



**“Bądź Aktywny, Bądź Najlepszy
- szkolenia oraz specjalistyczne doradztwo dla kadr instytucji pomocy społecznej”**

Załącznik nr 1

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Tytuł zamówienia: przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług stanowiących zaplecze organizacji trzydniowego Seminarium w obszarze opieki nad dzieckiem i rodziną w zakresie hotelowym i restauracyjnym w ramach projektu „Bądź Aktywny, Bądź Najlepszy - szkolenia oraz specjalistyczne doradztwo dla kadr instytucji pomocy społecznej” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007–2013, Priorytet VII Promocja integracji społecznej, Działanie 7.1 Rozwój i upowszechnienie aktywnej integracji, Poddziałanie 7.1.3 Podnoszenie kwalifikacji kadr pomocy i integracji społecznej.

CPV: 55100000-1, 55300000-3

Termin: 15-17 wrzesień 2010 r.

Liczba uczestników: ok 60 osób (57 uczestników, 3 osoby do obsługi seminarium).

Warunki:

1) **Miejsce:** miasto Białystok i jego okolice w obrębie 20 kilometrów.

2) **Standard hotelu:** hotel kategorii co najmniej 3 gwiazdki, zakwaterowanie i wyżywienie w jednym ośrodku, parking, rekreacja: (np. SPA, wellness, sauny, basen lub inne atrakcje).

3) **Parking bezpłatny** na terenie ośrodka.

4) **Baza noclegowa trzydniowego seminarium** - dwa noclegi w dniach: 15/16 oraz 16/17 września 2010 roku, dla około 40 osób, w tym 20 pokoi jednoosobowych i 10 pokoi dwuosobowych (nie dopuszcza się zakwaterowania w domkach). Liczba uczestników oraz struktura pokoi może ulec zmianie. Dopuszcza się możliwość udziału uczestników w seminarium bez noclegów. Łóżka powinny być oddzielone od siebie i stanowić odrębne posłanie. Wykonawca na życzenie Zamawiającego umożliwi w pierwszych dniach trzydniowego seminarium zamianę struktury jednego pokoju jednoosobowego na pokój dwuosobowy. Pokoje muszą być wyposażone we własną łazienkę. Temperatura w pokojach nie może być niższa niż 21° C.

5) **Baza żywieniowa-hotelowa** – ok. 60 osób, obejmująca:

- 2 kolacje w dniach 15-16 września 2010 r., forma bankietu zasiadanego wraz z obsługą kelnerską - 3 propozycje menu przedstawione przez hotel uwzględniające starter, zupę, danie główne, przekąski, deser, napoje, soki, wodę min, kawę, herbatę, dołączone do oferty cenowej,

- 2 śniadania w dniach 16-17 września 2010 r. wraz z napojami i sokami – 2 propozycje menu przedstawione przez hotel, dołączone do oferty cenowej,

- 2 obiady w dniach 15 września 2010 r. oraz 17 września 2010 r, w restauracji hotelowej - 3 propozycje menu przedstawione przez hotel uwzględniające zupę, danie główne, deser, soki, wodę mineralną, kawę, herbatę, dołączone do oferty cenowej.

Wszystkie posiłki podawane będą w godzinach zawartych w harmonogramie, który będzie dostarczony Wykonawcy najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem trzydniowego seminarium.

Ilość osób może ulec zmianie.

6) **Usługa cateringowa:** poczęstunek kawowy uzupełniany przez 2 dni seminarium tj. 15 września 2010 r. oraz 17 września 2010 r., składający się z kawy, herbaty, ciasta, soków owocowych, wody i owoców.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

7) **Rekreacja:** możliwość skorzystania przez uczestników trzydniowego seminarium z innych atrakcji hotelu, tj. SPA (lub wellnessu), basenu, kręgielni, bilardu, fitnessu.

8) **Sala konferencyjna** na potrzeby seminarium – dostępna w godzinach 09:00 – 19.00, w dniach 15 i 17 września 2010 r. mieszcząca minimum 65 osób (min. 100 m²),

9) **Wyposażenie sali konferencyjnej:** stół recepcyjny przy sali szkoleniowej, sala powinna zawierać: system multimedialny (1 ekran), stół pod rzutnik, stół pod laptop, system nagłaśniający, 1 flipchart - sztaluga z papierem, 60 krzeseł tapicerowanych ustawionych w formie kinowej z możliwością przestawiania i wszelkie inne niezbędne sprzęty i przybory.

10) **Promocja:** zapewnienie miejsca na obszarze hotelu do umieszczenia transparentów z logo Projektu i Unii Europejskiej.

11) **Sposób rozliczenia kosztów (wynagrodzenia Wykonawcy) z tytułu wykonania usług** – możliwość rozliczenia według faktycznej liczby osób, która brała udział w trzydniowym seminarium i wynikającej z tego rzeczywistej ilości „produktów-usług” hotelowych, zgodnie z następującą procedurą:

$$KC = [(Koc + Kn + Kw) + Ko] + VAT$$

gdzie:

KC - koszt całkowity brutto wykonania usługi (cena oferty).

Koc - **koszt obsługi cateringowej** (wartość netto): podstawa kalkulacji - poz. 5 z opisu przedmiotu zamówienia oraz ceny jednostkowe netto dla wyszczególnionych produktów w ramach usługi cateringowej z formularza cenowego i ilość otrzymanych-zamówionych „produktów”.

Kn - **koszt noclegów** (wartość netto): podstawa kalkulacji - poz. 4 z opisu przedmiotu zamówienia oraz ceny jednostkowe netto dla wyszczególnionych produktów w ramach usługi noclegowej z formularza cenowego i ilość wykorzystanych noclegów.

Kw - **koszt wyżywienia** uczestników seminarium (wartość netto): podstawa kalkulacji - poz. 6 z opisu przedmiotu zamówienia oraz ceny jednostkowe netto dla wyszczególnionych produktów w ramach usługi żywieniowej z formularza cenowego i ilość otrzymanych-zamówionych „produktów”.

Ko - **koszt obsługi medialnej** konferencji (wartość netto): - podstawa kalkulacji: poz. 7-8 z opisu przedmiotu zamówienia oraz ceny jednostkowe netto dla wyszczególnionych produktów w ramach usługi konferencyjnej z formularza cenowego i ilość otrzymanych-zamówionych „produktów”.