

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Załącznik nr 10 do SIWZ

Załącznik nr 1 do Umowy

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu sal konferencyjnych i powierzchni reklamowych oraz usługa gastronomiczna związana z organizacją międzynarodowej konferencji „Nutrient Removal and Recovery 2015 – Moving Innovation Into Practice”.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

2.1 Wynajem sal konferencyjnych

usługa obejmuje również nadzór techniczny, sprzątanie i koszt zużytych mediów.

- 1) Lokalizacja – miasto Gdańsk, Trójmiasto.
- 2) Wszystkie pomieszczenia powinny być zlokalizowane w 1 budynku, obok siebie
- 3) Główna sala konferencyjna na min. 400 osób, z możliwością podziału na 3 niezależne sale konferencyjne. Sala główna, jak i wyodrębnione 3 sale powinny być wyposażone w: mównicę, stół prezydialny o wymiarach min. 200x70 cm i krzesła oraz sprawne i udostępnione na czas trwania konferencji: projektor, ekran projekcyjny, dwa mikrofony, Wi-Fi, i klimatyzację, wydzielone sale powinny posiadać minimum 1 niezależne wejście z holu. Dopuszcza się możliwość zaoferowania oddzielnej głównej sali konferencyjnej i 3 niezależnych sal, każda na min. 100 osób
- 4) Sala posterowa o powierzchni min. 120 m², wyposażona w: statywy umożliwiające zawieszenie min. 85 posterów o wymiarach szer. 0,8m x wys. 1,2m, oraz sprawne i udostępnione na czas trwania konferencji: Wi-Fi i klimatyzację, sala powinna posiadać niezależne wejście z holu.
- 5) Pomieszczenie przeznaczone na centrum logistyczne konferencji o powierzchni min. 50 m², wyposażone w: 2 stoły o wymiarach min. 200x70 cm, Wi-Fi, gniazda elektryczne stacjonarne lub na przedłużaczach umożliwiające podłączenie min. 12 laptopów zlokalizowane przy stołach, klimatyzację, krzesła, niezależne wejście z holu
- 6) Hol przyległy do głównej, posterowej i dodatkowej sali konferencyjnej o powierzchni min. 500 m², wyposażony w min. 30 stolików kawowych
- 7) 2 lady recepcyjne o przybliżonych wymiarach: wys. 110cm x szer.200cm x gł. 65 cm (±10 cm) ustawione w holu w rejonie głównego wejścia do tej części budynku, w którym zlokalizowane są w/w sale i hol, pełniące funkcję recepcji konferencji wraz z możliwością podłączenia min. 4 laptopów
- 8) 3 monitory pionowe min. 45”, przed wejściem do 3 wydzielonych sal konferencyjnych, z możliwością prezentacji planu sesji plenarnych oraz innych materiałów i reklam statycznych i ruchomych
- 9) monitor poziomy min. 55” w rejonie recepcji konferencji, pełniący funkcję reklamy audiowizualnej konferencji
- 10) mobilne gondole z wieszakami szatniowymi bez obsługi dla min. 90 osób, zlokalizowane w rejonie recepcji
- 11) wydzielona strefa parkingowa dla min. 7 autokarów na okres transportu uczestników konferencji z i do hotelów
- 12) bezpłatne miejsca parkingowe dla min. 20 samochodów osobowych

2.2 Wynajem powierzchni wystawienniczych

- 1) Powierzchnia na zewnątrz budynku w pobliżu głównego wejścia umożliwiająca ustawienie modelu oczyszczalni głównego sponsora konferencji o pow. min. 10 m²
- 2) 2 stoiska wystawiennicze ustawione w holu o powierzchni min. 4x2 m, wyposażone w: ścianki, ladę i stół z 4 krzesłami, fryz z nazwą firmy, gniazdo 230V, oświetlenie oraz wykładzinę w obrębie stoiska.

2.3 Usługa gastronomiczna

- Liczba uczestników konferencji maksymalna 400 osób, minimalna 200 osób
- Zamawiający potwierdzi gwarantowaną liczbę osób w terminie do dnia 15 maja
- Przerwa Kawowa ciągła 6 godzinna, zlokalizowana w holu i obejmująca:
 - Kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna – uzupełniane na bieżąco,
 - Woda mineralna gazowana i niegazowana – min. 2 x 250ml/os
 - Kruche ciasteczka – min. 100g/os
- Ciasta bankietowe – 2 rodzaje (sernik, czekoladowo-jabłkowe) – 3 szt./os
- Lunch w formie bufetu

w dniu 18.05.2014

- Zupa (250ml/os)
 - koperkowa z knedlikami cielęcymi (250ml/os)
- DANIA GŁÓWNE (160g/os):
 - Klopsiki z dorsza bałtyckiego w sosie warzywno-ziółowym
 - Grillowana pierś z kurczaka podawana z sosami: jogurtowym i pikantnym sosem ze świeżych pomidorów, papryki i cebuli (salsa)
 - Lasagne (plastry makaronu) przekładane szpinakiem i włoskim serem twarogowym (ricotta) na sosie pomidorowym
- DODATKI (240g/os):
 - Ziemniaki gotowane z koperkiem
 - Ryż gotowany
 - Bukiet warzyw gotowanych na parze
 - Sałatka wiosenna
- Woda mineralna gazowana i niegazowana – 250ml/os
- Ciasta bankietowe – 2 rodzaje (orzechowiec, jogurtowe z wiśniami)
- Owoce sezonowe filetowane (jabłko, winogrona, kiwi, banan, pomarańcz) – 80g/os (podawane jedno porcjowo w szklanych naczyniach)
- Mus malinowy – 80g/os (podawany jedno porcjowo w szklanych naczyniach)

w dniu 19.05.2014

- ZUPA (250ml/os):
 - Krem z pieczonych pomidorów
- DANIA GŁÓWNE (160g/os):
 - Filet z soli w cieście parmezanowym podany na szpinaku
 - Schabiki wieprzowe w bekonie podawane na sosie śmietanowym z podgrzybkami i pieczarkami
 - Dukaty brokułowe w ziarnach słonecznika
- DODATKI (240g/os):
 - Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem

- Kasza pęczak z jarzynami
- Fasolka szparagowa
- Surówka z selera
- Woda mineralna gazowana i niegazowana – 250ml/os
- Ciasta bankietowe – 2 rodzaje (ciastko czekoladowe, jabłecznik)
- Owoce sezonowe filetowane (gruszka, winogrona, kiwi, jabłko) – 80g/os (podawane jedno porcjowo w szklanych naczyniach)
- Mus morelowy – 80g/os (podawany jedno porcjowo w szklanych naczyniach)

w dniu 20.05.2014

- ZUPA (250ml/os):
 - Bulion z jarzynami i klopsikami cielęcymi
- DANIA GŁÓWNE (160g/os):
 - Pieczony łosoś podany na duszonych warzywach
 - Medaliony z polędwiczki w aromatycznym sosie z czerwonego wina w aromacie tymianku
 - Naleśniki nadziewane brokułami podawane na sosie serowym
- DODATKI (240g/os):
 - Ziemniaki gotowane z koperkiem
 - Ryż dziki i paraboliczny
 - Kompozycja sałat i warzyw do dowolnego komponowania z sosami winegret
 - Sałatka colesław
- Woda mineralna gazowana i niegazowana – 250ml/os
- Ciasta bankietowe – 2 rodzaje (jogurtowe z malinami, piernik z rodzynkami)
- Owoce sezonowe filetowane (jabłko, winogrona, kiwi, banan, pomarańcz) – 80g/os (podawane jedno porcjowo w szklanych naczyniach)
- Mus z chałwy z wiśniami – 80g/os (podawany jedno porcjowo w szklanych naczyniach)