

Załącznik nr 1 do Ogłoszenia  
Załącznik nr 1 do Umowy.....

### **Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (zwany dalej: „SOPZ”)**

#### **1. Przedmiot zamówienia**

1) przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie organizacji warsztatów dla głównych księgowych III stopnia (zwanej dalej: „warsztatami”), polegających na zapewnieniu noclegu, wyżywienia, sali konferencyjnej oraz miejsc parkingowych w okolicach Świętej Katarzyny podczas trzydniowych warsztatów w terminie od 31 maja do 02 czerwca 2017 r., dla minimalnie 25 osób;

2) miejsce realizacji usług: hotel (zwany dalej „Obiektem”) zlokalizowany w odległości nie większej niż 15000 m od centrum Świętej Katarzyny (odległość liczona drogą publiczną za pomocą narzędzia mapy Google). Obiekt powinien być usytuowany w miejscu, z którego zapewniony będzie łatwy i szybki dostęp na teren obszarów Natura 2000 Łysogóry PLH260002 oraz Dolina Lubrzanki PLH260037. Obiekt powinien posiadać windę oraz standard co najmniej trzech gwiazdek. W obiekcie powinny znajdować się miejsca do segregacji odpadów dostępne dla uczestników warsztatów.

3) uczestnicy warsztatów - minimalna łączna liczba uczestników: 25

a) w przypadku zakwaterowania (tj. noclegu) – 25 osób,

b) w przypadku sali konferencyjnej – 25 osób,

c) w przypadku wyżywienia – 25 osób,

d) w przypadku miejsc parkingowych – minimum 10 bezpłatnych miejsc.

4) Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej zmiany liczby osób uczestniczących w Warsztatach o maksymalnie 20% w stosunku do liczb podanych w pkt 3 lit. a-c. Na 7 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem warsztatów, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników.

#### **2. Zakres zamówienia:**

1) Podstawowy zakres zamówienia:

a) zakwaterowanie uczestników warsztatów:

Zakwaterowanie dla minimalnie 25 osób: nocleg z pierwszego na drugi dzień warsztatów oraz z drugiego na trzeci dzień warsztatów. Wykonawca zapewnia zakwaterowanie w 25 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania. Pokoje powinny być zaopatrzone w pojedyncze miejsca do spania, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką, lustrem oraz WC, każdy z pokoi Wykonawca zapewni butelkowaną wodę mineralną (gazowaną i niegazowaną do wyboru).

b) sala konferencyjna:

Wykonawca zapewni salę konferencyjną w budynku hotelu, w którym zakwaterowani będą uczestnicy warsztatów – dla minimum 25 osób, umożliwiającą dokonywanie notatek w trakcie warsztatów. Sala będzie dostępna pierwszego dnia warsztatów w godz. 11:00 - 19:00 oraz trzeciego dnia warsztatów w godz. 09:00 -15:00. W sali konferencyjnej zapewniony będzie dostęp do wi-fi. Sala konferencyjna powinna być dostosowana do przeprowadzenia warsztatów w formie:

- wykładu, tj. ustawienia teatralnego z miejscem umożliwiającym robienie notatek na bieżąco oraz stołu prezydialnego na minimum 3 miejsca przy stole.

Ustawienie w sali konferencyjnej musi umożliwić widoczność ekranu do projekcji z każdego miejsca. Sala konferencyjna będzie wyposażona w: odpowiednie nagłośnienie (w tym 1 bezprzewodowy mikrofon), komputer, projektor multimedialny, dostęp do Internetu, ekran lub białą ścianę do projekcji, flipchart z blokiem papierowym i pisakami. Sala konferencyjna powinna posiadać dobre oświetlenie, zaciemnienie oraz klimatyzację.

W trakcie warsztatów Wykonawca zapewni wsparcie techniczne, obejmujące w szczególności:

- przygotowanie techniczne sali konferencyjnej (w tym aranżację i zmianę aranżacji sali zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego) wraz z odpowiednim wyposażeniem oraz zapleczem umożliwiającym przeprowadzenie warsztatów,
- obsługę techniczną sprzętu, w tym sprawdzenie poprawności jego działania przed rozpoczęciem warsztatów, usuwanie usterek pojawiających się w trakcie trwania warsztatów,

c) wyżywienie dla uczestników warsztatów:

- śniadanie - w liczbie 2, w drugim i trzecim dniu warsztatów dla minimalnie 25 osób, zapewnione w miejscu zakwaterowania uczestników - szwedzki stół: jasne i ciemne pieczywo, masło, wędliny, deska serów, twarożek, jogurty, mleko, płatki zbożowe, dżem, ciasta, owoce, warzywa, ciepły posiłek (tj. jajecznica, jajka gotowane, parówki lub kielbaski na ciepło itp.), kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna), woda mineralna (gazowana i niegazowana) w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach; napoje bez ograniczeń ilościowych,
- obiad - w liczbie 2, w pierwszym oraz trzecim dniu warsztatów dla minimalnie 25 osób, zapewniony w miejscu zakwaterowania uczestników - szwedzki stół: minimum 2 zupy do wyboru, minimum 2 dania główne mięsne, w tym jedno danie drobiowe do wyboru oraz minimum jedno danie główne wegetariańskie (2 porcje/osobę dania głównego), ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw surówek, deser, kawa, herbata z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna), soki, woda mineralna (gazowana i niegazowana) w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach, napoje bez ograniczeń ilościowych.

Wykonawca uwzględni szczególne potrzeby żywieniowe uczestników warsztatów, które Zamawiający zgłosi nie później niż 5 kalendarzowych dni przed rozpoczęciem warsztatów.

- kolacja - w liczbie 2, w pierwszym i drugim dniu warsztatów dla minimalnie 25 osób, zapewniona w miejscu zakwaterowania uczestników warsztatów:
  - pierwszego dnia uroczysta kolacja serwowana, połączona z prezentacją oraz degustacją potraw regionalnych: zupa, danie główne, ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw surówek, minimum 1 danie gorące, przystawki zimne (tj. wędliny, deska serów, sałatki warzywne itp.), ciasto, owoce i warzywa, jasne i ciemne pieczywo, masło, kawa, herbata z dodatkami (tj. cukier, słodzik, cytryna), soki, woda mineralna (gazowana i niegazowana) w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach;
  - drugiego dnia kolacja grillowa na świeżym powietrzu z oprawą muzyczną: menu grillowe - propozycja Wykonawcy obejmująca np.: minimum 3 dania

główne (dwie potrawy mięsne oraz jedna potrawa wegetariańska, 2 porcje/osobę), wędliny, sery, sałatki grillowe, jasne i ciemne pieczywo, masło, kawa, herbata z dodatkami (tj. cukier, słodzik, cytryna), soki, woda mineralna (gazowana i niegazowana) w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach.

Napoje bez ograniczeń ilościowych.

Wykonawca uwzględni szczególne potrzeby żywieniowe uczestników warsztatów, które Zamawiający zgłosi nie później niż 5 kalendarzowych dni przed rozpoczęciem warsztatów.

- serwis kawowy - w liczbie 2, (w pierwszym i trzecim dniu warsztatów) dostępny w pierwszym dniu warsztatów w godzinach 11:00 - 19.00 oraz trzeciego dnia warsztatów w godz. 09:00 -15:00 dla minimalnie 25 osób, (zapewniony w miejscu warsztatów - kawa z ekspresu, herbata (minimum 3 smaki) z dodatkami (cukier, słodzik, mleko, cytryna), soki (minimum 3 różne smaki), woda mineralna (gazowana i niegazowana) w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach, ciastka kruche i ciasta - minimum po 3 rodzaje, owoce - minimum 3 rodzaje, słone przekąski, napoje bez ograniczeń ilościowych, cały asortyment uzupełniany na bieżąco w trakcie trwania warsztatów.
- suchy prowiant - w liczbie 1, dostępny w drugim dniu warsztatów w godzinach 9:00-09:30 dla minimalnie 25 osób (tj. bułka z wędliną, bułka z serem, drożdżówka, owoc, woda mineralna (gazowana i niegazowana) itd.).

Na 4 dni robocze przed rozpoczęciem warsztatów Wykonawca przedstawi Zamawiającemu menu do akceptacji. Propozycja wyżywienia będzie uwzględniała produkty lokalne oraz produkty ekologiczne. Wykonawca w czasie realizacji usługi zapewni obrusy, serwetki oraz pełną zastawę. W trakcie świadczenia usług, Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystywania wyłącznie naczyń wielokrotnego użytku oraz do przeciwdziałania marnowaniu żywności.

d) miejsca parkingowe

Wykonawca zapewni minimum 10 bezpłatnych miejsc parkingowych, znajdujących się przy budynku hotelowym, w którym zakwaterowani będą uczestnicy warsztatów.

.....