

Załącznik nr 1 do Zaprośzenia/Załącznik nr 1 do umowy

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem wyceny jest świadczenie usługi przygotowania i realizacji poczęstunku cateringowego w ramach konferencji wraz ze spotkaniem szkoleniowo - informacyjnym pn. „Efektywność energetyczna a jakość powietrza” organizowanej przez Wojewódzki Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Poznaniu w dniu 03.04.2019 r. na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich w Sali Niebieskiej Holu Wschodniego.

Usługa gastronomiczna będzie przebiegała zgodnie z harmonogramem przekazanym przez Zamawiającego w dniu podpisania umowy i będzie uwzględniała:

Serwis kawowy łącznie dla 150 osób przed rozpoczęciem konferencji oraz w przerwie kawowej:

Serwis kawowy dla 100 osób przed rozpoczęciem konferencji (rozpoczęcie godz. 10.00) obejmuje:

- wrzątek do kawy i herbaty w termosach z pompką lub perkolatorach (termosy lub perkolatory o pojemności co najmniej 2,5 l),
- kawa rozpuszczalna bez ograniczeń (b.o.), herbata w torebkach (różne rodzaje) b.o., woda mineralna b.o., soki w dzbankach (2 rodzaje), b.o.,
- kawa z ekspresu b.o.,
- dodatki: cukier, mleko lub śmietanka, cytryna – b.o.,
- ciasto 3 rodzaje, 2 porcje/ na os. (co najmniej 100g/szt.),
- kanapki dekoracyjne 4 rodzaje, 3 szt./na os. (co najmniej 80 g/szt.),
- owoce 4 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g/os.)

Serwis kawowy dla 50 osób w przerwie kawowej (godz. 13.40 - 14.00) obejmuje:

- wrzątek do kawy i herbaty w termosach z pompką lub perkolatorach (termosy lub perkolatory o pojemności co najmniej 2,5 l),
- kawa rozpuszczalna b.o., herbata w torebkach (różne rodzaje) b.o., woda mineralna b.o., soki w dzbankach (2 rodzaje), b.o.,
- kawa z ekspresu b.o.,
- dodatki: cukier, mleko lub śmietanka, cytryna b.o.,
- ciasto 3 rodzaje, 2 porcje/ na os. (co najmniej 100g/szt.),
- kanapki dekoracyjne 4 rodzaje, 3 szt./na os. (co najmniej 80 g/szt.),
- owoce 4 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g/os.)

Zamawiający wymaga, aby usługa gastronomiczna miała miejsce na zewnątrz sali, w której będzie się odbywać konferencja lub w osobnym pomieszczeniu, zarezerwowanym na czas świadczenia usługi gastronomicznej wyłącznie dla uczestników konferencji, gdzie Wykonawca zapewni miejsca stojące przy stołach dla wszystkich osób.

Dostawa z naczyń i przygotowaniem miejsc posiłku leży po stronie Wykonawcy.

Dodatkowe warunki świadczenia usługi gastronomicznej:

1. Wykonawca do 28.03.2019 r. przedstawi Zamawiającemu propozycje menu (min.2) poszczególnych usług gastronomicznych. Ostateczny kształt menu powstanie w konsultacji z Zamawiającym.
2. Wykonawca zapewni dostępność wody mineralnej dla prelegentów podczas całego spotkania, w butelkach poj. 0,3 l w ilości 10 szt.
3. Do 28.03.2019 r. Wykonawca zostanie poinformowany o ostatecznej liczbie osób korzystających z

- usługi gastronomicznej (Zleceniodawca zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby osób maksymalnie o 15 osób).
4. Wykonawca będzie odpowiedzialny w całości za serwis gastronomiczny w ramach kompleksowej obsługi gastronomicznej (tj. przygotowanie, obsługę kelnerską, zapewnienie i nakrycie stołów oraz sprzątanie).
 5. Nie dopuszcza się używania sztućców i naczyń jednorazowych.
 6. Zamawiający wymaga, aby napoje gorące w ramach serwisu kawowego były podawane w termosach lub perkolatorach, natomiast woda i napoje w dzbankach. Wykonawca będzie na bieżąco dostarczać artykuły spożywcze w ramach serwisu kawowego podczas konferencji zgodnie z harmonogramem przebiegu spotkania określonego przez Zamawiającego. Wykonawca każdorazowo posprząta zastawę w przerwach kawowych oraz po zakończeniu konferencji.
 7. Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usługi gastronomicznej wyłącznie przy użyciu produktów świeżych, spełniających normy jakości produktów spożywczych, jak również do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, tj. Dz. U. 2010, nr 136 poz. 914 ze zm.) oraz do estetycznego ich podawania.

**Konferencja wraz ze spotkaniem szkoleniowo – informacyjnym
„EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA A JAKOŚĆ POWIETRZA”**

**POZNAŃ – 3 kwietnia 2019 r.
Międzynarodowe Targi Poznańskie - Sala Niebieska, Hol Wschodni**

10:00 – 10.10	Powitanie gości	Jolanta Ratajczak Prezes Zarządu WFOŚiGW w Poznaniu
10:10 – 10:25	Prezentacja Projektu doradztwa energetycznego	Magdalena Żelichowska – Przedstawiciel Zespołu Doradców Energetycznych WFOŚiGW w Poznaniu
10.25 – 11.00	Możliwe działania oraz źródła finansowania w zakresie zwiększenia efektywności energetycznej w budynkach - założenia PP Czyste Powietrze	Ireneusz Ratajczak – Przedstawiciel Zespołu Doradców Energetycznych WFOŚiGW w Poznaniu
11.00 – 11.40	Omówienie wypełniania wniosku o dofinansowanie	Barbara Sławińska - WFOŚiGW w Poznaniu
11.40 – 12.40	Omówienie kontroli realizacji przedsięwzięć oraz rozliczenia umowy o dofinansowanie	Witold Kamiński, Donata Głapiak – WFOŚiGW w Poznaniu
12.40 – 13.00	Przerwa kawowa	
13.00 – 13.20	Pozostałe źródła finansowania przedsięwzięć z zakresu ochrony powietrza ze środków WFOŚiGW w Poznaniu	Paweł Stanek – WFOŚiGW w Poznaniu
13.20 – 13.40	Stan jakości powietrza województwa wielkopolskiego	Danuta Jankowiak - Krysiak Regionalny Wydział Monitoringu Środowiska w Poznaniu, Departament Monitoringu Środowiska, GIOŚ
13.40 – 14.00	Przerwa kawowa	
14.00 – 14.20	Edukacja dla bezpieczeństwa jako ważny element zapobiegania zagrożeniom pożarowym i ekologicznym w Wielkopolsce	bryg. Robert Klonowski – Naczelnik Wydziału Organizacji i Nadzoru KW PSP w Poznaniu
14.20 – 16.20	Dyżur pracowników WFOŚiGW w Poznaniu dot. PP Czyste Powietrze (udzielanie informacji mieszkańcom, pomoc w wypełnianiu wniosków, przyjmowanie wniosków)	