Załącznik nr 2 do SWZ

( dot. części nr I i nr II)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamówienie dot. **kompleksowej usługi polegającej na zabezpieczeniu cateringu i wynajęciu sal konferencyjnych podczas dwóch spotkań – jednego na terenie Wrocławia i jednego na terenie Wałbrzycha.**

**Numer referencyjny: Zam. pub. nr 10.2025 z podziałem na dwie części**

DOT. CZĘŚCI I - WROCŁAW

Usługa wynajęcia sali konferencyjnej

1. Zapewnienia reprezentacyjnego miejsca organizacji 1 spotkania na terenie miasta Wrocław, lokalizacja sali powinna być usytuowana w miejscu dostępnym zarówno dla transportu publicznego, samochodów jak i pieszych.
2. Zapewnienia miejsca organizacji spotkań dla 60 osób (na każdym ze spotkań). Zamawiający dopuszcza możliwość organizacji spotkania w salach konferencyjnych hotelu o standardzie minimum trzech gwiazdek[[1]](#footnote-1) lub w centrum konferencyjnym. Miejsce, w którym zostanie zorganizowane spotkanie musi spełniać następujące warunki:
* Sala mieszcząca 60 osób dostępna w godzinach 8.00 – 16.00;
* Sala musi posiadać sprawną i wydajną wentylację, klimatyzację oraz ogrzewanie
(w pomieszczeniach musi być odpowiednia temperatura: 18-24 stopni Celsjusza) i właściwe oświetlenie, a także spełniać wymogi bezpieczeństwa;
* Sala musi posiadać dostęp do światła dziennego (z możliwością zaciemnienia okien na przykład roletami, żaluzjami);
* W sali musi się zmieścić 60 krzeseł. Ustawienie krzeseł  w układzie wyspowym / warsztatowym  z możliwością swobodnego przejścia  między wyspami również osobom
z niepełnosprawnościami. Wyspa umożliwiająca usadzenie 10 osób;
* Na sali oprócz krzeseł, musi się znaleźć miejsce na aranżację np. podest (w tym stół prezydialny, krzesła, mównica, fotele/kanapy, stolik kawowy w przypadku zaplanowania panelu dyskusyjnego);
* Na sali musi się znaleźć wydzielone miejsce na serwis kawowy, zorganizowany w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej lub w sali konferencyjnej – w zależności od decyzji Zamawiającego, dostępny tylko dla uczestników spotkania;
* Zamawiający musi zapewnić wieszaki na odzież ustawianych przed salą konferencyjną lub w sali konferencyjnej, w której odbywa się spotkanie. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek odpowiedzialności za bezpieczeństwo i ochronę rzeczy pozostawionych do przechowania;
* Przy wejściu do sali musi znaleźć się stolik recepcyjny wraz z dwoma krzesłami;
* Toalety przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami;
* Obiekt konferencyjny musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami - pochylnia lub samoobsługowy podnośnik elektryczny przy wejściu do budynku, winda umożliwiająca dostanie się do sali konferencyjnej;
* Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować uczestnikom spotkania dostęp do dogodnie zlokalizowanego parkingu (płatnego lub bezpłatnego) z miejscami postojowymi dla osób z niepełnosprawnościami, mieszczącego się przy budynku lub w jego okolicy (nie dalej niż 250 metrów od obiektu), w którym odbywać się będzie wydarzenie oraz zapewnienia **pięciu bezpłatnych miejsc** dla obsługi wydarzenia;
* Obiekt nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych przez cały czas trwania spotkania**;**
* Wykonawca zobowiązany jest oznaczyć znakiem Krajowego Planu Odbudowy (logotypy wskazane przez Zamawiającego) sale, w których będą odbywać się spotkania oraz zamieścić widoczną informację ułatwiającą uczestnikom dotarcie na miejsce wydarzenia np. przed budynkiem lub w holu, w którym wydarzenie będzie się odbywać.
1. Zapewnienia oświetlenia, nagłośnienia oraz sprzętu audiowizualnego, umożliwiającego prawidłową realizację spotkań, w postaci:
* ekranu dopasowanego rozmiarem do sali,
* projektora,
* laptopa do wyświetlania (obsługującego aplikacje ppt i pptx),
* nagłośnienia – 2 bezprzewodowych mikrofonów na statywach,
* dostęp do Internetu,
* oraz innego sprzętu niezbędnego do zapewnienia prawidłowej organizacji technicznej spotkania.
1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oględzin i akceptacji wskazanej przez Wykonawcę sali konferencyjnej.
2. Zapewnienia dodatkowej osoby/osób do obsługi technicznej wydarzenia.
3. Zrealizowania przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
4. Zapewnienia przestrzegania bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony zdrowia na etapie realizacji zamówienia.
5. Współpracy z Zamawiającym we wszystkich kwestiach organizacyjnych dla sprawnego przebiegu realizacji zamówienia.

