



### Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wynajem Sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem technicznym oraz usługą gastronomiczną dla uczestników Konwentu Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Poznaniu organizowanego dla Dyrektorów Powiatowych Urzędów Pracy województwa wielkopolskiego pn. „Przygotowanie Powiatowych Urzędów Pracy do realizacji zadań w 2023r.”, który odbędzie się w dniu 06 października 2022 r. w Poznaniu.

### Wielkość i zakres zamówienia

Wykonawca w ramach usługi odpowiedzialny jest za zapewnienie Sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem technicznym, zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego oraz realizację usługi gastronomicznej.

Zamawiający przewiduje udział maksymalnie 40 uczestników.

Miejsce szkolenia: miejsce na terenie Poznania, w odległości, której pokonanie komunikacją miejską od Poznań Główny nie trwa dłużej niż około 20 min. (wg. Google maps).

Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby uczestników Konwentu, nie więcej jednak niż o 5 osób.

Harmonogramem obsługi gastronomicznej oraz liczba uczestników przekazany zostanie Wykonawcy do 03 października 2022r.

### Organizacja

W dniu Konwentu Wykonawca zapewni:

- a) Salę konferencyjną w dniu 06 października 2022 r. w godzinach 10:00-17:00 dla 40 osób - układ teatralny.

Sala konferencyjna oświetlona, z dostępem do światła naturalnego, ogrzewana/klimatyzowana (w zależności od potrzeb), z zapleczem sanitarnym, w tym z możliwością bezpłatnego korzystania z szatni i toalet przez uczestników Konwentu. Sala musi spełniać wymogi BHP i p.poż., być umiejscowiona w odpowiedniej odległości od źródeł hałasu, zapewniać dyskrecję (sala zamknięta, niedostępna dla osób niebiorących udziału w Konwencie);

b) wyposażenie sali:

- nagłośnienie;
- rzutnik multimedialny kompatybilny z komputerem przenośnym, z dostępem do Internetu (szybkość min. 1 MB/s);
- ekran do wyświetlania prezentacji multimedialnej o wielkości zapewniającej dobrą widoczność dla wszystkich uczestników Konwentu;

c) Dodatkowe usługi:

- wsparcie techniczne oraz kontakt z opiekunem wydarzenia przez cały czas trwania Konwentu,
- co najmniej 8 bezpłatnych miejsc parkingowych w pobliżu obiektu (w odległości do 300 m),
- udostępnienie Sali konferencyjnej pracownikom WUP w Poznaniu co najmniej 1 godzinę przed rozpoczęciem Konwentu;
- prawidłowe oznakowanie miejsca i drogi do Sali konferencyjnej, zwłaszcza w przypadku, gdy w budynku znajduje się kilka sal konferencyjnych,
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość wizyty w miejscu organizacji Konwentu przed jego terminem, po ustaleniu z Wykonawcą.

### Usługa cateringowa

1. Wykonawca zagospodaruje odpowiednią przestrzeń na potrzeby cateringu i konsumpcji dla uczestników Konwentu, adekwatnie do liczby uczestników.
2. Serwis kawowy oraz lunch będzie przeznaczony dla 40 osób.
3. Wykonawca jest odpowiedzialny w całości za serwis gastronomiczny w ramach kompleksowej obsługi gastronomicznej.
4. Usługa gastronomiczna ma być świadczona w holu przy stołach cateringowych, lunch ma być podany w postaci szwedzkiego stołu (bufet w podgrzewaczach),
5. Wykonawca zapewni zaplecze techniczne niezbędnego do świadczenia usługi, w tym stoły cateringowe, zastawa, obrusy i serwetki papierowe. Wszystkie dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych (nie dopuszcza się stosowania plastikowych lub papierowych kubeczków, sztućców, talerzy itp.), napoje zimne serwowane będą w szklankach, a do konsumpcji zostaną przygotowane metalowe sztućce. Użyta zastawa oraz stoły i obrusy będą czyste i nieuszkodzone. Ilość zastawy musi umożliwiać swobodny poczęstunek.
6. Wykonawca zapewni transport, dostarczy usługę na miejsce jej świadczenia, zapewni obsługę techniczną w zakresie przygotowania, a także sprzątnięcia po usłudze.



Wojewódzki Urząd Pracy w Poznaniu  
ul. Szyperska 14, 61-754 Poznań  
tel. 61 846 38 19  
e-mail: wup@wup.poznan.pl  
wuppoznan.praca.gov.pl



WIELKOPOLSKA



JEDNOSTKA ORGANIZACYJNA  
SAMORZĄDU  
WOJEWÓDZTWA  
WIELKOPOLSKIEGO



7. Wykonawca będzie na bieżąco dostarczać artykuły spożywcze w ramach serwisu kawowego podczas szkolenia zgodnie z harmonogramem przebiegu spotkania określonego przez Zamawiającego. Wykonawca każdorazowo posprząta zastawę po skorzystaniu z serwisu kawowego oraz po zakończeniu Konwentu.
8. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania Konwentu (do uprzątnięcia na bieżąco brudnych naczyń oraz uzupełnienia braków na stołach).
9. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania.
10. Wykonawca będzie gotowy do serwowania poczęstunku zgodnie z ostatecznym programem szkolenia; zakładany czas rozpoczęcia lunchu może ulec zmianie (+/- 30 min.).
11. Wykonawca do 4 dni przed dniem Konwentu przedstawi Zamawiającemu szczegółową propozycję menu usługi gastronomicznej, z propozycjami konkretnych wypieków i dań. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany rodzaju dodatków w menu lunchowym, w zależności od zaproponowanego dania głównego. Ostateczny kształt menu powstanie w konsultacji z Zamawiającym.
12. Menu:

Serwis kawowy ciągły (godz. 10:00-17:00) dla 40 osób, obejmujący:

- świeżo parzoną kawę (kawa w ekspresie ciśnieniowym, termosach, podgrzewaczach elektrycznych lub perkolatorach) – bez ograniczeń,
- herbatę w torebkach (różne warianty smakowe do wyboru) oraz gorącą wodę  
(w podgrzewaczach elektrycznych lub perkolatorach) – bez ograniczeń,
- mleko krowie do kawy (serwowane w odpowiednich do tego celu naczyniach), cukier (biały lub brązowy), cytrynę w plasterkach,
- wodę mineralną niegazowaną podawaną w karafkach do wody/dzbankach oraz gazowaną (w butelkach szklanych) 30 butelek,
- sok jabłkowy i sok pomarańczowy (podawane w karafkach do wody/dzbankach) – 250ml./os.,
- drobne wypieki mix, np. mini croissant, mini-drożdżówki, mini tarta, rogaliki - 2 szt./osobę.
- wybór ciast deserowych np. sernik, tiramisu, ciasto z owocem – 2 porcje/os.

Kawa i herbata (wrzątek) oraz napoje ( sok, woda niegazowana w karafkach



Wojewódzki Urząd Pracy w Poznaniu  
ul. Szyperska 14, 61-754 Poznań  
tel. 61 846 38 19  
e-mail: wup@wup.poznan.pl  
wuppoznan.praca.gov.pl



**WIELKOPOLSKA**



JEDNOSTKA ORGANIZACYJNA  
SAMORZĄDU  
WOJEWÓDZTWA  
WIELKOPOLSKIEGO

do wody/ dzbankach) powinny być uzupełniane na bieżąco oraz dostępne w czasie lunchu.

Lunch (ok. godz. 14:00) dla 40 osób, składający się z:

- posiłek jednodaniowy z możliwością wyboru dania mięsnego/ bezmięsnego, w tym 2 rodzaje ciepłego dania głównego do wyboru (danie obejmować będzie potrawy mięsne lub rybne, dodatki skrobiowe typu ryż, kasza, makaron, ziemniaki oraz surówki,
- Mięso, filety rybne na ciepło z zachowaniem następujących proporcji: mięso – ok. 30% udziału w całkowitej gramaturze dania, ziemniaki, ryż, kasza, makaron – ok. 35% udziału w całkowitej gramaturze dania, 2 rodzaje sałatek lub surówek do wyboru – ok. 35% udziału w całkowitej gramaturze dania, łącznie ok. 500g/os.

WICEDYREKTOR  
Wojewódzkiego Urzędu Pracy  
w Poznaniu  
*[Podpis]*  
Sławomir Wąsiewicz



Wojewódzki Urząd Pracy w Poznaniu  
ul. Szyperska 14, 61-754 Poznań  
tel. 61 846 38 19  
e-mail: wup@wup.poznan.pl  
wuppoznan.praca.gov.pl



WIELKOPOLSKA



JEDNOSTKA ORGANIZACYJNA  
SAMORZĄDU  
WOJEWÓDZTWA  
WIELKOPOLSKIEGO