



Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Numer sprawy DP/2310/116/14

ZAŁĄCZNIK NR 2

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA w ramach projektu: **EkoProgres**

### Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajęcia sali szkoleniowej wraz z usługą cateringową oraz noclegową na potrzeby organizacji szkoleń w związku z realizacją projektu pn. „EkoProgres”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Termin wykonania zamówienia: od 22.09.2014 -31.10.2014 – 12 dni w systemie 6 zjazdów po 2 dni szkoleniowe (zjazdy będą się odbywały tylko w dni robocze, dokładne terminy zostaną podane wybranemu wykonawcy nie później niż 5 dni przed rozpoczęciem wykonywania umowy) dla grup 12 osobowych + wykładowca, z zastrzeżeniem zmniejszenia liczby uczestników w przypadku przybycia mniejszej liczby osób, ale nie mniej niż, określona przez Zamawiającego, liczba minimalna (4 osoby). Wykonawca, po otrzymaniu informacji o przybyciu mniejszej liczby uczestników (ale nie mniej niż liczba minimalna) lub nieskorzystaniu niektórych osób z noclegu, jest zobowiązany do naliczenia kosztów zakwaterowania i wyżywienia w oparciu o faktyczną ilość uczestników szkoleń korzystających z noclegu i wyżywienia, nie mniej jednak niż wskazana liczba minimalna uczestników szkoleń.

Usługa wynajęcia sali szkoleniowej, usługa cateringu i usługa hotelowa muszą być wykonane w jednym obiekcie hotelowym.

Zamawiający planuje zorganizowanie zjazdów dla 2 grup 12 osobowych, z zastrzeżeniem zmniejszenia liczby uczestników w przypadku przybycia mniejszej liczby osób, ale nie mniej niż, określona przez Zamawiającego, liczba minimalna (4 osoby). Wykonawca, po otrzymaniu informacji o przybyciu mniejszej liczby uczestników (ale nie mniej niż liczba minimalna) lub nieskorzystaniu niektórych osób z noclegu, jest zobowiązany do naliczenia kosztów zakwaterowania i wyżywienia w oparciu o faktyczną ilość uczestników szkoleń korzystających z noclegu i wyżywienia, nie mniej jednak niż wskazana liczba minimalna uczestników szkoleń.

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wynajmu obiektu hotelowego o kategori minimum trzygwiazdkowej (3\*\*\*) wraz z nieodpłatnym parkingiem, dysponującym minimum 10 miejscami parkingowymi w terminach wskazanych przez Zamawiającego. Obiekt hotelowy musi znajdować się w odległości nie większej niż 70 km od miasta Kielce.

### WYNAJEM SALI SZKOLENIOWEJ

#### Wykonawca jest zobowiązany do:

##### 1. wynajmu sali szkoleniowej:

- na zorganizowanie 12 dni szkoleniowych (6 zjazdów x 2 dni)
- dla 12 osób + wykładowca
- liczba godzin dnia szkoleniowego wynosi: 9 (pożądane godziny szkolenia: 09:00 -18:00)

##### Sala szkoleniowa musi posiadać:

- klimatyzację
- dostęp do światła dziennego
- wyposażenie w rzutnik, ekran, flipchart, mazaki/markery, nagłośnienie, bezprzewodowy mikrofon, rzutnik folii, Internet



Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
UWAGI:

- ✓ Wykonawca ma dysponować flipchartem lub innego rodzaju tablicą demonstracyjną, posiadającą regulowaną wysokość z suchościerną powierzchnią do pisania. Może to być flipchart lub innego rodzaju tablica demonstracyjna, która ma powierzchnię do pisania
  - niemagnetyczną – umożliwiającą pisanie po niej markerami lub umocowanie na niej bloku papierowego
  - lub magnetyczną – umożliwiającą dodatkowo pracę z akcesoriami magnetycznymi (magnesami)
- ✓ Zarówno markery, blok papierowy i/lub akcesoria magnetyczne (magnesy) muszą być na wyposażeniu wynajmowanej sali szkoleniowej i wliczone w cenę wynajmu sali.

