ZZP.262.18.2024.NU

Załącznik Nr 2 do SWZ

# Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajęcia sali szkoleniowej oraz zapewnienia usługi cateringowej dla grupy liczącej 55 osób. (Ciechanów/ Ostrołęka/ Płock/ Radom/ Siedlce).

Przedmiot zamówieniaPrzedmiotem zamówienia jest usługa wynajęcia sali szkoleniowej oraz zapewnienia usługi cateringowej dla grupy liczącej po maksymalnie 55 osób (50 uczestników słuchaczy i 5 osób prowadzących) w miastach: Ciechanów, Ostrołęka, Płock, Radom, Siedlce na potrzeby realizacji jednodniowych spotkań informacyjno-promocyjnych (każde w innym terminie/dniu) z potencjalnymi odbiorcami wsparcia w ramach Działania FEMA.06.05 w perspektywie finansowej 2021-2027.
**Zamówienie zostało podzielone na części:**Część 1: Usługa wynajęcia sali szkoleniowej oraz zapewnienia usługi cateringowej dla grupy liczącej 55 osób w mieście **Ciechanów.**

Część 2: Usługa wynajęcia sali szkoleniowej oraz zapewnienia usługi cateringowej dla grupy liczącej 55 osób w mieście **Ostrołęka.**

Część 3: Usługa wynajęcia sali szkoleniowej oraz zapewnienia usługi cateringowej dla grupy liczącej 55 osób w mieście **Płock.**

Część 4: Usługa wynajęcia sali szkoleniowej oraz zapewnienia usługi cateringowej dla grupy liczącej 55 osób w mieście **Radom.**

Część 5: Usługa wynajęcia sali szkoleniowej oraz zapewnienia usługi cateringowej dla grupy liczącej 55 osób w mieście **Siedlce.**

Termin wykonania zamówienia
 Zamówienie powinno zostać wykonane w okresie od dnia podpisania umowy w terminach ustalonych przez Zmawiającego w porozumieniu z Wykonawcą – z wyłączeniem świąt, dni wolnych od pracy, sobót i niedziel. Wstępnie planowany termin w/w spotkań to 1,5 miesiąca od dnia zawarcia umowy.

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Usługa wynajmu sali powinna obejmować:
Zapewnienie wyposażonej sali szkoleniowej z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników szkolenia(krzesła z miękkim siedziskiem), stolik wraz z miejscami siedzącymi dla prowadzących spotkanie (minimum 5 siedzeń), rzutnik, system zaciemnienia i sterowania oświetleniem gwarantujący dobrą widoczność obrazu z rzutnika, ekran, komputer z wejściem USB, dwa mikrofony bezprzewodowe, dostęp do gniazda internetowego, wieszaki na kurtki. Poza salą szkoleniową wymagane jest zaplecze sanitarne i zapewnienie obsługi technicznej/osoby koordynującej. Sala szkoleniowa powinna być dostępna dla osób z niepełnosprawnościami. Sala szkoleniowa powinna posiadać sprawną klimatyzację/ogrzewanie jako stały element infrastruktury pomieszczenia.

Wymiar czasu szkolenia: W każdej z 5 wskazanych miejscowości odbędzie się w innym uzgodnionym pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą terminie jednodniowe spotkanie, trwające do maksymalnie 4 godzin zegarowych. Podczas każdego spotkania Wykonawca zapewni stały dostęp do cateringu.

Usługa cateringowa powinna obejmować zapewnienie ciągłego dostępu do cateringu podczas spotkania dla wszystkich uczestników oraz 5 osób ze strony Zamawiającego. Catering obejmować będzie: świeżo parzoną gorącą kawę i herbatę podawaną w filiżankach (bez ograniczeń), dodatki do kawy i herbaty (cukier, mleko, cytryna, śmietanka), wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (w butelkach 0,5 l/os), ciasto domowe (dwa rodzaje),
3 rodzaje świeżych ciastek (porcja min. 100g/os.), owoce, bieżącą obsługę cateringową. Produkty powinny być uzupełniane na bieżąco.

Usługę cateringową należy zorganizować na stojąco w formie tzw. stołu szwedzkiego, talerze porcelanowe, sztućce metalowe, serwetki, aranżacja stołów bankietowych, całodzienna obsługa kelnerska na czas trwania spotkania.

## Miejsce odbycia spotkań: Ciechanów, Ostrołęka, Płock, Radom, Siedlce

Do miejsca szkolenia musi być zapewniony dogodny dojazd środkami komunikacji miejskiej (przystanki usytuowane w pobliżu obiektu), miejsca postojowe dla co najmniej 25 uczestników oraz jeżeli zostanie zgłoszona taka potrzeba dla osób z niepełnosprawnościami. Obiekty w których odbędzie się szkolenie muszą znajdować się w obrębie danego miasta.

## Dodatkowe warunki zamówienia:

1. Wykonawca zapewni obiekt który będdzie dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

2. Wykonawca zobowiązuje się do wystawienia oraz dostarczenia do siedziby WUP
w Warszawie poprawnie wystawionej faktury VAT po realizacji przedmiotu zamówienia w ciągu 7 dni od daty wykonania usługi. Za prawidłowo wystawioną fakturę Zamawiający uznaje:

1) Fakturę, gdzie wskazano pełną nazwę Zamawiającego ( w przypadku zmiany adresu przez Zamawiającego Wykonawca usługi zostanie poinformowany o tym fakcie mailowo przed wystawienie faktury).

2) Fakturę, gdzie widnieje data wystawienia i data sprzedaży/wykonania przedmiotu umowy.

3. Zamawiający po podpisaniu umowy na realizację usługi, uzgodni z Wykonawcą konkretne terminy i godziny, w jakich odbędą się spotkania oraz zapewni we wskazanym terminie usługę cateringową.

4. Wykonawca zapewni miejsce na ustawienie ścianki reklamowej Urzędu oraz miejsce na oznakowanie spotkania (banerów WUP) przed salą konferencyjną.

5 Wykonawca jest zobowiązany do estetycznego podawania posiłków. Wypieki muszą być ułożone w odległości uniemożliwiającej dotykanie sąsiadującej porcji innego ciasta, ułożone w taki sposób, aby były łatwo dostępne i estetycznie wyeksponowane; produkty cukiernicze mogą być wyeksponowane na prezenterach, ekspozytorach; nie dopuszcza się układania piętrowo tj. jedno na drugim.

6. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata i inne) muszą posiadać odpowiednią datę przydatności do spożycia.

7. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę potraw i napojów (termosy, podgrzewacze, schładzacze) zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia.

8. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń.