



Załącznik nr 1 - Opis Przedmiotu Zamówienia

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do:

1) Zapewnienia sali konferencyjnej dla ok. 40 osób od godz. 8.30 - 16.30 w dniu 1 grudnia 2017r. na terenie Gminy Miasto Szczecin.

Sala konferencyjna powinna być wyposażona w:

- nagłośnienie, mikrofony (co najmniej 2) bezprzewodowe
- rzutnik multimedialny, ekran, pilot do zmieniania slajdów,
- bezprzewodowy dostęp do Internetu,
- flipcharty, mazaki,

Sala powinna mieć zapewnioną wentylację.

Sala powinna mieć stoły ustawione w „U” i zapewnione miejsca siedzące dla 40 osób

2) Zapewnienie cateringu podczas spotkania

- a. kawa parzona z ekspresu, herbata (różne smaki) b/o, cukier, mleko, cytryna itp.,
- b. woda mineralna gazowana (w butelkach szklanych do 500 ml) i niegazowana (w butelkach szklanych do 500 ml), soki owocowe w dzbankach
- c. Ciastka drobne (3 rodzaje)
- d. Rogaliki, ciasto, itp. 3 rodzaje na osobę
- e. Owoce świeże min 2 rodzaje
- f. Zapewnienie gorącego obiadu - w godzinach 12:00-13:00, składający się z zupy, dania głównego, napojów: woda. Konieczne dwie wersje: mięsna oraz dla wegetarian (zupa o wielkości min. 200 ml. na osobę, oraz danie główne: produkty białkowe (mięso lub ryba) o masie min. 150 g na osobę, dodatki w postaci ziemniaków, kaszy, ryżu, makaronu o masie min. 200 g, dodatki warzywne o masie 150 g na osobę)

3) Zapewnienie odrębnej sali w której odbywać się będzie catering

1. Zapewnienie odrębnej Sali w której znajdować się będzie odpowiednia ilość stołów i krzeseł umożliwiające spożycie na siedząco posiłków przez wszystkie osoby.
2. Dostarczenie zastawy, sztuców, dekoracji (obrusów), serwetek jednorazowych.
3. Zapewnienie porządku i utrzymaniu czystości podczas trwania usługi oraz po jej zakończeniu

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do:

1. przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914, z późn. zm.);
2. zapewnienia niezbędnego sprzętu, zastawy ceramicznej lub porcelanowej (nie jednorazowego użytku) oraz metalowych sztuców, do serwowania napojów i dań wraz z dodatkami w wystarczającej ilości;
3. zapewnienia odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej,
4. bieżącego sprzątania w trakcie spotkania, zarówno pomieszczenia, w którym odbywała się będzie spotkanie, jak i pomieszczeń socjalnych;



cep

5. udostępnienia zaplecza socjalnego dla uczestników spotkania wraz z obsługą (tj. szatni, toalet)
6. przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPOż.,
7. zagwarantowania wysokiej jakości świadczonej usługi, tj:
 - zapewniona zastawa stołowa będzie czysta i nieuszkodzona;
 - obrusy będą czyste, nieuszkodzone, wyprasowane;
 - usługa będzie świadczona na właściwym poziomie, z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
 - obsługa kelnerska oraz pracownicy będą ubrani w jednolite stroje, w standardzie przyjętym dla tego rodzaju usług;
 - serwowane posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia danej usługi.Menu będzie ustalane przez Zamawiającego na podstawie propozycji przedstawionych przez Wykonawcę.

Dodatkowe informacje dla Wykonawcy:

1. Menu będzie ustalane przez Zamawiającego na podstawie propozycji przedstawionych przez Wykonawcę.
2. **Ostateczna liczba osób zostanie potwierdzona wybranemu Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed terminem spotkania. Końcowe rozliczenie z Wykonawcą nastąpi na podstawie potwierdzonej liczby uczestników z uwzględnieniem podanych przez Wykonawcę kosztów stałych i osobowych.**
3. Sala szkoleniowa, wyżywienie dla wszystkich uczestników muszą być zapewnione w jednym obiekcie-pod jednym adresem.
4. Sala szkoleniowa musi się znajdować w promieniu 2 km od siedziby zamawiającego oraz w odległości nie większej niż 500 m od przystanku komunikacji publicznej. Prosimy o podanie najbliższego przystanku wraz z odległością.

DYREKTOR BIURA

mgr Roman Walaszkowski