## U S Ł U G A CATERINGOWA

### 1. Wykonanie zamówienia – usługi cateringowej - obejmuje w szczególności:

#### a/ obiady z napojami i deserami (12 dni szkoleniowych x 13 obiadów każdego dnia)

- serwowane na terenie obiektu hotelowego, w którym odbywać będą się szkolenia
- we wszystkich dniach zjazdu, wskazanych w danym terminie, w godzinach: 13.00 – 14.00
- dla 13 osób, nie mniejszej jednak niż liczba minimalna tj. 4 osoby
- w formie bufetu szwedzkiego lub zestawu obiadowego (starter, danie główne – składające się z dania mięsnego oraz dodatków skrobiowych i dodatków witaminowych, deser, napoje (bez ograniczeń): kawa czarna/biała, herbata, soki owocowe)
- Gramatura w przeliczeniu na 1 posiłek dla 1 osoby:
  - ✓ zupy z np. makaronem/ ryżem/ grzankami => 350 g.
  - ✓ danie główne np. kotlet mielony, schabowy, porcja mięsa, danie wegetariańskie => 120g. - 150g.
  - ✓ dodatki: ziemniaki/ryż/frytki => 200g.
  - ✓ surówki => 150 g.
  - ✓ woda mineralna butelkowana (gazowana/niegazowana) – 0,5 l. (butelki plastikowe)
  - ✓ soki => min. 0,5 l.
  - ✓ kawa (bez ograniczeń) + śmietanka lub mleko do kawy + cukier/słodzik
  - ✓ herbata (bez ograniczeń) + plastry lub sok z cytryny + cukier/słodzik
- wartość kaloryczna 1 200 kcal/os
- przy komponowaniu dań Wykonawca powinien uwzględnić posiłki wegańskie, wegetariańskie.

#### b/ serwis kawowy z poczęstunkiem dla 13 osób (2 serwisy w trakcie jednego dnia x 12 zjazdów)

- serwowane na terenie obiektu, w którym odbywać będą się szkolenia
- każdego dnia zjazdu 2 przerwy kawowe (poczęstunki) w godzinach: dopasowanych do godzin odbywających się szkoleń w trakcie zjazdów, które zostaną potwierdzone przez Zamawiającego na 14 dni przed rozpoczęciem zjazdu w danym terminie.
- poczęstunek serwowany na sali szkoleniowej w trakcie trwania wykładów i powinien składać się z:
  - ✓ kawy (bez ograniczeń) + śmietanka lub mleko do kawy + cukier
  - ✓ herbaty (bez ograniczeń) + plastry lub sok z cytryny + cukier
  - ✓ wyrobów cukierniczych – 150 g./os.
  - ✓ owoców (np. winogrono, nektarynki) – 200 g/os.
  - ✓ wody mineralnej butelkowanej (gazowanej/niegazowanej) – 0,5 l./os.
  - ✓ soku owocowego pomarańczowego/jabłkowego/z czarnej porzeczki – 0,5 l./os.

Poczęstunek powinien być usytuowany w sali szkoleniowej i winien być dostępny przez cały czas trwania części merytorycznej szkoleń, stąd Wykonawca winien zadbać, by w trakcie trwania wykładów uczestnik szkoleń mógł w każdym



Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego czasie napić się gorącego napoju (kawa, herbata) w tym celu sugeruje się wystawienie werników lub termosów konferencyjnych stołowych z wrzątkiem o pojemności odpowiedniej do ilości godzin szkoleniowych w trakcie danej sesji szkoleniowej.

**Wykonawca zobowiązany jest do:**

- **uwzględnienia w jadłospisie produktów ze wszystkich grup produktów żywnościowych:** produkty zbożowe, warzywa, owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka (zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków)
- **przygotowywania posiłków wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku:** powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę przy przygotowywaniu posiłków do zakupu wyłącznie świeżych produktów dostępnych na rynku, w tym surówek do dań obiadowych
- **odpowiednio świadczonej usługi restauracyjnej:** Wykonawca powinien świadczyć usługi restauracyjne na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztuczków platerowanych, serwetek papierowych.
- **estetyki usługi restauracyjnej:** Wykonawca powinien zapewnić estetyczne podawanie napojów (zimnych i gorących) oraz posiłków.
- **stosowania wytycznych dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia :** Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. DZ. U. z 2010 Nr 136 poz. 914).

**Wymagania stawiane Wykonawcy w zakresie realizacji usługi restauracyjnej:**

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość poinformowania na 14 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia pobytu w obiekcie hotelowym o preferencjach żywieniowych uczestników szkoleń (opcja wegetariańska, opcja wegańska).
2. W przypadku otrzymania przez Wykonawcę informacji o przybyciu mniejszej ilości uczestników kursów nie mniejszej niż liczba minimalna, tj.4 osoby, Wykonawca jest zobowiązany do proporcjonalnego obniżenia ceny usługi w stosunku do ceny jednostkowej brutto w oparciu o faktyczną ilość uczestników szkoleń korzystających z wyżywienia.
3. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi z należytą starannością, wymaganą przy świadczeniu tego rodzaju usług, w szczególności:
  - zapewnienia, że usługi świadczone będą na najwyższym poziomie,
  - serwowane produkty żywnościowe będą świeże,
  - zastawa i sztucze będą czyste i nieuszkodzone,
  - obsługa będzie świadczona z zasadami zgodnie w tym zakresie obowiązującymi.
4. Wykonawca zobowiązuje się, że ilość serwowanych produktów: obiadów oraz przerw kawowych zapewni potrzeby obsługiwanych uczestników szkoleń.

**Realizacja usługi cateringowej obejmuje:**

- **przygotowanie i podawanie posiłków:** w dni wskazane przez Zamawiającego w miejscu zakwaterowania uczestników szkoleń i będą obejmowały:

I DNIA:

- 2 przerwy kawowe (serwis kawowy z poczęstunkiem)
- 1 obiad

II DNIA:

- 2 przerwy kawowe (serwis kawowy z poczęstunkiem)
- 1 obiad

---

Projekt „EkoProgres” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego realizowany przez Progres Agnieszkę Madej w partnerstwie z Uniwersytetem Jana Kochanowskiego w Kielcach



Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**USŁUGA HOTELOWA ZE ŚNIADANIEM ORAZ KOLACJĄ WLICZONYMI  
W CENĘ NOCLEGU**

**1. Usługa hotelowa:**

- a) obejmuje nocleg wraz ze śniadaniem i kolacją podczas każdego zjazdu (łącznie: 6 zjazdów)
  - b) zakwaterowanie - dyspozycyjność dla uczestników szkoleń pokoi od godz. 08:30 w dniu przyjazdu (pierwszym dniu zjazdu) do dnia opuszczenia i wymeldowania gości z pokoi hotelowych w drugim dniu zjazdu, zgodnie z obowiązującymi w hotelu godzinami. W przypadku braku możliwości udostępnienia pokoi uczestnikom szkoleń w pierwszym dniu zjazdu od godz. 08:30 obiekt hotelowy zobowiązany jest do zapewnienia na własny koszt przechowalni bagażu oraz bezpłatnej szatni wraz z obsługą dla uczestników szkoleń.
  - c) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom szkoleń (gościom hotelowym) całodobowej obsługi recepcyjnej. Przez „obsługę recepcyjną” rozumie się przyjęcie / zakwaterowanie uczestników szkoleń w obiekcie hotelowym, opiekę nad każdym z uczestników szkoleń w trakcie jego całego pobytu i służenie pomocą w każdej sytuacji.
  - d) w pokojach jedno lub dwuosobowych – obiekt hotelowy powinien posiadać pokoje jednoosobowe w ilości dostosowanej do liczby uczestników szkoleń (max. 12). Zamawiający przewiduje zakwaterowanie uczestników szkoleń w pokojach jednoosobowych, jednak istnieje możliwość zakwaterowania uczestników szkoleń w pokojach dwuosobowych (na życzenie uczestników szkoleń).
1. Wykonawca zobowiązuje się wydawać śniadanie w formie bufetu szwedzkiego 2 dnia każdego zjazdu, z wyjątkiem dnia przyjazdu uczestników szkoleń (tj. pierwszego dnia zjazdu) **w godzinach: 07:00-09:00**
  2. Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego może przyjąć kształt śniadania kontynentalnego, angielskiego, amerykańskiego lub międzynarodowego bufetu śniadaniowego i powinno uwzględniać w propozycji menu, oprócz dań/potrav klasycznych, również dania/potravy wegańskie, wegetariańskie.
  3. kolacje z napojami (1 kolacja w trakcie jednego zjazdu)
    - serwowane na terenie obiektu, w którym zakwaterowani są uczestnicy szkoleń
    - w **pierwszym dniu** zjazdu **w godzinach: 19.00 – 20.30**
    - dania winny uwzględniać rodzaje posiłków inne niż serwowane na obiady
    - dla 13 osób, nie mniejszej jednak niż liczba minimalna tj. 4 osoby
    - w formie bufetu szwedzkiego
    - kolacja powinna zawierać minimum: dania ciepłe (2 rodzaje), przekąski (2 rodzaje), dodatki (3 rodzaje), napoje zimne, soki owocowe (2 rodzaje), kawa (czarna/biała), herbata (4 rodzaje), cukier, słodzik, cytryna w plastrach
    - Gramatura w przeliczeniu na 1 posiłek dla 1 osoby:
      - ✓ dania/przekąski np. porcja mięsa, danie wegetariańskie, koreczki  
=> 120g. - 150g. lub 5 – 8 sztuk/osoba
      - ✓ dodatki skrobiowe: ziemniaki/ryż/frytki => 150g.
      - ✓ dodatki witaminowe (surówki, sałatki) => 150 g.
      - ✓ woda mineralna butelkowana (gazowana/niegazowana) – 0,5 l.  
(butelki plastikowe)
      - ✓ soki => min. 0,5 l.
      - ✓ kawa (bez ograniczeń) + śmietanka lub mleko do kawy + cukier/słodzik
      - ✓ herbata (bez ograniczeń) + plastry lub sok z cytryny + cukier/słodzik

