



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa cateringowa wraz z wynajmem sali konferencyjnej w ramach projektu „Kujawsko-Pomorskie Środowiskowe Centrum Opieki Psychogeriatrycznej w Otępieniach”, w ramach Osi Priorytetowej: IV. Innowacje społeczne i współpraca ponadnarodowa, Działania 4.1. Innowacje społeczne w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020 współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej.

Przedmiot zamówienia	Świadczenie usługi cateringowej - przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków, wraz z wynajmem sali podczas konferencji realizowanej w ramach projektu „Kujawsko-Pomorskie Środowiskowe Centrum Opieki Psychogeriatrycznej w Otępieniach”
Liczba konferencji	Jedna konferencja
Łączna liczba osób	Ok. 100 osób
Liczba dni	1 dzień
Terminy świadczenia usługi	27 listopada 2019 rok
Miejsce świadczenia usługi	Miasto Bydgoszcz, obiekt położony w promieniu do 5 km od Starego Rynku, z dogodnym dojazdem samochodem oraz środkami komunikacji miejskiej
Wymagania w ramach usługi cateringowej	Wykonawca zobowiązany jest do: 1) zapewnienia wyżywienia uczestnikom spotkania składającego się z serwisu kawowego oraz zimnego bufetu: a) serwis kawowy na rozpoczęcie konferencji (dla wszystkich uczestników) obejmuje: <ul style="list-style-type: none"> • kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej, • herbata (różne rodzaje) w tym czarna, zielona, owocowa oraz wrzątek w termosach, • woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach (0,5 l na osobę), • cukier, mleko/śmietanka do kawy, cytryna, • kruche ciastka – min. 3 rodzaje (min. po 3 ciastka dla każdego uczestnika), b) zimny bufet w trakcie przerwy konferencji (dla wszystkich uczestników) obejmuje: <ul style="list-style-type: none"> • (kanapki dekoracyjne z min. 3 składnikami każda (np. ser/szynka/sałata/pomidor/ogórek zielony/zielone dodatki/twarożek) – 3 szt./1 osobę, • sałatki min. 2 rodzaje do wyboru (min. 100g na osobę) • woda mineralna 0,3 l jedna porcja • soki owocowe min. 2 rodzaje, 0,3 l jedna porcja; 2) odpowiedniego przygotowania miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji. Zamawiający wymaga, aby miejsce zlokalizowane było w sali sąsiadującej z salą konferencyjną, w której odbywa się spotkanie lub w



	<p>wydzielonym miejscu w sali konferencyjnej;</p> <p>3) dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, sztućców, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych i koktajlowych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i werników/termosów, dyspenserów do napojów/dzbanków itp.) z wyłączeniem naczyń i sztućców jednorazowego użytku;</p> <p>4) zapewnienia obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu posiłków.</p>
<p>Wymagania w ramach usługi wynajmu sali</p>	<p>1. Sala konferencyjna/wykładowa na min. 100 osób, spełniająca warunki: klimatyzowana, światło dzienne, światło elektryczne, bez filarów z możliwością indywidualnej aranżacji, wyposażona, w:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) miejsca siedzące dla wszystkich uczestników konferencji, z układem miejsc kinowym; 2) dostęp do bezprzewodowego internetu; 3) flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów; 4) tablicę suchościeralną z kompletem pisaków; 5) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny); 6) laptop; 7) nagłośnienie; 8) minimum dwa mikrofony bezprzewodowe. <p>2. Dostępność sali na czas trwania konferencji 4 godziny zegarowe. Dodatkowo czas odbioru i zdania sali konferencyjnej – 2 godziny zegarowe. łącznie 6 godzin zegarowych.</p>