**Usługa cateringowa**

Wykonawca będzie zobowiązany do:

1. Zapewnienia cateringu dla uczestników spotkania w postaci ciągłej przerwy kawowej w formie stołu szwedzkiego tj. dostępna przy/na sali konferencyjnej godzinę przed rozpoczęciem wydarzenia oraz podczas jego trwania.
2. Zapewnieniu jednego ciepłego posiłku na osobę: zupa (porcja nie mniejsza niż 350ml).
3. Zapewnienia serwisu kawowego dla uczestników spotkania składającego się ze stale uzupełnianych ilości:
* świeżo parzonej kawy z ekspresu (min. 2) – bez limitu, ekspresy do kawy powinny znajdować się na stołach pod bufet kawowy wraz z kompletną zastawą stołową (filiżanki, talerzyki, szklanki do zimnych napojów, łyżeczki i serwetki) i być dostępne dla uczestników przed rozpoczęciem spotkania oraz w trakcie jego trwania,
* herbaty (herbata ekspresowa: czarna, zielona oraz owocowo/ziołowa w różnych wariantach smakowych do wyboru - minimum 3, każda torebka herbaty pakowana w osobnych kopertkach) wraz z warnikiem/termosem z gorącą wodą,
* cukru (biały i brązowy), słodzika, cytryny,
* świeżego mleka lub śmietanki do kawy (mleko pochodzenia zwierzęcego, mleko bez laktozy oraz napój roślinny)
* urozmaiconych kanapek , 3 sztuki na osobę (mini bułeczka lub mini kanapki lub mini kanapki dekoracyjne np.: z pastą jajeczno-szczypiorkową i rukolą, pastą z tuńczyka i czerwoną cebulką, pastą serowo-koperkową i warzywami, jajkiem, kiełkami i sosem majonezowym; wędzonym łososiem i sosem miodowo-musztardowym);
* słodkiego bufetu (ciasta pieczone w trzech rodzajach, porcjowane na osobę, np.: sernik, szarlotka, kruche babeczki z budyniem i owocami, mini ptysie, mini pączki, małe drożdżówki z serem, małe drożdżówki z owocami sezonowymi, małe drożdżówki z marmoladą, rogalik francuski z nadzieniem - do wyboru przez Zamawiającego - w łącznej ilości po 120 g ciasta na osobę);
* owoców (np. winogrona, jabłka, banany, mandarynki),
* wody mineralnej (gazowana i niegazowana - 0,33l/os),
* soków owocowych 100% (0,2l/os., smaki: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy).
1. Wykonawca zobowiązany jest do udekorowania stołu, gwarantującego elegancki wygląd - obrusy materiałowe jednolitego koloru, czyste i nieuszkodzone.
2. W zależności od zapotrzebowania Zamawiającego na potrzeby usług cateringowych Wykonawca dostarczy i przygotuje okrągłe stoły koktajlowe (różnej wysokości - dostępne też dla osób
z niepełnosprawnościami) w liczbie dopasowanej do liczby uczestników spotkania wraz z nakryciem.
3. Wszystkie produkty wykorzystywane na potrzeby realizacji usługi cateringowej powinny być świeże
i wysokiej jakości.
4. Wszystkie naczynia powinny być szklane, porcelanowe lub ceramiczne, a sztućce metalowe
z wyłączeniem plastiku oraz naczyń i sztućców jednorazowych. Należy ograniczyć ilość produktów pakowanych dotyczy to zarówno żywności jak i wody butelkowanej.
5. Zapewnienie osoby/osób do utrzymywania na bieżąco porządku i czystości sali.
6. Zrealizowania przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
7. Świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania obowiązujących przepisów prawnych w zakresie przechowywania artykułów spożywczych.
8. Zapewnienia przestrzegania bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony zdrowia na etapie realizacji zamówienia.
9. Współpracy z Zamawiającym we wszystkich kwestiach organizacyjnych dla sprawnego przebiegu realizacji zamówienia.

DOT. CZĘŚCI II - WAŁBRZYCH

Usługa wynajęcia sali konferencyjnej

1. Zapewnienia reprezentacyjnego miejsca organizacji 1 spotkania na terenie miasta Wałbrzych, lokalizacja sali powinna być usytuowana w miejscu dostępnym zarówno dla transportu publicznego, samochodów jak i pieszych.
2. Zapewnienia miejsca organizacji spotkań dla 60 osób (na każdym ze spotkań). Zamawiający dopuszcza możliwość organizacji spotkania w salach konferencyjnych hotelu o standardzie minimum trzech gwiazdek[[2]](#footnote-2) lub w centrum konferencyjnym. Miejsce, w którym zostanie zorganizowane spotkanie musi spełniać następujące warunki:
* Sala mieszcząca 60 osób dostępna w godzinach 8.00 – 16.00;
* Sala musi posiadać sprawną i wydajną wentylację, klimatyzację oraz ogrzewanie
(w pomieszczeniach musi być odpowiednia temperatura: 18-24 stopni Celsjusza) i właściwe oświetlenie, a także spełniać wymogi bezpieczeństwa;
* Sala musi posiadać dostęp do światła dziennego (z możliwością zaciemnienia okien na przykład roletami, żaluzjami);
* W sali musi się zmieścić 60 krzeseł. Ustawienie krzeseł  w układzie wyspowym / warsztatowym  z możliwością swobodnego przejścia  między wyspami również osobom
z niepełnosprawnościami. Wyspa umożliwiająca usadzenie 10 osób;
* Na sali oprócz krzeseł, musi się znaleźć miejsce na aranżację np. podest (w tym stół prezydialny, krzesła, mównica, fotele/kanapy, stolik kawowy w przypadku zaplanowania panelu dyskusyjnego);
* Na sali musi się znaleźć wydzielone miejsce na serwis kawowy, zorganizowany w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej lub w sali konferencyjnej – w zależności od decyzji Zamawiającego, dostępny tylko dla uczestników spotkania;
* Zamawiający musi zapewnić wieszaki na odzież ustawianych przed salą konferencyjną lub w sali konferencyjnej, w której odbywa się spotkanie. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek odpowiedzialności za bezpieczeństwo i ochronę rzeczy pozostawionych do przechowania;
* Przy wejściu do sali musi znaleźć się stolik recepcyjny wraz z dwoma krzesłami;
* Toalety przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami;
* Obiekt konferencyjny musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami - pochylnia lub samoobsługowy podnośnik elektryczny przy wejściu do budynku, winda umożliwiająca dostanie się do sali konferencyjnej;
* Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować uczestnikom spotkania dostęp do dogodnie zlokalizowanego parkingu (płatnego lub bezpłatnego) z miejscami postojowymi dla osób z niepełnosprawnościami, mieszczącego się przy budynku lub w jego okolicy (nie dalej niż 250 metrów od obiektu), w którym odbywać się będzie wydarzenie oraz zapewnienia **pięciu bezpłatnych miejsc** dla obsługi wydarzenia;
* Obiekt nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych przez cały czas trwania spotkania**;**
* Wykonawca zobowiązany jest oznaczyć znakiem Krajowego Planu Odbudowy (logotypy wskazane przez Zamawiającego) sale, w których będą odbywać się spotkania oraz zamieścić widoczną informację ułatwiającą uczestnikom dotarcie na miejsce wydarzenia np. przed budynkiem lub w holu, w którym wydarzenie będzie się odbywać.
1. Zapewnienia oświetlenia, nagłośnienia oraz sprzętu audiowizualnego, umożliwiającego prawidłową realizację spotkań, w postaci:
* ekranu dopasowanego rozmiarem do sali,
* projektora,
* laptopa do wyświetlania (obsługującego aplikacje ppt i pptx),
* nagłośnienia – 2 bezprzewodowych mikrofonów na statywach,
* dostęp do Internetu,
* oraz innego sprzętu niezbędnego do zapewnienia prawidłowej organizacji technicznej spotkania.
1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oględzin i akceptacji wskazanej przez Wykonawcę sali konferencyjnej.
2. Zapewnienia dodatkowej osoby/osób do obsługi technicznej wydarzenia.
3. Zrealizowania przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
4. Zapewnienia przestrzegania bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony zdrowia na etapie realizacji zamówienia.
5. Współpracy z Zamawiającym we wszystkich kwestiach organizacyjnych dla sprawnego przebiegu realizacji zamówienia.

