

Białystok, dnia 08.04.2026 r.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest wynajem sali konferencyjnej wraz z usługą cateringową w ramach konferencji pn.: „*Efektywność energetyczna w Gminie*” w ramach Projektu „Projekt Doradztwa Energetycznego” finansowanego w ramach Programu Fundusze Europejskie na Infrastrukturę, Klimat, Środowisko 2021-2027.

Wymagania w związku z realizacją zamówienia:

Miejsce realizacji usługi: Miasto Białystok

Termin 29.04.2026 r. w godzinach 9:30 – 14:30

Ilość osób: minimum 50 uczestników

A. Sala konferencyjna:

1. Sala konferencyjna powinna:

- a) być dostosowana pod względem powierzchni i wyposażenia do grupy osób liczącej do 100 osób,
- b) być wyposażona w sprzęt multimedialny: rzutnik multimedialny, ekran, zestaw nagłaśniający, min. 2 mikrofony,
- c) mieć możliwość podłączenia sprzętu do sieci elektrycznej (gniazdka, przedłużacze), bezprzewodowy dostęp do Internetu,
- d) zostać udostępniona co najmniej 60 minut przed planowanym rozpoczęciem wydarzenia,
- e) być wyposażona w oświetlenie, spełniać wymogi p.poż. i BHP,
- f) posiadać możliwość zapewnienia odpowiedniej i regulowanej temperatury (klimatyzacja / ogrzewanie).

B. Usługa cateringowa:

1. Usługa cateringowa powinna zawierać:

- a) Ciągły serwis kawowy dostępny podczas całego spotkania (9:30 – 14:30):
 - kawa z ekspresu – bez ograniczeń,
 - herbata – bez ograniczeń,
 - dodatki typu cukier, mleko, cytryna itp. bez ograniczeń ilościowych,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana w opakowaniach typu PET o poj. 500ml (500ml/os.),
 - soki: 2 rodzaje,

b) Przekąski słodkie – serwowane od godziny 9:30:

Zestaw słodkości obejmujący: ciasta, owoce, desery w słoiczkach, mini desery.

c) Przekąski zimne – serwowane od godziny 11:00:

Przekąski typu finger-food w ilości 5 sztuk na osobę.

2. Przygotowanie usługi powinno obejmować m.in.:

- a) obsługę kelnerską wydarzenia,
- b) przygotowanie bufetów,
- c) zapewnienie stolików koktajlowych,
- d) zapewnienie odpowiedniej ilości porcelanowej zastawy stołowej, sztućców i szkła do serwowania,
- e) zapewnienie serwetek stołowych w serwetnikach,
- f) utrzymanie czystości,
- g) sprzątanie po wykonanej usłudze.

3. Wykonawca odpowiada za estetyczny sposób serwowania posiłków.

4. Wykonawca nie dopuszcza serwowania posiłków w naczyniach jednorazowych.

5. Szczegółowe menu posiłków, zostanie uzgodnione z Zamawiającym na podstawie propozycji przedstawionych przez Wykonawcę.

6. Wykonawca zapewni najwyższą jakość dostarczanych produktów i usług składających się na przedmiot zamówienia. Produkty zostaną podane w sposób estetyczny, z wykorzystaniem akcesoriów jednorodnych, bez braków, uszkodzeń i zabrudzeń, tj.: platerowanych sztućców, porcelanowego lub ceramicznego serwisu, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych – niesyntetycznych, gładkich bez połysku. Wykonawca dołoży należytej staranności przy wykonaniu przedmiotu zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym.

7. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia na swój koszt i ryzyko właściwego transportu żywności, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi.

8. Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, będą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania, produkty mają być w okresie przydatności do spożycia.

9. Zamawiający wymaga, aby co najmniej jedno z dań w serwowanym menu miało charakter wegetariański.

10. Wymaga się, aby wszystkie czynności wykonywane były zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką i normami przyjętymi do tego rodzaju usług.

11. Nie dopuszcza się układania finger-food'ów i deserów piętrowo, tj. jedno na drugim, potrawy muszą być ułożone w taki sposób, aby były łatwo dostępne oraz odpowiednio i estetycznie wyeksponowane.

12. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską posiadają aktualne badania lekarskie, w tym aktualną

książeczkę sanitarno-epidemiologiczną oraz są przeszkolone z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy

13. Wszystkie oferowane produkty i opakowania, muszą spełniać wymogi Głównego Inspektoratu Sanitarnego i obowiązujące normy jakości żywieniowej (opakowania z atestem Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny tj. przystosowane do kontaktu z żywnością).