

Człowiek - najlepsza inwestycja!

Załącznik nr 1 do SIWZ

A

Opis przedmiotu zamówienia

Wykonanie usługi cateringowej oraz usługi hotelarskiej wraz z wynajmem sali szkoleniowej dla 8 - 15 uczestników szkolenia w Karpaczu

Lp.	Warunek	Opis
1.	Miejsce świadczenia usługi oraz zakres usługi	<p>Zarówno catering jak i noclegi oraz wynajem sali konferencyjnej będą miały miejsce w Karpaczu.</p> <p>Zakres zamówienia obejmuje zorganizowanie pobytu uczestników 2- dniowych szkoleń. Standard zakwaterowania: hotele, pensjonaty, centra szkoleniowo-wypoczynkowe (spełniające standardy obiektów trzygwiazdkowych według Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 18 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 roku Nr 22 poz. 169).</p> <p>W przypadku noclegów powinny one mieć miejsce w hotelu min. 3 gwiazdkowym, zmodernizowanym lub wybudowanym po 2000 roku, w promieniu do 3 km od Centrum Karpacza z dobrym połączeniem komunikacją miejską. Pokoje powinny być wyposażone w pełny węzeł sanitarny. Zakwaterowanie w pokojach rozpoczyna się od godziny 9:00 pierwszego dnia pobytu i trwa do godziny 12:00 drugiego dnia pobytu.</p> <p>Grupa szkoleniowa składać się będzie z 8-15 osób. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić 15 pokoi 1 osobowych. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 1 salę szkoleniową do wyłącznej dyspozycji uczestników Szkolenia.</p> <p>Zamawiający będzie dodatkowo rezerwował małą salę dla 2-3 osób w celu przeprowadzenia indywidualnego coachingu z uczestnikami szkoleń (maksymalnie na 2 godziny zegarowe).</p>
2.	Catering	<p><u>W ramach usługi cateringu Wykonawca zapewni:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Posiłki wymienione poniżej,</u> • <u>Naczynia szklane oraz metalowe sztucze (filiżanki, szklanki, talerze głębokie, talerze płytkie, łyżki, noże, widelce, łyżeczki do kawy/herbaty)</u> • <u>Podgrzewacze do posiłków, w którym będą przechowywane dania gorące,</u> • <u>Obrusy pod naczynia z posiłkami oraz serwetki papierowe.</u> <p><u>Każdego dnia:</u> <u>Całodniowy serwis kawowy - przeznaczony dla minimalnie 8 osób, maksymalnie 15 osób:</u> serwis kawowy powinien składać się z: kawy, herbaty w saszetkach - min. 3 rodzaje, wrzątku, wody mineralnej - gazowanej i niegazowanej, 3 rodzajów soków 100%, śmietanki bądź mleka do kawy, cytryny, cukru, pięciu rodzajów suchych ciastek, kanapek koktajlowych oraz owoców. Serwis powinien być na bieżąco uzupełniany z zapasów Wykonawcy.</p> <p><u>Obiad z deserem (w formie szwedzkiego stołu) dla minimalnie 8 osób, maksymalnie 15 osób:</u> Możliwość wyboru z co najmniej trzech dań (dwa rodzaje mięsa), w tym jedno</p>

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja!

		<p>beźmięsne, ziemniaki, ryż, warzywa gotowane, surówka. Możliwość wyboru z co najmniej dwóch rodzajów zup. W ramach obiadu powinny być również podane napoje: kawa, herbata w saszetkach – 3 rodzaje, wrzątek, śmietanka lub mleko do kawy, 3 rodzaje soków 100% oraz woda mineralna. Wykonawca przedstawi 3 propozycje menu do akceptacji Zamawiającego na 3 dni przed spotkaniem. Możliwość wyboru z co najmniej 3 rodzajów deserów.</p> <p>Kolacja składająca się z minimum 1 posiłku na ciepło oraz wędlin, przystawek, warzyw, sałatek, pieczywa. W ramach obiadu powinny być również podane napoje: kawa, herbata w saszetkach – 3 rodzaje, wrzątek, śmietanka lub mleko do kawy, 3 rodzaje soków 100% oraz woda mineralna.</p> <p>Podczas trwania usługi Wykonawca zapewni obsługę (min. 1 osoba), która będzie czuwała nad zachowaniem czystości oraz prawidłowym działaniem ogrzewaczy i uzupełnianiem serwisu kawowego.</p> <p>Miejsce wydawania posiłków powinno znajdować się w tym samym obiekcie, w którym zakwaterowani są uczestnicy Szkolenia. Niedopuszczalne jest aby posiłki serwowano w tym samym pomieszczeniu, w którym będą odbywały się Szkolenia. Nie dotyczy serwisu kawowego.</p>
		<p>W zakresie wyżywienia wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ul style="list-style-type: none"> • terminowego przygotowania posiłków, zgodnie z programem szkolenia • dostarczenia gorących posiłków i napojów, • zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków, • przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia • gramatura posiłków przy całodziennym wyżywieniu ma zapewniać min. 2500 kcal na osobę, na dobę (śniadanie, obiad, kolacja), w tym obiad min. 1000 kcal. • możliwości przesunięcia godzin posiłków (dotyczy obiadu i kolacji) maksymalnie o godzinę wcześniej lub później,
3.	Usługa hotelarska	<p>W ramach noclegu Wykonawca zapewni minimalnie 8, maksymalnie 15 pokoi jednoosobowych z łazienką, w pokojach dostęp do bezpłatnego bezprzewodowego Internetu. Lista osób korzystających z noclegu zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed terminem spotkania.</p>
4.	Wynajem sali szkoleniowej	<p>Sale szkoleniowe powinny znajdować się w tym samym obiekcie – kompleksie obiektów, w którym zakwaterowani są uczestnicy szkoleń. Sale powinny spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do liczby uczestników szkoleń. Każda sala powinna być klimatyzowana/ ogrzewana, wyposażona w projektor multimedialny, laptop, flipchart z blokiem, markery oraz odpowiednią ilość krzeseł a także miejsca do pisania (stół/ krzesła z pulpitem) dla wszystkich uczestników. Sale muszą mieć zapewniony dostęp do Internetu.</p> <p>Sala konferencyjna przeznaczona dla min. 40 osób, dostępna od godz. 9.00 do 18.00: ustawienie krzeseł w podkowę z możliwością podziału na 5 wysp, stół prezydencki przeznaczony dla dwóch osób, sala powinna posiadać dostęp do światła dziennego oraz możliwość regulacji oświetlenia sztucznego, a także możliwość</p>

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja!

		zasłonięcia okien.
5.	Uwagi	<p>Terminy szkoleń: wyznaczone przez Zamawiającego weekendy w roku 2013 począwszy od 23 i 24 lutego 2013r.</p> <p>Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminów szkoleń. W przypadku takiej zmiany poinformuje Wykonawcę z co najmniej 14 dniowym wyprzedzeniem (dni kalendarzowe).</p> <p>Na 3 dni robocze przed terminem szkolenia Zamawiający prześle Wykonawcy ramowy program szkolenia, na podstawie którego określone zostaną godziny posiłków oraz pozostałe kwestie organizacyjne.</p> <p>Koszt usługi hotelarskiej i gastronomicznej będzie uzależniony od liczby osób faktycznie uczestniczących w szkoleniu.</p>

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



DARR s.a.