**Usługa cateringowa**

Wykonawca będzie zobowiązany do:

1. Zapewnienia cateringu dla uczestników spotkania w postaci ciągłej przerwy kawowej w formie stołu szwedzkiego tj. dostępna przy/na sali konferencyjnej godzinę przed rozpoczęciem wydarzenia oraz podczas jego trwania.
2. Zapewnieniu jednego ciepłego posiłku na osobę: zupa (porcja nie mniejsza niż 350ml).
3. Zapewnienia serwisu kawowego dla uczestników spotkania składającego się ze stale uzupełnianych ilości:
* świeżo parzonej kawy z ekspresu (min. 2) – bez limitu, ekspresy do kawy powinny znajdować się na stołach pod bufet kawowy wraz z kompletną zastawą stołową (filiżanki, talerzyki, szklanki do zimnych napojów, łyżeczki i serwetki) i być dostępne dla uczestników przed rozpoczęciem spotkania oraz w trakcie jego trwania,
* herbaty (herbata ekspresowa: czarna, zielona oraz owocowo/ziołowa w różnych wariantach smakowych do wyboru - minimum 3, każda torebka herbaty pakowana w osobnych kopertkach) wraz z warnikiem/termosem z gorącą wodą,
* cukru (biały i brązowy), słodzika, cytryny,
* świeżego mleka lub śmietanki do kawy (mleko pochodzenia zwierzęcego, mleko bez laktozy oraz napój roślinny)
* urozmaiconych kanapek , 3 sztuki na osobę (mini bułeczka lub mini kanapki lub mini kanapki dekoracyjne np.: z pastą jajeczno-szczypiorkową i rukolą, pastą z tuńczyka i czerwoną cebulką, pastą serowo-koperkową i warzywami, jajkiem, kiełkami i sosem majonezowym; wędzonym łososiem i sosem miodowo-musztardowym);
* słodkiego bufetu (ciasta pieczone w trzech rodzajach, porcjowane na osobę, np.: sernik, szarlotka, kruche babeczki z budyniem i owocami, mini ptysie, mini pączki, małe drożdżówki z serem, małe drożdżówki z owocami sezonowymi, małe drożdżówki z marmoladą, rogalik francuski z nadzieniem - do wyboru przez Zamawiającego - w łącznej ilości po 120 g ciasta na osobę);
* owoców (np. winogrona, jabłka, banany, mandarynki),
* wody mineralnej (gazowana i niegazowana - 0,33l/os),
* soków owocowych 100% (0,2l/os., smaki: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy).
1. Wykonawca zobowiązany jest do udekorowania stołu, gwarantującego elegancki wygląd - obrusy materiałowe jednolitego koloru, czyste i nieuszkodzone.
2. W zależności od zapotrzebowania Zamawiającego na potrzeby usług cateringowych Wykonawca dostarczy i przygotuje okrągłe stoły koktajlowe (różnej wysokości - dostępne też dla osób
z niepełnosprawnościami) w liczbie dopasowanej do liczby uczestników spotkania wraz z nakryciem.
3. Wszystkie produkty wykorzystywane na potrzeby realizacji usługi cateringowej powinny być świeże
i wysokiej jakości.
4. Wszystkie naczynia powinny być szklane, porcelanowe lub ceramiczne, a sztućce metalowe
z wyłączeniem plastiku oraz naczyń i sztućców jednorazowych. Należy ograniczyć ilość produktów pakowanych dotyczy to zarówno żywności jak i wody butelkowanej.
5. Zapewnienie osoby/osób do utrzymywania na bieżąco porządku i czystości sali.
6. Zrealizowania przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
7. Świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania obowiązujących przepisów prawnych w zakresie przechowywania artykułów spożywczych.
8. Zapewnienia przestrzegania bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony zdrowia na etapie realizacji zamówienia.
9. Współpracy z Zamawiającym we wszystkich kwestiach organizacyjnych dla sprawnego przebiegu realizacji zamówienia.
1. *Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Sportu i Turystyki z dnia 16 listopada 2011r..zmieniające rozporządzenie w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarski z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006r. Nr 22, poz. 169).* [↑](#footnote-ref-1)
2. *Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Sportu i Turystyki z dnia 16 listopada 2011r..zmieniające rozporządzenie w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarski z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006r. Nr 22, poz. 169).* [↑](#footnote-ref-2)