



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



„Profilaktyka miażdżycy tętnic i chorób serca poprzez edukację i badania genetyczne w kierunku hipercholesterolemii rodzinnej osób z licznymi czynnikami ryzyka sercowo-naczyniowego na obszarze województwa małopolskiego, świętokrzyskiego i podkarpackiego.”
nr POWR.05.01.00-00-0025/18, Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr 2

do zapytania ofertowego na wynajem sali i usługę cateringową w Krakowie

SZCZEGÓŁOWY OPIS ZAMÓWIENIA

Sala powinna spełniać warunki:

- przeznaczona dla 30 osób z dostępem do stolika przy zachowaniu odpowiedniego dystansu społecznego,
- wyposażenie umożliwiające przeprowadzenie szkolenia w oparciu o prezentację multimedialną,
- łatwy dostęp do źródła prądu – przedłużacz oraz gniazdek,
- oświetlenie zapewniające swobodne czytanie oraz przyciemnienie pozwalające na wyświetlenie prezentacji,
- sala zamykana na czas szkolenia – niedostępna dla osób postronnych,
- sala klimatyzowana,
- obiekt przystosowany do osób niepełnosprawnych
- obiekt spełniający ogólne zasady sanitarne, poddawany regularnym dezynfekcją.

Kod CPV: 55100000-1 Usługi hotelarskie (wynajem sali szkoleniowej)

Usługa cateringowa obejmuje:

- przygotowanie , dostarczenie oraz serwowanie posiłków (dwie przerwy kawowe oraz lunch) z zachowaniem reżimu sanitarnego,
- 2 przerwy kawowe (obejmujące kawę, herbatę, wodę, mleko, cukier, cytrynę, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce),
- dwudaniowy lunch (jeden rodzaj zupy typu krem, Drugie danie składające się z mięsa wraz z surówką oraz ryżem lub ziemniakami oraz do wyboru danie bezmięsne),
- przerwa kawowa na początku szkolenia, raz uzupełniana na czas trwania przerwy,
- posiłki przygotowane ze świeżych produktów,
- posiłki podane w porcjach na osobę – serwowane,
- utrzymanie czystości na stole bufetowym, posprzątanie po posiłkach wraz z wymaganą dezynfekcją.

Kod CPV: 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące serwowania posiłków (przerwa kawowa, lunch)

Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania w trakcie realizacji zamówienia obowiązujących regulacji ochrony osobistej oraz zachowania dystansu społecznego wynikające ze stanu epidemiologicznego.