

Załącznik nr 1 do zapytanie ofertowego nr K/U/10/2013

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

l.p.	Wymagania.	Opis wymagań.
1.	LICZBA SZKOLEŃ	<p>4 szkolenia, jedno szkolenie = 6 dni (podzielone na 2 zjazdy)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Streetworking: 2 zjazdy po 3 dni z 3 województw (świętokrzyskie, podkarpackie, małopolskie) - Model GSWB: 2 zjazdy po 3 dni z 3 województw (świętokrzyskie, podkarpackie, małopolskie)
2.	TERMIN REALIZACJI	<p>Zamówienie należy zrealizować w okresie od dnia podpisania umowy do 4 kwietnia 2014.</p> <p>Organizacja szkoleń w terminach:</p> <ul style="list-style-type: none"> •12-14.03.2014 Kielce lub okolice(po 3 grupy szkoleniowe z 3 województw po 15 osób) •02-04.04.2014. Kraków lub okolice (po 3 grupy szkoleniowe z 3 województw po 15 osób) •05-07.03.2014; Kraków lub okolice (po 3 grupy szkoleniowe z 3 województw po 18 osób) •19-21.03.2014; Kraków lub okolice (po 3 grupy szkoleniowe z 3 województw po 18 osób)
3.	ORGANIZACJA i LOGISTYKA	<p>Szkolenia odbędą się zgodnie z ww. harmonogramem wskazanym w zapytaniu: 4 terminy po 3 grupy.</p> <p>Szkolenia muszą być zorganizowane w hotelu o standardzie minimum trzygwiazdkowym lub ośrodka konferencyjnym bądź szkoleniowym odpowiadającym standardem ww. kategorii hotelu. Do miejsca szkolenia powinien być dogodny dojazd środkami komunikacji publicznej i samochodem. Ośrodek, w którym będzie organizowane szkolenie powinien być zlokalizowany w odległości nie większej niż 0,5 km od przystanku komunikacji publicznej.</p> <p>Wykonawca na etapie składania oferty zobowiązany jest przedstawić miejsce szkolenia.</p>
4.	SALA SZKOLENIOWA I BAZA SZKOLENIOWA	<p>1. Trzy sale szkoleniowe powinny pomieścić min. 20 osób każda. Sale szkoleniowe powinny być klimatyzowane, z oknami zapewniającymi światło dzienne, wietrzenie, światło elektryczne, wyposażone w:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - stoły - miejsca siedzące dla wszystkich uczestników szkoleń (krzesła); - dostęp do bezprzewodowego Internetu; - tablica flipchart, papier do flipcharta - sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny); - nagłośnienie; - materiały pomocnicze tj.: 20 markerów- (różne kolory), taśma, bloczki samoprzylepne karteczek kolorowych, kartki papieru białego A4, kartki papieru różne kolory A4, nożyczki, klej, sznurek), <p>2. Baza szkoleniowa wyposażona w:</p> <ul style="list-style-type: none"> - salę restauracyjną zapewniającą zorganizowanie posiłków (dla ok. 50 - 60 osób) Wykonawca musi zapewnić oddzielne pomieszczenie na spożywanie posiłków niż sala szkoleniowa. - miejsce dla zorganizowania recepcji (dla co najmniej dwóch osób) Wykonawca zapewnia dwa stoliki przed salą szkoleniową podczas każdego szkolenia. - miejsce dla zorganizowania serwisu kawowego (dla co najmniej 50 - 60 osób) - toalety - bezpłatny parking dla co najmniej 20 samochodów osobowych. <p>3. Wykonawca będzie odpowiedzialny za:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kompleksowe przygotowanie sali oraz jej uprzątnięcie po zakończeniu szkolenia, - rozstawienie zgodnie z uzgodnieniami z Zamawiającym banerów, posterów i innych materiałów promocyjnych, - właściwe oznakowanie w sali szkoleniowej zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki (PO KL), które są dostępne pod adresem www.efs.gov.pl oraz oznakowanie budynku wskazujące uczestnikom salę, w której odbędzie się szkolenie. <p>4. Zakwaterowanie: Wykonawca: zapewnia zakwaterowanie dla uczestników szkolenia oraz wykładowców/ organizatorów w terminach:</p> <ul style="list-style-type: none"> •12-14.03.2014 Kielce lub okolice(zapewnienie zakwaterowania dla 50 osób (15 +15+15+5trenerów/organizatorów) z uwzględnieniem podziału na płeć w trakcie trwania trzy-dniowych zjazdów (dwie doby) •02-04.04.2014. Kraków lub okolice (zapewnienie zakwaterowania dla 50 osób (15 +15+15+5trenerów/organizatorów) z uwzględnieniem podziału na płeć w trakcie trwania trzy-dniowych zjazdów (dwie doby) •05-07.03.2014; Kraków (zapewnienie
--	---

		<p>zakwaterowania dla 59 osób (18 +18+18+5trenerów/organizatorów) z uwzględnieniem podziału na płeć w trakcie trwania trzy-dniowych zjazdów (dwie doby) •19-21.03.2014; Kielce zapewnienie zakwaterowania dla 59 osób (18 +18+18+5trenerów/organizatorów) z uwzględnieniem podziału na płeć w trakcie trwania trzy-dniowych zjazdów (dwie doby)</p> <p>b. zapewnienie zakwaterowania uczestnikom w pokojach dwu osobowych (z dwoma łózkami) z łazienkami</p> <p>c. zapewnia trenerom zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych z łazienkami</p> <p>d. minimum 1 pokój dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych lub możliwość dostosowania w razie potrzeby</p> <p>2) zapewnia, iż usługa noclegowa będzie realizowana przez ten sam jeden obiekt hotelarsko-szkoleniowy, co szkolenia i posiłki.</p>
5.	WYŻYWIENIE	<p>Wykonawca zapewnia wyżywienie dla uczestników szkolenia, wykładowców/organizatorów w tym:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 3 serwisy kawowe całonienne (kawa, herbata, cukier, mleczko, cytryna, butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana, soki, różne ciasteczka); 2. Obiad pierwszego, drugiego i trzeciego dnia szkolenia obejmujący co najmniej: <ol style="list-style-type: none"> 1) zupę 2) danie ciepłe mięsne i bezmięsne (do wyboru) 3) dwa dodatki do dania ciepłego (np. ziemniaki, ryż, kasza) 4) surówki i warzywa gotowane 5) deser - wyroby cukiernicze, owoce 6) napoje - soki, woda mineralna. 3. Zapewnienie posiłków: <ul style="list-style-type: none"> – śniadania drugiego i trzeciego dnia szkolenia (tylko dla osób nocujących) – kolacji (na zimno oraz jedno danie na ciepło) pierwszego i drugiego dnia szkolenia dla osób korzystających z noclegu. 4. Usługa cateringowa musi być realizowana w jednym obiekcie hotelarsko-szkoleniowym, tym samym w którym realizowane jest szkolenie oraz zakwaterowanie. <p>Oznajmiamy, iż kolacje nie będą przysługiwać uczestnikom lub szkolącym, którzy mieszkają w mieście szkolenia. W takim wypadku koszty kolacji za takich uczestników nie będą zwracane. Zamawiający wyklucza możliwość wykorzystania sztućców i naczyń jednorazowego użytku. Zamawiający każdorazowo zastrzega sobie akceptację menu, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu nie później niż na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem</p>

		<p>szkolenia. Wykonawca zobowiązany będzie do posprzątanía i usunięcia śmieci po zakończeniu serwowania wyżywienia. W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ul style="list-style-type: none"> - terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ramowym planem szkolenia - przygotowania posiłków z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia. - wszystkie serwowane posiłki powinny zawierać propozycję mięsną i bezmięsną w zależności od preferencji uczestników - zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków
6.	WYMAGANIA SZCZEGÓŁOWE	<p>Wszystkie działania promocyjno - informacyjne podjęte przez Wykonawcę muszą w jasny sposób, podkreślać rolę Unii Europejskiej we współfinansowaniu przedsięwzięcia. Wizualizacja działań wykonywanych w ramach szkolenia musi być wykonana zgodnie z Wytocznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki które są dostępne pod adresem www.efs.gov.pl</p>
7.	PODSTAWOWE ZASADY WSPÓŁPRACY	<p>W trakcie realizacji zadania Wykonawca będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym lub innymi osobami wskazanymi przez Zamawiającego.</p> <p>Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą drogą mailową oraz za pomocą telefonów i faksu.</p> <p>Wykonawca wyznaczy jedną osobę do ogólnej koordynacji realizacji zadania, która będzie współpracowała z osobami wskazanymi przez Zamawiającego.</p>