

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia w ramach mikroprojektu „Razem dla bezpieczeństwa” w ramach FM Nisa – Nysa INTERREG V-A Republika Czeska – Polska 2014-2020 jest usługa gastronomiczna wraz z wynajmem sali szkoleniowej w dniu 30.03.2017r., na terenie powiatu zgorzeleckiego.

Usługa gastronomiczna wraz z wynajmem sali szkoleniowej ma zawierać następujące elementy:

- wynajem sali szkoleniowej w godz. 9.30 – 16.30,
- ciągła przerwa kawowa dla 8 osób w godz. 9.30 – 16.30,
- obiad - godz. 12.30-13.30,
- bezpłatny parking w godz. 9.30 – 16.30.

Sala szkoleniowa:

- musi stanowić wyodrębnione pomieszczenie, wyposażone w sprzęt specjalistyczny do organizacji szkoleń, warsztatów (stoły, krzesła),
- musi być klimatyzowana/ogrzewana;
- musi być przeznaczona dla minimum 8 osób;
- musi zawierać zaplecze sanitarne;
- stoły ułożone w prostokąt lub kwadrat zapewniające siedzenie osób naprzeciwko siebie (po każdej stronie po min. 4 osoby);
- wyposażona w bezprzewodowy lub przewodowy dostęp do internetu;
- w sali powinna być możliwość podłączenia własnego sprzętu (min. 2 sztuk laptopów, rzutnika) oraz ustawienia ekranu do wyświetlania prezentacji multimedialnych (umieszczenie ekranu powinno zapewniać możliwość jego obserwacji przez uczestników szkolenia);
- musi zapewniać możliwość skorzystania z przerwy kawowej;
- musi posiadać rolety lub żaluzje umożliwiające zaciemnienie pomieszczenia
- musi znajdować się w tym samym budynku co restauracja.

Przerwa kawowa ciągła w formie bufetu: herbata (w saszetkach bez ograniczeń, dodatek w postaci cytryny, cukier, parzona wrzątkiem, herbata dostępna bez ograniczeń), kawa czarna (rozpuszczalna i parzona wraz z dodatkami – mleko, śmietanka, cukier, kawa dostępna bez ograniczeń), soki owocowe (soki 100%) podawane w szklanych dzbankach (dostępne przynajmniej 0,5 litra na osobę), woda mineralna niegazowana podawana w dzbankach lub butelkach o pojemności 0,5 litra w ilości 0,5 litra na osobę; w miejscu wyznaczonym na bufet muszą być także dostępne ciastka (3 rodzaje – czekoladowe, kruche z cukrem, z nadzieniem typu „galaretką” lub dżem – ilość – łączna ilość ciastek na osobę powinna wynieść minimum 9 sztuk), paluszki solone/ z sezamem w łącznej ilości 50g na osobę.

Obiad serwowany dla 8 osób. Obiad musi się składać z dwóch dań (zupa i drugie danie) oraz deseru (np. ciasto, galaretka z owocami itp.). Drugie danie winno składać się z mięsa wieprzowego lub drobiowego. Dodatkami do obiadów oprócz np. ziemniaków, ryżu, kasz lub klusek, muszą być gotowane warzywa lub surówka; napój do obiadu 350 ml; na deser: ciasto, galaretka z owocami itp. Ostateczne menu do ustalenia przed podpisaniem umowy z osobą wskazaną do kontaktu z ramienia Wykonawcy i Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązuje się do sporządzenia posiłków zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity z 2017 r., poz. 149 oraz aktami wykonawczymi). Dania i napoje serwowane w naczyniach wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami.

Parking:

Zamawiający wymaga zapewnienie min. 3 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników spotkania.

Inne wymagania związane z realizowaną usługą:

- obiekt świadczący opisaną powyżej usługę powinien mieścić się w powiecie zgorzeleckim,
- obiekt powinien być obiektem całorocznym,
- w części ogólnodostępnej – klimatyzacja lub systemy zapewniające właściwą wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18-21 stopni C i wilgotność 45-60 %,
- instalacja sanitarna – ciepła i zimna woda przez całą dobę,
- sala szkoleniowa oraz restauracja znajdujące się w jednym budynku.

Kryterium wyboru oferty – cena brutto, waga 100%**Płatność przelewem w terminie do 30 dni od dnia otrzymania faktury.**

dane do faktury: Komenda Wojewódzka Policji we Wrocławiu, ul. Podwale 31-33, 50-040 Wrocław,
NIP 896-000-47-80