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 konferencji nt. efektywności energetycznej pn. „Jasno, czysto, bezpiecznie – nowoczesne oświetlenie ulic i czysty transport" w ramach projektu: „Ogólnopolski system wsparcia doradczego dla sektora publicznego, mieszkaniowego oraz przedsiębiorstw w zakresie efektywności energetycznej oraz OZE" oraz bankiet z okazji 25-lecia WFOŚiGW w Zielonej Górze.**

II. Miejsce i termin złożenia ofert

1. Pisemnie, osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: WFOŚiGW w Zielonej Górze, ul. Miodowa 11, 65-602 Zielona Góra, sekretariat II piętro Funduszu, faks 68 454 82 52, e-mail: sekretariat@wfosigw.zgora.pl.
2. Do dnia **16.08.2018r. 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: **03.10.2018r.**

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, dostaw tożsamych z przedmiotem zamówienia polegającą na wynajmie sali konferencyjnej wraz z obsługą cateringową dla minimum 100 osób jednocześnie.

V. Szczegółowy zakres usługi:

1. Przedmiotem zamówienia jest wynajem sali konferencyjnej w Zielonej Górze wraz z usługą cateringową dla 120 osób na potrzeby konferencji nt. efektywności energetycznej pn. „Jasno, czysto, bezpiecznie – nowoczesne oświetlenie ulic i czysty transport", która odbędzie się 3 października 2018r. od godz. 10.00 do godz. 15.00. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników. Ostateczna liczba osób uczestniczących w konferencji zostanie podana Wykonawcy na 5 dni roboczych przed terminem organizacji konferencji.

Program konferencji:

10:00 Rejestracja uczestników
10:15 Powitanie uczestników konferencji.
10:30 System wsparcia doradczego w zakresie efektywności energetycznej i odnawialnych źródeł energii – szkolenie dla energetyków gminnych.
11:00 Publiczny transport niskoemisyjny w Zielonej Górze.
11:45 Przerwa kawowa.
12:00 Stacje ładowania pojazdów elektrycznych.
12:45 Energooszczędne oświetlenie ulic.
13:30 Źródła finansowania przedsięwzięć w zakresie efektywności energetycznej i odnawialnych źródeł energii.
14:00 Program priorytetowy: Czyste powietrze.
14:30 Dyskusja, konsultacje indywidualne.
15:00 Zakończenie konferencji, obiad.

Wymogi dotyczące sali konferencyjnej: sal konferencyjna klimatyzowana na 120 osób (miejsc siedzących), teatralny układ krzeseł w stronę sceny, sala wyposażona w sprzęt konferencyjny tj. dostęp do mikrofonu i projektora. Sala dostępna dla Zamawiającego 3 października 2018r. w godzinach 10.00-15.00.
Wymogi dotyczące usługi cateringowej: w trakcie konferencji dostępna kawa/herbata z dodatkami bez ograniczeń, woda z dodatkami bez ograniczeń, napoje zimne oraz ciasta (min. 3 rodzaje) w stole szwedzkim, po konferencji o godz. 15.00 zaserwowany każdemu talerzowo obiad dwudaniowy do stołów zasiadanych + napoje.

2. Przedmiotem zamówienia jest wynajęcie sali konferencyjnej wraz z obsługą cateringową i zapleczem technicznym na bankiet - Galę (spotkanie jednodniowe) o uroczystym charakterze z okazji 25-lecia WFOŚiGW w Zielonej Górze, która odbędzie się w dniu 03 października 2018r. Czas trwania bankietu od godz.17.00 do 22.00. Liczba gości 270 osób. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby uczestników na 5 dni roboczych przed terminem organizacji bankietu.

Wymagania:

2.1. Obiekt:

Obiekt, w którym będzie znajdowała się sala konferencyjna, musi spełniać następujące wymogi:

a. Zlokalizowany jest w Zielonej Górze, sala klimatyzowana mieszcząca 270 osób, stoły koktajlowe w liczbie dostosowanej do liczby uczestników Gali wraz z nakryciem. Zamawiający nie dopuszcza teatralnego układu krzeseł.

Wojewódzki Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Zielonej Górze,
65-602 Zielona Góra, ul. Miodowa 11, https://www.wfosigw.zgora.pl

b. Zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników: osobne toalety dla mężczyzn i kobiet.
c. Szatnia z obsługą, zapewnienie recepcji – ustawiona przed salą, w której odbędzie się Gala.
d. Możliwość wcześniejszego dostarczenia i przechowania materiałów wykorzystywanych podczas konferencji oraz bankietu.
e. Zapewnienie bezpłatnych miejsc parkingowych dla zaproszonych gości.
f. Wszystkie elementy usługi muszą być świadczone w tym samym obiekcie.
g. Dostęp do Internetu bezprzewodowego w sali konferencyjnej.
h. Projektor multimedialny oraz ekran do wyświetlania obrazu z projektora.

2.2. Obsługa techniczna / logistyczna

a. Wykonawca zapewni, co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej oraz akustycznej w sali konferencyjnej w trakcie trwania Gali, dostępną przynajmniej na jedną godzinę przed rozpoczęciem, tj. od godz.16.00.
b. Wykonawca wyznaczy jedną osobę do ogólnej koordynacji realizacji zadania, która będzie współpracować z osobami wskazanymi przez Zamawiającego.
c. Wykonawca zapewni niezbędny sprzęt techniczny i multimedialny umożliwiający prawidłową realizację Gali (np. komputer z odpowiednim oprogramowaniem do odtwarzania prezentacji, nagłośnienie itp., rzutnik, ekran, co najmniej jednego mikrofonu bezprzewodowego za ucho - mikroport).

2.3. Wyżywienie

W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni:

a. <u>Serwis kawowy</u>
- od godziny 17:00 do godziny 22.00,
– serwis kawowy w systemie ciągłym w nieograniczonej ilości (uzupełnianie brakujących składników będzie się odbywać na bieżąco w razie potrzeby uczestników) dostępny w sali konferencyjnej obejmujący: wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, świeżo parzoną, gorącą kawę z ekspresu lub zaparzacza, herbatę – co najmniej 3 rodzaje herbat w torebkach, dodatki – cukier, mleko do kawy, cytryna, soki owocowe 100% – co najmniej 2 rodzaje, 4 rodzaje świeżych pieczonych ciast, tort dla 270 osób, owoce sezonowe – dla zaproszonych gości.

b. <u>Kolacja około godz. 17.30</u>
– serwowana dla wszystkich uczestników Gali (270 osób) podawana do stołów zasiadanych,
– Dania: zupa oraz danie główne podawane do stołów zasiadanych, dodatkowo min. 3 rodzaje dań głównych, ciepłe dodatki do dań na gorąco:, np. ziemniaki opiekane, surówka lub warzywa, przystawki zimne w formie stołu szwedzkiego: wieprzowina – 2 rodzaje dań, wołowina – 2 rodzaje dań, drób- 2 rodzaje dań, ryby- 2 rodzaje dań oraz dodatkowo stół staropolski (wędliny, kiełbasy, sery, 3 rodzaje sałatek), pieczywo białe i ciemne, bułeczki, masło, min. 2 rodzaje deserów, kawę, świeżo parzoną, herbatę, soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, wodę mineralną – bez limitów.
– Po godzinie 21.00 dodatkowo danie ciepłe dla Gości bankietu np. zupa gulaszowa lub żurek.
– Miejsce wydawania posiłków musi znajdować się w tym samym obiekcie, w którym będą odbywały się konferencja oraz uroczysta Gala z okazji 25-lecia WFOŚiGW w Zielonej Górze.

W/w miejsce tj. przeznaczone dla celów konsumpcyjnych musi być wyposażone w krzesła i stoły według obowiązujących standardów.

Wyżywienie - 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 zapewni obsługę kelnerską, ubraną w jednolite uniformy - serwis gastronomiczny wszystkich posiłków (nakładanie i podawanie posiłków, sprzątanie stołów) w liczbie zapewniającej sprawną organizację, podawanie posiłków i sprzątanie, utylizacja odpadów i śmieci w trakcie wydarzenia), wysoki poziom kultury osobistej.
d. W przypadku posiłków podawanych na bankiecie Wykonawca wydrukuje karteczki/bileciki z nazwami produktów/potraw oraz umieści je na bufetach przy serwowanych posiłkach
e. Wykonawca zobowiązany jest do terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z ramowym planem Gali, który zostanie przekazany Wykonawcy po podpisaniu umowy
f. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków.
g. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnym terminem przydatności do spożycia.
h. Zamawiający zastrzega, iż w całym menu nie mogą się powtarzać produkty/dania raz zaproponowane, tj. np. takie same sałatki, takie same zupy.

2.4. Parking

a. Wykonawca oświadcza, że w ramach usługi zapewni bezpłatne miejsca parkingowe na potrzeby Zamawiającego, do dyspozycji w trakcie przedmiotowego zamówienia.

2.5. UWAGI:

a. Zamawiający poinformuje o ostatecznej liczbie uczestników najpóźniej na 5 dni przed datą realizacji zamówienia
b. Zamawiający zastrzega wniesienie uwag do menu po jego otrzymaniu do akceptacji. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia propozycji menu na 7 dni przed terminem realizacji zamówienia.

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 zapewnia 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.

Sporządziła: ..... Aneta Durkot .....

Prezes Zarządu
Mariusz Herbut
.....
(podpis zatwierdzającego Prezesa Zarządu)

WOJEWÓDZKI FUNDUSZ OCHRONY
ŚRODOWISKA I GOSPODARKI WODNEJ
w ZIELONEJ GÓRZE
65-602 Zielona Góra, ul. Miodowa 11