



URZĄD MARSZAŁKOWSKI  
WOJEWÓDZTWA LUBUSKIEGO

65-057 Zielona Góra  
ul. Podgórna 7  
tel. +48 68 456 52 00, 320 20 37  
fax +48 68 456 52 96  
www.lubuskie.pl

Znak sprawy: DA.III.272.2.52.2012

Zielona Góra, 13.07.2012

Załącznik nr 3 do SIWZ

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

w postępowaniu przetargowym na:

### Wykonanie i dostawę materiałów promocyjnych na potrzeby promocji projektu pn. „Lubuski e-Urząd”.

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dotyczący świadczenia usług obsługi konferencji, organizowanych przez Zamawiającego, na potrzeby promocji projektu pn. „Lubuski e-Urząd”.**

1. Do obowiązków Wykonawcy należy świadczenie usług obsługi konferencji, organizowanych przez Zamawiającego, na potrzeby promocji projektu pn. „Lubuski e-Urząd”.
2. Zamawiający określi dokładny termin świadczenia usługi obsługi konferencji najpóźniej na 7 dni przed planowanym wydarzeniem.
3. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu nie później niż 2 dni przed realizacją usługi.
4. Wykonawca zapewni osobny stół na brudne naczynia.
5. Wykonawca zapewni schludność i dekorację stołu.
6. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
7. Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.
8. Wyłoniony Wykonawca musi przedstawić trzy dni przed podpisaniem umowy kserokopię Decyzji Zatwierdzenia lub zaświadczenia, z którego wynika, że w zakres działalności gospodarczej wchodzi świadczenie usług żywieniowych, wystawione przez odpowiedni organ Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.



**PROGRAM  
REGIONALNY**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**Lubuskie**  
Warte zachodu

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO



Numer zadania	Zadanie	Podstawowe wymagania dotyczące realizacji działania	Ilość
1	Usługa obsługi konferencji dla 200 osób	<p><b>- Miejsce wykonania usługi</b> – siedziba Zamawiającego tj. - Urząd Marszałkowski Województwa Lubuskiego w Zielonej Górze, ul. Podgórna 7, 65-057 Zielona Góra)</p> <p>- Maksymalna liczba osób w ramach jednej usługi: 200 osób</p> <p>- W ramach realizowanych usług Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowania sali zgodnie z wymogami LRPO odnośnie promocji projektu (wszystkie materiały zapewnia Zamawiający),</li> <li>- prawidłowego oznakowania lokalizacji, w którym odbędą się konferencje (wszystkie materiały zapewnia Zamawiający),</li> <li>- transportu żywności oraz podania jej zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego,</li> <li>- wyposażenia niezbędnego do obsługi żywieniowej (tzn. obrusy materiałowe, serwetki, serwis do kawy i herbaty, sztucze platerowe, talerze, talerzyki do ciasta, szklanki do zimnych napoi),</li> <li>- przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym</li> <li>- ilość filiżanek na kawę/herbatę, talerzy, talerzyków na ciasto i szklanek do zimnych napoi, co najmniej o 50% większa niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany posiłek,</li> <li>- personelu do obsługi (min. 1 kelner/kelnerka na 50 osób),</li> <li>- dostarczenia posiłków na miejsce spotkania najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania,</li> <li>- usunięcia i utylizacji odpadów i śmieci najpóźniej 30 minut po zakończeniu spotkania.</li> </ul> <p><b>- Menu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kawa podawana w samowarze 300 ml/os,</li> <li>- herbata podawana w samowarze 300 ml/os.,</li> <li>- cukier – 10g/os.,</li> <li>- mleko 3,2 % podawane w dzbankach - 50ml/os.,</li> <li>- cytryna pokrojona (podawana na talerzykach) - 1 plaster/os.,</li> <li>- 2 rodzaje soków owocowych 100%, podawane w dzbankach szklanych lub specjalnych dystrybutorach (wyluczając nektar lub napój) – 200 ml/os.,</li> <li>- woda gazowana i niegazowana, w butelkach - 0,5 l/os.</li> <li>- 2 rodzaje ciast (zamawiający dopuszcza każdy rodzaj ciasta) 50 g/os.</li> <li>- 2 rodzaje ciastek kruchych 50 g/os.</li> <li>- kanapki (3 rodzaje pieczywa, 3 rodzaje wędlin, 3 rodzaje serów, 2 rodzaje past, dodatki typu warzywa, majonez – min. 5 szt. kanapek dla 1 osoby).</li> </ul>	2 usługi

.....  
podpis Zamawiającego



**PROGRAM REGIONALNY**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**Lubuskie**  
Warte zachodu

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO