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Wykonanie usługi cateringowej oraz usługi hotelarskiej wraz z wynajmem sali szkoleniowej dla 8 - 15 uczestników szkolenia w Szklarskiej Porębie

Lp.	Warunek	Opis
3.	Miejsce świadczenia usługi oraz zakres usługi	<p>Zarówno catering jak i noclegi oraz wynajem sali konferencyjnej będą miały miejsce w Szklarskiej Porębie.</p> <p>Zakres zamówienia obejmuje zorganizowanie pobytu uczestników 2- dniowych szkoleń. Standard zakwaterowania: hotele, pensjonaty, centra szkoleniowo-wypoczynkowe (spełniające standardy obiektów trzygwiazdkowych według Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 18 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 roku Nr 22 poz. 169).</p> <p>W przypadku noclegów powinny one mieć miejsce w hotelu min. 3 gwiazdkowym, zmodernizowanym lub wybudowanym po 2000 roku, w promieniu do 3 km od Centrum Szklarskiej Poręby z dobrym połączeniem komunikacją miejską. Pokoje powinny być wyposażone w pełny węzeł sanitarny. Zakwaterowanie w pokojach rozpoczyna się od godziny 9:00 pierwszego dnia pobytu i trwa do godziny 12:00 drugiego dnia pobytu.</p> <p>Grupa szkoleniowa składać się będzie z 8-15 osób. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić 15 pokoi 1 osobowych. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 1 salę szkoleniową do wyłącznej dyspozycji uczestników Szkolenia.</p> <p>Zamawiający będzie dodatkowo rezerwował małą salę dla 2-3 osób w celu przeprowadzenia indywidualnego coachingu z uczestnikami szkoleń (maksymalnie na 2 godziny zegarowe).</p>
4.	Catering	<p><u>W ramach usługi cateringu Wykonawca zapewni:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Posiłki wymienione poniżej,</u> • <u>Naczynia szklane oraz metalowe sztucze (filizanki, szklanki, talerze głębokie, talerze płytkie, łyżki, noże, widelce, łyżeczki do kawy/herbaty)</u> • <u>Podgrzewacze do posiłków, w którym będą przechowywane dania gorące,</u> • <u>Obrusy pod naczynia z posiłkami oraz serwetki papierowe.</u> <p><u>Każdego dnia:</u> <u>Całodniowy serwis kawowy - przeznaczony dla minimalnie 8 osób, maksymalnie 15 osób:</u> serwis kawowy powinien składać się z: kawy, herbaty w saszetkach - min. 3 rodzaje, wrzątku, wody mineralnej - gazowanej i niegazowanej, 3 rodzajów soków 100%, śmietanki bądź mleka do kawy, cytryn, cukru, pięciu rodzajów suchych ciastek, kanapek koktajlowych oraz owoców. Serwis powinien być na bieżąco uzupełniany z zapasów Wykonawcy.</p> <p><u>Obiad z deserem (w formie szwedzkiego stołu) dla minimalnie 8 osób, maksymalnie 15 osób:</u> Możliwość wyboru z co najmniej trzech dań (dwa rodzaje mięsa), w tym jedno bezmięsne, ziemniaki, ryż, warzywa gotowane, surówka. Możliwość wyboru z co</p>

Człowiek - najlepsza inwestycja!

		<p>najmniej dwóch rodzajów zup. W ramach obiadu powinny być również podane napoje: kawa, herbata w saszetkach – 3 rodzaje, wrzątek, śmietanka lub mleko do kawy, 3 rodzaje soków 100% oraz woda mineralna. Wykonawca przedstawi 3 propozycje menu do akceptacji Zamawiającego na 3 dni przed spotkaniem. Możliwość wyboru z co najmniej 3 rodzajów deserów.</p> <p>Kolacja składająca się z minimum 1 posiłku na ciepło oraz wędlin, przystawek, warzyw, sałatek, pieczywa. W ramach obiadu powinny być również podane napoje: kawa, herbata w saszetkach – 3 rodzaje, wrzątek, śmietanka lub mleko do kawy, 3 rodzaje soków 100% oraz woda mineralna.</p> <p>Podczas trwania usługi Wykonawca zapewni obsługę (min. 1 osoba), która będzie czuwała nad zachowaniem czystości oraz prawidłowym działaniem pogrzewaczy i uzupełnianiem serwisu kawowego.</p> <p>Miejsce wydawania posiłków powinno znajdować się w tym samym obiekcie, w którym zakwaterowani są uczestnicy Szkolenia. Niedopuszczalne jest aby posiłki serwowano w tym samym pomieszczeniu, w którym będą odbywały się Szkolenia. Nie dotyczy serwisu kawowego.</p>
		<p>W zakresie żywienia wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ul style="list-style-type: none"> • terminowego przygotowania posiłków, zgodnie z programem szkolenia • dostarczenia gorących posiłków i napojów, • zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków, • przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia • gramatura posiłków przy całodziennym wyżywieniu ma zapewniać min. 2500 kcal na osobę, na dobę (śniadanie, obiad, kolacja), w tym obiad min. 1000 kcal. • możliwości przesunięcia godzin posiłków (dotyczy obiadu i kolacji) maksymalnie o godzinę wcześniej lub później,
3.	Usługa hotelarska	<p>W ramach noclegu Wykonawca zapewni minimalnie 8, maksymalnie 15 pokoi jednoosobowych z łazienką, w pokojach dostęp do bezpłatnego bezprzewodowego Internetu. Lista osób korzystających z noclegu zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed terminem spotkania.</p>
4.	Wynajem sali szkoleniowej	<p>Sale szkoleniowe powinny znajdować się w tym samym obiekcie – kompleksie obiektów, w którym zakwaterowani są uczestnicy szkoleń. Sale powinny spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do liczby uczestników szkoleń. Każda sala powinna być klimatyzowana/ ogrzewana, wyposażona w projektor multimedialny, laptop, flipchart z blokiem, markery oraz odpowiednią ilość krzeseł a także miejsca do pisania (stół/ krzesła z pulpitem) dla wszystkich uczestników. Sale muszą mieć zapewniony dostęp do Internetu.</p> <p>Sala konferencyjna przeznaczona dla min. 40 osób, dostępna od godz. 9.00 do 18.00: ustawienie krzeseł w podkowę z możliwością podziału na 5 wysp, stół prezydyjny przeznaczony dla dwóch osób, sala powinna posiadać dostęp do światła dziennego oraz możliwość regulacji oświetlenia sztucznego, a także możliwość zasłonięcia okien.</p>

Człowiek - najlepsza inwestycja!

5.	Uwagi	<p>Terminy szkoleń: wyznaczone przez Zamawiającego weekendy w roku 2013 począwszy od 23 i 24 lutego 2013r.</p> <p>Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminów szkoleń. W przypadku takiej zmiany poinformuje Wykonawcę z co najmniej 14 dniowym wyprzedzeniem (dni kalendarzowe).</p> <p>Na 3 dni robocze przed terminem szkolenia Zamawiający prześle Wykonawcy ramowy program szkolenia, na podstawie którego określone zostaną godziny posiłków oraz pozostałe kwestie organizacyjne.</p> <p>Koszt usługi hotelarskiej i gastronomicznej będzie uzależniony od liczby osób faktycznie uczestniczących w szkoleniu.</p>
----	-------	--

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



DARR s.a.

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Wykonanie usługi cateringowej oraz usługi hotelarskiej wraz z wynajmem sali szkoleniowej dla 8 - 15 uczestników szkolenia w Wałbrzychu/ Świebodzicach lub Szczawnie-Zdroju

Lp.	Warunek	Opis
5.	Miejsce świadczenia usługi oraz zakres usługi	<p>Zarówno catering jak i noclegi oraz wynajem sali konferencyjnej będą miały miejsce w Wałbrzychu/ Świebodzicach lub Szczawnie- Zdroju.</p> <p>Zakres zamówienia obejmuje zorganizowanie pobytu uczestników 2- dniowych szkoleń. Standard zakwaterowania: hotele, pensjonaty, centra szkoleniowo-wypoczynkowe (spełniające standardy obiektów trzygwiazdkowych według Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 18 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 roku Nr 22 poz. 169).</p> <p>W przypadku noclegów powinny one mieć miejsce w hotelu min. 3 gwiazdkowym, zmodernizowanym lub wybudowanym po 2000 roku, w promieniu do 3 km od Centrum Wałbrzycha (lub w przypadku Szczawnia-Zdroju 3 km od centrum Szczawnia-Zdrój lub w przypadku Świebodzic 3 km od centrum Świebodzic) z dobrym połączeniem komunikacją miejską. Pokoje powinny być wyposażone w pełny węzeł sanitarny. Zakwaterowanie w pokojach rozpoczyna się od godziny 9:00 pierwszego dnia pobytu i trwa do godziny 12:00 drugiego dnia pobytu.</p> <p>Grupa szkoleniowa składać się będzie z 8-15 osób. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić 15 pokoi 1 osobowych. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 1 salę szkoleniową do wyłącznej dyspozycji uczestników Szkolenia.</p> <p>Zamawiający będzie dodatkowo rezerwował małą salę dla 2-3 osób w celu przeprowadzenia indywidualnego coachingu z uczestnikami szkoleń (maksymalnie na 2 godziny zegarowe).</p>
6.	Catering	<p><u>W ramach usługi cateringu Wykonawca zapewni:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Posiłki wymienione poniżej,</u> • <u>Naczynia szklane oraz metalowe sztucze (filizanki, szklanki, talerze głębokie, talerze płytkie, łyżki, noże, widelce, łyżeczki do kawy/herbaty)</u> • <u>Podgrzewacze do posiłków, w którym będą przechowywane dania gorące,</u> • <u>Obrusy pod naczynia z posiłkami oraz serwetki papierowe.</u> <p><u>Każdego dnia:</u> <u>Całodniowy serwis kawowy - przeznaczony dla minimalnie 8 osób, maksymalnie 15 osób:</u> serwis kawowy powinien składać się z: kawy, herbaty w saszetkach - min. 3 rodzaje, wrzątku, wody mineralnej - gazowanej i niegazowanej, 3 rodzajów soków 100%, śmietanki bądź mleka do kawy, cytryny, cukru, pięciu rodzajów suchych ciastek, kanapek koktajlowych oraz owoców. Serwis powinien być na bieżąco uzupełniany z zapasów Wykonawcy.</p> <p><u>Obiad z deserem (w formie szwedzkiego stołu) dla minimalnie 8 osób, maksymalnie 15 osób:</u> Możliwość wyboru z co najmniej trzech dań (dwa rodzaje mięsa), w tym jedno</p>

Człowiek - najlepsza inwestycja!

		<p>beźmięsne, ziemniaki, ryż, warzywa gotowane, surówka. Możliwość wyboru z co najmniej dwóch rodzajów zup. W ramach obiadu powinny być również podane napoje: kawa, herbata w saszetkach – 3 rodzaje, wrzątek, śmietanka lub mleko do kawy, 3 rodzaje soków 100% oraz woda mineralna. Wykonawca przedstawi 3 propozycje menu do akceptacji Zamawiającego na 3 dni przed spotkaniem. Możliwość wyboru z co najmniej 3 rodzajów deserów.</p> <p>Kolacja składająca się z minimum 1 posiłku na ciepło oraz wędlin, przystawek, warzyw, sałatek, pieczywa. W ramach obiadu powinny być również podane napoje: kawa, herbata w saszetkach – 3 rodzaje, wrzątek, śmietanka lub mleko do kawy, 3 rodzaje soków 100% oraz woda mineralna.</p> <p>Podczas trwania usługi Wykonawca zapewni obsługę (min. 1 osoba), która będzie czuwała nad zachowaniem czystości oraz prawidłowym działaniem ogrzewaczy i uzupełnianiem serwisu kawowego.</p> <p>Miejsce wydawania posiłków powinno znajdować się w tym samym obiekcie, w którym zakwaterowani są uczestnicy Szkolenia. Niedopuszczalne jest aby posiłki serwowano w tym samym pomieszczeniu, w którym będą odbywały się Szkolenia. Nie dotyczy serwisu kawowego.</p>
		<p>W zakresie wyżywienia wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ul style="list-style-type: none"> • terminowego przygotowania posiłków, zgodnie z programem szkolenia • dostarczenia gorących posiłków i napojów, • zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków, • przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia • gramatura posiłków przy całodziennym wyżywieniu ma zapewniać min. 2500 kcal na osobę, na dobę (śniadanie, obiad, kolacja), w tym obiad min. 1000 kcal. • możliwości przesunięcia godzin posiłków (dotyczy obiadu i kolacji) maksymalnie o godzinę wcześniej lub później,
3.	Usługa hotelarska	<p>W ramach noclegu Wykonawca zapewni minimalnie 8, maksymalnie 15 pokoi jednoosobowych z łazienką, w pokojach dostęp do bezpłatnego bezprzewodowego Internetu. Lista osób korzystających z noclegu zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed terminem spotkania.</p>
4.	Wynajem sali szkoleniowej	<p>Sale szkoleniowe powinny znajdować się w tym samym obiekcie – kompleksie obiektów, w którym zakwaterowani są uczestnicy szkoleń. Sale powinny spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do liczby uczestników szkoleń. Każda sala powinna być klimatyzowana/ ogrzewana, wyposażona w projektor multimedialny, laptop, flipchart z blokiem, markery oraz odpowiednią ilość krzeseł a także miejsca do pisania (stół/ krzesła z pulpitem) dla wszystkich uczestników. Sale muszą mieć zapewniony dostęp do Internetu.</p> <p>Sala konferencyjna przeznaczona dla min. 40 osób, dostępna od godz. 9.00 do 18.00: ustawienie krzeseł w podkowę z możliwością podziału na 5 wysp, stół prezydencki przeznaczony dla dwóch osób, sala powinna posiadać dostęp do światła dziennego oraz możliwość regulacji oświetlenia sztucznego, a także możliwość</p>

Człowiek - najlepsza inwestycja!

		zasłonięcia okien.
5.	Uwagi	<p>Terminy szkoleń: wyznaczone przez Zamawiającego weekendy w roku 2013 począwszy od 23 i 24 lutego 2013r. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminów szkoleń. W przypadku takiej zmiany poinformuje Wykonawcę z co najmniej 14 dniowym wyprzedzeniem (dni kalendarzowe).</p> <p>Na 3 dni robocze przed terminem szkolenia Zamawiający przekaże Wykonawcy ramowy program szkolenia, na podstawie którego określone zostaną godziny posiłków oraz pozostałe kwestie organizacyjne. Koszt usługi hotelarskiej i gastronomicznej będzie uzależniony od liczby osób faktycznie uczestniczących w szkoleniu.</p>

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



DARR s.a.

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Wykonanie usługi cateringowej oraz usługi hotelarskiej wraz z wynajmem sali szkoleniowej dla 8 - 15 uczestników szkolenia w Kudowie- Zdrój/ Dusznikach- Zdrój lub Polanicy- Zdrój.

Lp.	Warunek	Opis
7.	Miejsce świadczenia usługi oraz zakres usługi	<p>Zarówno catering jak i noclegi oraz wynajem sali konferencyjnej będą miały miejsce w Kudowie- Zdroju.</p> <p>Zakres zamówienia obejmuje zorganizowanie pobytu uczestników 2- dniowych szkoleń. Standard zakwaterowania: hotele, pensjonaty, centra szkoleniowo-wypoczynkowe (spełniające standardy obiektów trzygwiazdkowych według Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 18 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 roku Nr 22 poz. 169).</p> <p>W przypadku noclegów powinny one mieć miejsce w hotelu min. 3 gwiazdkowym, zmodernizowanym lub wybudowanym po 2000 roku, w promieniu do 3 km od Centrum Kudowy- Zdrój (Duszniki- Zdrój – w promieniu 3 km od centrum Dusznik- Zdrój, Polanica- Zdrój – w promieniu 3 km od centrum Polanicy- Zdrój) z dobrym połączeniem komunikacją miejską. Pokoje powinny być wyposażone w pełny węzeł sanitarny. Zakwaterowanie w pokojach rozpoczyna się od godziny 9:00 pierwszego dnia pobytu i trwa do godziny 12:00 drugiego dnia pobytu.</p> <p>Grupa szkoleniowa składać się będzie z 8-15 osób. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić 15 pokoi 1 osobowych. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 1 salę szkoleniową do wyłącznej dyspozycji uczestników Szkolenia.</p> <p>Zamawiający będzie dodatkowo rezerwował małą salę dla 2-3 osób w celu przeprowadzenia indywidualnego coachingu z uczestnikami szkoleń (maksymalnie na 2 godziny zegarowe).</p>
8.	Catering	<p><u>W ramach usługi cateringu Wykonawca zapewni:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Posiłki wymienione poniżej,</u> • <u>Naczynia szklane oraz metalowe sztucze (filizanki, szklanki, talerze głębokie, talerze płytkie, łyżki, noże, widelce, łyżeczki do kawy/herbaty)</u> • <u>Podgrzewacze do posiłków, w którym będą przechowywane dania gorące.</u> • <u>Obrusy pod naczynia z posiłkami oraz serwetki papierowe.</u> <p><u>Każdego dnia:</u> <u>Całodniowy serwis kawowy - przeznaczony dla minimalnie 8 osób, maksymalnie 15 osób:</u> serwis kawowy powinien składać się z: kawy, herbaty w saszetkach - min. 3 rodzaje, wrzątku, wody mineralnej - gazowanej i niegazowanej, 3 rodzajów soków 100%, śmietanki bądź mleka do kawy, cytryn, cukru, pięciu rodzajów suchych ciastek, kanapek koktajlowych oraz owoców. Serwis powinien być na bieżąco uzupełniany z zapasów Wykonawcy.</p> <p><u>Obiad z deserem (w formie szwedzkiego stołu) dla minimalnie 8 osób,</u></p>

Człowiek - najlepsza inwestycja!

		<p><u>maksymalnie 15 osób:</u> Możliwość wyboru z co najmniej trzech dań (dwa rodzaje mięsa), w tym jedno bezmięsne, ziemniaki, ryż, warzywa gotowane, surówka. Możliwość wyboru z co najmniej dwóch rodzajów zup. W ramach obiadu powinny być również podane napoje: kawa, herbata w saszetkach – 3 rodzaje, wrzątek, śmietanka lub mleko do kawy, 3 rodzaje soków 100% oraz woda mineralna. Wykonawca przedstawi 3 propozycje menu do akceptacji Zamawiającego na 3 dni przed spotkaniem. Możliwość wyboru z co najmniej 3 rodzajów deserów.</p> <p><u>Kolacja</u> składająca się z minimum 1 posiłku na ciepło oraz wędlin, przystawek, warzyw, sałatek, pieczywa. W ramach obiadu powinny być również podane napoje: kawa, herbata w saszetkach – 3 rodzaje, wrzątek, śmietanka lub mleko do kawy, 3 rodzaje soków 100% oraz woda mineralna.</p> <p>Podczas trwania usługi Wykonawca zapewni obsługę (min. 1 osoba), która będzie czuwała nad zachowaniem czystości oraz prawidłowym działaniem pogrzewaczy i uzupełnianiem serwisu kawowego.</p> <p>Miejsce wydawania posiłków powinno znajdować się w tym samym obiekcie, w którym zakwaterowani są uczestnicy Szkolenia. Niedopuszczalne jest aby posiłki serwowano w tym samym pomieszczeniu, w którym będą odbywały się Szkolenia. Nie dotyczy serwisu kawowego.</p>
		<p><u>W zakresie żywienia wykonawca zobowiązany jest do:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • terminowego przygotowania posiłków, zgodnie z programem szkolenia • dostarczenia gorących posiłków i napojów, • zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków, • przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia • gramatura posiłków przy całodziennym wyżywieniu ma zapewniać min. 2500 kcal na osobę, na dobę (śniadanie, obiad, kolacja), w tym obiad min. 1000 kcal. • możliwości przesunięcia godzin posiłków (dotyczy obiadu i kolacji) maksymalnie o godzinę wcześniej lub później,
3.	Usługa hotelarska	W ramach noclegu Wykonawca zapewni minimalnie 8, maksymalnie 15 pokoi jednoosobowych z łazienką, w pokojach dostęp do bezpłatnego bezprzewodowego Internetu. Lista osób korzystających z noclegu zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed terminem spotkania.
4.	Wynajem sali szkoleniowej	<p>Sale szkoleniowe powinny znajdować się w tym samym obiekcie – kompleksie obiektów, w którym zakwaterowani są uczestnicy szkoleń. Sale powinny spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do liczby uczestników szkoleń. Każda sala powinna być klimatyzowana/ ogrzewana, wyposażona w projektor multimedialny, laptop, flipchart z blokiem, markery oraz odpowiednią ilość krzeseł a także miejsca do pisania (stół/ krzesła z pulpitem) dla wszystkich uczestników. Sale muszą mieć zapewniony dostęp do Internetu.</p> <p>Sala konferencyjna przeznaczona dla min. 40 osób, dostępna od godz. 9.00 do 18.00: ustawienie krzeseł w podkowę z możliwością podziału na 5 wysp, stół</p>

Człowiek - najlepsza inwestycja!

		prezydialny przeznaczony dla dwóch osób, sala powinna posiadać dostęp do światła dziennego oraz możliwość regulacji oświetlenia sztucznego, a także możliwość zasłonięcia okien.
5.	Uwagi	<p>Terminy szkoleń: wyznaczone przez Zamawiającego weekendy w roku 2013 począwszy od 23 i 24 lutego 2013r. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminów szkoleń. W przypadku takiej zmiany poinformuje Wykonawcę z co najmniej 14 dniowym wyprzedzeniem (dni kalendarzowe).</p> <p>Na 3 dni robocze przed terminem szkolenia Zamawiający prześle Wykonawcy ramowy program szkolenia, na podstawie którego określone zostaną godziny posiłków oraz pozostałe kwestie organizacyjne. Koszt usługi hotelarskiej i gastronomicznej będzie uzależniony od liczby osób faktycznie uczestniczących w szkoleniu.</p>

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



DARR s.a.

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Wykonanie usługi cateringowej oraz usługi hotelarskiej wraz z wynajmem sali szkoleniowej dla 8 - 15 uczestników szkolenia we Wrocławiu

Lp.	Warunek	Opis
9.	Miejsce świadczenia usługi oraz zakres usługi	<p>Zarówno catering jak i noclegi oraz wynajem sali konferencyjnej będą miały miejsce we Wrocławiu.</p> <p>Zakres zamówienia obejmuje zorganizowanie pobytu uczestników 2- dniowych szkoleń. Standard zakwaterowania: hotele, pensjonaty, centra szkoleniowo-wypoczynkowe (spełniające standardy obiektów trzygwiazdkowych według Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 18 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 roku Nr 22 poz. 169).</p> <p>W przypadku noclegów powinny one mieć miejsce w hotelu min. 3 gwiazdkowym, zmodernizowanym lub wybudowanym po 2000 roku, w promieniu do 5 km od Dworca Głównego (wejście główne od ulicy Piłsudskiego). Zamawiający wymaga aby dojazd komunikacją publiczną z dworca przy PKP/PKS był możliwy bez przesiadek oraz aby odległość przystanku stanowiła najdalej 200 m od hotelu.. Pokoje powinny być wyposażone w pełny węzeł sanitarny. Zakwaterowanie w pokojach rozpoczyna się od godziny 9:00 pierwszego dnia pobytu i trwa do godziny 12:00 drugiego dnia pobytu.</p> <p>Grupa szkoleniowa składać się będzie z 8-15 osób. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić 15 pokoi 1 osobowych. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 1 salę szkoleniową do wyłącznej dyspozycji uczestników Szkolenia.</p> <p>Zamawiający będzie dodatkowo rezerwował małą salę dla 2-3 osób w celu przeprowadzenia indywidualnego coachingu z uczestnikami szkoleń (maksymalnie na 2 godziny zegarowe).</p>
10.	Catering	<p><u>W ramach usługi cateringu Wykonawca zapewni:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Posiłki wymienione poniżej,</u> • <u>Naczynia szklane oraz metalowe sztucze (filiżanki, szklanki, talerze głębokie, talerze płytkie, łyżki, noże, widelce, łyżeczki do kawy/herbaty)</u> • <u>Podgrzewacze do posiłków, w którym będą przechowywane dania gorące,</u> • <u>Obrusy pod naczynia z posiłkami oraz serwetki papierowe.</u> <p><u>Każdego dnia:</u> <u>Całodniowy serwis kawowy - przeznaczony dla minimalnie 8 osób, maksymalnie 15 osób:</u> serwis kawowy powinien składać się z: kawy, herbaty w saszetkach - min. 3 rodzaje, wrzątku, wody mineralnej - gazowanej i niegazowanej, 3 rodzajów soków 100%, śmietanki bądź mleka do kawy, cytryn, cukru, pięciu rodzajów suchych ciastek, kanapek koktajlowych oraz owoców.</p>

Człowiek - najlepsza inwestycja!

