

DPR-II.052.1.47.2013.2014.2015

Kielce, dn. 03.06.2015 r.

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

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na wynajmie sali wraz z niezbędnym wyposażeniem i sprzętem multimedialnym oraz zapewnieniu cateringu i zapewnieniu bezpłatnego parkingu dla 30 osób podczas konferencji Świętokrzyskiego Forum Terytorialnego (ŚFT), w tym:

- a) odpowiednie przygotowanie 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);
- b) przygotowanie bufetu w postaci szwedzkiego stołu;
- c) przygotowanie serwisu kawowego,
- d) udostępnienie bezpłatnego parkingu dla gości;
- e) 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).

Konferencja organizowana jest w ramach projektu pn.: „Nowa jakość w zakresie monitorowania polityk publicznych w województwie świętokrzyskim współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### II. TERMIN I MIEJSCE KONFERENCJI

1. Konferencja została zaplanowana na dzień 16 czerwca 2015 r. , na terenie miasta Kielce. Przewidywany czas spotkania to 4 godziny (pełny harmonogram Zamawiający prześle niezwłocznie po podpisaniu umowy).
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości zmiany terminu spotkania Świętokrzyskiego Forum Terytorialnego. W przypadku zmiany terminu nowy termin, zostanie obustronnie ustalony z Wykonawcą.

### 3. UCZESTNICY KONFERENCJI

Uczestnikami konferencji będą Członkowie Świętokrzyskiego Forum Terytorialnego oraz przedstawiciele sekretariatu ŚFT w liczbie nie przekraczającej 30 osób.

### 4. MINIMALNE WYMAGANIA DOT. OBIEKTU, W KTÓRYM BĘDZIE ODBYWAĆ SIĘ KONFERENCJA

Sala konferencyjna musi:

- a) znajdować się w budynku w dobrym stanie technicznym znajdującym się w obrębie granic administracyjnych miasta Kielce;
- b) na sali musi znajdować się odpowiednie nagłośnienie oraz co najmniej 2 mikrofony bezprzewodowe, rzutnik multimedialny, ekran oraz laptop;
- c) na jednego uczestnika konferencji ma przypadać minimum 2 m. kw. (miejsca siedzące dla każdego gościa);
- d) sala musi mieć dostęp do światła dziennego;
- e) sala musi posiadać klimatyzację;
- f) koszt wynajmu sali obejmować musi wszystkie elementy eksploatacyjne (m. in.: energię elektryczną, ogrzewanie, koszt sprzątnia itp.);
- g) sala powinna spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane będą konferencje;
- h) przed wejściem do sali powinien znajdować się stół umożliwiający zaproszonym gościom dokonanie rejestracji;
- i) sala musi być zamknięta i udostępniona wyłącznie uczestnikom spotkania;
- j) na sali nie może znajdować się bar lub bar z napojami;
- k) sala konferencyjna i miejsce serwowania cateringu musi być w tym samym budynku i na tym samym piętrze;
- l) wymagane jest by na sali konferencyjnej lub w bezpośrednim sąsiedztwie świadczony był serwis kawowy;
- m) Wykonawca musi zapewnić obsługę techniczną do dyspozycji Zamawiającego.

### 5. MINIMALNE WYMAGANIA DOT. POCZĘSTUNKU I SERWISU KAWOWEGO

Wykonawca w ramach usługi musi zapewnić serwis kawowy oraz poczęstunek dla 30 gości.

1. Serwis kawowy musi być podany w formie bufetu szwedzkiego. W skład serwisu musi wejść: kawa, herbata, dodatki (mleczko do kawy, cukier, cytryna) bez ograniczeń; soki owocowe (porzeczkowy, jabłkowy) 200 ml./os.; woda mineralna gazowana i niegazowana 0,3 l./os.
2. Poczęstunek musi być podany w formie bufetu szwedzkiego. W skład poczęstunku musi wejść:
  - ✓ sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem min. 100 g/os.
  - ✓ sałatka grecka (warzywa, papryka świeża, ogórek świeży, pomidor świeży, szczypiar, sałata lodowa, ser feta, oliwki, sos vinegrette) min. 100 g/os.
  - ✓ taca kanapek koktajlowych min. 3szt./os. (składniki: pieczywo, wędliny, sery, pasty, ryby, dodatki do kanapek typu majonez, warzywa);
  - ✓ zakąski zimne wieloporcjowo, w tym: rożki z szynki z sałatką jarzynową, papryki faszerowane;
  - ✓ ciasta pieczone (szarlotka, sernik) - 50 g./os.;

- ✓ owoce (3 rodzaje) winogron, banan, mandarynka - 100 g./os.;
- ✓ Wykonawca odpowiadał będzie za dostarczenie poczęstunku oraz serwowanie w formie szwedzkiego stołu (na spotkaniu Wykonawca zapewni min. 1 osobę, która odpowiadać będzie za serwowanie, poczęstunku i za utrzymanie porządku w trakcie jego serwowania oraz posprzątanie po zakończeniu spotkania);
- ✓ Wykonawca zagwarantuje również odpowiednią zastawę stołową (talerzyki, sztucze, 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.);

Poczęstunek oraz serwis kawowy musi być świadczony na zastawie porcelanowej i/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.

Wykonawca zobowiązany będzie do uporządkowania miejsca świadczenia usługi.

## 6. OSOBY DO KONTAKTU

Osoby wyznaczone do kontaktu ze strony Zamawiającego to:

1. Ochwanowski Piotr: e-mail: [Piotr.Ochwanowski@sejmik.kielce.pl](mailto:Piotr.Ochwanowski@sejmik.kielce.pl), Tel. 41 365-81-89;
2. Kuśmierczyk Urszula: e-mail: [Urszula.Kusmierczyk@sejmik.kielce.pl](mailto:Urszula.Kusmierczyk@sejmik.kielce.pl); Tel. 41 365-81-89

Kierownik  
 Obserwatorium Rozwoju Regionu  
 Departament Polityki Regionalnej  
  
 Piotr Ochwanowski

Z-ca Dyrektora Departamentu  
 Polityki Regionalnej  


Tomasz Janusz