



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”

Załącznik nr 1

**Specyfikacja oczekiwanej usługi
w ramach realizacji dwudniowej konferencji
„I Świętokrzyskie Forum Hodowców Bydła Mlecznego”**

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji wraz z kompleksową obsługą dwudniowej konferencji (w dniach 26-27 listopad 2016) dla 100 osób, pn. „I Świętokrzyskie Forum Hodowców Bydła Mlecznego” w ramach operacji „Innowacyjne działania możliwe do zastosowania w celu poprawy dobrostanu krów mlecznych oraz sytuacji ekonomicznej osób związanych z branżą produkcji mleka w województwie świętokrzyskim”.

II. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Miejsce realizacji:

Województwo świętokrzyskie, maksymalnie w odległości 30 km od siedziby Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach.

2. Ilość uczestników

100 osób

3. Wykonawca musi posiadać własną bazę hotelową i gastronomiczną.

4. Wykonawca zapewni salę konferencyjną:

- a) Wyposażoną w minimum 100 miejsc siedzących oraz stół prezydialny dla 5 osób oraz media (rzutnik multimedialny, ekran, laptop z pakietem Microsoft Office, wskaźnik laserowy oraz nagłośnienie: dwa mikrofony i łatwy dostęp do źródła prądu).
- b) sala konferencyjna udostępniona dla Zleceniodawcy w dniu 26.11.2016 od godz. 8:00 i w dniu 27.11.2016 r. do godz. 13:00

5. Usługa noclegowa:

Ustala się warunki usługi noclegowej:

- a) Usługa noclegowa będzie realizowana w obiekcie w którym będzie odbywać się konferencja
- b) Usługa noclegowa będzie realizowana od godziny 9.00 w dniu 26.11.2016. do godziny 13.00 w dniu 27.11.2016. w pokojach jednoosobowych, dwuosobowych i trzyosobowych (łóżka jednoosobowe) w sumie dla 100 osób
- c) Każdy z pokoi musi posiadać łazienkę z prysznicem/wanną i toaletą

6. Usługi restauracyjne

Ustala się warunki usług restauracyjnych dla 100 osób:

- a) 1 obiad (26.11.16) – zestaw składający się z dwóch ciepłych dań: I danie - zupa o gramaturze nie mniejszej niż 250 g + II danie – ziemniaki, porcja mięsa co najmniej 100g, surówka oraz kompot lub sok min. 250 ml. / osobę
- b) 1 kolacja (26.11.16) – szwedzki stół: pieczywo, wędliny, sery, dżemy, świeże warzywa, dwa dania na gorąco (np. bigos, flaki, strogonow, pierogi itp.) kawa, herbata, cukier, cytryna

Projekt realizowany przez Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”

- c) 3 serwisy kawowe (dwa w dniu 26.11.2016 oraz jeden w dniu 27.11.2016) kawa, herbata, trzy rodzaje soków, woda mineralna, ciastka oraz ciasto (na sali konferencyjnej lub w pobliżu sali)
- d) 1 śniadanie (27.11.16) – szwedzki stół: pieczywo, wędliny, sery, dżemy, świeże warzywa, danie na gorąco (np. jajecznicą i parówki), kawa, herbata, cukier, cytryna
- e) Stołówka musi zapewnić wydanie posiłków dla 100 osób + 20 miejsc rezerwowych
- f) Wykonawca dostosuje godziny wydawania posiłków do ram czasowych konferencji, przy czym dopuszcza się ustalenie czasu podania posiłków z Zamawiającym.

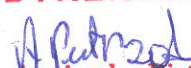
7. Dodatkowe wymagania:

- a) Bezpłatny dostęp do co najmniej 50 miejsc parkingowych w bezpośrednim sąsiedztwie hotelu.
- b) Wszystkie usługi w ramach zamówienia udostępnione są na jednym terenie.
- c) Wykonawca w ofercie podaje nazwę i adres obiektu, w którym będzie wykonywane zamówienie.
- d) Wykonawca zapewni stół recepcyjny ustawiony w okolicach sali konferencyjnej 26.11.2016. w godzinach 9.00 – 13.00 umożliwiający rejestrację uczestników.
- e) Wykonawca podaje adres miejsca realizacji oraz szczegółowy opis bazy hotelowo-konferencyjnej.
- f) Wykonawca udostępni stołówkę po kolacji dla uczestników konferencji.

8. Osoby obsługujące konferencję:

Wykonawca wytypuje osobę odpowiedzialną za nadzór nad sprawnym przebiegiem konferencji.

Z-ca DYREKTORA


mgr inż. Agnieszka Pietrzak

(Dyrektor lub osoba upoważniona)