



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Nr postępowania POKL1.18./WRZOS/3/2012

Warszawa, 14 lutego 2012r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

organizacja szkoleń z wynajmem sali, obsługą cateringową/gastronomiczną oraz zapewnieniem usługi noclegowej

Wspólnota Robocza Związków Organizacji Socjalnych zaprasza do złożenia oferty w zakresie organizacji w Warszawie szkoleń w tym wynajem sali, obsługa cateringowa/gastronomiczna oraz zapewnienie usługi noclegowej na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego 1.18 „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna, Działanie 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy i integracji społecznej) (CPV: 55.00.00.00-0)

I. Nazwa i adres Zamawiającego

Wspólnota Robocza Związków Organizacji Socjalnych
ul. Nowy Świat 49,
00-042 Warszawa
Tel. 022 826 52 46, 022 55 15 456, fax 022 55 15 455
www.wrzos.org.pl

II. Tryb postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest z zachowaniem zasady konkurencyjności na podstawie § 9 umowy partnerskiej na rzecz realizacji projektu 1.18. Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej w ramach Działania 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy społecznej i integracji Priorytetu I Zatrudnienie i integracja społeczna w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego oraz §17 umowy nr UDA-POKL.01.02.00-00-004/09-00 o dofinansowanie realizacji w/w projektu.
2. Do postępowania nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759, z późn. zm.)



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

3. Zamówienie finansowane jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna)

III. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja w Warszawie szkoleń w tym wynajem sali, obsługa cateringowa/gastronomiczna oraz zapewnienie usługi noclegowej na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego 1.18 „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna, Działanie 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy i integracji społecznej)
2. Rozróżnia się następujące części zamówienia:
 1. organizacja szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 19 – 20 marca 2012 r.
 2. organizacja szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 21 – 22 marca 2012 r.
 3. organizacja szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 26– 27 marca 2012r.
 4. organizacja szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 28 – 29 marca 2012r.
 5. organizacja szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 02– 03 kwietnia 2012r.
 6. organizacja szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 04 – 05 kwietnia 2012r.
 7. organizacja szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 12– 13 kwietnia 2012r.
 8. organizacja szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 16– 17 kwietnia 2012r.
 9. organizacja szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 18– 19 kwietnia 2012r.
 10. organizacja szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 23– 24 kwietnia 2012r.
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w odniesieniu do poszczególnych części zawierają Załączniki nr 2-2i do niniejszego Zapytania Ofertowego
4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie części zamówienia.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

IV. Termin wykonania zamówienia

Termin realizacji zamówienia:

1. 19- 20 marca 2012 r.
2. 21- 22 marca 2012 r.
3. 26- 27 marca 2012r.
4. 28- 29 marca 2012r.
5. 02- 03 kwietnia 2012r.
6. 04- 05 kwietnia 2012r.
7. 12- 13 kwietnia 2012r.
8. 16- 17 kwietnia 2012r.
9. 18- 19 kwietnia 2012r.
10. 23- 24 kwietnia 2012r.

V. Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1.1 posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień
- 1.2 posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
- 1.3 znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia
- 1.4 nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia ze względu na powiązania osobowe lub kapitałowe z Zamawiającym

Przez powiązania osobowe lub kapitałowe z Zamawiającym rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej
- b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Niespełnienie chociażby jednego z wymienionych wyżej warunków skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uważa się za odrzuconą.

2. Opis sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu.

2.1 Zamawiający oceni, czy Wykonawca spełnia warunki, o których mowa w pkt 1 na podstawie złożonego wraz z ofertą oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, którego wzór stanowi **Załącznik nr 3** do niniejszego Zapytania Ofertowego oraz na podstawie złożonych wraz z ofertą dokumentów żądanych przez Zamawiającego, o których mowa w rozdziale VI, potwierdzających spełnianie tych warunków.

2.2 Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na zasadzie: „spełnia” - „nie spełnia”

VI. Wymagane dokumenty

1. oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w rozdziale V wg wzoru stanowiącego **załącznik nr 3** do Zapytania Ofertowego - podpisane przez osobę/osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy
2. aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert
3. pełnomocnictwo do działania w imieniu Wykonawcy, o ile prawo do reprezentowania wykonawcy w powyższym zakresie nie wynika wprost z dokumentu rejestrowego
4. jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt 2, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
 - a) nie otwarto w stosunku do niego postępowania likwidacyjnego ani nie ogłoszono jego upadłości,
 - b) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie

Dokumenty o których mowa w pkt 4 lit. a, b – wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy, przed upływem terminu składania ofert

Dokumenty powinny zostać złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez osobę/osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy z wyłączeniem pełnomocnictwa, które powinno zostać przedłożone



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

w formie oryginału lub kopii potwierdzonej notarialnie za zgodność z oryginałem

Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez osobę/osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.

Informacje ogólne dotyczące załączonych dokumentów.

1. Dokumenty załączone do oferty zatrzymuje Zamawiający.
2. W przypadku, gdy Wykonawca nie dołączy do oferty wymaganych dokumentów, złożone dokumenty będą nieczytelne lub będą budziły wątpliwość co do ich prawdziwości Zamawiający może wezwać Wykonawcę do ich uzupełnienia w wyznaczonym terminie. Nie złożenie przez Wykonawcę lub mimo wezwania nie uzupełnienie w wymaganym terminie w/w dokumentów skutkuje odrzuceniem oferty.

VII. Elementy oferty

1. Wypełniony formularz oferty wg wzoru stanowiącego **załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego**
2. Podpisany **Załącznik nr 2-2i** do Zapytania Ofertowego- **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (w zakresie części na którą składana jest oferta)**

Do oferty należy załączyć dokumenty, o jakich mowa w rozdziale VI

VIII. Kryteria wyboru oferty i sposób oceny oferty

Dokonując wyboru oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie kierował się kryterium ceny – 100%

1. **Opis sposobu obliczenia ceny:** w formularzu oferty należy podać cenę brutto-łącznie z ustawowym podatkiem VAT. **Cena powinna uwzględniać wszelkie koszty realizacji zamówienia**
2. Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej spośród ofert niepodlegających odrzuceniu. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najniższą ceną.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

IX. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na jedną, kilka lub wszystkie części zamówienia.
2. Ofertę należy sporządzić wg formularza ofertowego stanowiącego **Załącznik nr 1** do Zapytania Ofertowego
3. Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej.
4. Treść oferty musi odpowiadać treści Zapytania Ofertowego.
5. Oferta oraz wszelkie załączniki powinny być podpisane przez osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji określoną w rejestrze sądowym lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez osobę posiadającą stosowne pełnomocnictwo.
6. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany, winny być parafowane przez osobę/osoby podpisujące ofertę. Poprawki powinny być dokonane w sposób czytelny oraz opatrzone datą ich dokonania.
7. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty niezależnie od wyników postępowania
8. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Wykonawca może złożyć ofertę na realizację jednej, kilku lub wszystkich części zamówienia.

X. Miejsce i termin złożenia oferty

Ofertę należy złożyć w formie pisemnej na adres siedziby Zamawiającego: ul. Nowy Świat 49 pokój 312, 00-042 Warszawa w nieprzekraczalnym terminie do dnia 29 lutego 2012r. do godz. 12:00. Decyduje data wpływu oferty do siedziby Zamawiającego.

Ofertę należy umieścić w zamkniętym, nieprzejrzywym opakowaniu w sposób gwarantujący poufność jej treści oraz zabezpieczający jej nienaruszalność do dnia otwarcia ofert. Opakowanie powinno być opatrzone:

- nazwą i adresem Zamawiającego,
- nazwą i adresem Wykonawcy
- **oznaczeniem „Oferta na organizację szkoleń- nr postępowania POKL1.18./WRZOS/3/2012”**



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

XI. Ogłoszenie wyników postępowania

Wykonawcy, którzy złożą oferty zostaną zawiadomieni o wynikach postępowania w formie elektronicznej na adres e-mail wskazany w ofercie.

Informacje o wynikach postępowania zostaną opublikowane na stronie internetowej Zamawiającego www.wrzos.org.pl.

XII. Zmiana i wycofanie oferty

1. Wykonawca może zmienić lub wycofać ofertę pod warunkiem, że Zamawiający zostanie powiadomiony o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu, przed upływem terminu do składania ofert. Po upływie terminu składania ofert, Wykonawca nie może wprowadzić w niej zmian.

2. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian powinno zostać złożone w sposób i w formie przewidzianej w niniejszym Zapytaniu Ofertowym dla złożenia oferty, z dopiskiem „ZMIANA OFERTY” .

3. Wycofanie oferty następuje poprzez złożenie oświadczenia podpisanego przez osobę/osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy z dopiskiem „WYCOFANIE OFERTY”

XIII. Odrzucenie oferty

Z postępowania zostanie odrzucona oferta Wykonawcy:

1. jeżeli Wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu określonych przez Zamawiającego w niniejszym Zapytaniu Ofertowym

2. jeżeli Wykonawca nie złożył lub mimo wezwania nie uzupełnił w wymaganym terminie dokumentów określonych w rozdziale VI niniejszego Zapytania Ofertowego i na zasadach określonych w Zapytaniu Ofertowym.

3. jeżeli oferta nie jest zgodna z treścią Zapytania Ofertowego

4. jeżeli w stosunku do Wykonawcy otwarto postępowanie likwidacyjne lub ogłoszono upadłość

5. oferta została złożona po terminie



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

XIV. Unieważnienie postępowania

Zamawiający unieważni postępowanie gdy:

1. nie została złożona żadna oferta nie podlegająca odrzuceniu
2. gdy postępowanie obarczone jest wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy
3. w przypadku rozwiązania umowy partnerskiej/o dofinansowanie realizacji projektu, na podstawie której finansowane jest zamówienie
4. jeżeli wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć
5. jeżeli cena najkorzystniejszej oferty przekracza kwotę, jaką Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia

XV. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami

1. W postępowaniu Zamawiający i Wykonawcy porozumiewają się w formie pisemnej oraz za pomocą poczty elektronicznej
W przypadku porozumiewania się za pomocą poczty elektronicznej każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania korespondencji.
2. Złożenie oferty dopuszczalne jest wyłącznie w formie pisemnej.
3. Wykonawcy mogą zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Zapytania Ofertowego na zasadach określonych w pkt 1.
4. Zamawiający niezwłocznie udzieli wyjaśnień na zapytanie Wykonawcy. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekaże Wykonawcom, którym przekazał Zapytanie Ofertowe oraz umieści je na swojej stronie internetowej www.wrzos.org.pl
5. Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o wyjaśnienie treści oferty lub dokumentów wymaganych od Wykonawcy
6. Ze strony Zamawiającego osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami i udzielania wyjaśnień, codziennie w dni robocze jest:
 - Elżbieta Skóra, tel. 022 55 15 456, 022 826 52 46, e-mail: ela.s@wrzos.org.pl; w godz. 8.00-16.00



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

XVI. Pozostałe informacje

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany lub uzupełnienia treści Zapytania Ofertowego, przed upływem terminu na składanie ofert. Informacja o wprowadzeniu zmiany lub uzupełnieniu treści Zapytania Ofertowego zostanie przekazana Wykonawcom zaproszonym do składania ofert niezwłocznie w formie przewidzianej na przekazanie Zapytania Ofertowego, jak również zostanie opublikowana na stronie Zamawiającego: www.wrzos.org.pl.

Jeżeli wprowadzone zmiany lub uzupełnienia treści Zapytania Ofertowego będą wymagały zmiany treści ofert, Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas potrzebny na dokonanie zmian w ofercie.

2. Na każdym etapie realizacji zamówienia Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli i oceny prac w zakresie przedmiotu zamówienia.

3. W terminie uzgodnionym z wybranym Wykonawcą Zamawiający prześle Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników szkolenia. Na podstawie liczby uczestników wskazanej na liście, dokonana zostanie płatność za realizację zamówienia.

Załączniki do Zapytania ofertowego:

Załącznik nr 1 Wzór Formularza Ofertowego

Załącznik nr 2 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 3 Wzór oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Załącznik nr 1

Dotyczy postępowania nr POKL1.18./WRZOS/3/2012 w zakresie organizacji w Warszawie szkoleń na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna)

.....
(pieczęć firmowa Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY*

Ja/ My niżej podpisany/i

.....
(imiona i nazwiska osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy)

działając w imieniu i na rzecz:

.....
(nazwa Wykonawcy)

Adres.....

Tel./fax/e-mail:.....

NIP.....

