



OZ-III.9040.1.1.2022

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest: *Zorganizowanie, przeprowadzenie i obsługa konferencji poświęconej profilaktyce uzależnień.*

I. PODSTAWOWE INFORMACJE:

1. Planowany termin Konferencji: **26 października 2022 roku w godzinach 7:30 – 15:30 (część oficjalna w godzinach 8:30 – 15.00).**
2. Miejsce: Miasto Kielce.
Zamawiający dopuszcza miejsce realizacji zamówienia:
 - mieszczące od 120 do 150 osób,
 - salę w układzie widowiskowym/konferencyjnym – odpowiadającą wymogom wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia, wraz z przylegającym miejscem przewidzianym do zorganizowania cateringu w formie bufetu szwedzkiego,
 - z pomieszczeniami dostosowanymi do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.
3. Zaproszonych będzie ok. 120 osób.
4. W trakcie Konferencji będą miały miejsce:
 - rejestracja uczestników,
 - oficjalne przywitanie uczestników i zaproszonych gości,
 - wykłady prowadzone przez 5 prelegentów (czas trwania wystąpień to ok. 30-60 minut)
 - przerwa kawowa
 - po zakończeniu Konferencji poczęstunek dla wszystkich uczestników.
5. Konferencja musi być zorganizowana na wysokim poziomie merytorycznym, z najwyższą starannością i dbałością o szczegóły.
6. Wykonawca zapewni realizację całości wydarzenia na wysokim poziomie technicznym i organizacyjnym.



7. Wybór prelegentów oraz koszty związane z ich wynagrodzeniem znajdować się będą po stronie Zamawiającego. Wykonawca zajmie się wyłącznie organizacyjnym i technicznym przygotowaniem wystąpień prelegentów.

II. PODSTAWOWE WYMAGANIA STAWIANE WYKONAWCY:

1. Zapewnienie:

- klimatyzowanej sali dla około 120 – 150 osób,
- sali w układzie widowiskowym/konferencyjnym,
- sali/miejsca gdzie odbędzie się poczęstunek,
- miejsca na holu przyległym do sali w celu organizacji miejsca do przeprowadzenia rejestracji uczestników Konferencji. Wykonawca zapewnia stoły z miejscami siedzącymi.
- szatni dla wszystkich uczestników Konferencji.

2. Zapewnienie odpowiedniego sprzętu technicznego, niezbędnego do przygotowania i obsługi Konferencji, wraz z osobami odpowiedzialnymi za prawidłową pracę wszystkich wymienionych poniżej elementów:

- multimedia (projektor, ekran), zapewnienie możliwości wyświetlania prezentacji itp.,
- system oświetlenia i nagłośnienia (np. mikrofony), niezbędny do przeprowadzenia jej na jak najwyższym poziomie,
- dostęp do sieci Internetu Wi-Fi.

3. Zapewnienie mebli konferencyjnych (stoły kwadratowe lub prostokątne lub koktajlowe, krzesła, mównica itp.).

4. Zapewnienie odpowiedniej liczby osób do obsługi konferencji, w tym osobę do obsługi Konferencji, realizującej zadania organizacyjne, która odpowiedzialna będzie za nadzór nad prawidłowym przebiegiem wydarzenia i realizację usługi zgodnie z harmonogramem (do uzgodnienia z Zamawiającym).

5. Wykonawca odpowiada za niezwłoczne posprzątanie sali, holu, usunięcie wszelkich tabliczek i oznaczeń wewnątrz i na zewnątrz budynku związanych z organizowaną Konferencją.



6. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania stałego kontaktu telefonicznego i osobistego z Zamawiającym, do zdawania na bieżąco relacji z postępu w przygotowaniach i organizacji Konferencji.
7. Każda zmiana okoliczności organizacji Konferencji musi być konsultowana z Zamawiającym.
8. Zapewnienie dostępu do sal dla pracowników Departamentu Ochrony Zdrowia Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego w Kielcach.
9. W celu zwiększenia bezpieczeństwa i ochrony zdrowia uczestników Konferencji, pracowników oraz zminimalizowania ryzyka zakażeniem COVID-19, Wykonawca usługi ma bezwzględny obowiązek przestrzegania aktualnych wytycznych Ministerstwa Zdrowia.

