

Białystok, dnia 17.02.2025 r.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajęcia sali konferencyjnej wraz ze sprzętem multimedialnym i nagłośnieniem oraz usługą cateringową dla Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Białymstoku.

Miejsce usługi: miasto Białystok

Termin 14.03.2025 r.

Wymagania w związku z realizacją zamówienia:

A. Sala konferencyjna:

1. sala o powierzchni min. 200 m² w której zostanie przeprowadzona konferencja;
2. miejsca siedzące, planowana liczba uczestników: **do 150 osób**;
3. w standardzie: co najmniej 4 gwiazdkowym;
4. sala tylko do dyspozycji uczestników wydarzenia;
5. sala musi spełniać wymogi bezpieczeństwa i oświetleniowe (jasne oświetlenie z możliwością zaciemnienia sali)
6. możliwość korzystania z bezprzewodowego Internetu na obszarze sali;
7. pomieszczenie musi być klimatyzowane;
8. sala musi być wyposażona w:
 - a) sprzęt audio-wizualny pozwalający na wyświetlenie prezentacji oraz odpowiednie nagłośnienie, koordynowane przez osoby kompetentne do obsługi tego sprzętu,
 - b) mikrofony bezprzewodowe,
 - c) ekran/projektor full HD do wyświetlenia prezentacji,
 - d) flipchart,
 - e) stół na laptop,
9. Wykonawca zapewnia kompleksową obsługę podczas trwania konferencji, wszystkie aspekty techniczne i organizacyjne, które są niezbędne do płynnego przeprowadzenia wydarzenia;
10. sala musi znajdować się w budynku przystosowanym do potrzeb osób z niepełnosprawnościami;
11. sala powinna być estetyczna, posprzątana, uporządkowana bez zbędnych przedmiotów lub mebli i zapewniać komfort udziału;
12. w bezpośrednim sąsiedztwie sali, powinno znaleźć się miejsce, w którym zostanie zorganizowane świadczenie usługi cateringowej w formie szwedzkiego bufetu (serwis kawowy z ciastem i zimne przekąski);

B. Usługa cateringowa:

Przedsięwzięcie zostanie dofinansowane ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

1. Usługa cateringowa powinna zawierać:
 - a) serwis kawowy dostępny w ciągu całego spotkania:
 - kawa z ekspresu – bez ograniczeń,
 - herbata – bez ograniczeń,
 - dodatki typu cukier, mleko, cytryna itp. bez ograniczeń ilościowych,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana w opakowaniach typu PET o poj. 500ml (500ml/os.),
 - b) przekąski zimne i słodkości:
 - przekąski typu finger-food w ilości 5 szt./os.,
 - ciasta, owoce, desery w słoiczkach, mini desery,
2. Przygotowanie usługi powinno obejmować m.in.:
 - a) obsługę kelnerską wydarzenia,
 - b) przygotowanie bufetów,
 - c) zapewnienie stolików koktajlowych,
 - d) zapewnienie odpowiedniej ilości porcelanowej zastawy stołowej, sztućców i szkła do serwowania,
 - e) zapewnienie serwetek stołowych w serwetnikach,
 - f) utrzymanie czystości na stoiskach,
 - g) sprzątnięcie po wykonanej usłudze.
3. Wykonawca odpowiada za estetyczny sposób serwowania posiłków.
4. Wykonawca nie dopuszcza serwowania posiłków w naczyniach jednorazowych.
5. Szczegółowe menu posiłków, zostanie uzgodnione z Zamawiającym na podstawie propozycji przedstawionych przez Wykonawcę.
6. Wykonawca zapewni najwyższą jakość dostarczanych produktów i usług składających się na przedmiot zamówienia. Produkty zostaną podane w sposób estetyczny, z wykorzystaniem akcesoriów jednorodnych, bez braków, uszkodzeń i zabrudzeń, tj.: platerowanych sztućców, porcelanowego lub ceramicznego serwisu, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych – niesyntetycznych, gładkich bez połysku. Wykonawca dołoży należytej staranności przy wykonaniu przedmiotu zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
7. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia na swój koszt i ryzyko właściwego transportu żywności, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi.
8. Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, będą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania, produkty mają być w okresie przydatności do spożycia.
9. Zamawiający wymaga, aby co najmniej jedno z dań w serwowanym menu miało charakter wegetariański.

Przedsięwzięcie zostanie dofinansowane ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

10. Wymaga się, aby wszystkie czynności wykonywane były zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką i normami przyjętymi do tego rodzaju usług.
11. Nie dopuszcza się układania finger-food'ów i deserów piętrowo, tj. jedno na drugim, potrawy muszą być ułożone w taki sposób, aby były łatwo dostępne oraz odpowiednio i estetycznie wyeksponowane.
12. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską posiadają aktualne badania lekarskie, w tym aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną oraz są przeszkolone z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy
13. Wszystkie oferowane produkty i opakowania, muszą spełniać wymogi Głównego Inspektoratu Sanitarnego i obowiązujące normy jakości żywnościowej (opakowania z atestem Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny tj. przystosowane do kontaktu z żywnością).

C. Szatnia

Zamawiający wymaga, by Wykonawca zaaranżował na potrzeby 150 uczestników konferencji możliwość pozostawienia odzieży wierzchniej oraz adekwatną do ilości uczestników obsługę.

D. Gwarancja miejsc parkingowych

Zamawiający wymaga, by Wykonawca zapewnił 20 miejsc parkingowych dla samochodów osobowych na własnym, wewnętrznym parkingu lub na parkingu zewnętrznym oddalonym od obiektu nie dalej niż 200 metrów.

Przedsięwzięcie zostanie dofinansowane ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.