REGON.....

1.W odpowiedzi na Zapytanie Ofertowe (nr postępowania POKL1.18./WRZOS/3/2012) w zakresie organizacji w Warszawie szkoleń na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego 1.18 „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna, Działanie 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy i integracji społecznej)



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

składam/y ofertę na realizację zgodnie z Zapytaniem Ofertowym następującej/yh części zamówienia **(w poniższej tabeli należy wstawić znak „ X” przy odpowiedniej części zamówienia):**

CZĘŚĆ NR 1	organizacja szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 19– 20 marca 2012 r.	
CZĘŚĆ NR 2	organizacja szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 21 – 22 marca 2012 r.	
CZĘŚĆ NR 3	organizacja szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 26 – 27 marca 2012r.	
CZĘŚĆ NR 4	organizacja szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 28– 29 marca 2012r.	
CZĘŚĆ NR 5	organizacja szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 02 – 03 kwietnia 2012r.	
CZĘŚĆ NR 6	organizacja szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 04– 05 kwietnia 2012r.	
CZĘŚĆ NR 7	organizacja szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 12– 13 kwietnia 2012r.	
CZĘŚĆ NR 8	organizacja szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 16– 17 kwietnia 2012r.	
CZĘŚĆ NR 9	organizacja szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 18– 19 kwietnia 2012r.	
CZĘŚĆ NR 10	organizacja szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 23 – 24 kwietnia 2012r.	

2. Zobowiązuję/emy się do realizacji zamówienia zgodnie z Zapytaniem Ofertowym za cenę uwzględniającą wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia

zgodnie z poniższą kalkulacją:



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

CENA USŁUGI DLA CZĘŚCI NR 1

**organizacja szkolenia z wynajmem Sali, obsługą gastronomiczną/cateringową
oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 19 – 20 marca 2012 r.**

KALKULACJA KOSZTÓW USŁUGI					
L.p.	Rodzaj usługi	Jednostka	Ilość jednostek	Cena jednostkowa brutto	Wartość całkowita brutto
1.	Wynajem sali szkoleniowej z wyposażeniem i obsługą techniczną	dzień	2		
2.	Serwis kawowy	Szt./os.	120 (4 serw. kaw. X 30 osób)		
3.	Obiad	Szt./os.	60 (2 obiady x 30 osób)		
4.	Kolacja	Szt./os.	30 (1 kolacja x 30 osób)		
5.	Nocleg w pokoju dwuosobowym ze śniadaniem	doboosoba	30 (1 doba x 30 osób)		
ŁĄCZNIE:					
wartość brutto:.....złotych					
słownie złotych brutto:.....					
.....					
LOKALIZACJA MIEJSCA ORGANIZACJI SZKOLENIA					
(należy podać nazwę i adres obiektu)					
.....					
.....					



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

CENA USŁUGI DLA CZĘŚCI NR 2

**organizacja szkolenia z wynajmem Sali, obsługą gastronomiczną/cateringową
oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 21– 22 marca 2012 r.**

KALKULACJA KOSZTÓW USŁUGI					
L.p.	Rodzaj usługi	Jednostka	Ilość jednostek	Cena jednostkowa brutto	Wartość całkowita brutto
1.	Wynajem sali szkoleniowej z wyposażeniem i obsługą techniczną	dzień	2		
2.	Serwis kawowy	Szt./os.	120 (4 serw. kaw. X 30 osób)		
3.	Obiad	Szt./os.	60 (2 obiady x 30 osób)		
4.	Kolacja	Szt./os.	30 (1 kolacja x 30 osób)		
5.	Nocleg w pokoju dwuosobowym ze śniadaniem	doboosoba	30 (1 doba x 30 osób)		
ŁĄCZNIE:					
wartość brutto:.....złotych					
słownie złotych brutto:.....					
.....					
LOKALIZACJA MIEJSCA ORGANIZACJI SZKOLENIA					
(należy podać nazwę i adres obiektu)					
.....					
.....					



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

CENA USŁUGI DLA CZĘŚCI NR 3

**organizacja szkolenia z wynajmem Sali, obsługą gastronomiczną/cateringową
oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 26 – 27 marca 2012r.**

KALKULACJA KOSZTÓW USŁUGI					
L.p.	Rodzaj usługi	Jednostka	Ilość jednostek	Cena jednostkowa brutto	Wartość całkowita brutto
1.	Wynajem sali szkoleniowej z wyposażeniem i obsługą techniczną	dzień	2		
2.	Serwis kawowy	Szt./os.	120 (4 serw. kaw. X 30 osób)		
3.	Obiad	Szt./os.	60 (2 obiady x 30 osób)		
4.	Kolacja	Szt./os.	30 (1 kolacja x 30 osób)		
5.	Nocleg w pokoju dwuosobowym ze śniadaniem	doboosoba	30 (1 doba x 30 osób)		
ŁĄCZNIE:					
wartość brutto:.....złotych					
słownie złotych brutto:.....					
.....					
LOKALIZACJA MIEJSCA ORGANIZACJI SZKOLENIA					
(należy podać nazwę i adres obiektu)					
.....					
.....					



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

CENA USŁUGI DLA CZĘŚCI NR 4

**organizacja szkolenia z wynajmem Sali, obsługą gastronomiczną/cateringową
oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 28– 29 marca 2012r.**

KALKULACJA KOSZTÓW USŁUGI					
L.p.	Rodzaj usługi	Jednostka	Ilość jednostek	Cena jednostkowa brutto	Wartość całkowita brutto
1.	Wynajem sali szkoleniowej z wyposażeniem i obsługą techniczną	dzień	2		
2.	Serwis kawowy	Szt./os.	120 (4 serw. kaw. X 30 osób)		
3.	Obiad	Szt./os.	60 (2 obiady x 30 osób)		
4.	Kolacja	Szt./os.	30 (1 kolacja x 30 osób)		
5.	Nocleg w pokoju dwuosobowym ze śniadaniem	doboosoba	30 (1 doba x 30 osób)		
ŁĄCZNIE:					
wartość brutto:.....złotych					
słownie złotych brutto:.....					
.....					
LOKALIZACJA MIEJSCA ORGANIZACJI SZKOLENIA					
(należy podać nazwę i adres obiektu)					
.....					
.....					



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

CENA USŁUGI DLA CZĘŚCI NR 5

**organizacja szkolenia z wynajmem Sali, obsługą gastronomiczną/cateringową
oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 02– 03 kwietnia 2012r.**

KALKULACJA KOSZTÓW USŁUGI					
L.p.	Rodzaj usługi	Jednostka	Ilość jednostek	Cena jednostkowa brutto	Wartość całkowita brutto
1.	Wynajem sali szkoleniowej z wyposażeniem i obsługą techniczną	dzień	2		
2.	Serwis kawowy	Szt./os.	120 (4 serw. kaw. X 30 osób)		
3.	Obiad	Szt./os.	60 (2 obiady x 30 osób)		
4.	Kolacja	Szt./os.	30 (1 kolacja x 30 osób)		
5.	Nocleg w pokoju dwuosobowym ze śniadaniem	doboosoba	30 (1 doba x 30 osób)		
ŁĄCZNIE:					
wartość brutto:.....złotych					
słownie złotych brutto:.....					
.....					
LOKALIZACJA MIEJSCA ORGANIZACJI SZKOLENIA					
(należy podać nazwę i adres obiektu)					
.....					
.....					



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

CENA USŁUGI DLA CZĘŚCI NR 6

**organizacja szkolenia z wynajmem Sali, obsługą gastronomiczną/cateringową
oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 04 – 05 kwietnia 2012r.**

KALKULACJA KOSZTÓW USŁUGI					
L.p.	Rodzaj usługi	Jednostka	Ilość jednostek	Cena jednostkowa brutto	Wartość całkowita brutto
1.	Wynajem sali szkoleniowej z wyposażeniem i obsługą techniczną	dzień	2		
2.	Serwis kawowy	Szt./os.	120 (4 serw. kaw. X 30 osób)		
3.	Obiad	Szt./os.	60 (2 obiady x 30 osób)		
4.	Kolacja	Szt./os.	30 (1 kolacja x 30 osób)		
5.	Nocleg w pokoju dwuosobowym ze śniadaniem	doboosoba	30 (1 doba x 30 osób)		
ŁĄCZNIE:					
wartość brutto:.....złotych					
słownie złotych brutto:.....					
.....					
LOKALIZACJA MIEJSCA ORGANIZACJI SZKOLENIA					
(należy podać nazwę i adres obiektu)					
.....					
.....					



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

CENA USŁUGI DLA CZĘŚCI NR 7

**organizacja szkolenia z wynajmem Sali, obsługą gastronomiczną/cateringową
oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 12 kwietnia–13 kwietnia 2012r.**

KALKULACJA KOSZTÓW USŁUGI					
L.p.	Rodzaj usługi	Jednostka	Ilość jednostek	Cena jednostkowa brutto	Wartość całkowita brutto
1.	Wynajem sali szkoleniowej z wyposażeniem i obsługą techniczną	dzień	2		
2.	Serwis kawowy	Szt./os.	120 (4 serw. kaw. X 30 osób)		
3.	Obiad	Szt./os.	60 (2 obiady x 30 osób)		
4.	Kolacja	Szt./os.	30 (1 kolacja x 30 osób)		
5.	Nocleg w pokoju dwuosobowym ze śniadaniem	doboosoba	30 (1 doba x 30 osób)		
ŁĄCZNIE:					
wartość brutto:.....złotych					
słownie złotych brutto:.....					
.....					
LOKALIZACJA MIEJSCA ORGANIZACJI SZKOLENIA					
(należy podać nazwę i adres obiektu)					
.....					
.....					



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

CENA USŁUGI DLA CZĘŚCI NR 8

**organizacja szkolenia z wynajmem Sali, obsługą gastronomiczną/cateringową
oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 16– 17 kwietnia 2012r.**

KALKULACJA KOSZTÓW USŁUGI					
L.p.	Rodzaj usługi	Jednostka	Ilość jednostek	Cena jednostkowa brutto	Wartość całkowita brutto
1.	Wynajem sali szkoleniowej z wyposażeniem i obsługą techniczną	dzień	2		
2.	Serwis kawowy	Szt./os.	120 (4 serw. kaw. X 30 osób)		
3.	Obiad	Szt./os.	60 (2 obiady x 30 osób)		
4.	Kolacja	Szt./os.	30 (1 kolacja x 30 osób)		
5.	Nocleg w pokoju dwuosobowym ze śniadaniem	doboosoba	30 (1 doba x 30 osób)		

ŁĄCZNIE:

wartość brutto:.....złotych

słownie złotych brutto:.....

.....

.....

**LOKALIZACJA MIEJSCA ORGANIZACJI SZKOLENIA
(należy podać nazwę i adres obiektu)**

.....

.....



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

CENA USŁUGI DLA CZĘŚCI NR 9

**organizacja szkolenia z wynajmem Sali, obsługą gastronomiczną/cateringową
oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 18– 19 kwietnia 2012r.**

KALKULACJA KOSZTÓW USŁUGI					
L.p.	Rodzaj usługi	Jednostka	Ilość jednostek	Cena jednostkowa brutto	Wartość całkowita brutto
1.	Wynajem sali szkoleniowej z wyposażeniem i obsługą techniczną	dzień	2		
2.	Serwis kawowy	Szt./os.	120 (4 serw. kaw. X 30 osób)		
3.	Obiad	Szt./os.	60 (2 obiady x 30 osób)		
4.	Kolacja	Szt./os.	30 (1 kolacja x 30 osób)		
5.	Nocleg w pokoju dwuosobowym ze śniadaniem	doboosoba	30 (1 doba x 30 osób)		
ŁĄCZNIE:					
wartość brutto:.....złotych					
słownie złotych brutto:.....					
.....					
LOKALIZACJA MIEJSCA ORGANIZACJI SZKOLENIA					
(należy podać nazwę i adres obiektu)					
.....					
.....					



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

CENA USŁUGI DLA CZĘŚCI NR 10

**organizacja szkolenia z wynajmem Sali, obsługą gastronomiczną/cateringową
oraz zapewnieniem usługi noclegowej w dniach 23 – 24 kwietnia 2012r.**

KALKULACJA KOSZTÓW USŁUGI					
L.p.	Rodzaj usługi	Jednostka	Ilość jednostek	Cena jednostkowa brutto	Wartość całkowita brutto
1.	Wynajem sali szkoleniowej z wyposażeniem i obsługą techniczną	dzień	2		
2.	Serwis kawowy	Szt./os.	120 (4 serw. kaw. X 30 osób)		
3.	Obiad	Szt./os.	60 (2 obiady x 30 osób)		
4.	Kolacja	Szt./os.	30 (1 kolacja x 30 osób)		
5.	Nocleg w pokoju dwuosobowym ze śniadaniem	doboosoba	30 (1 doba x 30 osób)		
ŁĄCZNIE:					
wartość brutto:.....złotych					
słownie złotych brutto:.....					
.....					
LOKALIZACJA MIEJSCA ORGANIZACJI SZKOLENIA					
(należy podać nazwę i adres obiektu)					
.....					
.....					



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

3. Wyznaczam/y.....
(imię i nazwisko)

do reprezentowania Wykonawcy w czasie trwania postępowania o udzielenie zamówienia.

4. Oświadczam/y, że zapoznałem/ zapoznaliśmy się z warunkami zawartymi w Zapytaniu Ofertowym i uznaję/emy się za związanych określonymi w nim postanowieniami i zasadami postępowania. Akceptuję/emy Zapytanie Ofertowe wraz z ewentualnymi zmianami dokonanymi w wyniku odpowiedzi na zapytania oraz zmianami lub uzupełnieniami dokonanymi przez Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert.

5. Zobowiązuję/emy się wykonać zamówienie w terminie wymaganym przez Zamawiającego.

6. W przypadku udzielenia mi/nam zamówienia zobowiązuję/emy się do zawarcia pisemnej umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego,

7. osobą upoważnioną do kontaktu z Zamawiającym w przypadku udzielenia mi/nam zamówienia jest:

.....tel.

8. Oświadczam/y, że zapoznałem/zapoznaliśmy się w sposób wystarczający i konieczny ze szczegółowymi warunkami postępowania zawartymi w Zapytaniu Ofertowym oraz z wszystkimi informacjami niezbędnymi do zrealizowania zamówienia. Nieznajomość powyższego stanu nie może być przyczyną dodatkowych roszczeń finansowych

9. Integralnymi załącznikami niniejszej oferty zgodnie z wymaganiami Zapytania Ofertowego są:

1.....

2.....

n.....

.....

.....dnia.....

.....

(podpis i pieczęć Wykonawcy)

*Niepotrzebne skreślić



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Załącznik nr 2

Dotyczy postępowania nr POKL1.18./WRZOS/3/2012 w zakresie organizacji w Warszawie szkoleń na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA dla części nr 1 zamówienia

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja w Warszawie w dniach 19-20 marca 2012 r. szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej, na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego 1.18 „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna, Działanie 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy i integracji społecznej)

I. Termin szkolenia: 19-20 marca 2012 r.

II. Liczba uczestników: maksymalnie 30 osób.

Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia liczby uczestników szkolenia. W terminie uzgodnionym z wybranym Wykonawcą Zamawiający przekaze Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników szkolenia, na podstawie której zostanie dokonana płatność za realizację zamówienia.

III. Miejsce: Warszawa

IV. Lokalizacja:

obiekt hotelarski/ szkoleniowy/ konferencyjny w Warszawie – o standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym (w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie) w przypadku hotelu lub odpowiadający standardem hotelowi co najmniej 3-gwiazdkowemu w przypadku obiektów innych niż hotel, posiadający bazę noclegową dla 30 osób, zlokalizowany w odległości maksymalnie do 10 km w linii prostej od Dworca Centralnego w Warszawie, posiadający możliwość dogodnego dojazdu komunikacją miejską.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Zamawiający zastrzega, aby sala szkoleniowa, wyżywienie dla uczestników szkolenia oraz nocleg zapewnione zostały w tym samym obiekcie.

V. Zadania Wykonawcy:

1. Zapewnienie sali szkoleniowej w terminie szkolenia z obsługą techniczną
2. Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej dla uczestników
3. Zapewnienie noclegów dla uczestników

Ad. 1

Sala szkoleniowa dla 30 osób, przestronna i jasna, dostosowana do maksymalnej liczby uczestników. Sala powinna być klimatyzowana, z dostępem do światła dziennego i możliwością zaciemniania. Wykonawca zapewni salę szkoleniową w terminie szkolenia, zgodnie z harmonogramem wskazanym w pkt 6 poniżej

Wyposażenie sali:

- sala powinna być wyposażona w adekwatną do liczby uczestników szkolenia liczbę miejsc siedzących oraz stolików, ewentualnie krzesła z przytwierdzonymi blatami stolikowymi
- ustawienie krzesła powinno zapewniać swobodny widok na ekran oraz swobodny dostęp uczestników do miejsc siedzących
- stół dla trenera z krzesłem
- ekran
- rzutnik multimedialny
- laptop zsynchronizowany z rzutnikiem, umożliwiający odtwarzanie prezentacji multimedialnych
- tablica/flipchart z papierem oraz materiałami piśmienniczymi

Inne:

- umieszczenie na drzwiach Sali szkoleniowej, informacji o szkoleniu, którą Zamawiający przekaze Wykonawcy najpóźniej na 2 dni przed szkoleniem
- dostępne i sprawne zaplecze sanitarne, w pobliżu sali szkoleniowej, dostosowane do liczby uczestników szkolenia (oddzielne toalety damskie i męskie oraz bieżące monitorowanie czystości w/w pomieszczeniach)
- bezpłatna szatnia dla uczestników szkolenia /wieszaki dostosowane do liczby uczestników na sali szkoleniowej bądź obok sali szkoleniowej

Do obowiązków Wykonawcy będzie należała obsługa techniczna na sali szkoleniowej w trakcie szkolenia, a w tym:

- przygotowanie sali wedle uzgodnień z Zamawiającym
- podłączenie i zsynchronizowanie sprzętu elektronicznego oraz bieżące reagowanie na ewentualne usterki

Wykonawca zapewni osobę/osoby do obsługi technicznej na sali szkoleniowej przed i w trakcie trwania szkolenia, odpowiedzialną za poprawne działanie sprzętu elektronicznego.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Ad. 2

Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej dla uczestników szkolenia na podstawie menu zaakceptowanego przez Zamawiającego:

Dzień pierwszy: 2 serwisy kawowe, obiad, kolacja

Dzień drugi: śniadanie, 2 serwisy kawowe, obiad

Wyżywienie podczas dwudniowego szkolenia obejmuje:

śniadanie: w formie bufetu szwedzkiego; w formie zasiadanej, do wyboru: sery, wędliny, różnego rodzaju pieczywa, jajka, płatki kukurydziane, masło, mleko, kawa, herbata, woda, soki, warzywa, cukier, cytryna

serwis kawowy: kawa, herbata, mleko do kawy w dzbankach, cukier, cytryna, co najmniej 3 rodzaje ciasteczek kruchych, woda mineralna gazowana i niegazowana

obiad: podany w formie szwedzkiego bufetu, w formie zasiadanej lub stojącej, składający się minimalnie z :

- gorącego dania (2 rodzaje do wyboru, w tym uwzględniające wersję dla wegetarian)
- zupy
- soków (2 rodzaje do wyboru)/woda mineralna gazowana i niegazowana

kolacja: podana w formie szwedzkiego bufetu; w formie zasiadanej, składająca się minimalnie z: do wyboru: 2 sałatki, pieczywa różnego rodzaju, wędliny, sery, masło, warzywa, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna

Inne:

Wykonawca zapewni serwis gastronomiczny (przygotowanie i sprzątanie, obsługa kelnerska, obrusy, serwetki, zastawa ceramiczna i szklana, sztucze nie plastikowe).

Zamawiający zastrzega, aby posiłki podawane były w budynku, w którym odbywać się będzie szkolenie, w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników szkolenia - odrębnym od sali szkoleniowej, o powierzchni dostosowanej do maksymalnej liczby uczestników i pozwalającej na swobodne przemieszczanie się uczestników szkolenia. Pomieszczenie, w którym serwowane będą posiłki powinno umożliwiać uczestnikom szkolenia ich spożycie przy stolikach, w formie zasiadanej lub stojącej z wyjątkiem śniadania i kolacji, które powinny być podawane w formie zasiadanej.

Najpóźniej na 3 dni przed terminem szkolenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji propozycję menu. Zamawiający w terminie 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.

Ad. 3

Zapewnienie noclegu dla uczestników szkolenia pomiędzy pierwszym, a drugim dniem szkoleniowym w Hotelu/ośrodku szkoleniowym lub konferencyjnym (o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym lub odpowiadającym standardem hotelom, co najmniej 3-



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

gwiazdkowym w przypadku ośrodków innych niż hotele), w tym samym w którym organizowane będzie szkolenie.

Nocleg w pokoju 2-osobowym z odrębną łazienką, z wliczonym śniadaniem.

Wykonawca zapewni osobę/osoby do bieżących kontaktów z Zamawiającym

VI. Harmonogram szkolenia

Dzień I:

11.00-12.00 Kawa powitalna, sprawy organizacyjne
12.00-13.45 Szkolenie
13.45-14.30 Obiad
14.30-16.30 Szkolenie
16.30-16.45 Przerwa kawowa
16.45-19.00 Szkolenie
19.30 Kolacja

Dzień II:

08.00-10.00 Szkolenie
10.00-10.15 Przerwa kawowa
10.15-12.45 Szkolenie
12.45-13.00 Przerwa kawowa
13.00-14.30 Szkolenie
14.30-15.00 Obiad

.....dnia.....

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy)



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Załącznik nr 2a

Dotyczy postępowania nr POKL1.18./WRZOS/3/2012 w zakresie organizacji w Warszawie szkoleń na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA dla części nr 2 zamówienia

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja w Warszawie w dniach 21-22 marca 2012 r. szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej, na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego 1.18 „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna, Działanie 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy i integracji społecznej)

I. Termin szkolenia: 21-22 marca 2012 r.

II. Liczba uczestników: maksymalnie 30 osób.

Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia liczby uczestników szkolenia. W terminie uzgodnionym z wybranym Wykonawcą Zamawiający przekaze Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników szkolenia, na podstawie której zostanie dokonana płatność za realizację zamówienia.

III. Miejsce: Warszawa

IV. Lokalizacja:

obiekt hotelarski/ szkoleniowy/ konferencyjny w Warszawie– o standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym (w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie) w przypadku hotelu lub odpowiadający standardem hotelowi co najmniej 3-gwiazdkowemu w przypadku obiektów innych niż hotel, posiadający bazę noclegową dla 30 osób, zlokalizowany w odległości maksymalnie do 10 km w linii prostej od Dworca Centralnego w Warszawie, posiadający możliwość dogodnego dojazdu komunikacją miejską.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Zamawiający zastrzega, aby sala szkoleniowa, wyżywienie dla uczestników szkolenia oraz nocleg zapewnione zostały w tym samym obiekcie.

V. Zadania Wykonawcy:

1. Zapewnienie sali szkoleniowej w terminie szkolenia z obsługą techniczną
2. Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej dla uczestników
3. Zapewnienie noclegów dla uczestników

Ad. 1

Sala szkoleniowa dla 30 osób, przestronna i jasna, dostosowana do maksymalnej liczby uczestników. Sala powinna być klimatyzowana, z dostępem do światła dziennego i możliwością zaciemniania. Wykonawca zapewni salę szkoleniową w terminie szkolenia, zgodnie z harmonogramem wskazanym w pkt 6 poniżej

Wyposażenie sali:

- sala powinna być wyposażona w adekwatną do liczby uczestników szkolenia liczbę miejsc siedzących oraz stolików, ewentualnie krzesła z przytwierdzonymi blatami stolikowymi
- ustawienie krzesła powinno zapewniać swobodny widok na ekran oraz swobodny dostęp uczestników do miejsc siedzących
- stół dla trenera z krzesłem
- ekran
- rzutnik multimedialny
- laptop zsynchronizowany z rzutnikiem, umożliwiający odtwarzanie prezentacji multimedialnych
- tablica/flipchart z papierem oraz materiałami piśmienniczymi

Inne:

- umieszczenie na drzwiach Sali szkoleniowej, informacji o szkoleniu, którą Zamawiający przekaze Wykonawcy najpóźniej na 2 dni przed szkoleniem
- dostępne i sprawne zaplecze sanitarne, w pobliżu sali szkoleniowej, dostosowane do liczby uczestników szkolenia (oddzielne toalety damskie i męskie oraz bieżące monitorowanie czystości w/w pomieszczeniach
- bezpłatna szatnia dla uczestników szkolenia /wieszaki dostosowane do liczby uczestników na sali szkoleniowej bądź obok sali szkoleniowej

Do obowiązków Wykonawcy będzie należała obsługa techniczna na sali szkoleniowej w trakcie szkolenia, a w tym:

- przygotowanie sali wedle uzgodnień z Zamawiającym
- podłączenie i zsynchronizowanie sprzętu elektronicznego oraz bieżące reagowanie na ewentualne usterki

Wykonawca zapewni osobę/osoby do obsługi technicznej na sali szkoleniowej przed i w trakcie trwania szkolenia, odpowiedzialną za poprawne działanie sprzętu elektronicznego.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Ad. 2

Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej dla uczestników szkolenia na podstawie menu zaakceptowanego przez Zamawiającego:

Dzień pierwszy: 2 serwisy kawowe, obiad, kolacja

Dzień drugi: śniadanie, 2 serwisy kawowe, obiad

Wyżywienie podczas dwudniowego szkolenia obejmuje:

śniadanie: w formie bufetu szwedzkiego; w formie zasiadanej, do wyboru: sery, wędliny, różnego rodzaju pieczywa, jajka, płatki kukurydziane, masło, mleko, kawa, herbata, woda, soki, warzywa, cukier, cytryna

serwis kawowy: kawa, herbata, mleko do kawy w dzbankach, cukier, cytryna, co najmniej 3 rodzaje ciasteczek kruchych, woda mineralna gazowana i niegazowana

obiad: podany w formie szwedzkiego bufetu, w formie zasiadanej lub stojącej, składający się minimalnie z :

- gorącego dania (2 rodzaje do wyboru, w tym uwzględniające wersję dla wegetarian)
- zupy
- soków (2 rodzaje do wyboru)/woda mineralna gazowana i niegazowana

kolacja: podana w formie szwedzkiego bufetu; w formie zasiadanej, składająca się minimalnie z: do wyboru: 2 sałatki, pieczywa różnego rodzaju, wędliny, sery, masło, warzywa, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna

Inne:

Wykonawca zapewni serwis gastronomiczny (przygotowanie i sprzątnięcie, obsługa kelnerska, obrusy, serwetki, zastawa ceramiczna i szklana, sztucze nie plastikowe).

Zamawiający zastrzega, aby posiłki podawane były w budynku, w którym odbywać się będzie szkolenie, w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników szkolenia - odrębnym od sali szkoleniowej, o powierzchni dostosowanej do maksymalnej liczby uczestników i pozwalającej na swobodne przemieszczanie się uczestników szkolenia. Pomieszczenie, w którym serwowane będą posiłki powinno umożliwiać uczestnikom szkolenia ich spożycie przy stolikach, w formie zasiadanej lub stojącej z wyjątkiem śniadania i kolacji, które powinny być podawane w formie zasiadanej.

Najpóźniej na 3 dni przed terminem szkolenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji propozycję menu. Zamawiający w terminie 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.

Ad. 3

Zapewnienie noclegu dla uczestników szkolenia pomiędzy pierwszym, a drugim dniem szkoleniowym w Hotelu/ośrodku szkoleniowym lub konferencyjnym (o standardzie co



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

najmniej 3-gwiazdkowym lub odpowiadającym standardem hotelom, co najmniej 3-gwiazdkowym w przypadku ośrodków innych niż hotele), w tym samym w którym organizowane będzie szkolenie.

Nocleg w pokoju 2-osobowym z odrębną łazienką, z wliczonym śniadaniem.

Wykonawca zapewni osobę/osoby do bieżących kontaktów z Zamawiającym

VI. Harmonogram szkolenia

Dzień I:

11.00-12.00 Kawa powitalna, sprawy organizacyjne
12.00-13.45 Szkolenie
13.45-14.30 Obiad
14.30-16.30 Szkolenie
16.30-16.45 Przerwa kawowa
16.45-19.00 Szkolenie
19.30 Kolacja

Dzień II:

08.00-10.00 Szkolenie
10.00-10.15 Przerwa kawowa
10.15-12.45 Szkolenie
12.45-13.00 Przerwa kawowa
13.00-14.30 Szkolenie
14.30-15.00 Obiad

.....dnia.....

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy)



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Załącznik nr 2b

Dotyczy postępowania nr POKL1.18./WRZOS/3/2012 w zakresie organizacji w Warszawie szkoleń na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA dla części nr 3 zamówienia

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja w Warszawie w dniach 26-27 marca 2012r. szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej, na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego 1.18 „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna, Działanie 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy i integracji społecznej)

I. Termin szkolenia: 26-27 marca 2012 r.

II. Liczba uczestników: maksymalnie 30 osób.

Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia liczby uczestników szkolenia. W terminie uzgodnionym z wybranym Wykonawcą Zamawiający przekaze Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników szkolenia, na podstawie której zostanie dokonana płatność za realizację zamówienia.

III. Miejsce: Warszawa

IV. Lokalizacja:

obiekt hotelarski/ szkoleniowy/ konferencyjny w Warszawie– o standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym (w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie) w przypadku hotelu lub odpowiadający standardem hotelowi co najmniej 3-gwiazdkowemu w przypadku obiektów innych niż hotel, posiadający bazę noclegową dla 30 osób, zlokalizowany w odległości maksymalnie do 10 km w linii prostej od Dworca Centralnego w Warszawie, posiadający możliwość dogodnego dojazdu komunikacją miejską.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Zamawiający zastrzega, aby sala szkoleniowa, wyżywienie dla uczestników szkolenia oraz nocleg zapewnione zostały w tym samym obiekcie.

V. Zadania Wykonawcy:

1. Zapewnienie sali szkoleniowej w terminie szkolenia z obsługą techniczną
2. Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej dla uczestników
3. Zapewnienie noclegów dla uczestników

Ad. 1

Sala szkoleniowa dla 30 osób, przestronna i jasna, dostosowana do maksymalnej liczby uczestników. Sala powinna być klimatyzowana, z dostępem do światła dziennego i możliwością zaciemniania. Wykonawca zapewni salę szkoleniową w terminie szkolenia, zgodnie z harmonogramem wskazanym w pkt 6 poniżej

Wyposażenie sali:

- sala powinna być wyposażona w adekwatną do liczby uczestników szkolenia liczbę miejsc siedzących oraz stolików, ewentualnie krzesła z przytwierdzonymi blatami stolikowymi
- ustawienie krzesła powinno zapewniać swobodny widok na ekran oraz swobodny dostęp uczestników do miejsc siedzących
- stół dla trenera z krzesłem
- ekran
- rzutnik multimedialny
- laptop zsynchronizowany z rzutnikiem, umożliwiający odtwarzanie prezentacji multimedialnych
- tablica/flipchart z papierem oraz materiałami piśmienniczymi

Inne:

- umieszczenie na drzwiach Sali szkoleniowej, informacji o szkoleniu, którą Zamawiający przekaze Wykonawcy najpóźniej na 2 dni przed szkoleniem
- dostępne i sprawne zaplecze sanitarne, w pobliżu sali szkoleniowej, dostosowane do liczby uczestników szkolenia (oddzielne toalety damskie i męskie oraz bieżące monitorowanie czystości w/w pomieszczeniach)
- bezpłatna szatnia dla uczestników szkolenia /wieszaki dostosowane do liczby uczestników na sali szkoleniowej bądź obok sali szkoleniowej

Do obowiązków Wykonawcy będzie należała obsługa techniczna na sali szkoleniowej w trakcie szkolenia, a w tym:

- przygotowanie sali wedle uzgodnień z Zamawiającym
- podłączenie i zsynchronizowanie sprzętu elektronicznego oraz bieżące reagowanie na ewentualne usterki

Wykonawca zapewni osobę/osoby do obsługi technicznej na sali szkoleniowej przed i w trakcie trwania szkolenia, odpowiedzialną za poprawne działanie sprzętu elektronicznego.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Ad. 2

Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej dla uczestników szkolenia na podstawie menu zaakceptowanego przez Zamawiającego:

Dzień pierwszy: 2 serwisy kawowe, obiad, kolacja

Dzień drugi: śniadanie, 2 serwisy kawowe, obiad

Wyżywienie podczas dwudniowego szkolenia obejmuje:

śniadanie: w formie bufetu szwedzkiego; w formie zasiadanej, do wyboru: sery, wędliny, różnego rodzaju pieczywa, jajka, płatki kukurydziane, masło, mleko, kawa, herbata, woda, soki, warzywa, cukier, cytryna

serwis kawowy: kawa, herbata, mleko do kawy w dzbankach, cukier, cytryna, co najmniej 3 rodzaje ciasteczek kruchych, woda mineralna gazowana i niegazowana

obiad: podany w formie szwedzkiego bufetu, w formie zasiadanej lub stojącej, składający się minimalnie z :

- gorącego dania (2 rodzaje do wyboru, w tym uwzględniające wersję dla wegetarian)
- zupy
- soków (2 rodzaje do wyboru)/woda mineralna gazowana i niegazowana

kolacja: podana w formie szwedzkiego bufetu; w formie zasiadanej, składająca się minimalnie z: do wyboru: 2 sałatki, pieczywa różnego rodzaju, wędliny, sery, masło, warzywa, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna

Inne:

Wykonawca zapewni serwis gastronomiczny (przygotowanie i sprzątanie, obsługa kelnerska, obrusy, serwetki, zastawa ceramiczna i szklana, sztucze nie plastikowe).

Zamawiający zastrzega, aby posiłki podawane były w budynku, w którym odbywać się będzie szkolenie, w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników szkolenia - odrębnym od sali szkoleniowej, o powierzchni dostosowanej do maksymalnej liczby uczestników i pozwalającej na swobodne przemieszczanie się uczestników szkolenia. Pomieszczenie, w którym serwowane będą posiłki powinno umożliwiać uczestnikom szkolenia ich spożycie przy stolikach, w formie zasiadanej lub stojącej z wyjątkiem śniadania i kolacji, które powinny być podawane w formie zasiadanej.

Najpóźniej na 3 dni przed terminem szkolenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji propozycję menu. Zamawiający w terminie 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Ad. 3

Zapewnienie noclegu dla uczestników szkolenia pomiędzy pierwszym, a drugim dniem szkoleniowym w Hotelu/ośrodku szkoleniowym lub konferencyjnym (o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym lub odpowiadającym standardem hotelom, co najmniej 3-gwiazdkowym w przypadku ośrodków innych niż hotele), w tym samym w którym organizowane będzie szkolenie.

Nocleg w pokoju 2-osobowym z odrębną łazienką, z wliczonym śniadaniem.

Wykonawca zapewni osobę/osoby do bieżących kontaktów z Zamawiającym

VI. Harmonogram szkolenia

Dzień I:

11.00-12.00 Kawa powitalna, sprawy organizacyjne
12.00-13.45 Szkolenie
13.45-14.30 Obiad
14.30-16.30 Szkolenie
16.30-16.45 Przerwa kawowa
16.45-19.00 Szkolenie
19.30 Kolacja

Dzień II:

08.00-10.00 Szkolenie
10.00-10.15 Przerwa kawowa
10.15-12.45 Szkolenie
12.45-13.00 Przerwa kawowa
13.00-14.30 Szkolenie
14.30-15.00 Obiad

.....dnia.....

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy)



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Załącznik nr 2c

Dotyczy postępowania nr POKL1.18./WRZOS/3/2012 w zakresie organizacji w Warszawie szkoleń na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA dla części nr 4 zamówienia

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja w Warszawie w dniach 28-29 marca 2012r. szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej, na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego 1.18 „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna, Działanie 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy i integracji społecznej)

I. Termin szkolenia: 28-29 marca 2012 r.

II. Liczba uczestników: maksymalnie 30 osób.

Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia liczby uczestników szkolenia. W terminie uzgodnionym z wybranym Wykonawcą Zamawiający prześle Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników szkolenia, na podstawie której zostanie dokonana płatność za realizację zamówienia.

III. Miejsce: Warszawa

IV. Lokalizacja:

obiekt hotelarski/ szkoleniowy/ konferencyjny w Warszawie – o standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym (w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie) w przypadku hotelu lub odpowiadający standardem hotelowi co najmniej 3-gwiazdkowemu w przypadku obiektów innych niż hotel, posiadający bazę noclegową dla 30 osób, zlokalizowany w odległości maksymalnie do 10 km w linii prostej od Dworca Centralnego w Warszawie, posiadający możliwość dogodnego dojazdu komunikacją miejską.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Zamawiający zastrzega, aby sala szkoleniowa, wyżywienie dla uczestników szkolenia oraz nocleg zapewnione zostały w tym samym obiekcie.

V. Zadania Wykonawcy:

1. Zapewnienie sali szkoleniowej w terminie szkolenia z obsługą techniczną
2. Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej dla uczestników
3. Zapewnienie noclegów dla uczestników

Ad. 1

Sala szkoleniowa dla 30 osób, przestronna i jasna, dostosowana do maksymalnej liczby uczestników. Sala powinna być klimatyzowana, z dostępem do światła dziennego i możliwością zaciemniania. Wykonawca zapewni salę szkoleniową w terminie szkolenia, zgodnie z harmonogramem wskazanym w pkt 6 poniżej

Wyposażenie sali:

- sala powinna być wyposażona w adekwatną do liczby uczestników szkolenia liczbę miejsc siedzących oraz stolików, ewentualnie krzesła z przytwierdzonymi blatami stolikowymi
- ustawienie krzesła powinno zapewniać swobodny widok na ekran oraz swobodny dostęp uczestników do miejsc siedzących
- stół dla trenera z krzesłem
- ekran
- rzutnik multimedialny
- laptop zsynchronizowany z rzutnikiem, umożliwiający odtwarzanie prezentacji multimedialnych
- tablica/flipchart z papierem oraz materiałami piśmienniczymi

Inne:

- umieszczenie na drzwiach Sali szkoleniowej, informacji o szkoleniu, którą Zamawiający przekazuje Wykonawcy najpóźniej na 2 dni przed szkoleniem
- dostępne i sprawne zaplecze sanitarne, w pobliżu sali szkoleniowej, dostosowane do liczby uczestników szkolenia (oddzielne toalety damskie i męskie oraz bieżące monitorowanie czystości w/w pomieszczeniach
- bezpłatna szatnia dla uczestników szkolenia /wieszaki dostosowane do liczby uczestników na sali szkoleniowej bądź obok sali szkoleniowej

Do obowiązków Wykonawcy będzie należała obsługa techniczna na sali szkoleniowej w trakcie szkolenia, a w tym:

- przygotowanie sali wedle uzgodnień z Zamawiającym
- podłączenie i zsynchronizowanie sprzętu elektronicznego oraz bieżące reagowanie na ewentualne usterki

Wykonawca zapewni osobę/osoby do obsługi technicznej na sali szkoleniowej przed i w trakcie trwania szkolenia, odpowiedzialną za poprawne działanie sprzętu elektronicznego.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Ad. 2

Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej dla uczestników szkolenia na podstawie menu zaakceptowanego przez Zamawiającego:

Dzień pierwszy: 2 serwisy kawowe, obiad, kolacja

Dzień drugi: śniadanie, 2 serwisy kawowe, obiad

Wyżywienie podczas dwudniowego szkolenia obejmuje:

śniadanie: w formie bufetu szwedzkiego; w formie zasiadanej, do wyboru: sery, wędliny, różnego rodzaju pieczywa, jajka, płatki kukurydziane, masło, mleko, kawa, herbata, woda, soki, warzywa, cukier, cytryna

serwis kawowy: kawa, herbata, mleko do kawy w dzbankach, cukier, cytryna, co najmniej 3 rodzaje ciasteczek kruchych, woda mineralna gazowana i niegazowana

obiad: podany w formie szwedzkiego bufetu, w formie zasiadanej lub stojącej, składający się minimalnie z :

- gorącego dania (2 rodzaje do wyboru, w tym uwzględniające wersję dla wegetarian)
- zupy
- soków (2 rodzaje do wyboru)/woda mineralna gazowana i niegazowana

kolacja: podana w formie szwedzkiego bufetu; w formie zasiadanej, składająca się minimalnie z: do wyboru: 2 sałatki, pieczywa różnego rodzaju, wędliny, sery, masło, warzywa, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna

Inne:

Wykonawca zapewni serwis gastronomiczny (przygotowanie i sprząatanie, obsługa kelnerska, obrusy, serwetki, zastawa ceramiczna i szklana, sztucze nie plastikowe).

Zamawiający zastrzega, aby posiłki podawane były w budynku, w którym odbywać się będzie szkolenie, w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników szkolenia - odrębnym od sali szkoleniowej, o powierzchni dostosowanej do maksymalnej liczby uczestników i pozwalającej na swobodne przemieszczanie się uczestników szkolenia. Pomieszczenie, w którym serwowane będą posiłki powinno umożliwiać uczestnikom szkolenia ich spożycie przy stolikach, w formie zasiadanej lub stojącej z wyjątkiem śniadania i kolacji, które powinny być podawane w formie zasiadanej.

Najpóźniej na 3 dni przed terminem szkolenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji propozycję menu. Zamawiający w terminie 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.

Ad. 3

Zapewnienie noclegu dla uczestników szkolenia pomiędzy pierwszym, a drugim dniem szkoleniowym w Hotelu/ośrodku szkoleniowym lub konferencyjnym (o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym lub odpowiadającym standardem hotelom, co najmniej 3-



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

gwiazdkowym w przypadku ośrodków innych niż hotele), w tym samym w którym organizowane będzie szkolenie.

Nocleg w pokoju 2-osobowym z odrębną łazienką, z wliczonym śniadaniem.

Wykonawca zapewni osobę/osoby do bieżących kontaktów z Zamawiającym

VI. Harmonogram szkolenia

Dzień I:

11.00-12.00 Kawa powitalna, sprawy organizacyjne
12.00-13.45 Szkolenie
13.45-14.30 Obiad
14.30-16.30 Szkolenie
16.30-16.45 Przerwa kawowa
16.45-19.00 Szkolenie
19.30 Kolacja

Dzień II:

08.00-10.00 Szkolenie
10.00-10.15 Przerwa kawowa
10.15-12.45 Szkolenie
12.45-13.00 Przerwa kawowa
13.00-14.30 Szkolenie
14.30-15.00 Obiad

.....dnia.....

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy)



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Załącznik nr 2d

Dotyczy postępowania nr POKL1.18./WRZOS/3/2012 w zakresie organizacji w Warszawie szkoleń na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA dla części nr 5 zamówienia

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja w Warszawie w dniach 02-03 kwietnia 2012r. szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej, na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego 1.18 „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna, Działanie 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy i integracji społecznej)

I. Termin szkolenia: 02-03 kwietnia 2012 r.

II. Liczba uczestników: maksymalnie 30 osób.

Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia liczby uczestników szkolenia. W terminie uzgodnionym z wybranym Wykonawcą Zamawiający prześle Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników szkolenia, na podstawie której zostanie dokonana płatność za realizację zamówienia.

III. Miejsce: Warszawa

IV. Lokalizacja:

obiekt hotelarski/ szkoleniowy/ konferencyjny w Warszawie– o standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym (w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie) w przypadku hotelu lub odpowiadający standardem hotelowi co najmniej 3-gwiazdkowemu w przypadku obiektów innych niż hotel, posiadający bazę noclegową dla 30 osób, zlokalizowany w odległości maksymalnie do 10 km w linii prostej od Dworca Centralnego w Warszawie, posiadający możliwość dogodnego dojazdu komunikacją miejską.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Zamawiający zastrzega, aby sala szkoleniowa, wyżywienie dla uczestników szkolenia oraz nocleg zapewnione zostały w tym samym obiekcie.

V. Zadania Wykonawcy:

1. Zapewnienie sali szkoleniowej w terminie szkolenia z obsługą techniczną
2. Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej dla uczestników
3. Zapewnienie noclegów dla uczestników

Ad. 1

Sala szkoleniowa dla 30 osób, przestronna i jasna, dostosowana do maksymalnej liczby uczestników. Sala powinna być klimatyzowana, z dostępem do światła dziennego i możliwością zaciemniania. Wykonawca zapewni salę szkoleniową w terminie szkolenia, zgodnie z harmonogramem wskazanym w pkt 6 poniżej

Wyposażenie sali:

- sala powinna być wyposażona w adekwatną do liczby uczestników szkolenia liczbę miejsc siedzących oraz stolików, ewentualnie krzesła z przytwierdzonymi blatami stolikowymi
- ustawienie krzesła powinno zapewniać swobodny widok na ekran oraz swobodny dostęp uczestników do miejsc siedzących
- stół dla trenera z krzesłem
- ekran
- rzutnik multimedialny
- laptop zsynchronizowany z rzutnikiem, umożliwiający odtwarzanie prezentacji multimedialnych
- tablica/flipchart z papierem oraz materiałami piśmienniczymi

Inne:

- umieszczenie na drzwiach Sali szkoleniowej, informacji o szkoleniu, którą Zamawiający przekaze Wykonawcy najpóźniej na 2 dni przed szkoleniem
- dostępne i sprawne zaplecze sanitarne, w pobliżu sali szkoleniowej, dostosowane do liczby uczestników szkolenia (oddzielne toalety damskie i męskie oraz bieżące monitorowanie czystości w/w pomieszczeniach
- bezpłatna szatnia dla uczestników szkolenia /wieszaki dostosowane do liczby uczestników na sali szkoleniowej bądź obok sali szkoleniowej

Do obowiązków Wykonawcy będzie należała obsługa techniczna na sali szkoleniowej w trakcie szkolenia, a w tym:

- przygotowanie sali wedle uzgodnień z Zamawiającym
- podłączenie i zsynchronizowanie sprzętu elektronicznego oraz bieżące reagowanie na ewentualne usterki

Wykonawca zapewni osobę/osoby do obsługi technicznej na sali szkoleniowej przed i w trakcie trwania szkolenia, odpowiedzialną za poprawne działanie sprzętu elektronicznego.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Ad. 2

Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej dla uczestników szkolenia na podstawie menu zaakceptowanego przez Zamawiającego:

Dzień pierwszy: 2 serwisy kawowe, obiad, kolacja

Dzień drugi: śniadanie, 2 serwisy kawowe, obiad

Wyżywienie podczas dwudniowego szkolenia obejmuje:

śniadanie: w formie bufetu szwedzkiego; w formie zasiadanej, do wyboru: sery, wędliny, różnego rodzaju pieczywa, jajka, płatki kukurydziane, masło, mleko, kawa, herbata, woda, soki, warzywa, cukier, cytryna

serwis kawowy: kawa, herbata, mleko do kawy w dzbankach, cukier, cytryna, co najmniej 3 rodzaje ciasteczek kruchych, woda mineralna gazowana i niegazowana

obiad: podany w formie szwedzkiego bufetu, w formie zasiadanej lub stojącej, składający się minimalnie z :

- gorącego dania (2 rodzaje do wyboru, w tym uwzględniające wersję dla wegetarian)
- zupy
- soków (2 rodzaje do wyboru)/woda mineralna gazowana i niegazowana

kolacja: podana w formie szwedzkiego bufetu; w formie zasiadanej, składająca się minimalnie z: do wyboru: 2 sałatki, pieczywa różnego rodzaju, wędliny, sery, masło, warzywa, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna

Inne:

Wykonawca zapewni serwis gastronomiczny (przygotowanie i sprzątanie, obsługa kelnerska, obrusy, serwetki, zastawa ceramiczna i szklana, sztucze nie plastikowe).

Zamawiający zastrzega, aby posiłki podawane były w budynku, w którym odbywać się będzie szkolenie, w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników szkolenia - odrębnym od sali szkoleniowej, o powierzchni dostosowanej do maksymalnej liczby uczestników i pozwalającej na swobodne przemieszczanie się uczestników szkolenia. Pomieszczenie, w którym serwowane będą posiłki powinno umożliwiać uczestnikom szkolenia ich spożycie przy stolikach, w formie zasiadanej lub stojącej z wyjątkiem śniadania i kolacji, które powinny być podawane w formie zasiadanej.

Najpóźniej na 3 dni przed terminem szkolenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji propozycję menu. Zamawiający w terminie 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Ad. 3

Zapewnienie noclegu dla uczestników szkolenia pomiędzy pierwszym, a drugim dniem szkoleniowym w Hotelu/ośrodku szkoleniowym lub konferencyjnym (o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym lub odpowiadającym standardem hotelom, co najmniej 3-gwiazdkowym w przypadku ośrodków innych niż hotele), w tym samym w którym organizowane będzie szkolenie.

Nocleg w pokoju 2-osobowym z odrębną łazienką, z wliczonym śniadaniem.

