



Załącznik nr 1 do Zapytania

Opis przedmiotu zamówienia

Termin konferencji: 5 grudnia 2023 r.

Miejsce konferencji: miasto Kielce.

Przewidywany czas trwania konferencji: 10:00 — 15:00 (sala dostępna od g. 8:30).

Liczba uczestników konferencji: 120-150 osób.

Wykonawca zapewni na potrzeby realizacji konferencji salę spełniającą poniższe warunki:

- a) sala mieszcząca 120 - 150 osób, klimatyzowana oraz ustawienie niezbędnego sprzętu technicznego, tj. m.in. nagłośnienie i sprzęt do wyświetlenia prezentacji;
- b) krzesła dla wszystkich uczestników w ustawieniu teatralnym;
- c) miejsce na okrycia wierzchnie;
- d) toalety;
- e) miejsca parkingowe dla uczestników konferencji (ok. 30%),
- f) usługę cateringową dla wszystkich uczestników konferencji.

Usługa cateringowa:

Wykonawca zapewni miejsce do serwowania posiłków w miejscu organizacji konferencji. Usługa cateringowa serwowana będzie dla wszystkich uczestników konferencji, zgodnie z poniższym opisem:

- a) serwis kawowy ciągły w godz. 09:00 — 13:30 w formie bufetu szwedzkiego przed salą konferencyjną, składający się z: świeżo parzonej kawy z ekspresu oraz herbaty (3 rodzaje herbat w torebkach), ciasta bankietowe (2 rodzaje, na każdą osobę powinny przypadać po 1 kawałku ciasta każdego rodzaju), minikanapeczki na bagietce/ciemnym pieczywie (3 rodzaje, po 3 różne szt. na osobę). Ponadto woda mineralna (niegazowana i gazowana — min. 0,2 l każdego rodzaju na osobę) oraz soków owocowych 100% w małych butelkach (2 rodzaje — min. 0,2 l każdego rodzaju na osobę), mleko lub śmietanka do kawy, cukier (biały i brązowy), cytryna, serwetki.
- b) lunch od godz. 14:00 - serwowany przy stołach, składający się z 2 ciepłych posiłków, tj. zupa i drugie danie wraz z kompotem oraz deseru. W przypadku 2 dania należy zapewnić ok. 30% dań wegetariańskich.

Wymogi dotyczące usługi cateringowej:

- wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji cateringu: salę, naczynia, sztućce oraz inne przedmioty niezbędne do realizacji usługi;
- wszystkie naczynia do posiłków powinny być szklane, a sztućce metalowe. Zamawiający nie dopuszcza użycia zastawy z plastiku oraz naczyń i sztućców jednorazowych;
- Wykonawca będzie odpowiedzialny za rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń, a także bieżące usuwanie oraz utylizację odpadów i śmieci w trakcie konferencji;
- sprawną obsługę kelnerską.

Szczegółowy opis obowiązków Wykonawcy:

- a) zapewnienie mównicy z mikrofonem;



- b) zapewnienie niezbędnego sprzętu technicznego, multimedialnego, nagłośnienia (tj.: komputer z odpowiednim oprogramowaniem do odtwarzania prezentacji, nagłośnienie itp.);
- c) zapewnienie recepcji — ustawiona przed salą, w której odbędzie się konferencja;
- d) oznakowanie sali konferencyjnej oraz drogi do sali, wykonane zgodnie z wytycznymi Zamawiającego.

Dodatkowe wymagania:

- 1) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu 2 rodzaje menu do wyboru;
- 2) Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za rzeczywistą ilość wydanych posiłków ciepłych (podczas lunchu) oraz przekąsek podczas serwisu kawowego, obliczoną według stawki przyjętej na jedną osobę. Ostateczna liczba uczestników konferencji zostanie potwierdzona przez Zamawiającego przed planowanym terminem konferencji, nie później niż do 1 grudnia 2023 r.