



**PROGRAM
REGIONALNY**
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



*Załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu
publicznym w trybie poniżej 14 000,00 EURO*

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

W ramach rozeznania cenowego rynku oraz oszacowania wartości zamówienia zamawiający zaprasza Państwa do przesłania wstępnej kalkulacji ceny oferowanej w zakresie: Organizacji spotkania Grupy Roboczej ds. Rekomendacji do Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014 -2020

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji spotkania, wynajmie sali oraz zapewnieniu cateringu dla 90 uczestników spotkania.

Zamówienie obejmuje pełny pakiet usług w zakresie:

- odpowiedniego przygotowania sali przed rozpoczęciem spotkania,
- przygotowania bufetu w postaci szwedzkiego stołu (lunch obowiązkowo w oddzielnej sali konsumpcyjnej),
- przygotowanie serwisu kawowego przed rozpoczęciem spotkania oraz podczas przerwy w spotkaniu,

zgodnie z ustalonym harmonogramem czasowym oraz wymaganiami określonymi poniżej przez Zamawiającego.

Termin i miejsce organizacji spotkania: przełom czerwca/lipca 2013r. (dokładny termin do uzgodnienia), przewidywany czas trwania spotkania – 3 godziny, miasto: Kielce.

I. Wynajem sali:

1. Wymogi dotyczące sali i jej przygotowania na potrzeby spotkania.

- 1/.Przewidywany czas trwania spotkania – 3 godziny,
- 2/. Sala powinna pomieścić 90 osób, ustawienie stołów w kształcie podkowy.
- 3/. Sala powinna być przestronna, tak by pozwalała na swobodne przemieszczanie się.
- 4/. Przed wejściem do sali powinien znajdować się stół umożliwiający zaproszonym gościom dokonanie rejestracji.
- 5/. Zapewnienie odpowiedniego oświetlenia i nagłośnienia w sali (w tym przynajmniej trzy sprawne przenośne mikrofony).
- 6/. Zapewnienie możliwości skorzystania z rzutnika, laptopa.
- 7/. Zapewnienie możliwości podania uczestnikom gorącego posiłku w oddzielnej sali konsumpcyjnej z możliwością jego spożycia przy stole po zakończeniu części wykładowej seminarium, na terenie tego samego obiektu, w którym zostanie zorganizowane spotkanie, bez konieczności wychodzenia osób na zewnątrz.



**PROGRAM
REGIONALNY**
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



8/. Wykonawca jest zobowiązany wyrazić zgodę na oznakowanie przez Zamawiającego, tj. m.in. rozwieszenie materiałów i wizualizacji zgodnej z wymogami RPOWŚ 2007 - 2013, informujących o realizowanym spotkaniu oraz jego współfinansowaniu ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, w miejscach ogólnie dostępnych, widocznych (np. drzwi, tablice informacyjne).

II. Zapewnienie usługi cateringowej:

Usługa cateringowa obejmuje w szczególności przygotowanie oraz podanie posiłku **dla 90 uczestników** spotkania na terenie tego samego obiektu, w którym odbędzie się spotkanie Grupy Roboczej, bez konieczności wychodzenia na zewnątrz, zgodnie z ustalonym menu oraz przyjętym harmonogramem czasowym, tj.:

1. Przed rozpoczęciem spotkania:

- kawa, herbata, woda mineralna – gazowana i niegazowana, dodatki do napojów: mleko płynne 2%, cytryna, cukier – bez ograniczeń,

2. Po zakończeniu spotkania – lunch:

Dania na gorąco powinny zostać podane w podgrzewaczach w oddzielnej sali konsumpcyjnej, z możliwością ich spożycia przy stole:

- Zupa-krem z borowików z grzankami 200 ml – 90 porcji
- roladki drobiowe nadziewane serem i szynką – 150 gram – 90 porcji
- kotlet de volaille – 150 gram – 90 porcji
- ziemniaki opiekane – 150 gram – 90 porcji
- surówka 2 rodzaje w sumie 150 gram – 90 porcji
- warzywa na parze 100 gram – 90 porcji
- sok owocowy (różne rodzaje) – 200 ml – 90 porcji.

3. W trakcie trwania spotkania:

- Kawa, herbata, woda mineralna – gazowana i niegazowana, soki owocowe (np. jabłkowy, pomarańczowy) – bez ograniczeń,
- Dodatki do napojów: mleko płynne 2%, cytryna, cukier – bez ograniczeń,
- Ciastka – przynajmniej 3 rodzaje, po 3 ciastka na osobę.

Usługa cateringowa musi być świadczona:



**PROGRAM
REGIONALNY**
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



- wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- zgodnie z przepisami prawnymi w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, Dz. U. Nr 171, poz. 1125 z późn. zm.),
- na zastawie porcelanowej lub szklanej, przy użyciu sztuców ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek oraz obrusów materiałowych, przygotowania dekoracji stołów, estetycznego podawania posiłków,
- zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku.