

### **Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (SOPZ)**

**Zadanie:** Organizacja konferencji jednodniowej w Kielcach wraz z usługą cateringową na co najmniej 100 osób w dniu 16 czerwca 2016 r. w godzinach 10:00 – 14:00

#### **I. Wymagania:**

1. Wykonawca zapewni (wynajmie) salę konferencyjną wyposażoną w sprawną klimatyzację, na co najmniej 100 osób. Sala powinna być wyposażona w krzesła, stoły na umieszczenie nagród, stół prezydialny, rzutnik i laptopa, ekran do rzutnika, mównica, odpowiednie nagłośnienie, 2 mikrofony, oświetlenie sztuczne. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną Sali, bezpłatny parking dla uczestników konferencji.

**Uwaga:** Zamawiający zarezerwował salę kameralną w Filharmonii Świętokrzyskiej na dzień 16.06.2016 rok, godz. 10:00 – 14:00, spełniającą wymagania techniczne niezbędne do zapewnienia technicznej realizacji programu. Wykonawca wyłoniony do realizacji zamówienia zobowiązany będzie ponieść koszt wynajmu sali **w kwocie 1 722,00 zł brutto (w w/w godzinach).** **Koszt wynajęcia sali Wykonawca musi uwzględnić w cenie oferty.** W powyższej cenie zapewniona jest sala wraz z rzutnikiem, mikrofonami, stołami, mównicą, nagłośnieniem, oświetleniem i obsługą techniczną oraz foyer (miejsce organizacji cateringu) i bezpłatnym parking dla uczestników konferencji.

2. Przewidywany czas trwania konferencji: ok. 4 godz.

3. Osoby prowadzące oraz materiały informacyjno-promocyjne zostaną zapewnione przez Zamawiającego.

4. Wykonawca zapewni dla uczestników konferencji:

- 1) Wodę mineralną gazowaną (30 sztuk) i niegazowaną (70 sztuk) – woda butelkowana o pojemności nie mniej niż 250 ml;
- 2) Serwis dla posiłków i napoi: szklany, ceramiczny, sztucce metalowe, serwetki;
- 3) Obsługę kelnerską w trakcie trwania konferencji, min. 4 osoby;
- 4) Dostarczenie posiłków oraz ich podanie (temperatura posiłków ma być dostosowana odpowiednio do dania) na miejsce organizacji konferencji.

5. Wykonawca po zakończeniu konferencji doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia.

6. Wyżywienie w tym samym budynku poza salą konferencyjną jednak w jej bezpośrednim sąsiedztwie.

7. Oznakowanie sali: oznakowanie sali konferencyjnej oraz oznakowanie informujące uczestników o lokalizacji w/w miejsc od wejścia do budynku, aż do miejsca zlokalizowania sali konferencyjnej i rejestracji.
8. W ramach zamówienia Wykonawca zapewni catering w postaci:
- a) Bufet kawowe (przed konferencją i w trakcie przerwy), obejmujący:
    - a) napoje gorące: kawa, herbata (uzupełniana wg potrzeb)
    - b) dodatki: śmietanka do kawy, cukier, cytryna (uzupełniana wg potrzeb)
    - c) ciastka min. 2 rodzaje np. krakersy, mini pączki lub inne wyroby cukiernicze - co najmniej 100g na osobę.
    - d) min.30 sztuk wody gazowanej i min. 70 sztuk wody niegazowanej o pojemności min. 200 ml
  
  - b) Lunch, obejmujący:
    - a) napoje gorące: kawa, herbata (uzupełniana wg potrzeb),
    - b) dodatki: śmietanka do kawy, cukier, cytryna (uzupełniana wg potrzeb),
    - c) woda gazowana i niegazowana min. 30 sztuk wody gazowanej i 70 sztuk wody niegazowanej o pojemności min. 200 ml,
    - d) soki owocowe: min. dwa rodzaje soków 100% wyprodukowanych częściowo z soku zagęszczonego, bez dodatku cukru (co najmniej 300 ml na osobę),
    - e) sałatki – co najmniej 2 rodzaje, min. 200 g na osobę,
    - f) zupy – co najmniej 2 rodzaje, min. 300 ml na osobę,
    - g) danie główne mięsne lub rybne z dodatkiem skrobiowym - co najmniej 2 rodzaje, min. 450 – 500g na osobę (jako dodatek skrobiowy rozumie się ziemniaki, ryż, kaszę lub kluski).
9. Wszystkie posiłki serwowane w formie bufetu szwedzkiego (z uwzględnieniem sugestii dotyczącej potraw i po otrzymaniu akceptacji menu przez Zamawiającego).

Warunki udziału:

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

**A) spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy, tj.:**

- 1) posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia, i w powyższym zakresie **wykażą**, iż w ciągu ostatnich trzech lat przed upływem terminu **składania ofert**, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonali należycie **co najmniej dwie (2) usługi polegające na zorganizowaniu konferencji dla minimum 100 osób.**

2 Kryteria

1. Kryteriami, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty są:

**Cena – 100%**