ciepłych dodatków skrobiowych,
 - 2 rodzaje deseru w pucharkach,
 - serwis kawowy w systemie ciągłym również w trakcie lunchu.
- d) Zastawa, naczynia, wystrój stołu:
- Wykonawca przygotowuje stoły w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
 - Śnieżnobiałe, wyprasowane obrusy materiałowe, serwetki (papierowe, jednorazowe, w jednolitym kolorze, skomponowane z kolorystyką stołu);
 - Zastawa do napojów: dzbanki szklane do napojów zimnych, szklanki do napojów zimnych, w ilości odpowiedniej do liczby gości;
 - Narzędzia do nakładania przekąsek, ciast, babeczek itp. (łopatka, szczypcy itp.).
 - Zamawiający nie dopuszcza zastosowania jednorazowych sztuców, naczyń oraz obrusów.
- e) Pozostałe wymagania:
- Catering przygotowany będzie wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, a także z przestrzeganiem przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych;
 - Potrawy będą przygotowane ze świeżych produktów;
 - Potrawy powinny być przechowywane w odpowiedniej temperaturze (zwłaszcza ciasta z kremami, przekąski zawierające mięso, ryby oraz owoce);
 - Potrawy powinny być odpowiednio zapakowane na czas przewozu tj. w pojemniki, które zabezpieczą ich trwałość, świeżość oraz wygląd;

5. Wymogi dotyczące obsługi

- a) zapewnienie kompleksowej obsługi kelnerskiej w godzinach konferencji;
- b) 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, Wykonawca zagwarantuje możliwość zasiadania przy stołach równocześnie przez maksymalną liczbę uczestników;
- c) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu w terminie 7 dni roboczych przed konferencją. Zamawiający w terminie 2 dni roboczych od otrzymania propozycji, dokona wyboru i akceptacji menu zaproponowanego przez Wykonawcę.

