

**Załącznik nr 1
do Zaproszenia do złożenia
oferty**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
na usługę kompleksowej organizacji trzecich warsztatów w związku
z realizacją projektu pn. *Kondycja społeczno-gospodarcza rodzin
z uwzględnieniem zjawiska depopulacji*

1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa organizacji dwudniowych warsztatów na terenie miasta Nowy Sącz.

2. Zakres prac w ramach przedmiotowego zamówienia obejmuje:

- 2.1 zapewnienie sali konferencyjno-szkoleniowej dla ok. 20 osób,
- 2.2 zapewnienie miejsc noclegowych ze śniadaniem dla ok. 17 osób (zakwaterowanie będzie obejmowało 2 doby hotelowe. Nocleg musi być zapewniony przez Wykonawcę w hotelu, w którym będą realizowane warsztaty),
- 2.3 zapewnienie bezpłatnego parkingu dla uczestników warsztatów, którzy przyjadą własnymi środkami transportu,
- 2.4 zapewnienie usługi gastronomicznej dla uczestników warsztatów.

3. Organizacja warsztatów/seminariów

3.1 Termin realizacji:

Organizacja trzecich warsztatów w ramach projektu pn. *Kondycja społeczno-gospodarcza rodzin z uwzględnieniem zjawiska depopulacji* przewidziana jest w terminie 30 września – 1 października 2019 r. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu warsztatów. Dokładny termin warsztatów zostanie uzgodniony z Wykonawcą 7 dni przed planowaną datą realizacji warsztatów.

3.2 Miejsce warsztatów/ seminariów:

Miejscem przeprowadzenia warsztatów będzie obiekt spełniający standard minimum 3 gwiazdek hotelowych (w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie). Hotel musi znajdować się w odległości nie większej niż 5 km od Dworca Głównego PKP w Nowym Sączu (najkrótsza, możliwa trasa pokonywana pieszo, weryfikowana przez Zamawiającego na podstawie ogólnodostępnych portali umożliwiających sprawdzenie odległości np. maps.google.pl).

3.3 Liczba uczestników

W warsztatach uczestniczyć będzie ok. 20 osób, z zaznaczeniem, że z noclegów będzie korzystało ok. 17 osób.

3.4 Ramowy program warsztatów, świadczenia usługi gastronomicznej, noclegowej i wynajmu sali

Ramowy program warsztatów	
19:00-20:00	Kolacja dla osób korzystających z noclegu
I dzień (30 września 2019 r.)	
07:00-07:30	Śniadanie dla osób korzystających z noclegu
8:00-10:30	Warsztaty
10:30-11:00	Przerwa kawowa
11:00-13:00	Warsztaty
13:00-14:00	Obiad
14:00-15:30	Warsztaty
15:30-16:00	Przerwa kawowa
16:00-18:00	Warsztaty
19:00-20:00	Kolacja
II dzień (1 października 2019 r.)	
07:00-07:30	Śniadanie dla osób korzystających z noclegu
08:00-10:30	Warsztaty
10:30-11:00	Przerwa kawowa
11:00-13:00	Warsztaty
13:00-14:00	Obiad

Program warsztatów może ulec modyfikacji przy niezmienionej liczbie posiłków.

4. Wymagania wobec oferty Wykonawcy:

4.1 Wymagania dotyczące sali konferencyjno- szkoleniowej

Wykonawca zobowiązany jest do zarezerwowania oraz przygotowania jednej sali konferencyjno- szkoleniowej zgodnie z ramowym programem warsztatów. Sala powinna pomieścić co najmniej 20 osób. Sala, w której będą odbywały się warsztaty powinna mieć powierzchnię co najmniej 60 m², w tym ok. 30 m² wolnej przestrzeni. Sala musi być wyposażona w co najmniej:

- a. stoły i krzesła dla 20 osób ustawione w kształcie podkowy,
- b. sprawną i wydajną wentylację i klimatyzację umożliwiającą regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia,
- c. zestaw multimedialny (projektor, ekran ścienny lub wolnostojący, laptop z ładowarką, mikrofon bezprzewodowy, pilot do przełączania slajdów) umożliwiający wyświetlanie prezentacji multimedialnych,
- d. tablicę flipchart z 3 flamastrami,
- e. dostęp do Internetu (w tym dostęp do Wi-Fi),
- f. zapewnienie pomieszczenia z dostępem m.in. do urządzenia drukującego, kopiującego, dostępem do Internetu,
- g. zaplecze sanitarne.

