###### Załącznik nr 1

do zapytania ofertowego ZSC.26.13.2023

*Opis przedmiotu zamówienia*

# Opis przedmiotu zamówienia:

1. **Obiekt**:

Obiekt, w którym będzie realizowane zamówienie musi spełniać następujące wymogi:

1. dostosowany jest do potrzeb osób z dysfunkcjami narządu ruchu (powinien być wyposażony w windę, podjazd, miejsce parkingowe, dostęp do miejsca podawania posiłków),
2. posiada toaletę dla osób z niepełnosprawnością ruchową,
3. posiada wydzielone miejsce, umożliwiające podanie wyżywienia podczas cateringu, z uwzględnieniem potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową. Miejsce to powinno znajdować się w tym samym budynku co sala.
4. posiada i udostępni nieodpłatnie Zamawiającemu w dniu spotkania, miejsca postojowe dla minimum. trzydziestu pięciu samochodów osobowych.
5. **Sala konferencyjna:**

Wykonawca jest zobowiązany zapewnić:

1. salę o powierzchni większej lub równej 80 m2,
2. salę o pojemności minimum 30 os. maksimum 35 os. w układzie podkowa,
3. czas najmu: 4 godziny,
4. stoły i krzesła dla minimum 35 os.,
5. salę przeznaczoną na wyłączność dla Zamawiającego,
6. salę klimatyzowaną z możliwością regulacji temperatury,
7. wyposażenie sali w rzutnik, ekran/białą ścianę, mikrofon (jeśli akustyka sali tego wymaga), prezenter, przedłużacz,
8. stół recepcyjny oraz dwa krzesła przed salą,
9. bezpłatny dostęp do sieci Internetowej dla prowadzącego i uczestników,
10. odrębny stół dla prowadzącego, stół prezydialny dla 3 osób ułatwiający swobodne poruszanie się osoby jeżdżącej na wózku (z niepełnosprawnością ruchową),
11. oznaczenie drogi dotarcia od momentu wejścia do budynku do momentu dotarcia do sali poprzez ustawienie tablic informacyjnych,
12. dostęp do toalety oraz szatni samoobsługowych,
13. obsługę techniczna (podczas przygotowywania sal i w trakcie trwania spotkań), obowiązkowa obecność przy wynajmowanej sali na 15 minut przed rozpoczęciem oraz 15 minut po rozpoczęciu spotkania, obsługa techniczna podepnie i uruchomi laptop do projektora, klimatyzację, oświetlenie itp. W przypadku problemów zgłaszanych przez uczestników będzie służyć pomocą i wsparciem w ich rozwiązaniu.
14. **Usługa gastronomiczna:**

Zamawiający w odniesieniu do każdego z zaplanowanych spotkań zrealizuje serwis kawowy i/lub catering obiadowy dla minimum 20 a maksymalnie dla 35 osób.

**SERWIS KAWOWY:**

1. Serwis kawowy rozstawiony przed salą lub na sali.
2. **Serwis kawowy powinien zawierać:**
3. **kawa dostępna dla uczestników z podpisanych warników lub ekspresu ciśnieniowego (1 porcja/1 osobę),**
4. **herbata do wyboru co najmniej w 2 smakach: czarna, owocowa (wrzątek może być dostępny z podpisanych termosów/warników) (1 porcja/1 osobę),**
5. **świeże mleko do kawy,**
6. **cukier,**
7. **cytryna do herbaty w postaci świeżych plastrów,**
8. **kruche ciasteczka (min. 3 szt./1 osobę),**
9. **woda gazowana w butelkach (0,5 l) – 1 szt./2 osoby,**
10. **woda niegazowana w butelkach (0,5 l) – 1 szt./2 osoby.**
11. Wykonawca zapewni zastawę stołową – filiżanki i spodki porcelanowe, sztućce ze stali nierdzewnej – łyżeczki, szklanki do napojów do serwowania serwisu kawowego.
12. Wykonawca zapewni serwetki białe gastronomiczne w eleganckich serwetnikach (min. 100 sztuk).
13. Serwis kawowy powinien być podany w formie bufetowej - samoobsługa.
14. Obsługa kelnerska będzie na bieżąco uzupełniać składniki serwisu kawowego, aż do wyczerpania przewidzianego zakresu oraz porządkować salę, zbierać brudne naczynia, uzupełniać na bieżąco czyste sztućce oraz naczynia.

**CATERING OBIADOWY:**

1. Catering obiadowy rozstawiony przed salą lub na sali.
2. Catering obiadowy powinien być podawany w formie bufetowej z zapewnieniem obsługi kelnerskiej (minimum 1 osoba).
3. Dania gorące powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemarach. Dania zimne oraz ciasta i ciastka powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, dodatki warzywne w ceramicznych lub szklanych miskach, sztućce powinny być stalowe, nierdzewne.
4. Catering obejmuje przygotowanie i podanie wyżywienia, obsługę kelnerską, zapewnienie i nakrycie obrusami stołów, zastawę porcelanową i szklaną, sztućce ze stali nierdzewnej oraz sprzątanie. Przez obsługę kelnerską Zamawiający rozumie podawanie w trakcie spotkania posiłków, wymianę brudnych naczyń i sztućców, utrzymanie w czystości stołów, w razie potrzeby wymianę obrusów.
5. Wykonawca zapewnia miejsce do spożycia posiłku przez wszystkich uczestników tj. stoły i krzesła lub stoliki „bociany” (1 sztuka/4 osoby).
6. Stoły będą nakryte obrusami. Obrusy będą czyste, wyprasowane, wykonane z materiałów wielokrotnego użycia.
7. Wygląd kelnerów powinien być schludny i elegancki, ubranie powinno być czyste i wyprasowane, kelnerzy/kelnerki powinni być ubrani w długie spodnie lub spódnice oraz koszule z długim lub krótkim rękawem.
8. **Zestawy obiadowe powinny składać się z[[1]](#footnote-1):**
9. **danie mięsne lub danie bezmięsne/wegetariańskie (min. 180 g./1 osoba),**
10. **dodatki skrobiowe (min. 100 g./1 osoba),**
11. **dodatki warzywne/surówki (min. 100 g./1 osoba) – min. dwa rodzaje**
12. **sok w dzbanku (250 ml/ 1 os.).**
13. Wykonawca zobowiązuje się do przekazania, w terminie 3 dni od dnia wysłania zgłoszenia na usługi cateringowe propozycji menu lunchu składającą się z minimum 2 wariantów z uwzględnieniem dań mięsnych i bezmięsnych.
14. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązuje się przygotować i dostarczyć Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 63 stopni Celsjusza.
15. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów prawnych i obowiązujących norm w zakresie przechowywania, przygotowywania i transportu artykułów spożywczych, w tym ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r. poz. 2132).
16. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia obsługi cateringowej przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określonych przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1657 z późn. zm).
17. Serwis kawowy powinien być dostępny dla uczestników od rozpoczęcia spotkania aż do jego zakończenia, a lunch w czasie przerwy obiadowej.
18. Wykonawca powinien zapewnić jednakową gramaturę podawanych potraw, zgodnych z zapytaniem ofertowym.
19. Zamawiający wymaga, by usługi cateringowe świadczone były w sposób umożliwiający dostępność wszystkim uczestnikom spotkań, w tym osobom z niepełnosprawnościami.
20. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i udostępnienia do wglądu w trakcie realizacji usługi informacji o alergenach i produktach powodujących nietolerancje pokarmowe (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności).
21. Wykonawca ma obowiązek zabezpieczyć do 5 % posiłków w ramach umowy dla osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi: dieta bezglutenowa, dieta bez laktozy.
22. Wykonawca zobowiązany jest do zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania.
1. podana gramatura określona jest dla produktu po obróbce gotowego dania. [↑](#footnote-ref-1)