Wykonawca zapewni osobę/osoby do bieżących kontaktów z Zamawiającym

VI. Harmonogram szkolenia

Dzień I:

11.00-12.00 Kawa powitalna, sprawy organizacyjne
12.00-13.45 Szkolenie
13.45-14.30 Obiad
14.30-16.30 Szkolenie
16.30-16.45 Przerwa kawowa
16.45-19.00 Szkolenie
19.30 Kolacja

Dzień II:

08.00-10.00 Szkolenie
10.00-10.15 Przerwa kawowa
10.15-12.45 Szkolenie
12.45-13.00 Przerwa kawowa
13.00-14.30 Szkolenie
14.30-15.00 Obiad

.....dnia.....

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy)



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Załącznik nr 2e

Dotyczy postępowania nr POKL1.18./WRZOS/3/2012 w zakresie organizacji w Warszawie szkoleń na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA dla części nr 6 zamówienia

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja w Warszawie w dniach 04-05 kwietnia 2012r. szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej, na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego 1.18 „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna, Działanie 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy i integracji społecznej)

I. Termin szkolenia: 04-05 kwietnia 2012 r.

II. Liczba uczestników: maksymalnie 30 osób.

Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia liczby uczestników szkolenia. W terminie uzgodnionym z wybranym Wykonawcą Zamawiający przekaze Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników szkolenia, na podstawie której zostanie dokonana płatność za realizację zamówienia.

III. Miejsce: Warszawa

IV. Lokalizacja:

obiekt hotelarski/ szkoleniowy/ konferencyjny w Warszawie – o standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym (w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie) w przypadku hotelu lub odpowiadający standardem hotelowi co najmniej 3-gwiazdkowemu w przypadku obiektów innych niż hotel, posiadający bazę noclegową dla 30 osób, zlokalizowany w odległości maksymalnie do 10 km w linii prostej od Dworca Centralnego w Warszawie, posiadający możliwość dogodnego dojazdu komunikacją miejską.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Zamawiający zastrzega, aby sala szkoleniowa, wyżywienie dla uczestników szkolenia oraz nocleg zapewnione zostały w tym samym obiekcie.

V. Zadania Wykonawcy:

1. Zapewnienie sali szkoleniowej w terminie szkolenia z obsługą techniczną
2. Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej dla uczestników
3. Zapewnienie noclegów dla uczestników

Ad. 1

Sala szkoleniowa dla 30 osób, przestronna i jasna, dostosowana do maksymalnej liczby uczestników. Sala powinna być klimatyzowana, z dostępem do światła dziennego i możliwością zaciemniania. Wykonawca zapewni salę szkoleniową w terminie szkolenia, zgodnie z harmonogramem wskazanym w pkt 6 poniżej

Wyposażenie sali:

- sala powinna być wyposażona w adekwatną do liczby uczestników szkolenia liczbę miejsc siedzących oraz stolików, ewentualnie krzesła z przytwierdzonymi blatami stolikowymi
- ustawienie krzesła powinno zapewniać swobodny widok na ekran oraz swobodny dostęp uczestników do miejsc siedzących
- stół dla trenera z krzesłem
- ekran
- rzutnik multimedialny
- laptop zsynchronizowany z rzutnikiem, umożliwiający odtwarzanie prezentacji multimedialnych
- tablica/flipchart z papierem oraz materiałami piśmienniczymi

Inne:

- umieszczenie na drzwiach Sali szkoleniowej, informacji o szkoleniu, którą Zamawiający przekazuje Wykonawcy najpóźniej na 2 dni przed szkoleniem
- dostępne i sprawne zaplecze sanitarne, w pobliżu sali szkoleniowej, dostosowane do liczby uczestników szkolenia (oddzielne toalety damskie i męskie oraz bieżące monitorowanie czystości w/w pomieszczeniach)
- bezpłatna szatnia dla uczestników szkolenia /wieszaki dostosowane do liczby uczestników na sali szkoleniowej bądź obok sali szkoleniowej

Do obowiązków Wykonawcy będzie należała obsługa techniczna na sali szkoleniowej w trakcie szkolenia, a w tym:

- przygotowanie sali wedle uzgodnień z Zamawiającym
- podłączenie i zsynchronizowanie sprzętu elektronicznego oraz bieżące reagowanie na ewentualne usterki

Wykonawca zapewni osobę/osoby do obsługi technicznej na sali szkoleniowej przed i w trakcie trwania szkolenia, odpowiedzialną za poprawne działanie sprzętu elektronicznego.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Ad. 2

Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej dla uczestników szkolenia na podstawie menu zaakceptowanego przez Zamawiającego:

Dzień pierwszy: 2 serwisy kawowe, obiad, kolacja

Dzień drugi: śniadanie, 2 serwisy kawowe, obiad

Wyżywienie podczas dwudniowego szkolenia obejmuje:

śniadanie: w formie bufetu szwedzkiego; w formie zasiadanej, do wyboru: sery, wędliny, różnego rodzaju pieczywa, jajka, płatki kukurydziane, masło, mleko, kawa, herbata, woda, soki, warzywa, cukier, cytryna

serwis kawowy: kawa, herbata, mleko do kawy w dzbankach, cukier, cytryna, co najmniej 3 rodzaje ciasteczek kruchych, woda mineralna gazowana i niegazowana

obiad: podany w formie szwedzkiego bufetu, w formie zasiadanej lub stojącej, składający się minimalnie z :

- gorącego dania (2 rodzaje do wyboru, w tym uwzględniające wersję dla wegetarian)
- zupy
- soków (2 rodzaje do wyboru)/woda mineralna gazowana i niegazowana

kolacja: podana w formie szwedzkiego bufetu; w formie zasiadanej, składająca się minimalnie z: do wyboru: 2 sałatki, pieczywa różnego rodzaju, wędliny, sery, masło, warzywa, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna

Inne:

Wykonawca zapewni serwis gastronomiczny (przygotowanie i sprzątanie, obsługa kelnerska, obrusy, serwetki, zastawa ceramiczna i szklana, sztucze nie plastikowe).

Zamawiający zastrzega, aby posiłki podawane były w budynku, w którym odbywać się będzie szkolenie, w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników szkolenia - odrębnym od sali szkoleniowej, o powierzchni dostosowanej do maksymalnej liczby uczestników i pozwalającej na swobodne przemieszczanie się uczestników szkolenia. Pomieszczenie, w którym serwowane będą posiłki powinno umożliwiać uczestnikom szkolenia ich spożycie przy stolikach, w formie zasiadanej lub stojącej z wyjątkiem śniadania i kolacji, które powinny być podawane w formie zasiadanej.

Najpóźniej na 3 dni przed terminem szkolenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji propozycję menu. Zamawiający w terminie 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Ad. 3

Zapewnienie noclegu dla uczestników szkolenia pomiędzy pierwszym, a drugim dniem szkoleniowym w Hotelu/ośrodku szkoleniowym lub konferencyjnym (o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym lub odpowiadającym standardem hotelom, co najmniej 3-gwiazdkowym w przypadku ośrodków innych niż hotele), w tym samym w którym organizowane będzie szkolenie.

Nocleg w pokoju 2-osobowym z odrębną łazienką, z wliczonym śniadaniem.

Wykonawca zapewni osobę/osoby do bieżących kontaktów z Zamawiającym

VI. Harmonogram szkolenia

Dzień I:

11.00-12.00 Kawa powitalna, sprawy organizacyjne
12.00-13.45 Szkolenie
13.45-14.30 Obiad
14.30-16.30 Szkolenie
16.30-16.45 Przerwa kawowa
16.45-19.00 Szkolenie
19.30 Kolacja

Dzień II:

08.00-10.00 Szkolenie
10.00-10.15 Przerwa kawowa
10.15-12.45 Szkolenie
12.45-13.00 Przerwa kawowa
13.00-14.30 Szkolenie
14.30-15.00 Obiad

.....dnia.....

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy)



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Załącznik nr 2f

Dotyczy postępowania nr POKL1.18./WRZOS/3/2012 w zakresie organizacji w Warszawie szkoleń na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA dla części nr 7 zamówienia

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja w Warszawie w dniach 12-13 kwietnia 2012r. szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej, na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego 1.18 „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna, Działanie 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy i integracji społecznej)

I. Termin szkolenia: 12-13 kwietnia 2012 r.

II. Liczba uczestników: maksymalnie 30 osób.

Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia liczby uczestników szkolenia. W terminie uzgodnionym z wybranym Wykonawcą Zamawiający przekaze Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników szkolenia, na podstawie której zostanie dokonana płatność za realizację zamówienia.

III. Miejsce: Warszawa

IV. Lokalizacja:

obiekt hotelarski/ szkoleniowy/ konferencyjny w Warszawie– o standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym (w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie) w przypadku hotelu lub odpowiadający standardem hotelowi co najmniej 3-gwiazdkowemu w przypadku obiektów innych niż hotel, posiadający bazę noclegową dla 30 osób, zlokalizowany w odległości maksymalnie do 10



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

km w linii prostej od Dworca Centralnego w Warszawie, posiadający możliwość dogodnego dojazdu komunikacją miejską.

Zamawiający zastrzega, aby sala szkoleniowa, wyżywienie dla uczestników szkolenia oraz nocleg zapewnione zostały w tym samym obiekcie.

V. Zadania Wykonawcy:

1. Zapewnienie sali szkoleniowej w terminie szkolenia z obsługą techniczną
2. Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej dla uczestników
3. Zapewnienie noclegów dla uczestników

Ad. 1

Sala szkoleniowa dla 30 osób, przestronna i jasna, dostosowana do maksymalnej liczby uczestników. Sala powinna być klimatyzowana, z dostępem do światła dziennego i możliwością zaciemniania. Wykonawca zapewni salę szkoleniową w terminie szkolenia, zgodnie z harmonogramem wskazanym w pkt 6 poniżej

Wyposażenie sali:

- sala powinna być wyposażona w adekwatną do liczby uczestników szkolenia liczbę miejsc siedzących oraz stolików, ewentualnie krzesła z przytwierdzonymi blatami stolikowymi
- ustawienie krzesła powinno zapewniać swobodny widok na ekran oraz swobodny dostęp uczestników do miejsc siedzących
- stół dla trenera z krzesłem
- ekran
- rzutnik multimedialny
- laptop zsynchronizowany z rzutnikiem, umożliwiający odtwarzanie prezentacji multimedialnych
- tablica/flipchart z papierem oraz materiałami piśmienniczymi

Inne:

- umieszczenie na drzwiach Sali szkoleniowej, informacji o szkoleniu, którą Zamawiający przekaze Wykonawcy najpóźniej na 2 dni przed szkoleniem
- dostępne i sprawne zaplecze sanitarne, w pobliżu sali szkoleniowej, dostosowane do liczby uczestników szkolenia (oddzielne toalety damskie i męskie oraz bieżące monitorowanie czystości w/w pomieszczeniach)
- bezpłatna szatnia dla uczestników szkolenia /wieszaki dostosowane do liczby uczestników na sali szkoleniowej bądź obok sali szkoleniowej

Do obowiązków Wykonawcy będzie należała obsługa techniczna na sali szkoleniowej w trakcie szkolenia, a w tym:

- przygotowanie sali wedle uzgodnień z Zamawiającym
- podłączenie i zsynchronizowanie sprzętu elektronicznego oraz bieżące reagowanie na ewentualne usterki

Wykonawca zapewni osobę/osoby do obsługi technicznej na sali szkoleniowej przed i w trakcie trwania szkolenia, odpowiedzialną za poprawne działanie sprzętu elektronicznego.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Ad. 2

Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej dla uczestników szkolenia na podstawie menu zaakceptowanego przez Zamawiającego:

Dzień pierwszy: 2 serwisy kawowe, obiad, kolacja

Dzień drugi: śniadanie, 2 serwisy kawowe, obiad

Wyżywienie podczas dwudniowego szkolenia obejmuje:

śniadanie: w formie bufetu szwedzkiego; w formie zasiadanej, do wyboru: sery, wędliny, różnego rodzaju pieczywa, jajka, płatki kukurydziane, masło, mleko, kawa, herbata, woda, soki, warzywa, cukier, cytryna

serwis kawowy: kawa, herbata, mleko do kawy w dzbankach, cukier, cytryna, co najmniej 3 rodzaje ciasteczek kruchych, woda mineralna gazowana i niegazowana

obiad: podany w formie szwedzkiego bufetu, w formie zasiadanej lub stojącej, składający się minimalnie z :

- gorącego dania (2 rodzaje do wyboru, w tym uwzględniające wersję dla wegetarian)
- zupy
- soków (2 rodzaje do wyboru)/woda mineralna gazowana i niegazowana

kolacja: podana w formie szwedzkiego bufetu; w formie zasiadanej, składająca się minimalnie z: do wyboru: 2 sałatki, pieczywa różnego rodzaju, wędliny, sery, masło, warzywa, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna

Inne:

Wykonawca zapewni serwis gastronomiczny (przygotowanie i sprzątanie, obsługa kelnerska, obrusy, serwetki, zastawa ceramiczna i szklana, sztucze nie plastikowe).

Zamawiający zastrzega, aby posiłki podawane były w budynku, w którym odbywać się będzie szkolenie, w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników szkolenia - odrębnym od sali szkoleniowej, o powierzchni dostosowanej do maksymalnej liczby uczestników i pozwalającej na swobodne przemieszczanie się uczestników szkolenia. Pomieszczenie, w którym serwowane będą posiłki powinno umożliwiać uczestnikom szkolenia ich spożycie przy stolikach, w formie zasiadanej lub stojącej z wyjątkiem śniadania i kolacji, które powinny być podawane w formie zasiadanej.

Najpóźniej na 3 dni przed terminem szkolenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji propozycję menu. Zamawiający w terminie 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Ad. 3

Zapewnienie noclegu dla uczestników szkolenia pomiędzy pierwszym, a drugim dniem szkoleniowym w Hotelu/ośrodku szkoleniowym lub konferencyjnym (o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym lub odpowiadającym standardem hotelom, co najmniej 3-gwiazdkowym w przypadku ośrodków innych niż hotele), w tym samym w którym organizowane będzie szkolenie.

Nocleg w pokoju 2-osobowym z odrębną łazienką, z wliczonym śniadaniem.

Wykonawca zapewni osobę/osoby do bieżących kontaktów z Zamawiającym

VI. Harmonogram szkolenia

Dzień I:

11.00-12.00 Kawa powitalna, sprawy organizacyjne
12.00-13.45 Szkolenie
13.45-14.30 Obiad
14.30-16.30 Szkolenie
16.30-16.45 Przerwa kawowa
16.45-19.00 Szkolenie
19.30 Kolacja

Dzień II:

08.00-10.00 Szkolenie
10.00-10.15 Przerwa kawowa
10.15-12.45 Szkolenie
12.45-13.00 Przerwa kawowa
13.00-14.30 Szkolenie
14.30-15.00 Obiad

.....dnia.....

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy)



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Załącznik nr 2g

Dotyczy postępowania nr POKL1.18./WRZOS/3/2012 w zakresie organizacji w Warszawie szkoleń na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA dla części nr 8 zamówienia

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja w Warszawie w dniach 16-17 kwietnia 2012r. szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej, na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego 1.18 „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna, Działanie 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy i integracji społecznej)

I. Termin szkolenia: 16-17 kwietnia 2012 r.

II. Liczba uczestników: maksymalnie 30 osób.

Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia liczby uczestników szkolenia. W terminie uzgodnionym z wybranym Wykonawcą Zamawiający przekaze Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników szkolenia, na podstawie której zostanie dokonana płatność za realizację zamówienia.

III. Miejsce: Warszawa

IV. Lokalizacja:

obiekt hotelarski/ szkoleniowy/ konferencyjny w Warszawie– o standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym (w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie) w przypadku hotelu lub odpowiadający standardem hotelowi co najmniej 3-gwiazdkowemu w przypadku obiektów innych niż hotel, posiadający bazę noclegową dla 30 osób, zlokalizowany w odległości maksymalnie do 10 km w linii prostej od Dworca Centralnego w Warszawie, posiadający możliwość dogodnego dojazdu komunikacją miejską.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Zamawiający zastrzega, aby sala szkoleniowa, wyżywienie dla uczestników szkolenia oraz nocleg zapewnione zostały w tym samym obiekcie.

V. Zadania Wykonawcy:

1. Zapewnienie sali szkoleniowej w terminie szkolenia z obsługą techniczną
2. Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej dla uczestników
3. Zapewnienie noclegów dla uczestników

Ad. 1

Sala szkoleniowa dla 30 osób, przestronna i jasna, dostosowana do maksymalnej liczby uczestników. Sala powinna być klimatyzowana, z dostępem do światła dziennego i możliwością zaciemniania. Wykonawca zapewni salę szkoleniową w terminie szkolenia, zgodnie z harmonogramem wskazanym w pkt 6 poniżej

Wyposażenie sali:

- sala powinna być wyposażona w adekwatną do liczby uczestników szkolenia liczbę miejsc siedzących oraz stolików, ewentualnie krzesła z przytwierdzonymi blatami stolikowymi
- ustawienie krzesła powinno zapewniać swobodny widok na ekran oraz swobodny dostęp uczestników do miejsc siedzących
- stół dla trenera z krzesłem
- ekran
- rzutnik multimedialny
- laptop zsynchronizowany z rzutnikiem, umożliwiający odtwarzanie prezentacji multimedialnych
- tablica/flipchart z papierem oraz materiałami piśmienniczymi

Inne:

- umieszczenie na drzwiach Sali szkoleniowej, informacji o szkoleniu, którą Zamawiający przekaze Wykonawcy najpóźniej na 2 dni przed szkoleniem
- dostępne i sprawne zaplecze sanitarne, w pobliżu sali szkoleniowej, dostosowane do liczby uczestników szkolenia (oddzielne toalety damskie i męskie oraz bieżące monitorowanie czystości w/w pomieszczeniach
- bezpłatna szatnia dla uczestników szkolenia /wieszaki dostosowane do liczby uczestników na sali szkoleniowej bądź obok sali szkoleniowej

Do obowiązków Wykonawcy będzie należała obsługa techniczna na sali szkoleniowej w trakcie szkolenia, a w tym:

- przygotowanie sali wedle uzgodnień z Zamawiającym
- podłączenie i zsynchronizowanie sprzętu elektronicznego oraz bieżące reagowanie na ewentualne usterki

Wykonawca zapewni osobę/osoby do obsługi technicznej na sali szkoleniowej przed i w trakcie trwania szkolenia, odpowiedzialną za poprawne działanie sprzętu elektronicznego.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Ad. 2

Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej dla uczestników szkolenia na podstawie menu zaakceptowanego przez Zamawiającego:

Dzień pierwszy: 2 serwisy kawowe, obiad, kolacja

Dzień drugi: śniadanie, 2 serwisy kawowe, obiad

Wyżywienie podczas dwudniowego szkolenia obejmuje:

śniadanie: w formie bufetu szwedzkiego; w formie zasiadanej, do wyboru: sery, wędliny, różnego rodzaju pieczywa, jajka, płatki kukurydziane, masło, mleko, kawa, herbata, woda, soki, warzywa, cukier, cytryna

serwis kawowy: kawa, herbata, mleko do kawy w dzbankach, cukier, cytryna, co najmniej 3 rodzaje ciasteczek kruchych, woda mineralna gazowana i niegazowana

obiad: podany w formie szwedzkiego bufetu, w formie zasiadanej lub stojącej, składający się minimalnie z :

- gorącego dania (2 rodzaje do wyboru, w tym uwzględniające wersję dla wegetarian)
- zupy
- soków (2 rodzaje do wyboru)/woda mineralna gazowana i niegazowana

kolacja: podana w formie szwedzkiego bufetu; w formie zasiadanej, składająca się minimalnie z: do wyboru: 2 sałatki, pieczywa różnego rodzaju, wędliny, sery, masło, warzywa, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna

Inne:

Wykonawca zapewni serwis gastronomiczny (przygotowanie i sprząatanie, obsługa kelnerska, obrusy, serwetki, zastawa ceramiczna i szklana, sztucze nie plastikowe).

Zamawiający zastrzega, aby posiłki podawane były w budynku, w którym odbywać się będzie szkolenie, w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników szkolenia - odrębnym od sali szkoleniowej, o powierzchni dostosowanej do maksymalnej liczby uczestników i pozwalającej na swobodne przemieszczanie się uczestników szkolenia. Pomieszczenie, w którym serwowane będą posiłki powinno umożliwiać uczestnikom szkolenia ich spożycie przy stolikach, w formie zasiadanej lub stojącej z wyjątkiem śniadania i kolacji, które powinny być podawane w formie zasiadanej.

Najpóźniej na 3 dni przed terminem szkolenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji propozycję menu. Zamawiający w terminie 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.

Ad. 3

Zapewnienie noclegu dla uczestników szkolenia pomiędzy pierwszym, a drugim dniem szkoleniowym w Hotelu/ośrodku szkoleniowym lub konferencyjnym (o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym lub odpowiadającym standardem hotelom, co najmniej 3-



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

gwiazdkowym w przypadku ośrodków innych niż hotele), w tym samym w którym organizowane będzie szkolenie.

Nocleg w pokoju 2-osobowym z odrębną łazienką, z wliczonym śniadaniem.

Wykonawca zapewni osobę/osoby do bieżących kontaktów z Zamawiającym

VI. Harmonogram szkolenia

Dzień I:

11.00-12.00 Kawa powitalna, sprawy organizacyjne
12.00-13.45 Szkolenie
13.45-14.30 Obiad
14.30-16.30 Szkolenie
16.30-16.45 Przerwa kawowa
16.45-19.00 Szkolenie
19.30 Kolacja

Dzień II:

08.00-10.00 Szkolenie
10.00-10.15 Przerwa kawowa
10.15-12.45 Szkolenie
12.45-13.00 Przerwa kawowa
13.00-14.30 Szkolenie
14.30-15.00 Obiad

.....dnia.....

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy)



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Załącznik nr 2h

Dotyczy postępowania nr POKL1.18./WRZOS/3/2012 w zakresie organizacji w Warszawie szkoleń na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA dla części nr 9 zamówienia

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja w Warszawie w dniach 18-19 kwietnia 2012r. szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej, na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego 1.18 „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna, Działanie 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy i integracji społecznej)

I. Termin szkolenia: 18-19 kwietnia 2012 r.

II. Liczba uczestników: maksymalnie 30 osób.

Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia liczby uczestników szkolenia. W terminie uzgodnionym z wybranym Wykonawcą Zamawiający przekaze Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników szkolenia, na podstawie której zostanie dokonana płatność za realizację zamówienia.

III. Miejsce: Warszawa

IV. Lokalizacja:

obiekt hotelarski/ szkoleniowy/ konferencyjny w Warszawie – o standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym (w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie) w przypadku hotelu lub odpowiadający standardem hotelowi co najmniej 3-gwiazdkowemu w przypadku obiektów innych niż hotel, posiadający bazę noclegową dla 30 osób, zlokalizowany w odległości maksymalnie do 10 km w linii prostej od Dworca Centralnego w Warszawie, posiadający możliwość dogodnego dojazdu komunikacją miejską.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Zamawiający zastrzega, aby sala szkoleniowa, wyżywienie dla uczestników szkolenia oraz nocleg zapewnione zostały w tym samym obiekcie.

