



**Załącznik nr 1
do zapytania ofertowego**

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa wynajęcia Sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem oraz zapewnienie usługi cateringowej podczas: „Organizacji szkolenia dla kandydatów na Energetyków Gminnych” w Płocku, przeprowadzanego w ramach Projektu pn. „Ogólnopolski system wsparcia doradczego dla sektora publicznego i mieszkaniowego oraz przedsiębiorstw w zakresie efektywności energetycznej oraz OZE

WYMAGANIA DOTYCZĄCE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

- I. Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajęcia Sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem oraz zapewnienie usługi cateringowej podczas: „Organizacji szkolenia dla kandydatów na Energetyków Gminnych” w Płocku, przeprowadzanego w ramach Projektu pn. „Ogólnopolski system wsparcia doradczego dla sektora publicznego i mieszkaniowego oraz przedsiębiorstw w zakresie efektywności energetycznej oraz OZE”, w poniższych terminach:

Blok I	Blok II	Liczba uczestników szkolenia	Miejsce szkolenia
DATA SZKOLENIA			
09 maja 2019 r.	10 maja 2019 r.	35 (+/-5 osób)	Płock
23 maja 2019 r.	24 maja 2019 r.	35 (+/-5 osób)	Płock
06 czerwca 2019 r.	07 czerwca 2019 r.	35 (+/-5 osób)	Płock

II. Organizacja szkolenia:

W ramach organizacji szkolenia Wykonawca jest zobowiązany zapewnić: jedną salę konferencyjną dla 35 (+/- 5osób), zgodnie z ww. harmonogramem szkoleń, w godzinach 08:00-16:00.

Wyposażenie Sali:

- 1) nagłośnienie i 2 mikrofony bezprzewodowe;
- 2) komputer przenośny;
- 3) rzutnik multimedialny kompatybilny z komputerem przenośnym umożliwiający połączenie z komputerem poprzez kabel HDMI (kabel HDMI na wyposażeniu rzutnika);
- 4) stanowisko do podłączenia komputera przenośnego;
- 5) stół dla prelegentów (max. dla 10 osób), z przygotowaną wodą oraz szklankami;
- 6) ekran do wyświetlania prezentacji multimedialnej; ekran musi być widoczny dla wszystkich uczestników szkolenia;
- 7) flipchart z zapasem czystych kart oraz flamastrami (czarny oraz 3 różne kolory) lub biała tablica suchościeralna z odpowiednimi markerami (czarny oraz 3 różne kolory) oraz odpowiednią gąbką;



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Fundusz Spójności



- 8) obsługa techniczna w zakresie sprzętu multimedialnego dostępna przez cały czas trwania szkolenia;
- 9) miejsca siedzące przy stołach dla wszystkich uczestników, wygodne krzesła z miękkim, odpowiednio wyprofilowanym siedziskiem;
- 10) możliwość regulacji oświetlenia na sali;
- 11) odpowiednia wentylacja/klimatyzacja sali z możliwością regulacji temperatury na sali;
- 12) podłoga zapewniająca odpowiednie tłumienie odgłosu kroków (np. wykładzina dywanowa).

Ponadto:

- 1) Wykonawca udostępni uczestnikom szkolenia co najmniej 2 toalety wraz z niezbędnymi środkami higieny (mydło, papier toaletowy, ręcznik papierowy lub suszarka do rąk);
- 2) Wykonawca udostępni uczestnikom szkolenia szatnię lub wydzielone miejsce do pozostawienia odzieży wierzchniej na przystosowanych do tego celu wieszakach.

III. Usługa cateringowa:

1. Wykonawca zapewnia adekwatną liczbę do liczby osób biorących udział w szkoleniu:
 - 1) zastawę stołową porcelitową/porcelanową, szkło, sztucce metalowe, szkło do serwowania napojów (tj. woda, soki, kawa, herbata) serwetki papierowe;
 - 2) stoły pod bufety, stoły bankietowe;
 - 3) białe obrusy na stoły (pod bufety i bankietowe);
 - 4) obsługę kucharską i kelnerską w ilości niezbędnej do obsłużenia 35 (+/-5 osób), ubraną jednolicie, schludnie i elegancko;
 - 5) napoje serwowane w dzbankach szklanych;
 - 6) dania w podgrzewanych pojemnikach.
2. Świadczenie usługi cateringowej wraz z obsługą kelnerską obejmuje:
 - 1) **Serwis kawowy** w formie bufetu dla 35 (+/-5 osób), w godzinach 09:00-15:00 uzupełniany na bieżąco, w tym:
 - a) kawa – 250 ml/os.,
 - b) herbata w torebkach, minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej: 2 rodzaje herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (jedna torebka na osobę),
 - c) gorąca woda do herbaty (według potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników szkolenia),
 - d) woda mineralna gazowana i niegazowana – 0,5l/os.,
 - e) soki owocowe 100%: pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy (nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów) – 150ml/os.,
 - f) ciasto lub ciasteczka koktajlowe min. 3 rodzaje – 100 g/os.,
 - g) owoce filetowane (min. 3 rodzaje) – 150 g/os.,
 - h) dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy, cytryna, słodzik (według potrzeb, adekwatnie do liczby osób).

Serwis kawowy z obsługą kelnerów.

- 2) **Lunch** w formie bufetu dla 35 (+/- 5 osób), godzinach 13:00-13:45, w tym:
 - a) zupa, co najmniej 1 propozycja (co najmniej 200 ml/os.),
 - b) danie główne mięsne, co najmniej 2 propozycje, w tym jedno z drobiu i jedno z mięsa wieprzowego (co najmniej 200 g/os.),
 - c) danie główne rybne, 1 propozycja (co najmniej 200 g/os.),



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Fundusz Spójności



- d) dodatki do dań głównych:
- ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, kasza (co najmniej 200 g/os.),
 - zestaw surówek (co najmniej 2 rodzaje) oraz bukiet warzyw gotowanych (co najmniej 200 g/os.).

Lunch z obsługą kelnerów.

Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia pomieszczenia po zakończeniu usługi.

Dodatkowe warunki świadczenia usługi cateringowej:

1. Wykonawca na min. tydzień przed terminem każdego szkolenia przedstawi zamawiającemu propozycje (min. 2) menu poszczególnych usług cateringowych. Ostateczny kształt menu powstanie w konsultacji z zamawiającym.
 2. Wykonawca zapewni dostępność wody mineralnej dla prelegentów podczas całego spotkania.
 3. Do 2 dni roboczych przed terminem szkolenia wykonawca zostanie poinformowany pisemnie (także w formie e-mail) o ostatecznej liczbie uczestników szkolenia.
 4. Nie dopuszcza się używania sztućców i naczyń jednorazowych.
 5. Zamawiający wymaga, aby napoje gorące w ramach serwisu kawowego były podawane w termosach lub perkolatorach albo serwowane z ekspresu, natomiast woda i napoje w dzbankach. Wykonawca będzie na bieżąco dostarczać artykuły spożywcze oraz napoje w ramach serwisu kawowego podczas szkolenia. Wykonawca zapewni dodatkowy, pusty stół w pomieszczeniu, w którym odbędzie się serwis kawowy, na który uczestnicy będą mogli odkładać brudne naczynia oraz, zapewni bieżące sprzątnięcie brudnych naczyń z całego pomieszczenia.
 6. Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów świeżych, spełniających normy jakości produktów spożywczych, jak również do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, oraz do estetycznego ich podawania.
 7. Należność za usługę cateringu obliczona zostanie na podstawie faktycznej ilości osób, które wzięły udział w szkoleniu, zgodnie z pkt. 3.
- IV. **Zamówienie realizowane w ramach Projektu pn. „Ogólnopolski system wsparcia doradczego dla sektora publicznego, mieszkaniowego oraz przedsiębiorstw w zakresie efektywności energetycznej oraz OZE” finansowany jest przez Unię Europejską ze działania 1.3 "Ogólnopolski system wsparcia doradczego dla sektora publicznego, mieszkaniowego oraz przedsiębiorstw w zakresie efektywności energetycznej oraz OZE" realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko - zgodnie z osią priorytetową I, Poddziałanie 1.3.3 "Zmniejszenie emisyjności gospodarki".**