

Załącznik nr 2	ZAPYTANIE OFERTOWE	Nr 07/BZP/CWD/FFW/2022
----------------	--------------------	------------------------

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA: Usługa konferencyjna, gastronomiczna i hotelowa w ramach projektu "Centrum Wsparcia Doradczego Plus"

Termin konferencji: 14-15 czerwca 2022 r.

Program: wg. załączonej ramowej agendy stanowiącej Załącznik nr 4 do Zapytania ofertowego

Uczestnicy konferencji: przedstawiciele samorządu terytorialnego (każdego szczebla, uczestnicy projektu pilotażowego (CWD) i startującego CWD Plus) oraz Zamawiający i partnerzy projektu – łącznie maksymalnie 220 osób.

Cel: Wymiana wiedzy i doświadczeń uczestników projektu pilotażowego (CWD) i startującego CWD Plus, Integracja środowiska samorządowego oraz partnerów projektu

I.1 Usługa konferencyjna:

Program zakłada konferencję w formule plenarnej (dla 220 uczestników) oraz podział uczestników na 3 grupy warsztatowe w 3 odrębnych salach (tylko pierwszego dnia, tj. 14 czerwca)

Usługa obejmuje:

1. Zapewnienie przestronnej sali plenarnej zdolnej pomieścić do 220 osób w ustawieniu teatralnym, dostępnej w dniach 14-15 czerwca 2022 r.
2. Dostępność sali plenarnej:
 - w dn. 14 czerwca - od godz. 6.00 do godz. 20.00
 - w dn. 15 czerwca - od godz. 9.00 do godz. 15.00
3. Sala powinna być widna (światło dzienne z możliwością zaciemnienia + światło sztuczne), klimatyzowana.
4. Nagłośnienie sali z możliwością podpięcia dodatkowych urządzeń na potrzeby transmisji online. Wykonawca wyznaczy osobę techniczną odpowiedzialną za nagłośnienie sali i współpracę z ekipą realizującą transmisję online.
5. Wyposażenie sali podczas części wspólnej: fotele dla panelistów (podczas pierwszego i drugiego dnia - liczba zgodna z załączoną ramową agendą), mikrofony bezprzewodowe dla każdego panelisty + 2 dodatkowe na potrzeby pytań z sali.

6. Zapewnienie 3 sal warsztatowych zdolnych pomieścić po ponad 70 osób dostępnych zgodnie z ramową agendą w dniu 14 czerwca 2022.
7. Wyposażenie każdej z sal warsztatowych: 1 ekran, rzutnik, 7 mikrofonów bezprzewodowych.
8. Ustawienie w salach warsztatowych: bankietowe, stoły ustawione w odległości, która zapewni swobodną dyskusję i pracę w podgrupach.
9. Wyposażenie stołów w salach warsztatowych: kartki flipchart, markery w 3 kolorach, bloczek karteczek post-it.
10. Bezpłatny Internet bezprzewodowy przez cały czas trwania konferencji, a także zapewnienie dostępu do podłączenia przewodowego o prędkości min. 100 Mb/s na potrzeby realizacji transmisji online.
11. Obiekt powinien być dostosowany do osób z niepełnosprawnościami.
12. Bezpłatny parking dla co najmniej 80% uczestników konferencji na parkingu hotelowym.

I.2 Usługa gastronomiczna:

Usługa obejmuje serwis kawowy, 1 śniadanie, 2 obiady, uroczystą kolację dla 220 osób

1. **Serwis kawowy:** kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata, woda, napoje/soki, ciasteczka, owoce sezonowe dostępny przez cały czas w trakcie konferencji.
2. **Śniadanie:** w skład zestawu śniadaniowego wchodzić powinny wchodzić produkty wegańskie, wegetariańskie i mięsne, w tym posiłki ciepłe warzywa, owoce, kawa, herbata, soki, woda. Śniadanie powinno mieć formę bufetu szwedzkiego. Do oferty należy dołączyć przykładowe menu.
3. **Obiad:** w skład zestawu obiadowego wchodzić powinny zupa + danie główne, surówki, dwa rodzaje deseru (+ deser wegański), napoje, soki, kawa, herbata. Oferta powinna zawierać zestawy dań wegańskich, wegetariańskich, mięsnych. Obiad powinien mieć formę bufetu szwedzkiego. Do oferty należy dołączyć przykładowe menu.
4. Śniadanie i obiad powinny być serwowane w obszernym i niezależnym pomieszczeniu (poza salą plenarną, dopuszczalne jest by pomieszczenie znajdowało się w osobnym budynku na terenie kompleksu, w bliskim sąsiedztwie budynku sali plenarnej), forma zasiadania przy stołach po 8-10 osób.
5. **Kolacja:**
 - a) Kolacja powinna mieć charakter sprzyjający integracji uczestników. Uroczysty z pełną obsługą kelnerską lub w innej atrakcyjnej formie plenerowej na terenie obiektu np. w formie grilla
 - b) W przypadku uroczystej kolacji w skład zestawu kolacyjnego powinny wchodzić przystawki, 2-3 rodzaje dania głównego, sałatki, dwa rodzaje deseru (+ deser wegański); napoje, soki, napoje gazowane, kawa, herbata. Oferta potraw powinna zawierać zestawy dań wegańskich, wegetariańskich, mięsnych. Do oferty należy dołączyć przykładowe menu.
 - c) W przypadku kolacji plenerowej: oferta potraw powinna zawierać zestawy dań wegańskich, wegetariańskich, mięsnych. Do oferty należy dołączyć przykładowe menu.
6. Zamawiający nie dopuszcza używania zastawy stołowej plastikowej ani papierowej zarówno podczas przerw kawowych jak i podczas posiłków. Zamawiający dopuszcza zastawę jednorazową tylko w przypadku kolacji plenerowej, przy założeniu, że zastawa będzie wykonana z tworzyw pochodzących z recyklingu lub biodegradowalnych.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania usługi cateringowej dla zakładanej liczby uczestników, do 30 % in minus, o czym poinformuje Wykonawcę nie później niż na 5 dni przed terminem konferencji.

I.3 Usługa hotelowa

1. Zapewnienie noclegu na terenie obiektu dla wszystkich uczestników konferencji, w hotelu o standardzie minimum trzygwiazdkowym (w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie –

Dz.U. z 2017 r. poz. 2166 z późn. zm.) w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania, podczas konferencji.

2. Usługa hotelowa dotyczy jednego noclegu po zakończeniu pierwszego dnia konferencji (z 14 na 15 czerwca).

3. Zakwaterowanie: jedna osoba w pokoju.

4. Pokoje muszą spełniać następujące wymagania: pełen węzeł sanitarny, wyposażone min. w tv, bezpłatny Internet bezprzewodowy.

5. Zamawiający dopuszcza możliwość noclegu części uczestników konferencji (nie więcej niż 25% ogólnej liczby uczestników) w innym obiekcie niż hotel, w którym odbędzie się konferencja (w przypadku gdy hotel ten nie dysponuje wystarczającą liczbą miejsc noclegowych dla wszystkich uczestników). W takim przypadku wykonawca zapewni każdego dnia konferencji transport uczestników z miejsca noclegu na miejsce konferencji i z powrotem. Dodatkowe obiekty, w których zapewniony zostanie nocleg, zlokalizowane będą nie dalej niż 20 km lub 20 minut jazdy samochodem od hotelu, w którym odbywać się będzie konferencja. Pokoje w obiektach, w których zapewniony zostanie dodatkowy nocleg, mają spełniać te same warunki, co pokoje w hotelu, w którym odbywać się będzie konferencja. W obiektach, w których zapewniony zostanie dodatkowy nocleg Wykonawca zapewni śniadania odpowiadające warunkom wskazanym w ofercie.

Inne:

1. Wykonawca wyznaczy osobę odpowiedzialną za kontakt z Zamawiającym i nadzór nad prawidłowym przebiegiem wydarzenia (event managera), w tym przygotowanie i wyposażenie sali, otwarcie/zamknięcie sali, pilnowanie godzin serwowania posiłków, reagowanie na zgłoszenia Zamawiającego związane z organizacją, nadzór nad zakwaterowaniem.