A. CATERING:

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania cateringu w miejscu odbywania się Konferencji
2. Wykonawca zapewni:
 - a) miejsce na zorganizowanie poczęstunku,
 - b) przystrojone stoły z cateringiem w formie bufetu szwedzkiego (obrusy, szklaną zastawę stołową, sztucze metalowe itp.),
 - c) okrągłe lub kwadratowe lub prostokątne stoły do konsumpcji dla gości – w odpowiedniej ilości,
 - d) odpowiednią ilość osób do obsługi gości podczas poczęstunku (kelnerzy/kelnerki, kucharze, inne osoby niż do obsługi gości w holu, do ostatniego gościa),
 - e) obsługa oraz kelnerzy muszą na bieżąco dbać o czystość i porządek,
 - f) brudna zastawa stołowa musi być niezwłocznie sprzątna.
 - g) wszystkie dania muszą być przygotowane ze świeżych składników i w warunkach spełniających wymagania higieniczne określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U.2020.2021 ze zm.) oraz podane w estetyczny sposób.



h) ZASERWOWANE MENU MUSI OBEJMOWAĆ:

NAPOJE:
<ul style="list-style-type: none">• kawa z zaparzacza lub ekspresu (open bez ograniczeń)
<ul style="list-style-type: none">• herbata kilka rodzajów/ wrzątek w termosach do dozowania (open bez ograniczeń)
<ul style="list-style-type: none">• dodatki do ciepłych napoi: cukier, cytryna, mleko, śmietanka (open bez ograniczeń)
<ul style="list-style-type: none">• woda mineralna gazowana i niegazowana (min. 0,5 l – na osobę)
<ul style="list-style-type: none">• soki 100% (2 rodzaje: pomarańczowy i jabłkowy – min. 0,5 l na osobę)
ZIMNE ZAKĄSKI:
<ul style="list-style-type: none">• mini kanapeczki – różne rodzaje (min. 3/ na osobę) - 10 dkg/os.
<ul style="list-style-type: none">• tortilla mięsno-warzywna (min. 3 na osobę) – 8 dkg/os.
<ul style="list-style-type: none">• roladki – 2 rodzaje - 8 dkg/os.
<ul style="list-style-type: none">• półmisek wędlin/domowych pasztetów - 10 dkg/os.
<ul style="list-style-type: none">• sałatki – 3 rodzaje – 100 g/os.
<ul style="list-style-type: none">• muszle makaronowe – nadziewane zaproponowaną przez Państwa sałatką – 6 dkg/os.
<ul style="list-style-type: none">• tartinki w wersji mięsnej i wegetariańskiej (min. 2 na osobę) – 8 dkg/os.
<ul style="list-style-type: none">• owoce sezonowe – 100g/os.
<ul style="list-style-type: none">• ewentualnie inne, zaproponowana przez Państwa zakąski
DANIA GORĄCE:
<ul style="list-style-type: none">• 2 rodzaje zup – 200 ml/os.
<ul style="list-style-type: none">• 1 danie mięsne – 200 g/os.
<ul style="list-style-type: none">• 1 danie rybne – 150 dkg/os.
<ul style="list-style-type: none">• 3 rodzaje pierogów (w tym jedna wersja wegetariańska) – 3 szt./os.
DODATKI DO DAŃ GORĄCYCH:
<ul style="list-style-type: none">• 3 rodzaje surówek – 180 g/os.
<ul style="list-style-type: none">• ziemniaki opiekane/ ryż z dodatkami oraz warzywami – 150 g/os.
<ul style="list-style-type: none">• grillowane warzywa – 150 g/os.
DESERY:
<ul style="list-style-type: none">• babeczki - różne smaki (1 na osobę)
<ul style="list-style-type: none">• ciasto – min. 3 rodzaje – 10 dkg/os.



- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• mini pączki – 100 g/os. |
| <ul style="list-style-type: none">• ptysie z nadzieniem waniliowym – 100 g/os. |
| <ul style="list-style-type: none">• rogaliki z nadzieniem |
| <ul style="list-style-type: none">• ewentualnie inne, zaproponowana przez Państwa desery |