

Oznaczenie sprawy: DPR-II.052.1.59.2013

Data: 14.08.2014 r.

*Załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu  
publicznym w trybie poniżej 30 000,00 EURO*

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zakup usługi polegającej na wynajmie sal wraz z niezbędnym wyposażeniem i sprzętem multimedialnym oraz zapewnieniu cateringu podczas 13 konferencjach sieciujących (powiatowych) związanych z powołaniem Świętokrzyskiego Forum Terytorialnego. W ramach usługi musi odbyć się 12 konferencji po 25 osób oraz jedna w Kielcach na 50 osób). **Konferencje te będą organizowane w miesiącach wrzesień – październik 2014 r. w każdym mieście powiatowym województwa świętokrzyskiego.** Konferencje organizowane są w ramach projektu pn.: „Nowa jakość w zakresie monitorowania polityk publicznych w województwie świętokrzyskim” – projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Zamówienie obejmuje pełny pakiet usług w zakresie:

- odpowiedniego przygotowania sali przed rozpoczęciem spotkania (podłączenie i uruchomienie laptopa z rzutnikiem multimedialnym oraz wgranie i uruchomienie prezentacji multimedialnych przesłanych przez Zamawiającego, podłączenie i uruchomienie aparatury nagłaśniającej);
- przygotowania bufetu w postaci szwedzkiego stołu;
- przygotowanie serwisu kawowego,
- Wykonawca jest zobowiązany wyrazić zgodę na oznakowanie przez Zamawiającego, tj. m.in. rozwieszenie materiałów i wizualizacji zgodnej z wymogami PO KL, informujących o realizowanym spotkaniu oraz jego współfinansowaniu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w miejscach ogólnie dostępnych, widocznych (np. drzwi, tablice informacyjne).

**Termin i miejsce organizacji spotkania:** Harmonogram spotkań Zamawiający prześle niezwłocznie po podpisaniu umowy. Przewidywany, całkowity czas trwania spotkań w miastach powiatowych województwa świętokrzyskiego będzie w godzinach: 9.00 – 13.30.

tel.: 413658170;  
fax: 413658191;  
sekretariat.DPR@sejmik.kielce.pl  
ul. Sienkiewicza 63; 25-002 Kielce

### **1. Wynajęta sala na konferencjach sieciujących musi spełniać następujące wymagania:**

- znajdować się w budynku w dobrym stanie technicznym;
- na sali musi znajdować się odpowiednie nagłośnienie, rzutnik multimedialny, ekran oraz laptop;
- na jednego uczestnika konferencji ma przypadać minimum 2 m. kw.;
- sala musi mieć dostęp do światła dziennego;
- sala musi posiadać klimatyzację;
- koszt wynajmu sali obejmować musi wszystkie elementy eksploatacyjne (m. in.: energię elektryczną, ogrzewanie, koszt sprzątnięcia itp.);
- sala powinna spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane będą konferencje;
- przed wejściem do sali powinien znajdować się stół umożliwiający zaproszonym gościom dokonanie rejestracji.

### **2. Usługa cateringu ma obejmować:**

- na konferencjach sieciujących o liczbie uczestników po 25 osób Wykonawca zapewni min. 1 osobę, która odpowiadać będzie za serwowanie, poczęstunku i za utrzymanie porządku w trakcie serwowania posiłku oraz posprzątnięcie po zakończeniu konferencji;
- na konferencji o liczbie uczestników 50 osób Wykonawca zapewni min. 2 osoby, które odpowiadać będą za serwowanie, posiłków i za utrzymanie porządku w trakcie serwowania posiłku oraz posprzątnięcie po zakończeniu konferencji;
- Wykonawca odpowiadać będzie za dostarczenie posiłków oraz serwowanie w formie szwedzkiego stołu. **Poczęstunek ma być serwowane w trakcie dwóch przerw kawowych oraz po zakończeniu konferencji.**

W skład menu muszą wejść:

- kawa, herbata w saszetkach, woda mineralna – gazowana i niegazowana, minimum 3 rodzaje soków owocowych (np.: jabłkowy, pomarańczowy) oraz inne napoje gazowane – bez ograniczeń;
- dodatki do napojów: mleko płynne 2%, śmietanka w opakowaniach jednorazowych, cukier biały i brązowy, cytryna pokrojona – bez ograniczeń;
- ciastka kruche mieszanka (30 g/os);
- ciasto – 2 rodzaje np. szarlotka, sernik (50 g/os);
- 3 rodzaje owoców (winogrona, mandarynki, banany) (300 g/os);
- przygotowane kanapki koktajlowe (składniki: pieczywo, wędliny, sery, pasty, ryby, dodatki do kanapek typu majonez, warzywa) – min. 6 szt./os;
- wykonawca zagwarantuje również odpowiednią zastawę stołową (talerzyki, sztućce, szklanki, obrusy itp.).

Usługa cateringowa musi być świadczona:

- 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 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U. Nr 171, poz. 1125 z późn. zm.);
- zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku.

Sala konferencyjna i miejsce serwowania cateringu musi być w tym samym budynku i na tym samym piętrze.