



## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Usługa hotelarska, w tym: zapewnienie sal, cateringu oraz zakwaterowania części uczestników konferencji "Zachodniopomorski Dzień Instrumentów Inżynierii Finansowej" w Szczecinie, 26 października 2016 r.**

### Wymagania podstawowe

- I. Dla terminu 25-26 października 2016 r. hotel położony powinien być w Szczecinie (województwo zachodniopomorskie) w odległości nie większej niż 6 km od Dworca Kolejowego Szczecin Główny liczonej na podstawie dojazdu drogami publicznymi.
- II. Standard hotelu: co najmniej 4 gwiazdki.
- III. Wszystkie elementy zamówienia tj. zakwaterowanie dla 4 osób w pokojach jednoosobowych z łazienkami (standard pokoju: klimatyzacja, TV, WIFI) oraz organizacja konferencji, przerwy kawowej oraz lunchu dla 100 uczestników zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia muszą zostać zrealizowane na terenie jednego hotelu tj. lokalizacji posiadającej ten sam adres.

### Wymagania szczegółowe

Do Wykonawcy należeć będzie w szczególności:

1. Zapewnienie i przygotowanie odpowiedniej, głównej sali konferencyjnej wyposażonej w sprzęt multimedialny umożliwiający przeprowadzenie profesjonalnie przygotowanej konferencji.
2. Zapewnienie przestrzeni wystawienniczej na potrzeby zaaranżowania stoisk promocyjnych.
3. Zapewnienie cateringu podczas ciągłej przerwy kawowej oraz lunchu.
4. Zakwaterowanie dla ~~43~~ uczestników konferencji.
5. Zapewnienie szatni oraz toalet na użytek uczestników konferencji.
6. Oznaczenie pomieszczeń/miejsc na potrzeby konferencji.
7. Umożliwienie rozstawienia, na potrzeby konferencji, na terenie wynajętej sali reklam Banku Gospodarstwa Krajowego oraz jego partnerów (ścianki reklamowe, roll-upy).
8. Zaaranżowanie przestrzeni wystawienniczej oraz stoisk promocyjnych.
9. Umożliwienie przedstawicielom Banku Gospodarstwa Krajowego oraz jego partnerom dystrybucji materiałów reklamowych (ulotki, gadżety itd.) wśród uczestników konferencji poprzez rozdawanie ich w czasie trwania konferencji.

**I. 25 października 2016 r.**

a. Rezerwacja pokoi

Zamawiający wymaga, by Wykonawca zarezerwował 4 pokoje jednoosobowe dla uczestników konferencji. Standard pokoju: klimatyzacja, TV, WIFI. W cenę pokoju powinien zostać wliczony koszt śniadania (26 października 2016 r.). Koszt wynajęcia 4 pokoi pokrywa Zamawiający.

b. Gwarancja zabezpieczenia miejsc parkingowych

Zamawiający wymaga, by Wykonawca zagwarantował 4 miejsca parkingowe dla samochodów osobowych. Wykonawca powinien zagwarantować miejsca parkingowe na własnym, wewnętrznym parkingu lub na parkingu zewnętrznym oddalonym od obiektu nie dalej niż 200 metrów.

**II. 26 października 2016 r.**

a. Główna sala konferencyjna

Zamawiający wymaga, by Wykonawca zapewnił na potrzeby zorganizowania konferencji salę, która pomieści 100 uczestników w ustawieniu teatralnym. Sala powinna być klimatyzowana oraz dobrze oświetlona – oświetlenie sufitowe. Sala powinna zostać wyposażona w 100 krzeseł. Krzesła powinny zostać ustawione w jednolitych rzędach, w taki sposób, że każdy uczestnik konferencji będzie usadzony twarzą do sceny (podwyższenia wysokości od 30-50 cm), na której powinny zostać ustawione fotele przygotowane dla 6 osób. Sala powinna również zostać wyposażona w niezbędny do przeprowadzenia konferencji sprzęt techniczny: adekwatne nagłośnienie, 2 laptopy z oprogramowaniem umożliwiającym przeprowadzenie prezentacji, switcher VGA, wzmacniacz VGA, 4 mikrofony bezprzewodowe, mównica, ekran projekcyjny (minimum 195x145 cm lub większy), rzutnik multimedialny o odpowiedniej mocy, pilot do rzutnika multimedialnego (umożliwiający przeczucie slajdów w czasie prezentacji).

Zamawiający wymaga, by w czasie konferencji Wykonawca zapewnił: koordynatora konferencji do wyłącznej dyspozycji Banku Gospodarstwa Krajowego oraz osobę odpowiedzialną za obsługę techniczną konferencji w zakresie multimedialnym (obsługa konferencji w zakresie obsługi prelegentów wykonujących prezentacje w czasie konferencji. Do obowiązków osoby będzie należało: wgranie prezentacji do laptopa, obsługa prezentacji w czasie prezentacji).

Przewidywany scenariusz konferencji:

- 11.00 – 11.30 Rejestracja gości, powitalna kawa
- 11.30 – 13.45 Część merytoryczna konferencji
- 13.45 – 15.00 Część wystawiennicza konferencji / lunch

b. Przestrzeń wystawiennicza

Zamawiający wymaga, by Wykonawca zapewnił na potrzeby zorganizowania wystawienniczej części konferencji przestrzeń wystawienniczą, która pomieści 12 stoisk promocyjnych. Zamawiający wymaga, by Wykonawca zaaranżował przestrzeń wystawienniczą w dodatkowej sali konferencyjnej lub też w foyer głównej sali konferencyjnej. Przestrzeń wystawiennicza powinna być klimatyzowana oraz dobrze oświetlona – oświetlenie sufitowe. Zamawiający wymaga, by Wykonawca zaaranżował w przestrzeni wystawienniczej 12 stoisk promocyjnych. Jedno stoisko promocyjne powinno składać się ze stołu (wymagana szerokość stołu: 180-200 cm, wymagana wysokość stołu: 60-80 cm) oraz 2 krzeseł. Stoły powinny być pokryte jednolitym kolorystycznie materiałem.

c. Ciągła przerwa kawowa

Zamawiający wymaga, by Wykonawca zorganizował ciągłą przerwę kawową (kawa, wybór herbat, 3 rodzaje soków owocowych, woda gazowana oraz niegazowana) dla grupy 100 uczestników konferencji w foyer głównej sali konferencyjnej. Zamawiający wymaga, by Wykonawca zorganizował jeden poczęstunek dla 100 uczestników konferencji na samym początku zaplanowanej przerwy kawowej. Zamawiający wymaga, by Wykonawca na potrzeby przerwy kawowej zapewnił stoliki koktajlowe, niezbędną porcelanową zastawę oraz obsługę kelnerską adekwatną do ilości uczestników. Ciągła przerwa kawowa powinna trwać od godziny 10.30 do godziny 13.45.

Wymagane menu:

- Wybór kruchych ciasteczek, mini pączki, muffiny z owocami, wybór owoców.

d. Lunch w formie bufetu z napojami

Zamawiający wymaga, by Wykonawca zorganizował lunch dla 100 uczestników konferencji w formie bufetu w foyer głównej sali konferencyjnej lub w restauracji/restauracjach hotelowych. Zamawiający wymaga, by Wykonawca zapewnił niezbędną porcelanową zastawę oraz sztucze w ilości adekwatnej do uczestników konferencji. Stoły powinny być

pokryte jednolitym kolorystycznie materiałem. Zamawiający wymaga, by Wykonawca zapewnił obsługę kelnerską adekwatną do ilości uczestników.

Wymagane menu (bądź równoważne):

- Przekąski: wybór ryb wędzonych z sosem chrzanowym, grillowany łosoś na zielonej sałacie, pieczony indyk w sosie kaparowym, grillowane warzywa z balsamico, mozzarella z pomidorami i sosem pesto, sałatka z selera naciowego, ananasa i szynki, pieczone ziemniaki z sardynkami, szczypiorkiem i jogurtem, zielone sałaty z wołowiną, parmezanem i cebulkami.
- Dania główne: zupa krem z pomidorów z bazylią i parmezanem, dorsz z cytrusami i pesto, musaka grecka z bakłażanem i cukinią, grillowany indyk w sosie serowym, filety wieprzowe w sosie musztardowo-tymiankowym, makaron penne z szynką i grzybami, pieczone ziemniaki z oregano, papryką i serem feta, wybór warzyw z masłem ziołowym.
- Desery: ciasto czekoladowe z wiśniami, sernik z morelami, wybór musów owocowych lub wybór owoców.
- Napoje: kawa, wybór herbat, 3 rodzaje soków owocowych i woda mineralna gazowana i niegazowana.

#### e. Szatnia

Zamawiający wymaga, by Wykonawca zaaranżował na potrzeby 100 uczestników konferencji szatnię oraz adekwatną do ilości uczestników obsługę szatni (2 osoby).

#### f. Toalety

Zamawiający wymaga, by Wykonawca zabezpieczył odpowiednią liczbę toalet na potrzeby 100 uczestników konferencji. Wykonawca powinien zapewnić bieżący serwis dbający o czystość toalet.

#### g. Oznaczenie szlaków komunikacyjnych

Zamawiający wymaga, by Wykonawca rzetelnie i w widoczny sposób oznaczył wszystkie miejsca przeznaczone na użytek konferencji (sala konferencyjna, przestrzeń wystawiennicza, ewentualne restauracje, szatnię, toalety, parking) oraz dodatkowo oznaczył szlaki komunikacyjne między ww. pomieszczeniami/miejscami.

#### h. Gwarancja zabezpieczenia miejsc parkingowych

Zamawiający wymaga, by Wykonawca zagwarantował 4 miejsc parkingowych dla samochodów osobowych Wykonawca powinien zagwarantować miejsca parkingowe na własnym, wewnętrznym parkingu lub na parkingu zewnętrznym oddalonym od obiektu nie dalej niż 200 metrów.