Sala musi być odrębnym pomieszczeniem, niezależnym od sali restauracyjnej i pokoi hotelowych. Sala warsztatowa musi być oddalona od źródeł hałasu

dochodzących z otoczenia, w tym od imprez odbywających się wewnątrz i na zewnątrz obiektu. W trakcie warsztatów w pobliżu sali konferencyjnej nie mogą być przeprowadzane prace remontowe.

Wykonawca musi zapewnić również pomieszczenie do przechowywania odzieży wierzchniej (np. szatnię).

Wykonawca będzie odpowiedzialny za obsługę sali, tj.:

- oznakowanie sali,
- uprzątnięcie sali w trakcie i po każdym dniu szkoleń,
- wyznaczenie osoby odpowiedzialnej za obsługę techniczną sprzętu, jak również pomoc przy instalacji sprzętu Zamawiającego,
- wyznaczenie osoby odpowiedzialnej za kontakty robocze z Zamawiającym w miejscu organizacji warsztatów.

4.2 Wymagania dotyczące noclegów

Wykonawca zapewni noclegi (dwie doby hotelowe) dla ok. 17 osób w pokojach jedno- i dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania. Zamawiający przekaże liczbę osób korzystających z noclegu nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem warsztatów. Rezerwacja pozostałych noclegów zostanie anulowana bez dodatkowych kosztów. Noclegi muszą być zapewnione w tym samym obiekcie, w którym będą odbywać się warsztaty.

4.3 Wymagania dotyczące usługi gastronomicznej

Usługa gastronomiczna obejmuje:

a. bufet kawowy- miejsce przygotowania bufetu kawowego powinno znajdować się w niewielkiej odległości od sali, w której odbywać się będą warsztaty (dostępne tylko dla uczestników warsztatów). Bufet kawowy powinien być dostępny i uzupełniany na bieżąco w godzinach 9:00-18:00 pierwszego dnia i 9:00- 13:30 drugiego dnia.

Bufet kawowy powinien obejmować m.in.:

- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną butelkowaną,
- serwis kawowy w systemie ciągłym (kawa parzona z ekspresu, co najmniej cztery rodzaje herbaty w torebkach, cukier biały, mleko do kawy 3,2% w mleczniku, cytryna pokrojona w plastry),
- co najmniej 3 rodzaje soków owocowych 100%,
- 2 rodzaje ciast krojonych, ciastka i wyroby cukiernicze,
- kanapki typu tartinki- mięsne i wegetariańskie (min. 4 tartinki na osobę),
- owoce sezonowe.

Wszystkie potrawy podawane na zimno powinny być przygotowane (tzn. pokrojone i ułożone) do bezpośredniego spożycia.

b. śniadania w formie bufetu dla osób korzystających z noclegu (różnorodne pieczywo, wędliny, sery, masło, dżemy, miód, jogurty, płatki śniadaniowe, świeże warzywa sezonowe, kawa, herbata, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana, cytryna, cukier, mleko),

c. obiady w formie bufetu dla ok. 20 osób (2 rodzaje zup, 2 rodzaje mięs, ryba, pierogi, ryż, kasza, ziemniaki, frytki, 3 rodzaje sałatek, ciasta, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana, herbata, kawa parzona z ekspresu),

d. 3- daniowa kolacja serwowana dla uczestników warsztatów w dniu poprzedzającym warsztaty oraz pierwszym dniu warsztatów (przystawki, danie główne, deser, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana, herbata, kawa).

Menu w ramach każdego posiłku powinno również obejmować propozycję dla wegetarian. Podczas świadczenia każdej usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni nakrycie stołów oraz stołów barowych (tj. białe obrusy, kotary do dekoracji stołów), serwetki jednorazowe, jednolitą i nieuszkodzoną zastawę stołową (wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych, zaś napoje zimne serwowane będą w szklankach) oraz jednolite i nieuszkodzone sztucze ze stali nierdzewnej. Wykonawca zapewni również obsługę kelnerską w trakcie obiadów, kolacji oraz podczas serwisu kawowego (do uprzątnięcia na bieżąco brudnych naczyń oraz uzupełnienia braków na stołach).

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania.