



*Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego dla Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020*

załącznik nr 2  
do zapytania ofertowego  
z dnia 26.10.2015 r.

### **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA -**

dot. Usługi wynajmu sali konferencyjnej oraz zapewnienia usługi cateringowo-gastronomicznej w związku ze szkoleniem dla potencjalnych beneficjentów projektów wyłanianych w trybie konkursowym w ramach RPO WD 2014-2020 Poddziałanie 1.5.2. Rozwój produktów i usług w MŚP- ZIT AW organizowanym przez Instytucję Pośredniczącą Aglomeracji Wałbrzyskiej w dniu 10.11.2015r. godz. 12.00-15.00

Koszty mediów, w tym ogrzewania w okresie grzewczym, i sprzątanía używanych pomieszczeń będą zawierać się w cenie wynajmu.

#### SALA:

- obiekt, w którym odbywać się będzie szkolenie musi być położony na terenie Szczawna Zdroju (woj. dolnośląskie);
- wszystkie pomieszczenia powinny znajdować się w jednym budynku, względnie w jednej grupie budynków stanowiących całość obiektu;
- zamawiający przewiduje udział około 60 uczestników usługi szkoleniowej, a także 3 osób prowadzących szkolenie (łącznie 63 osoby); zamawiający przewiduje możliwość zmniejszenia ilości osób uczestniczących w szkoleniu o 33%, o czym poinformuje wykonawcę usługi na trzy dni przed planowanym terminem szkolenia, tj. najpóźniej w dniu 06.11.2015r.;
- sala szkoleniowa: z dostępem do Internetu poprzez wi-fi lub sieć LAN, dodatkowo wyposażona w miejsca siedzące dla minimum 60 osób (w układzie kinowym), sprzęt multimedialny (projektor), ekran, system nagłośnienia, stół konferencyjny dla prelegentów. Wykonawca przed rozpoczęciem szkolenia w dniu 10.11. 2015 r. do godziny 11.00 przygotowuje i testuje przygotowany sprzęt multimedialny oraz zapewnia sprawne działanie urządzeń podczas imprezy.
- sala powinna zapewnić komfort pracy, posiadać dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia oraz wentylacji;
- wykonawca udostępnia zamawiającemu salę w dniu 10.11.2015r. w godzinach 12.00-15.00
- przed rozpoczęciem szkolenia w godzinach 11.30- 12.00 przy sali szkoleniowej (w holu lub w sali obok) winien być przygotowany stół rejestracyjny dla osób obsługujących imprezę;
- wykonawca zapewnia szatnię z przeznaczeniem dla 63 gości;
- wykonawca ma zapewnić oznaczenia informujące i kierujące uczestników do miejsca szkolenia, zgodnie ze wskazówkami zamawiającego;
- obiekt, w którym odbywa się szkolenie ma być dostosowany do potrzeb osób z różnymi niepełnosprawnościami;
- wykonawca zobowiązany jest zagwarantować dostęp uczestnikom spotkań do dogodnie zlokalizowanego parkingu (płatnego lub bezpłatnego), mieszczącego się przy budynku lub w jego okolicy (nie dalej niż 250 m od obiektu), w którym odbywać się będą planowane spotkania;

### USŁUGA CATERINGOWA:

- wykonawca zapewnia w dniu 10.11.2015r. catering dla 63 osób w postaci stołu szwedzkiego na sali szkoleniowej, dostępny od początku spotkania;
- posiłki nie mogą być serwowane przy pomocy plastikowej zastawy i sztućców;
- menu usługi cateringowej to:
  - a) zimne przekąski typu kanapki: półmiski kanapek dekoracyjnych (4szt./os. – min.240g/os.) podane na świeżym pieczywie jasnym (jedna połowa) i ciemnym (druga połowa) z serami żółtymi twardymi, szynką, wędzonym łososiem, dodatki (warzywa sezonowe);
  - b) ciastka kruche – minimum 120 gr na osobę;
  - c) napoje gorące (serwowane bez ograniczeń): świeżo parzona gorąca kawa z ekspresu i herbata (herbata pakowana w oddzielnych torebkach w min. 3 wariantach smakowych do wyboru), dodatki: mleko do kawy, cukier, świeża cytryna pokrojona w plastry.
  - d) napoje zimne (serwowane bez ograniczeń): woda mineralna gazowana i niegazowana ( w ilości co najmniej 0,33l/os.), soki owocowe 100% (co najmniej 2 rodzaje do wyboru w ilości 0,33l/os.).
- wykonawca zapewnia stół na odstawienie brudnych naczyń podczas usługi cateringowo- gastronomicznej;
- wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi cateringowo-gastronomicznej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania obowiązujących przepisów prawnych w zakresie przechowywania artykułów spożywczych;
- ostateczna ilość osób korzystających z usługi cateringowej i gastronomicznej zostanie przekazana wykonawcy nie później niż na 3 dni przed planowaną usługą.