



Załącznik nr 1

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

I. Informacje ogólne

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu sali konferencyjnej w Zielonej Górze wraz z usługą cateringową na potrzeby szkolenia dla energetyków gminnych organizowanego w ramach „Ogólnopolski system wsparcia doradczego dla sektora publicznego, mieszkaniowego oraz przedsiębiorstw w zakresie efektywności energetycznej oraz OZE”.

II. Miejsce i termin złożenia ofert

1. Pisemnie, osobiście, za pośrednictwem postańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: WFOŚiGW w Zielonej Górze, ul. Młodowa 11, 65-602 Zielona Góra, sekretariat II piętro Funduszu, faks 68 454 82 52, e-mail: sekretariat@wfosigw.zgora.pl.
Do dnia **14.11.2018r. do godz. 14:00**. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową/kurierską lub pocztą elektroniczną.
3. Oferty złożone/przesłane po terminie nie będą rozpatrywane.

III. Termin realizacji przedmiotu zamówienia

Realizacja zamówienia: : I tura **27-28.11.2018r.**; II tura **04-05.12.2018r.**; III tura **08-09.01.2019r.**

IV. Wymagania dotyczące Wykonawcy:

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- a) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- b) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- c) potwierdzą wykonanie w ciągu ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, 5 usług tożsamych z przedmiotem zamówienia polegających na wynajmie sali konferencyjnej wraz z obsługą cateringową dla minimum 50 osób jednocześnie dla każdej z usług.

V. Szczegółowy zakres usługi:

Miejsce szkoleń: Zielona Góra

Termin szkoleń:

I tura: 27-28.11.2018 godzina: 9:00 – 15:30, ilość osób: 45.

II tura: 4-5.12.2018 godzina: 9:00 – 15:30, ilość osób: 45.

III tura: 8-9.01.2019 godzina: 9:00 – 15:30, ilość osób: 45.

Wymagania dotyczące sali wykładowej:

1. Sala wykładowa dla 45 osób (dla każdej z tury szkoleń).
2. Zapewnienie szatni dla uczestników szkolenia (szatnia ogólna lub wydzielona – np. wieszaki w sali szkoleniowej)
3. Zapewnienie stołów dla wszystkich uczestników szkolenia.
4. Wydzielone miejsce dla prowadzących szkolenie – stół + krzesło
5. Oświetlenie naturalne i sztuczne, możliwość eliminowania niepożądanego strumienia oświetlenia naturalnego (kotary, rolety).
6. Sprzęt audiowizualny – projektor wyposażony w złącze HDMI + nagłośnienie z wykorzystaniem mikrofonu bezprzewodowego, pilot do zmieniania slajdów. Zamawiający będzie dysponował laptopem do wyświetlania prezentacji. Oferent zobowiązany jest do zapewnienia poprawności działania systemu audiowizualnego przez cały czas trwania szkolenia.
7. Ekran do wyświetlania prezentacji (dopuszcza się wyświetlanie prezentacji na ścianie, jeżeli ściana jest przystosowana do tego celu – barwa biała)

Catering:

Bufet kawowy dostępny przez cały dzień szkoleniowy; bufet kawowy dostępny tylko dla uczestników szkolenia (wyklucza się bufet wspólny dla kilku wydarzeń). Bufet kawowy dostępny od godziny 8:30- 15:00 w każdym dniu szkolenia.

Bufet kawowy – wymagania:

- wyklucza się korzystanie z naczyń i sztućców jednorazowych
- kawa – ekspres lub termos; mleko, cukier.
- Herbata min. 3 gatunki – termos lub podgrzewacz, cukier, cytryna.
- Soki owocowe – 2 gatunki + woda.
- Suche ciasteczka min. 3 rodzaje.
- Owoce min. 4 rodzaje.

Obiad w każdym dniu szkolenia dla każdego z uczestników:

Obiad serwowany w godzinach 12:30 – 14:30 (szczegółowe godziny do ustalenia z Zamawiającym).

obiad serwowany lub w formie bufetu składający się z 2 dań (zupa, danie mięsne – danie rybne, ziemniaki, ryż do wyboru, zestaw surówek) sok owocowy, woda. Menu do uzgodnienia z Zamawiającym po podpisaniu umowy.

Noclegi:

Noclegi dla ok. 15 osób ze śniadaniem. Pokoje 1-2 osobowe w standardzie minimum 3 gwiazdowym. Noclegi dostępne w miejscu realizacji szkoleń.

Ostateczna liczba osób biorących udział w szkoleniu oraz korzystających z noclegów zostanie przekazana na 5 dni przed każdą turą szkoleniową. Wszystkie elementy usługi muszą być świadczone w tym samym obiekcie.

Wyzwienie - Uwagi ogólne:

- a. Wszystkie naczynia do posiłków powinny być szklane, porcelanowe lub ceramiczne a sztućce metalowe (z wyłączeniem plastiku);
- b. Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji wszystkich posiłków (między innymi: stoły, obrusy - tkanina, krzesła, naczynia, sztućce itp.);
- c. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków.
- d. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnym terminem przydatności do spożycia.

VI. Kryterium oceny ofert

1. Cena – waga kryterium 100%.
2. Cena ofertowa powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.
3. Cenę należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (stosując zasadę, że liczbę z końcówką mniejszą od 5 zaokrągla się w dół, zaś z końcówką 5 i większą w górę).
4. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która ma najniższą cenę, jeżeli wybór oferty najkorzystniejszej będzie niemożliwy z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert posiada taką samą cenę, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

VII. Kontakt

1. Osobą do kontaktów ze strony WFOŚiGW w Zielonej Górze jest Aneta Durkot, e-mail: adurkot@wfosigw.zgora.pl, tel.: 68 419 69 43.
2. Zamawiający udziela odpowiedzi wszystkim wykonawcom, jak i zapewnienia dostęp do wszystkich posiadanych dokumentów dotyczących przedmiotu zamówienia, w godzinach pracy Funduszu, w dni robocze od godz. 7.30 do godz. 14.30.

VIII. Czas związania ofertą

1. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 7 dni od upływu daty składania ofert.

IX. Postanowienia końcowe

1. Wykonawca powinien dysponować własnymi, odpowiednimi środkami/materiałami/sprzętem, do prawidłowego wykonania usługi.
2. Zamawiający nie ponosi żadnych kosztów związanych z przejazdem, zakwaterowaniem i wyżywieniem Wykonawcy.
3. Wykonawca jest zobowiązany do uzyskania akceptacji przez Zamawiającego na każdym etapie realizacji zamówienia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamknięcia postępowania (nierozstrzygnięcia), bez podania przyczyn.

Sporządza: *Krzysztof Jankowski*

Przewodniczący

.....
(podpis zatwierdzającego Prezesa Zarządu)