



Fundusze Europejskie
dla Wielkopolski

Dofinansowane przez
Unię Europejską



SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO

Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego

**ZAPEWNIENIE SALI KONFERENCYJNEJ/SZKOLENIOWEJ WRAZ Z USŁUGĄ CATERINGOWĄ W POSTACI
BUFETU KAWOWEGO NA POTRZEBY PRZEPROWADZENIA 5 SZKOLEŃ DLA POTENCJALNYCH
BENEFICJENTÓW PROGRAMU FUNDUSZE EUROPEJSKIE DLA WIELKOPOLSKI 2021-2027 W KONINIE
W 2024 ROKU**

ZAMAWIAJĄCY:

Agencja Rozwoju Regionalnego S.A. w Koninie

ul. Zakładowa 4, 62-510 Konin

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie sali konferencyjnej/szkoleniowej na obszarze Konina (lub w odległości do 5 km od Konina, licząc od najbliższej granicy miasta) wraz z bufetem kawowym na potrzeby przeprowadzenia 5 szkoleń dla potencjalnych beneficjentów Priorytetu 10 Sprawiedliwa Transformacja Wielkopolski Wschodniej Programu Fundusze Europejskie dla Wielkopolski 2021-2027.

Koszt zamówienia zostanie dofinansowany przez Unię Europejską z Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Wielkopolski 2021-2027.

2. ZAKRES ZAMÓWIENIA I WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

2.1. Terminy szkoleń:

Szkolenia odbywać się będą w dni robocze w godzinach 10:00 – 14:30 (+/- 2 godziny) w 2024 r. według potrzeb Zamawiającego.

2.2. Liczba uczestników szkoleń:

Maksymalna liczba uczestników każdego szkolenia wyniesie: 150 osób. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby uczestników szkolenia w zależności od realnego zapotrzebowania.

2.3. Zadanie I: Wynajem sali konferencyjnej/szkoleniowej

Sala, w której będą odbywać się szkolenia, powinna spełniać następujące warunki:

- a) być dostosowana pod względem powierzchni i wyposażenia (krzesła w ustawieniu kinowym) do liczby uczestników szkolenia, wynoszącej maksymalnie 150 osób;
- b) być wyposażona w mównicę;
- c) być wyposażona w sprzęt multimedialny: laptop, ekran projekcyjny i projektor, nagłośnienie, mikrofony (min. 2, w tym 1 dla osoby prowadzącej szkolenie), zapewniać możliwość podłączenia sprzętu do sieci elektrycznej (gniazdka, przedłużacze);



- d) zapewniać prowadzącym szkolenie dostęp do Wi-Fi;
- e) być dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami;
- f) być dostępna dla uczestników szkolenia co najmniej 60 minut przed jego rozpoczęciem;
- g) być wyposażona w oświetlenie, spełniać wymogi ppoż, i BHP, posiadać możliwość zapewnienia odpowiedniej i regulowanej temperatury (klimatyzacja/ogrzewanie), a w przypadku sali z oknami – posiadać możliwości zaciemnienia jej w taki sposób, aby wyświetlane w niej prezentacje były dobrze widoczne;
- h) zapewniać swobodny dostęp do toalet, w tym dostosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

Wykonawca zapewni co najmniej 1 osobę techniczną odpowiedzialną za prawidłowe działanie sprzętu audiowizualnego i nagłośnienia.

2.4. Zadanie II: Zapewnienie bufetu kawowego podczas szkoleń

Wykonawca zapewni dla uczestników szkoleń, w sposób uzgodniony z Zamawiającym, bufet kawowy, obsługiwany przez pracowników Wykonawcy w liczbie wystarczającej do sprawnej obsługi. Obsługa na bieżąco uzupełnia: nakrycia, termosy z wrzątkiem (ewentualnie wodę w ekspresach), przekąski, wodę, soki, sprzęta brudne naczynia, na bieżąco zapewnia należytą estetykę stołów (wymiana brudnych naczyń, uzupełnianie zastawy itp.).

Wszystkie dania i napoje wraz z dodatkami powinny być serwowane w formie bufetu szwedzkiego oraz muszą być serwowane na zastawie porcelanowej, ceramicznej lub (w przypadku zimnych napojów) szklanej (niejednоразowego użytku).

Poczęstunek podczas szkoleń musi zostać zorganizowany w tym samym budynku co sala konferencyjna/szkoleniowa (w tej sali lub innym, sąsiadującym pomieszczeniu budynku). Wykonawca zobowiązany jest do odpowiedniego zagospodarowania przestrzeni na potrzeby cateringu i konsumpcji dla uczestników konferencji, w tym zapewnienia odpowiedniej liczby stolików koktajlowych.

Bufet kawowy – ciągły bez ograniczeń (produkty uzupełniane na bieżąco).

Minimum:

- a) świeżo parzona kawa;
- b) herbata (co najmniej 3 rodzaje herbat w pojedynczych torebkach do wyboru, w tym: czarna, owocowa, zielona) oraz naczynia na zużyte torebki;
- c) dodatki do kawy i herbaty: cukier, słodzik naturalny, świeża cytryna w plastrach, mleko (min. 1,5%);
- d) woda mineralna (niegazowana i gazowana);
- e) soki owocowe (min. 2 rodzaje);
- f) ciasta i ciastka kruche (łącznie min. 4 szt. na uczestnika; min 3 rodzaje) oraz drożdżówki (min. po 1 szt. na uczestnika, min 2 rodzaje);
- g) owoce (łącznie min. 3 porcje na uczestnika; min 3 rodzaje);
- h) zimne przekąski (wg propozycji Wykonawcy, min. 3 szt. na uczestnika, min. 2 rodzaje);
- i) kanapki bankietowe na chlebie razowym i pszennym (łącznie min. 3 szt. na uczestnika; min. 3 rodzaje).

3. INFORMACJE DODATKOWE

3.1. Zamawiający zakłada, że szkolenia każdorazowo będą trwały ok. 4-5 godzin.



- 3.2. Dokładny termin każdego szkolenia zostanie przekazany Wykonawcy co najmniej 10 dni przed jego odbyciem.
- 3.3. Usługa wynajmu sali konferencyjnej/szkoleniowej wraz z zapewnieniem bufetu kawowego będzie realizowana na podstawie oddzielnych zleceń składanych dla każdego szkolenia przez przedstawiciela Zamawiającego, w których każdorazowo określone zostaną: termin oraz przewidziana liczba uczestników szkolenia (zostanie ona zweryfikowana najpóźniej 5 dni przed szkoleniem).
- 3.4. Zamawiający zastrzega, że nie musi zlecić Wykonawcy całego zakresu zamówienia (ilość szkoleń może być niższa niż 5). Zamówienie obligatoryjnie obejmuje zlecenie Wykonawcy jednostkowych wynajmów sali, a także zapewnienie bufetu kawowego dla wskazanej liczby osób.
- 3.5. Płatność częściowa nastąpi na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę po realizacji każdego ze szkoleń. Faktura obejmować będzie koszt wynajmu sali oraz koszt bufetu kawowego odpowiadający wskazanej przez Zamawiającego liczbie uczestników danego szkolenia (zgodnie z zasadami określonymi w pkt 3.8.).
- 3.6. Wynagrodzenie zaproponowane przez Wykonawcę obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
- 3.7. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że koszty za usługę cateringową w postaci bufetu kawowego uzależnione będą od liczby uczestników danego szkolenia, wskazanej przez Zamawiającego najpóźniej 5 dni przed terminem jego odbycia, tj.:
 - W przypadku bufetu kawowego dla 121 – 150 osób – płatność będzie zgodna ze złożoną ofertą;
 - W przypadku bufetu kawowego dla 91 – 120 osób – koszt bufetu kawowego przedstawiony w ofercie zostanie pomniejszony o 20%;
 - W przypadku bufetu kawowego dla 90 i mniej osób – koszt bufetu kawowego przedstawionego w ofercie zostanie pomniejszony o 40%.