Projekt „EkoProgres” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego realizowany przez Progres Agnieszkę Madej w partnerstwie z Uniwersytetem Jana Kochanowskiego w Kielcach



Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- wartość kaloryczna 1 000 kcal/os

UWAGA:

- ✓ Zamawiający dokładną liczbę i imienną listę uczestników oraz strukturę wykorzystania zarezerwowanych pokoi przekaże nie później niż na 5 dni przed planowaną datą rozpoczęcia szkoleń.

e) **doła hotelowa z wliczonym śniadaniem oraz kolacją w cenie noclegu**

## 2. Wymagany standard pokoju:

- pokój jedno lub dwuosobowy dla niepalących/palących (opcjonalnie),
- z łazienką z wanną i natryskiem lub kabiną natryskową, umywalkę z białym lub półką, z węzłem higieniczno - sanitarnym
- w przypadku pokoi jednoosobowych: łóżko, szafkę nocną, szafę, krzesło, biurko lub stół, oświetlenie ogólne, lampka nocna, zasłony/rolety, kosz na śmieci, ręczniki, telewizor, dywan lub wykładzinę dywanową, dostęp do Internetu bezprzewodowego w pokoju, klimatyzacja
- w przypadku pokoi dwuosobowych: dwa oddzielne łóżka, dwie oddzielne szafki nocne, szafę, krzesła, biurko lub stół, oświetlenie ogólne, lampki nocne, zasłony/rolety, kosz na śmieci, ręczniki, telewizor, dywan lub wykładzinę dywanową, dostęp do Internetu bezprzewodowego w pokoju, klimatyzacja

UWAGI:

- ✓ Zamawiający nie pokrywa kosztów zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane.
- ✓ Zamawiający nie pokrywa również kosztów związanych np. z udostępnieniem w pokojach mini baru lub płatnej telewizji.
- ✓ Wymienione koszty i inne koszty, które nie są związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia i warunkami stawianymi przez Zamawiającego zostaną opłacone indywidualnie przez osoby zakwaterowane.
- ✓ W przypadku otrzymania przez Wykonawcę informacji o przybyciu mniejszej ilości uczestników lub nieskorzystaniu przez nich z noclegu, Wykonawca jest zobowiązany do proporcjonalnego obniżenia ceny zakwaterowania w stosunku do ceny jednostkowej brutto w oparciu o faktyczną ilość uczestników szkoleń korzystająca z noclegu.

## Realizacja usługi hotelowej obejmuje:

### I dnia

1. Kolację
2. Nocleg

### II dnia

1. Śniadanie