		<p>Serwis powinien być na bieżąco uzupełniany z zapasów Wykonawcy.</p> <p><u>Obiad z deserem (w formie szwedzkiego stołu) dla minimalnie 8 osób, maksymalnie 15 osób:</u> Możliwość wyboru z co najmniej trzech dań (dwa rodzaje mięsa), w tym jedno bezmięsne, ziemniaki, ryż, warzywa gotowane, surówka. Możliwość wyboru z co najmniej dwóch rodzajów zup. W ramach obiadu powinny być również podane napoje: kawa, herbata w saszetkach – 3 rodzaje, wrzątek, śmietanka lub mleko do kawy, 3 rodzaje soków 100% oraz woda mineralna. Wykonawca przedstawi 3 propozycje menu do akceptacji Zamawiającego na 3 dni przed spotkaniem. Możliwość wyboru z co najmniej 3 rodzajów deserów.</p> <p><u>Kolacja</u> składająca się z minimum 1 posiłku na ciepło oraz wędlin, przystawek, warzyw, sałatek, pieczywa. W ramach obiadu powinny być również podane napoje: kawa, herbata w saszetkach – 3 rodzaje, wrzątek, śmietanka lub mleko do kawy, 3 rodzaje soków 100% oraz woda mineralna.</p> <p>Podczas trwania usługi Wykonawca zapewni obsługę (min. 1 osoba), która będzie czuwała nad zachowaniem czystości oraz prawidłowym działaniem pogrzewaczy i uzupełnianiem serwisu kawowego.</p> <p>Miejsce wydawania posiłków powinno znajdować się w tym samym obiekcie, w którym zakwaterowani są uczestnicy Szkolenia. Niedopuszczalne jest aby posiłki serwowano w tym samym pomieszczeniu, w którym będą odbywały się Szkolenia. Nie dotyczy serwisu kawowego.</p>
		<p><u>W zakresie żywienia wykonawca zobowiązany jest do:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • terminowego przygotowania posiłków, zgodnie z programem szkolenia • dostarczenia gorących posiłków i napojów, • zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków, • przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia • gramatura posiłków przy całodziennym wyżywieniu ma zapewniać min. 2500 kcal na osobę, na dobę (śniadanie, obiad, kolacja), w tym obiad min.1000 kcal. • możliwości przesunięcia godzin posiłków (dotyczy obiadu i kolacji) maksymalnie o godzinę wcześniej lub później,
3.	Usługa hotelarska	W ramach noclegu Wykonawca zapewni minimalnie 8, maksymalnie 15 pokoi jednoosobowych z łazienką, w pokojach dostęp do bezpłatnego bezprzewodowego Internetu. Lista osób korzystających z noclegu zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed terminem spotkania.
4.	Wynajem sali szkoleniowej	Sale szkoleniowe powinny znajdować się w tym samym obiekcie – kompleksie obiektów, w którym zakwaterowani są uczestnicy szkoleń. Sale powinny spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do liczby uczestników szkoleń. Każda sala powinna być klimatyzowana/ ogrzewana, wyposażona w projektor multimedialny, laptop, flipchart z blokiem, markery oraz odpowiednią ilość krzeseł a także miejsca do pisania (stół/ krzesła z pulpitem) dla wszystkich uczestników. Sale muszą mieć zapewniony dostęp do Internetu.

Człowiek - najlepsza inwestycja!

		<p>Sala konferencyjna przeznaczona dla min. 40 osób, dostępna od godz. 9.00 do 18.00: ustawienie krzeseł w podkowę z możliwością podziału na 5 wysp, stół prezydencki przeznaczony dla dwóch osób, sala powinna posiadać dostęp do światła dziennego oraz możliwość regulacji oświetlenia sztucznego, a także możliwość zasłonięcia okien.</p>
5.	Uwagi	<p>Terminy szkoleń: wyznaczone przez Zamawiającego weekendy w roku 2013 począwszy od 23 i 24 lutego 2013r. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminów szkoleń. W przypadku takiej zmiany poinformuje Wykonawcę z co najmniej 14 dniowym wyprzedzeniem (dni kalendarzowe).</p> <p>Na 3 dni robocze przed terminem szkolenia Zamawiający przekaże Wykonawcy ramowy program szkolenia, na podstawie którego określone zostaną godziny posiłków oraz pozostałe kwestie organizacyjne. Koszt usługi hotelarskiej i gastronomicznej będzie uzależniony od liczby osób faktycznie uczestniczących w szkoleniu.</p>

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



DARR s.a.

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Wykonanie usługi cateringowej oraz usługi hotelarskiej wraz z wynajmem sali szkoleniowej dla 8 - 15 uczestników szkolenia w Legnicy

Lp.	Warunek	Opis
11.	Miejsce świadczenia usługi oraz zakres usługi	<p>Zarówno catering jak i noclegi oraz wynajem sali konferencyjnej będą miały miejsce w Kudowie- Zdroju.</p> <p>Zakres zamówienia obejmuje zorganizowanie pobytu uczestników 2- dniowych szkoleń. Standard zakwaterowania: hotele, pensjonaty, centra szkoleniowo-wypoczynkowe (spełniające standardy obiektów trzygwiazdkowych według Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 18 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 roku Nr 22 poz. 169).</p> <p>W przypadku noclegów powinny one mieć miejsce w hotelu min. 3 gwiazdkowym, zmodernizowanym lub wybudowanym po 2000 roku, w promieniu do 3 km od centrum Legnicy z dobrym połączeniem komunikacją miejską. Pokoje powinny być wyposażone w pełny węzeł sanitarny. Zakwaterowanie w pokojach rozpoczyna się od godziny 9:00 pierwszego dnia pobytu i trwa do godziny 12:00 drugiego dnia pobytu.</p> <p>Grupa szkoleniowa składać się będzie z 8-15 osób. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić 15 pokoi 1 osobowych. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 1 salę szkoleniową do wyłącznej dyspozycji uczestników Szkolenia.</p> <p>Zamawiający będzie dodatkowo rezerwował małą salę dla 2-3 osób w celu przeprowadzenia indywidualnego coachingu z uczestnikami szkoleń (maksymalnie na 2 godziny zegarowe).</p>
12.	Catering	<p><u>W ramach usługi cateringu Wykonawca zapewni:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Posiłki wymienione poniżej.</u> • <u>Naczynia szklane oraz metalowe sztućce (filizanki, szklanki, talerze głębokie, talerze płytkie, łyżki, noże, widelce, łyżeczki do kawy/herbaty)</u> • <u>Podgrzewacze do posiłków, w którym będą przechowywane dania gorące.</u> • <u>Obrusy pod naczynia z posiłkami oraz serwetki papierowe.</u> <p><u>Każdego dnia:</u> <u>Całodniowy serwis kawowy - przeznaczony dla minimalnie 8 osób, maksymalnie 15 osób:</u> serwis kawowy powinien składać się z: kawy, herbaty w saszetkach - min. 3 rodzaje, wrzątku, wody mineralnej - gazowanej i niegazowanej, 3 rodzajów soków 100%, śmietanki bądź mleka do kawy, cytryn, cukru, pięciu rodzajów suchych ciastek, kanapek koktajlowych oraz owoców. Serwis powinien być na bieżąco uzupełniany z zapasów Wykonawcy.</p> <p><u>Obiad z deserem (w formie szwedzkiego stołu) dla minimalnie 8 osób, maksymalnie 15 osób:</u> Możliwość wyboru z co najmniej trzech dań (dwa rodzaje mięsa), w tym jedno</p>

Człowiek - najlepsza inwestycja!

		<p>beźmięsne, ziemniaki, ryż, warzywa gotowane, surówka. Możliwość wyboru z co najmniej dwóch rodzajów zup. W ramach obiadu powinny być również podane napoje: kawa, herbata w saszetkach – 3 rodzaje, wrzątek, śmietanka lub mleko do kawy, 3 rodzaje soków 100% oraz woda mineralna. Wykonawca przedstawi 3 propozycje menu do akceptacji Zamawiającego na 3 dni przed spotkaniem. Możliwość wyboru z co najmniej 3 rodzajów deserów.</p> <p>Kolacja składająca się z minimum 1 posiłku na ciepło oraz wędlin, przystawek, warzyw, sałatek, pieczywa. W ramach obiadu powinny być również podane napoje: kawa, herbata w saszetkach – 3 rodzaje, wrzątek, śmietanka lub mleko do kawy, 3 rodzaje soków 100% oraz woda mineralna.</p> <p>Podczas trwania usługi Wykonawca zapewni obsługę (min. 1 osoba), która będzie czuwała nad zachowaniem czystości oraz prawidłowym działaniem ogrzewaczy i uzupełnianiem serwisu kawowego.</p> <p>Miejsce wydawania posiłków powinno znajdować się w tym samym obiekcie, w którym zakwaterowani są uczestnicy Szkolenia. Niedopuszczalne jest aby posiłki serwowano w tym samym pomieszczeniu, w którym będą odbywały się Szkolenia. Nie dotyczy serwisu kawowego.</p>
		<p>W zakresie wyżywienia wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ul style="list-style-type: none"> • terminowego przygotowania posiłków, zgodnie z programem szkolenia • dostarczenia gorących posiłków i napojów, • zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków, • przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia • gramatura posiłków przy całodziennym wyżywieniu ma zapewniać min. 2500 kcal na osobę, na dobę (śniadanie, obiad, kolacja), w tym obiad min. 1000 kcal. • możliwości przesunięcia godzin posiłków (dotyczy obiadu i kolacji) maksymalnie o godzinę wcześniej lub później,
3.	Usługa hotelarska	<p>W ramach noclegu Wykonawca zapewni minimalnie 8, maksymalnie 15 pokoi jednoosobowych z łazienką, w pokojach dostęp do bezpłatnego bezprzewodowego Internetu. Lista osób korzystających z noclegu zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed terminem spotkania.</p>
4.	Wynajem sali szkoleniowej	<p>Sale szkoleniowe powinny znajdować się w tym samym obiekcie – kompleksie obiektów, w którym zakwaterowani są uczestnicy szkoleń. Sale powinny spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do liczby uczestników szkoleń. Każda sala powinna być klimatyzowana/ ogrzewana, wyposażona w projektor multimedialny, laptop, flipchart z blokiem, markery oraz odpowiednią ilość krzeseł a także miejsca do pisania (stół/ krzesła z pulpitem) dla wszystkich uczestników. Sale muszą mieć zapewniony dostęp do Internetu.</p> <p>Sala konferencyjna przeznaczona dla min. 40 osób, dostępna od godz. 9.00 do 18.00: ustawienie krzeseł w podkowę z możliwością podziału na 5 wysp, stół prezydialny przeznaczony dla dwóch osób, sala powinna posiadać dostęp do światła dziennego oraz możliwość regulacji oświetlenia sztucznego, a także możliwość</p>

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja!

		zasłonięcia okien.
5.	Uwagi	<p>Terminy szkoleń: wyznaczone przez Zamawiającego weekendy w roku 2013 począwszy od 23 i 24 lutego 2013r. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminów szkoleń. W przypadku takiej zmiany poinformuje Wykonawcę z co najmniej 14 dniowym wyprzedzeniem (dni kalendarzowe).</p> <p>Na 3 dni robocze przed terminem szkolenia Zamawiający przekaże Wykonawcy ramowy program szkolenia, na podstawie którego określone zostaną godziny posiłków oraz pozostałe kwestie organizacyjne. Koszt usługi hotelarskiej i gastronomicznej będzie uzależniony od liczby osób faktycznie uczestniczących w szkoleniu.</p>

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



DARR s.a.

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Wykonanie usługi cateringowej oraz usługi hotelarskiej wraz z wynajmem sali szkoleniowej dla 8 - 15 uczestników szkolenia w Jeleniej Górze.

Lp.	Warunek	Opis
13.	Miejsce świadczenia usługi oraz zakres usługi	<p>Zarówno catering jak i noclegi oraz wynajem sali konferencyjnej będą miały miejsce w Kudowie- Zdroju.</p> <p>Zakres zamówienia obejmuje zorganizowanie pobytu uczestników 2- dniowych szkoleń. Standard zakwaterowania: hotele, pensjonaty, centra szkoleniowo-wypoczynkowe (spełniające standardy obiektów trzygwiazdkowych według Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 18 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 roku Nr 22 poz. 169).</p> <p>W przypadku noclegów powinny one mieć miejsce w hotelu min. 3 gwiazdkowym, zmodernizowanym lub wybudowanym po 2000 roku, w promieniu do 3 km od Centrum Jeleniej Góry z dobrym połączeniem komunikacją miejską. Pokoje powinny być wyposażone w pełny węzeł sanitarny. Zakwaterowanie w pokojach rozpoczyna się od godziny 9:00 pierwszego dnia pobytu i trwa do godziny 12:00 drugiego dnia pobytu.</p> <p>Grupa szkoleniowa składać się będzie z 8-15 osób. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić 15 pokoi 1 osobowych. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 1 salę szkoleniową do wyłącznej dyspozycji uczestników Szkolenia.</p> <p>Zamawiający będzie dodatkowo rezerwował małą salę dla 2-3 osób w celu przeprowadzenia indywidualnego coachingu z uczestnikami szkoleń (maksymalnie na 2 godziny zegarowe).</p>
14.	Catering	<p><u>W ramach usługi cateringu Wykonawca zapewni:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Posiłki wymienione poniżej,</u> • <u>Naczynia szklane oraz metalowe sztucze (filizanki, szklanki, talerze głębokie, talerze płytkie, łyżki, noże, widelce, łyżeczki do kawy/herbaty)</u> • <u>Podgrzewacze do posiłków, w którym będą przechowywane dania gorące.</u> • <u>Obrusy pod naczynia z posiłkami oraz serwetki papierowe.</u> <p><u>Każdego dnia:</u> <u>Całodniowy serwis kawowy - przeznaczony dla minimalnie 8 osób, maksymalnie 15 osób:</u> serwis kawowy powinien składać się z: kawy, herbaty w saszetkach - min. 3 rodzaje, wrzątku, wody mineralnej - gazowanej i niegazowanej, 3 rodzajów soków 100%, śmietanki bądź mleka do kawy, cytryn, cukru, pięciu rodzajów suchych ciastek, kanapek koktajlowych oraz owoców. Serwis powinien być na bieżąco uzupełniany z zapasów Wykonawcy.</p> <p><u>Obiad z deserem (w formie szwedzkiego stołu) dla minimalnie 8 osób, maksymalnie 15 osób:</u></p>

Człowiek - najlepsza inwestycja!

		<p>Możliwość wyboru z co najmniej trzech dań (dwa rodzaje mięsa), w tym jedno bezmięsne, ziemniaki, ryż, warzywa gotowane, surówka. Możliwość wyboru z co najmniej dwóch rodzajów zup. W ramach obiadu powinny być również podane napoje: kawa, herbata w saszetkach – 3 rodzaje, wrzątek, śmietanka lub mleko do kawy, 3 rodzaje soków 100% oraz woda mineralna. Wykonawca przedstawi 3 propozycje menu do akceptacji Zamawiającego na 3 dni przed spotkaniem. Możliwość wyboru z co najmniej 3 rodzajów deserów.</p> <p>Kolacja składająca się z minimum 1 posiłku na ciepło oraz wędlin, przystawek, warzyw, sałatek, pieczywa. W ramach obiadu powinny być również podane napoje: kawa, herbata w saszetkach – 3 rodzaje, wrzątek, śmietanka lub mleko do kawy, 3 rodzaje soków 100% oraz woda mineralna.</p> <p>Podczas trwania usługi Wykonawca zapewni obsługę (min. 1 osoba), która będzie czuwała nad zachowaniem czystości oraz prawidłowym działaniem ogrzewaczy i uzupełnianiem serwisu kawowego.</p> <p>Miejsce wydawania posiłków powinno znajdować się w tym samym obiekcie, w którym zakwaterowani są uczestnicy Szkolenia. Niedopuszczalne jest aby posiłki serwowano w tym samym pomieszczeniu, w którym będą odbywały się Szkolenia. Nie dotyczy serwisu kawowego.</p>
		<p>W zakresie żywienia wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ul style="list-style-type: none"> • terminowego przygotowania posiłków, zgodnie z programem szkolenia • dostarczenia gorących posiłków i napojów, • zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków, • przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia • gramatura posiłków przy całodziennym wyżywieniu ma zapewniać min. 2500 kcal na osobę, na dobę (śniadanie, obiad, kolacja), w tym obiad min. 1000 kcal. • możliwości przesunięcia godzin posiłków (dotyczy obiadu i kolacji) maksymalnie o godzinę wcześniej lub później,
3.	Usługa hotelarska	<p>W ramach noclegu Wykonawca zapewni minimalnie 8, maksymalnie 15 pokoi jednoosobowych z łazienką, w pokojach dostęp do bezpłatnego bezprzewodowego Internetu. Lista osób korzystających z noclegu zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed terminem spotkania.</p>
4.	Wynajem sali szkoleniowej	<p>Sale szkoleniowe powinny znajdować się w tym samym obiekcie – kompleksie obiektów, w którym zakwaterowani są uczestnicy szkoleń. Sale powinny spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do liczby uczestników szkoleń. Każda sala powinna być klimatyzowana/ ogrzewana, wyposażona w projektor multimedialny, laptop, flipchart z blokiem, markery oraz odpowiednią ilość krzeseł a także miejsca do pisania (stół/ krzesła z pulpitem) dla wszystkich uczestników. Sale muszą mieć zapewniony dostęp do Internetu.</p> <p>Sala konferencyjna przeznaczona dla min. 40 osób, dostępna od godz. 9.00 do 18.00: ustawienie krzeseł w podkowę z możliwością podziału na 5 wysp, stół prezydialny przeznaczony dla dwóch osób, sala powinna posiadać dostęp do światła</p>

Człowiek - najlepsza inwestycja!

		dziennego oraz możliwość regulacji oświetlenia sztucznego, a także możliwość zasłonięcia okien.
5.	Uwagi	<p>Terminy szkoleń: wyznaczone przez Zamawiającego weekendy w roku 2013 począwszy od 23 i 24 lutego 2013r.</p> <p>Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminów szkoleń. W przypadku takiej zmiany poinformuje Wykonawcę z co najmniej 14 dniowym wyprzedzeniem (dni kalendarzowe).</p> <p>Na 3 dni robocze przed terminem szkolenia Zamawiający przekaze Wykonawcy ramowy program szkolenia, na podstawie którego określone zostaną godziny posiłków oraz pozostałe kwestie organizacyjne.</p> <p>Koszt usługi hotelarskiej i gastronomicznej będzie uzależniony od liczby osób faktycznie uczestniczących w szkoleniu.</p>

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego