



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

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zapytania ofertowego jest usługa zapewnienia cateringu dla 100 osób oraz wynajem sali podczas spotkania informacyjnego dla dotacjobiorców projektu dotyczącego przygotowania lub aktualizacji programów rewitalizacji gmin województwa świętokrzyskiego, w tym:

- a) przygotowanie bufetu w postaci szwedzkiego stołu;
- b) przygotowanie serwisu kawowego;
- c) wynajem sali konferencyjnej.

### II. TERMIN I MIEJSCE KONFERENCJI

Spotkanie zostało zaplanowane na dzień **30 sierpień 2016 r.:**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości zmiany terminu spotkania. O w/w zmianach Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem spotkania.



## **1. MINIMALNE WYMAGANIA DOT. POCZĘSTUNKU I SERWISU KAWOWEGO ORAZ WYPOSAŻENIA SERWISU KAWOWEGO**

Wykonawca w ramach usługi musi zapewnić serwis kawowy oraz poczęstunek dla 100 gości.

Usługa ma polegać na przygotowaniu, świadczeniu serwisu kawowego w trakcie trwania spotkania oraz zaserwowaniu poczęstunku w formie stołu szwedzkiego w ostatnich godzinach konferencji dla 100 osób. Szacowany czas trwania spotkania ok. 4 godz. (rozpoczęcie spotkania informacyjnego powinno nastąpić w godzinach przedpołudniowych). O godzinie rozpoczęcia konferencji Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem spotkania.

**Konferencja (zarówno część merytoryczna jak i poczęstunek) odbędzie się w granicach administracyjnych miasta Kielce w hotelu o standardzie nie mniejszym niż 3 gwiazdki.**

W trakcie trwania konferencji Wykonawca zapewni min. 2 osoby odpowiedzialne za zachowanie porządku i serwowanie posiłku oraz min 1 osobę obsługującą przebieg konferencji od strony informatycznej i technicznej.

Serwis kawowy ma składać się z kawy, dwu rodzajów herbat, ciastek, soków owocowych, wody mineralnej. Serwis kawowy ma być dostępny dla uczestników konferencji przez cały czas trwania konferencji.

W skład poczęstunku w formie szwedzkiego stołu muszą wchodzić:

- sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem 100g/os;
- sałatka grecka min. 100g/os;
- kanapki koktajlowe min. 3 szt./os. (składniki: pieczywo, wędliny, sery, ryby (łosoś), pasty, warzywa i dodatki);
- zakąski zimne wieloporcjowe, w tym: rożki z szynki z sałatką jarzynową, papryki faszerowane;
- ciasta pieczone (szarlotka, sernik) – 50g./os.
- owoce (min. banany, winogrona mandarynki).

Wykonawca zobowiązany jest do uporządkowania miejsca świadczenia usługi po zakończeniu konferencji.



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 sztućców ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek oraz obrusów materiałowych, przygotowania dekoracji stołów, estetycznego podawania posiłków, zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku.

Wykonawca w ramach usługi ponadto będzie musiał zapewnić na czas konferencji salę konferencyjną oraz odpowiedzialny będzie za 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, ustawienie stołu prezydialnego).

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) sala musi mieć dostęp do światła dziennego;
- e) sala musi posiadać klimatyzację;
- f) koszt wynajmu sali obejmować musi wszystkie elementy eksploatacyjne (m. in.: energia elektryczna, ogrzewanie, koszt sprzątnięcia 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) sala konferencyjna i miejsce serwowania cateringu musi być w tym samym budynku i na tym samym piętrze;
- k) wymagane jest by na sali konferencyjnej lub w bezpośrednim jej sąsiedztwie świadczony był serwis kawowy;



l) Wykonawca musi zapewnić obsługę techniczną do dyspozycji Zamawiającego na godzinę przed rozpoczęciem konferencji oraz w jej trakcie.

Wykonawca zobowiązany będzie do uporządkowania miejsca świadczenia usługi.

## 2. 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;

Z-ca Dyrektora Departamentu  
Polityki Regionalnej

*Tomasz Janusz*