V. Zadania Wykonawcy:

1. Zapewnienie sali szkoleniowej w terminie szkolenia z obsługą techniczną
2. Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej dla uczestników
3. Zapewnienie noclegów dla uczestników

Ad. 1

Sala szkoleniowa dla 30 osób, przestronna i jasna, dostosowana do maksymalnej liczby uczestników. Sala powinna być klimatyzowana, z dostępem do światła dziennego i możliwością zaciemniania. Wykonawca zapewni salę szkoleniową w terminie szkolenia, zgodnie z harmonogramem wskazanym w pkt 6 poniżej

Wyposażenie sali:

- sala powinna być wyposażona w adekwatną do liczby uczestników szkolenia liczbę miejsc siedzących oraz stolików, ewentualnie krzesła z przytwierdzonymi blatami stolikowymi
- ustawienie krzesła powinno zapewniać swobodny widok na ekran oraz swobodny dostęp uczestników do miejsc siedzących
- stół dla trenera z krzesłem
- ekran
- rzutnik multimedialny
- laptop zsynchronizowany z rzutnikiem, umożliwiający odtwarzanie prezentacji multimedialnych
- tablica/flipchart z papierem oraz materiałami piśmienniczymi

Inne:

- umieszczenie na drzwiach Sali szkoleniowej, informacji o szkoleniu, którą Zamawiający przekaze Wykonawcy najpóźniej na 2 dni przed szkoleniem
- dostępne i sprawne zaplecze sanitarne, w pobliżu sali szkoleniowej, dostosowane do liczby uczestników szkolenia (oddzielne toalety damskie i męskie oraz bieżące monitorowanie czystości w/w pomieszczeniach
- bezpłatna szatnia dla uczestników szkolenia /wieszaki dostosowane do liczby uczestników na sali szkoleniowej bądź obok sali szkoleniowej

Do obowiązków Wykonawcy będzie należała obsługa techniczna na sali szkoleniowej w trakcie szkolenia, a w tym:

- przygotowanie sali wedle uzgodnień z Zamawiającym
- podłączenie i zsynchronizowanie sprzętu elektronicznego oraz bieżące reagowanie na ewentualne usterki

Wykonawca zapewni osobę/osoby do obsługi technicznej na sali szkoleniowej przed i w trakcie trwania szkolenia, odpowiedzialną za poprawne działanie sprzętu elektronicznego.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Ad. 2

Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej dla uczestników szkolenia na podstawie menu zaakceptowanego przez Zamawiającego:

Dzień pierwszy: 2 serwisy kawowe, obiad, kolacja

Dzień drugi: śniadanie, 2 serwisy kawowe, obiad

Wyżywienie podczas dwudniowego szkolenia obejmuje:

śniadanie: w formie bufetu szwedzkiego; w formie zasiadanej, do wyboru: sery, wędliny, różnego rodzaju pieczywa, jajka, płatki kukurydziane, masło, mleko, kawa, herbata, woda, soki, warzywa, cukier, cytryna

serwis kawowy: kawa, herbata, mleko do kawy w dzbankach, cukier, cytryna, co najmniej 3 rodzaje ciasteczek kruchych, woda mineralna gazowana i niegazowana

obiad: podany w formie szwedzkiego bufetu, w formie zasiadanej lub stojącej, składający się minimalnie z :

- gorącego dania (2 rodzaje do wyboru, w tym uwzględniające wersję dla wegetarian)
- zupy
- soków (2 rodzaje do wyboru)/woda mineralna gazowana i niegazowana

kolacja: podana w formie szwedzkiego bufetu; w formie zasiadanej, składająca się minimalnie z: do wyboru: 2 sałatki, pieczywa różnego rodzaju, wędliny, sery, masło, warzywa, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna

Inne:

Wykonawca zapewni serwis gastronomiczny (przygotowanie i sprzątanie, obsługa kelnerska, obrusy, serwetki, zastawa ceramiczna i szklana, sztucze nie plastikowe).

Zamawiający zastrzega, aby posiłki podawane były w budynku, w którym odbywać się będzie szkolenie, w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników szkolenia - odrębnym od sali szkoleniowej, o powierzchni dostosowanej do maksymalnej liczby uczestników i pozwalającej na swobodne przemieszczanie się uczestników szkolenia. Pomieszczenie, w którym serwowane będą posiłki powinno umożliwiać uczestnikom szkolenia ich spożycie przy stolikach, w formie zasiadanej lub stojącej z wyjątkiem śniadania i kolacji, które powinny być podawane w formie zasiadanej.

Najpóźniej na 3 dni przed terminem szkolenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji propozycję menu. Zamawiający w terminie 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Ad. 3

Zapewnienie noclegu dla uczestników szkolenia pomiędzy pierwszym, a drugim dniem szkoleniowym w Hotelu/ośrodku szkoleniowym lub konferencyjnym (o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym lub odpowiadającym standardem hotelom, co najmniej 3-gwiazdkowym w przypadku ośrodków innych niż hotele), w tym samym w którym organizowane będzie szkolenie.

Nocleg w pokoju 2-osobowym z odrębną łazienką, z wliczonym śniadaniem.

Wykonawca zapewni osobę/osoby do bieżących kontaktów z Zamawiającym

VI. Harmonogram szkolenia

Dzień I:

11.00-12.00 Kawa powitalna, sprawy organizacyjne

12.00-13.45 Szkolenie

13.45-14.30 Obiad

14.30-16.30 Szkolenie

16.30-16.45 Przerwa kawowa

16.45-19.00 Szkolenie

19.30 Kolacja

Dzień II:

08.00-10.00 Szkolenie

10.00-10.15 Przerwa kawowa

10.15-12.45 Szkolenie

12.45-13.00 Przerwa kawowa

13.00-14.30 Szkolenie

14.30-15.00 Obiad

.....dnia.....

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy)



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Załącznik nr 2i

Dotyczy postępowania nr POKL1.18./WRZOS/3/2012 w zakresie organizacji w Warszawie szkoleń na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA dla części nr 10 zamówienia

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja w Warszawie w dniach 23-24 kwietnia 2012r. szkolenia z wynajmem sali, obsługą gastronomiczną/cateringową oraz zapewnieniem usługi noclegowej, na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego 1.18 „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna, Działanie 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy i integracji społecznej)

I. Termin szkolenia: 23-24 kwietnia 2012 r.

II. Liczba uczestników: maksymalnie 30 osób.

Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia liczby uczestników szkolenia. W terminie uzgodnionym z wybranym Wykonawcą Zamawiający przekaze Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników szkolenia, na podstawie której zostanie dokonana płatność za realizację zamówienia.

III. Miejsce: Warszawa

IV. Lokalizacja:

obiekt hotelarski/ szkoleniowy/ konferencyjny w Warszawie – o standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym (w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie) w przypadku hotelu lub odpowiadający standardem hotelowi co najmniej 3-gwiazdkowemu w przypadku obiektów innych niż hotel, posiadający bazę noclegową dla 30 osób, zlokalizowany w odległości maksymalnie do 10 km w linii prostej od Dworca Centralnego w Warszawie, posiadający możliwość dogodnego dojazdu komunikacją miejską.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Zamawiający zastrzega, aby sala szkoleniowa, wyżywienie dla uczestników szkolenia oraz nocleg zapewnione zostały w tym samym obiekcie.

V. Zadania Wykonawcy:

1. Zapewnienie sali szkoleniowej w terminie szkolenia z obsługą techniczną
2. Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej dla uczestników
3. Zapewnienie noclegów dla uczestników

Ad. 1

Sala szkoleniowa dla 30 osób, przestronna i jasna, dostosowana do maksymalnej liczby uczestników. Sala powinna być klimatyzowana, z dostępem do światła dziennego i możliwością zaciemniania. Wykonawca zapewni salę szkoleniową w terminie szkolenia, zgodnie z harmonogramem wskazanym w pkt 6 poniżej

Wyposażenie sali:

- sala powinna być wyposażona w adekwatną do liczby uczestników szkolenia liczbę miejsc siedzących oraz stolików, ewentualnie krzesła z przytwierdzonymi blatami stolikowymi
- ustawienie krzesła powinno zapewniać swobodny widok na ekran oraz swobodny dostęp uczestników do miejsc siedzących
- stół dla trenera z krzesłem
- ekran
- rzutnik multimedialny
- laptop zsynchronizowany z rzutnikiem, umożliwiający odtwarzanie prezentacji multimedialnych
- tablica/flipchart z papierem oraz materiałami piśmienniczymi

Inne:

- umieszczenie na drzwiach Sali szkoleniowej, informacji o szkoleniu, którą Zamawiający przekazuje Wykonawcy najpóźniej na 2 dni przed szkoleniem
- dostępne i sprawne zaplecze sanitarne, w pobliżu sali szkoleniowej, dostosowane do liczby uczestników szkolenia (oddzielne toalety damskie i męskie oraz bieżące monitorowanie czystości w/w pomieszczeniach
- bezpłatna szatnia dla uczestników szkolenia /wieszaki dostosowane do liczby uczestników na sali szkoleniowej bądź obok sali szkoleniowej

Do obowiązków Wykonawcy będzie należała obsługa techniczna na sali szkoleniowej w trakcie szkolenia, a w tym:

- przygotowanie sali wedle uzgodnień z Zamawiającym
- podłączenie i zsynchronizowanie sprzętu elektronicznego oraz bieżące reagowanie na ewentualne usterki

Wykonawca zapewni osobę/osoby do obsługi technicznej na sali szkoleniowej przed i w trakcie trwania szkolenia, odpowiedzialną za poprawne działanie sprzętu elektronicznego.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Ad. 2

Zapewnienie usługi gastronomicznej/cateringowej dla uczestników szkolenia na podstawie menu zaakceptowanego przez Zamawiającego:

Dzień pierwszy: 2 serwisy kawowe, obiad, kolacja

Dzień drugi: śniadanie, 2 serwisy kawowe, obiad

Wyżywienie podczas dwudniowego szkolenia obejmuje:

śniadanie: w formie bufetu szwedzkiego; w formie zasiadanej, do wyboru: sery, wędliny, różnego rodzaju pieczywa, jajka, płatki kukurydziane, masło, mleko, kawa, herbata, woda, soki, warzywa, cukier, cytryna

serwis kawowy: kawa, herbata, mleko do kawy w dzbankach, cukier, cytryna, co najmniej 3 rodzaje ciasteczek kruchych, woda mineralna gazowana i niegazowana

obiad: podany w formie szwedzkiego bufetu, w formie zasiadanej lub stojącej, składający się minimalnie z :

- gorącego dania (2 rodzaje do wyboru, w tym uwzględniające wersję dla wegetarian)
- zupy
- soków (2 rodzaje do wyboru)/woda mineralna gazowana i niegazowana

kolacja: podana w formie szwedzkiego bufetu; w formie zasiadanej, składająca się minimalnie z: do wyboru: 2 sałatki, pieczywa różnego rodzaju, wędliny, sery, masło, warzywa, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna

Inne:

Wykonawca zapewni serwis gastronomiczny (przygotowanie i sprzątanie, obsługa kelnerska, obrusy, serwetki, zastawa ceramiczna i szklana, sztucze nie plastikowe).

Zamawiający zastrzega, aby posiłki podawane były w budynku, w którym odbywać się będzie szkolenie, w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników szkolenia - odrębnym od sali szkoleniowej, o powierzchni dostosowanej do maksymalnej liczby uczestników i pozwalającej na swobodne przemieszczanie się uczestników szkolenia. Pomieszczenie, w którym serwowane będą posiłki powinno umożliwiać uczestnikom szkolenia ich spożycie przy stolikach, w formie zasiadanej lub stojącej z wyjątkiem śniadania i kolacji, które powinny być podawane w formie zasiadanej.

Najpóźniej na 3 dni przed terminem szkolenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji propozycję menu. Zamawiający w terminie 1 dnia dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić.



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Ad. 3

Zapewnienie noclegu dla uczestników szkolenia pomiędzy pierwszym, a drugim dniem szkoleniowym w Hotelu/ośrodku szkoleniowym lub konferencyjnym (o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym lub odpowiadającym standardem hotelom, co najmniej 3-gwiazdkowym w przypadku ośrodków innych niż hotele), w tym samym w którym organizowane będzie szkolenie.

Nocleg w pokoju 2-osobowym z odrębną łazienką, z wliczonym śniadaniem.

Wykonawca zapewni osobę/osoby do bieżących kontaktów z Zamawiającym

VI. Harmonogram szkolenia

Dzień I:

11.00-12.00 Kawa powitalna, sprawy organizacyjne
12.00-13.45 Szkolenie
13.45-14.30 Obiad
14.30-16.30 Szkolenie
16.30-16.45 Przerwa kawowa
16.45-19.00 Szkolenie
19.30 Kolacja

Dzień II:

08.00-10.00 Szkolenie
10.00-10.15 Przerwa kawowa
10.15-12.45 Szkolenie
12.45-13.00 Przerwa kawowa
13.00-14.30 Szkolenie
14.30-15.00 Obiad

.....dnia.....

.....

(podpis i pieczęć Wykonawcy)



**Projekt „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Załącznik nr 3

.....
(pieczęć firmowa Wykonawcy)

Dotyczy postępowania nr POKL1.18./WRZOS/3/2012 w zakresie organizacji w Warszawie szkolenia na potrzeby Zadania 2 „Działania w zakresie wdrażania standardów pracy socjalnej i funkcjonowania instytucji pomocy i integracji społecznej” realizowanego w ramach projektu systemowego „Tworzenie i rozwijanie standardów usług pomocy i integracji społecznej”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet I Zatrudnienie i integracja społeczna)

**OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W
POSTĘPOWANIU***

Ja/ My niżej podpisany/i

.....
(imiona i nazwiska osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy)

działając w imieniu i na rzecz:

.....
(nazwa Wykonawcy)

oświadczam/y że:

- 1)posiadam/y uprawnienia do wykonywania zamówienia
- 2)posiadam/y niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję/emy potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
- 3)znajduję/emy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- 4) nie podlegam/y wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia ze względu na powiązania osobowe lub kapitałowe z Zamawiającym tj. wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej
 - b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji
 - c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika
 - d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli

.....dnia.....

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy)

*Niepotrzebne skreślić