

### Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja spotkania warsztatowego dla przedsiębiorców z powiatów: skarżyskiego, starachowickiego, ostrowieckiego oraz koneckiego. Zamówienie zostanie zrealizowane na potrzeby realizacji projektu „**Popytowy System Innowacji - rozwój MŚP w regionie świętokrzyskim poprzez profesjonalne usługi doradcze**” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020.

**I. Termin spotkania warsztatowego: 5 grudnia 2019 roku**

**II. Miejsce spotkania warsztatowego: obręb miasta Skarżysko-Kamienna**

**III. Opis przedmiotu zamówienia:**

Zakres usługi będzie obejmował:

**1. Wynajem sali konferencyjnej** na ok. 3 godziny zegarowe wraz z niezbędnym wyposażeniem tj.:

- stoły, krzesła z miękkim siedziskiem dla ok. 30 uczestników;
- laptop;
- rzutnik multimedialny;
- ekran do rzutnika multimedialnego;
- stolik na sprzęt multimedialny;
- odpowiednie nagłośnienie, w tym przynajmniej dwa sprawne, przenośne mikrofony i przynajmniej jeden statyw z mikrofonem;
- temperatura w pomieszczeniach 22°C - 23°C;
- toaleta dostępna poza salą konferencyjną, ale w bezpośrednim jej sąsiedztwie;
- dostęp do Internetu bezprzewodowego;
- zapewnienie w bezpośrednim sąsiedztwie lub na sali miejsca na serwis kawowy;
- miejsca parkingowe dla gości.

**2. Przygotowanie i zaserwowanie ciągłego serwisu kawowego dla ok. 30 osób** w postaci: kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana (min. 1 butelka o pojemności 0,5 l na os.) soki 100% (min. 2 rodzaje w ilości min. 6l), cukier, mleko, cytryna, ciasta w papilotkach min. 4 rodzaje (min. 2 szt. na os.), kanapki dekoracyjne z różnymi dodatkami (min. 2 na os.).

Usługa cateringowa musi być świadczona:

1. wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
2. 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.),
3. dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
4. kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
5. zapewnienie serwetek, pojemnika na resztki po spożytym posiłku,
6. usługa cateringowa obejmuje zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych bezpośrednio po zakończeniu dnia szkoleniowego.

Całość menu będzie ustalana z Zamawiającym. Wykonawca ma zapewnić zastawę porcelanową i/bądź szklaną oraz sztucce metalowe dla wszystkich uczestników. Wykonawca zapewnia własne naczynia (termosy/podgrzewacze/ekspres do kawy, filiżanki, talerzyki, szklanki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu.

**Liczba uczestników warsztatów mogą ulec zmianie.** Zamawiający poda ostateczną liczbę uczestników najpóźniej dwa dni przed terminem spotkania.