

Czechy - Polska

Projekt nr CZ.11.04.02/00/23_003/0000006 pn.: „*Śnieżnicki Zwornik I*” współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach programu Interreg Czechy–Polska 2021–2027 Priorytet 4. Współpraca instytucji i mieszkańców pogranicza, Cel 4.2 Poglębianie więzi transgranicznych mieszkańców i instytucji pogranicza czesko–polskiego.

Załącznik nr 1

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa konferencyjna i gastronomiczna dla uczestników Spotkania rozpoczynającego projekt nr CZ.11.04.02/00/23_003/0000006 pn.: „*Śnieżnicki Zwornik I*” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach programu Interreg Czechy–Polska 2021–2027 Priorytet 4. Współpraca instytucji i mieszkańców pogranicza, Cel 4.2 Poglębianie więzi transgranicznych mieszkańców i instytucji pogranicza czesko–polskiego.

Nazwa i kody według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

70220000-9 Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne

Zamówienie obejmuje:

1. usługę konferencyjną: zapewnienie w pełni wyposażonej sali konferencyjnej dla co najmniej 20 osób, zlokalizowanej w tym samym obiekcie, w którym świadczona będzie usługa gastronomiczna, wyposażonej w system do prowadzenia konferencji i sprzęt multimedialny (m. in. projektor) i nagłośnieniowy,
2. usługę gastronomiczną: zapewnienie wyżywienia w formie serwisu kawowego i obiadu dla około 20 osób.

Wymagania względem sali konferencyjnej:

1. dostępność Sali w godzinach 11:00 – 15:00,
2. zapewnienie miejsc siedzących dla minimum 20 osób,
3. sprzęt nagłaśniający (mikrofony),
4. sprzęt multimedialny – rzutnik i ekran,
5. przedłużacze/listwy zasilające.

Wymagania względem usługi gastronomicznej:

1. serwis kawowy – opcja uzupełniana, dostępny przez cały czas trwania Spotkania kawa mielona z ekspresu przelewowego – bez ograniczeń;

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

herbata (czarna, zielona i owocowa w torebkach) – bez ograniczeń (Zamawiający przewiduje możliwość użycia warników do samodzielnego przygotowania gorących napojów);

mleko i/lub śmietanka do kawy (podane w mlecznikach/dzbaneczkach) - bez ograniczeń (Zamawiający nie przewiduje użycia produktów z proszku);

cukier (podany w cukiernicach) - bez ograniczeń;

woda mineralna niegazowana podawana w dzbankach o pojemności 1,5 l w liczbie dopasowanej do liczby uczestników;

soki owocowe 100% - jabłkowy i pomarańczowy podawany w dzbankach o pojemności 1,5 l w liczbie dopasowanej do liczby uczestników;

przekąska – minimum jeden rodzaj ciasta w liczbie dopasowanej do liczby uczestników.

2. obiad - podany o ustalonej z Zamawiającym godzinie:

- pierwsze danie – zupa,
- drugie danie – jeden rodzaj mięsa i /lub w przypadku wersji wegetariańskiej/wegańskiej odpowiedni zamiennik, porcja surówek, porcja ziemniaki/kasza/ryż.

Wykonawca zapewni:

- obrusy, naczynia, sztucce oraz serwetki w liczbie dopasowanej do liczby uczestników (Zamawiający nie przewiduje możliwości używania naczyń i sztućców jednorazowych;

Wykonawca zapewni o 20% więcej naczyń niż przewidziana liczba uczestników);

- pojemniki oraz worki na odpady;

Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy dnia 15 kwietnia 2024 r. w godzinach 11:00 – 15:00

Wykonawca dostarczy propozycję menu, nie później niż na 3 dni przed wyznaczoną datą Spotkania. Zamawiający ustali menu i poda ostateczną liczbę uczestników nie później niż na 3 dni przed terminem spotkania, przy czym ogólna liczba osób nie przekroczy 30, a minimalna nie będzie mniejsza niż 15 osób.