



DPR-I.45.78.2015.2016.2017

Kielce, dn. 16.08.2017 r.

*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 polegająca na zorganizowaniu konferencji podsumowującej (wynajem sali, zapewnienie cateringu dla 150 osób) w związku z Konkursem dotacji na opracowanie lub aktualizację programów rewitalizacji przez gminy zlokalizowane na terenie województwa świętokrzyskiego w ramach Działania 3.1 Skuteczni beneficjenci, Priorytet III Potencjał beneficjentów funduszy europejskich, Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.

- A) **Usługa zorganizowania** Konferencji podsumowującej realizację zadania polegającego na *Przeprowadzeniu konkursu dotacji na opracowanie lub aktualizację programów rewitalizacji przez gminy zlokalizowane na terenie województwa świętokrzyskiego w dniu 14 września 2017 r. w godzinach 11:00-15:00, w Kielcach, będzie polegać na:*
- wynajmie sali konferencyjnej;
 - przygotowaniu serwisu kawowego;
 - przygotowaniu lunch w formie ciepłego bufetu.

Wykonawca w ramach usługi musi zapewnić salę, serwis kawowy oraz lunch dla **150 gości**. Usługa ma polegać na przygotowaniu, świadczeniu serwisu kawowego na początku spotkania oraz zaserwowaniu lunchu w formie ciepłego bufetu w ostatnich godzinach konferencji dla **150 osób**. Szacowany czas trwania spotkania **ok. 4 - 6 godz.**

Konferencja (zarówno część merytoryczna jak i poczęstunek) odbędzie się w granicach administracyjnych miasta Kielce w hotelu o standardzie minimum 3 gwiazdkowym.

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.

I. Usługa w zakresie wynajmu sali konferencyjnej musi spełniać następujące wymagania:

- sala musi zapewniać min. **150** miejsc siedzących, krzesła ustawione w rzędach. Sala musi być wyposażona w: stół prezydencki z miejscami siedzącymi dla pięciu osób, stół recepcyjny przy wejściu do sali, klimatyzację, możliwość zaciemnienia



i zapewnienia oświetlenia sztucznego, nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali, min. 3 mikrofony bezprzewodowe, komputer z odpowiednim oprogramowaniem umożliwiającym odczyt plików prezentacji (.pptx), odczyt plików dokumentów (.docx) oraz łączenie się z siecią Internet i wyświetlanie stron www, projektor multimedialny kompatybilny z komputerem oraz ekran do wyświetlania obrazu z projektora (obraz na ekranie widoczny dla każdego uczestnika, z każdego miejsca sali).

2) Sala musi znajdować się w budynku przystosowanym do poruszania się osób niepełnosprawnych, zlokalizowanym w **Kielcach**.

3) Wykonawca zapewni co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej w trakcie trwania spotkania, dostępną przynajmniej na 1 godzinę przed rozpoczęciem spotkania oraz w trakcie na wezwanie Zamawiającego.

II. Usługa w zakresie serwisu kawowego musi spełniać następujące wymagania:

1) serwis kawowy: przygotowanie i podanie serwisu dla **150** uczestników spotkania na terenie obiektu, serwis dostępny bez ograniczeń przed rozpoczęciem, składający się z:

- kawa - bez ograniczeń, woda gorąca w dzbankach;
- herbata - bez ograniczeń, woda gorąca w dzbankach;
- cytryna - bez ograniczeń;
- cukier - bez ograniczeń;
- mleko do kawy (płynne) - bez ograniczeń;
- woda mineralna w butelkach plastikowych 0,5 l.gazowana/niegazowana;
- sok owocowy w butelkach 0,33 l. (bezzwrotnych);
- ciasto (3 rodzaje np. ciasta przekładanego np.: z kremem, galaretką, jeden rodzaj ciasto suche np.: szarlotka, sernik) 150 gr./os.
- zimne zakąski 3 rodz. (np. kanapeczki bankietowe, roladki, koreczki) w sumie – 200 gr./os

III. Usługa w zakresie lunchu musi spełniać następujące wymagania:

1) lunch w formie ciepłego bufetu: przygotowanie, oraz podanie lunchu dla **150** uczestników spotkania na terenie obiektu, w którym odbędzie się spotkanie, w ostatniej godzinie; dania na gorąco powinny zostać podane w podgrzewaczach:

- polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym – 120 gr./os
- łosoś z grilla – 120 gr./os.
- zupa krem – 200 gr./os.
- ziemniaki opiekane – 100 gr./os.
- ryż - 100 gr./os.
- warzywa na parze - 120 gr./os.
- surówka 3 rodzaje w sumie - 150 gr./os.
- sok owocowy (2 rodzaje np. pomarańcza, jabłko) – 200 ml/os.

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.). Lunch 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.

II. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Konferencja podsumowująca realizację zadania polegającego na Przeprowadzeniu konkursu dotacji na opracowanie lub aktualizację programów rewitalizacji przez gminy zlokalizowane na terenie województwa **świętokrzyskiego musi odbyć się na obszarze miasta Kielce w dniu 14 września 2017 r. w godzinach 11.00-15.00.**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości zmiany terminu i godziny spotkania. O w/w zmianach Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż 5 dni przed rozpoczęciem spotkania.

Rekrutacja uczestników spotkania oraz oznakowanie wejścia i sali konferencyjne leży po stronie Zamawiającego.

III. OSOBY DO KONTAKTU

Osoby wyznaczone do kontaktu ze strony Zamawiającego to:

1. Beata Studniarek: e-mail:beata.studniarek@sejmik.kielce.pl Tel.41 36 58 186;

Z-ca Dyrektora Departamentu
"tyki Regionalnej"

Beata Studniarek



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



MINISTERSTWO
ROZWOJU

Unia Europejska
Fundusz Spójności

