



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

DP/2310/138/14

ZAŁĄCZNIK NR 2

Opis przedmiotu 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 20.11.2014 -21.12.2014** –w systemie 3 zjazdy po 2 dni szkoleniowe/ 1 grupa, dla 6 grup szkoleniowych (zjazdy będą się odbywały od poniedziałku do niedzieli, dokładne terminy zostaną ustalone z wybranym wykonawcą na 5 dni przed wykonywaniem umowy) dla grup 12 osobowych + wykładowca, z zastrzeżeniem zmniejszenia liczby uczestników w przypadku przybycia mniejszej liczby osób. Wykonawca po otrzymaniu informacji o przybyciu mniejszej liczby uczestników 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.

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

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wynajmu obiektu hotelowego o kategori minimum trzygwiazdkowej (3***) wraz z nieodpłatnym parkingiem, dysponującym minimum 20 miejscami parkingowymi w terminach wskazanych przez Zamawiającego. Obiekt hotelowy musi być usytuowany w odległości minimum 50 km maksimum 70 km od miasta Kielce. Hotel musi dysponować 4 salami szkoleniowymi dostosowanymi do wielkości grupy – max. 12 osób + wykładowca. Hotel musi posiadać również kompleks umożliwiający odpoczynek uczestnikom szkolenia po zajęciach szkoleniowych (bezpłatny dla Uczestników szkoleń), np. kryty basen, saunę, spa.

Oferent zobowiązany jest do podania w ofercie nazwę i adres obiektu hotelowego, w którym będą odbywać się szkolenia.

WYNAJEM SALI SZKOLENIOWEJ

Wykonawca jest zobowiązany do:

1. wynajmu 4 sal szkoleniowych:

- na zorganizowanie 6 dni szkoleniowych dla 1 grupy szkoleniowej w systemie: 3 zjazdy x 2 dni (łącznie liczba grup szkoleniowych: 6),
- 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.

UWAGI:

- ✓ Wykonawca ma dysponować flipchartem lub innego rodzaju tablicą demonstracyjną, posiadającą regulowaną wysokość z suchościerną powierzchnią 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.

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

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 dla 1 grupy x 6 grup szkoleniowych)

- serwowane na terenie obiektu hotelowego, w którym odbywać będą się szkolenia,
- we wszystkich dniach zjazdu, wskazanych w danym terminie, w godzinach: 14.00 – 14.30.
- dla 13 osób,
- 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 na 6 dni szkoleniowych dla 6 grup szkoleniowych (w tym po 2 serwisy w trakcie jednego dnia)

- 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 5 dni przed rozpoczęciem zjazdu w danym terminie,
- poczęstunek serwowany na sali szkoleniowej w trakcie trwania wykładów powinien składać się z:
 - ✓ kawy (bez ograniczeń) + śmietanka lub mleko do kawy + cukier
 - ✓ herbaty (bez ograniczeń) + plastry lub sok z cytryny + cukier
 - ✓ wyrobów cukierniczych – 200 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 czasie napić się gorącego napoju (kawa, herbata). W tym celu sugeruje się wystawienie wurników lub termosów konferencyjnych stołowych z wrzątkiem o pojemności odpowiedniej do ilości godzin szkoleniowych w trakcie danej sesji szkoleniowej.



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

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 sztućców 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 przez Wykonawcę dla uczestników szkolenia oraz wykładowcy 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 5 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 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 sztucce 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 dla 1 grupy szkoleniowej 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 współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

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

1. Usługa hotelowa:

- a) obejmuje nocleg wraz ze śniadaniem i kolacją podczas każdego zjazdu (łącznie: 3 noce dla 1 grupy szkoleniowej x 6 grup szkoleniowych)
 - 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.48). 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 dla 1 grupy szkoleniowej)
 - 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 12 osób
 - 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 uczestników przekaże nie później niż na 5 dni przed planowaną datą rozpoczęcia szkoleń.

e) **doba hotelowa z wliczonym śniadaniem oraz kolacją w cenę noclegu**

2. Wymagany standard pokoju:

- pokój jedno lub dwuosobowy dla niepalących/palących (opcjonalnie),
- z łazienką z wanną i natryskiem lub kabiną natryskową, umywalkę z blatem lub półką, z wężem 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 korzystających z noclegu.

Realizacja usługi hotelowej dla 1 grupy szkoleniowej obejmuje:

I dnia

1. Kolację
2. Nocleg

II dnia

1. Śniadanie