

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

do Zapytania ofertowego Collegium Civitas na usługę zorganizowania szkolenia

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie szkolenia dla 135 osób (+/- 20%).

w tym noclegu wyżywienia, sal szkoleniowych oraz transportu dla uczestników warsztatów podsumowujących wdrożenie strategii oraz zarządzanie informacją dla kadry zarządczej, administracyjnej i dydaktycznej Collegium Civitas

Wykonawca zobowiązany będzie wykonać zamówienie zgodnie z nw. wymaganiami:

1. Ogólne zasady:
 - 1.1. wykonawca wyznaczy jedną osobę do ogólnej koordynacji realizacji zamówienia – Koordynatora która będzie na bieżąco współpracowała z osobami wskazanymi przez Zamawiającego
 - 1.2. przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się z Koordynatorem drogą mailową oraz telefoniczną
2. Miejsce realizacji usługi:
 - 2.1. hotel / ośrodek
 - 2.2. zlokalizowany max. 60 km od siedziby Collegium Civitas (Plac Defilad 1)
 - 2.3. preferowany obiekt przystosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych
3. Noclegi:
 - 3.1. zapewnienie noclegu dla 135 osób (+/- 20%)
 - 3.2. w pokojach 1 osobowych – 10 miejsc (pokoi), pozostałe osoby w pokojach 2-4 osobowych
4. Sala szkoleniowa:
 - 4.1. zapewnienie 1 sali konferencyjnej
 - 4.2. mieszcząca swobodnie min. 160 osób
 - 4.3. dostępne pierwszego dnia od przyjazdu ok. 10.30 do 18.00, drugiego dnia od 9.00 do 16.00
 - 4.4. minimalne wyposażenie:
 - 4.4.1. flipchart
 - 4.4.2. odpowiedni system nagłaśniający i oświetlenia
 - 4.4.3. ekran multimedialny kompatybilny z komputerem
 - 4.4.4. przewodowy lub bezprzewodowy niezakłócony dostęp do sieci internetowej z wykorzystaniem standardów bezpiecznej komunikacji
5. Transport:
 - 5.1. w obie strony dla wszystkich uczestników
 - 5.2. autokary klimatyzowane z toaletą
 - 5.3. rok produkcji nie starszy niż 2018
6. Gry integracyjne:
 - 6.1. zaproponowanie 4 do wyboru, z których Zamawiający wybierze 2 – wykonawca przedstawi zamawiającemu propozycje gier najpóźniej na 14 dni przed terminem szkolenia,
 - 6.2. zorganizowanie 2 wybranych gier integracyjnych dla uczestników w dwóch formatach:

UCZELNIA 4.0 - nowoczesny program rozwoju Collegium Civitas
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- 6.2.1. dynamicznej na zewnątrz – alternatywnie w przypadku niesprzyjających warunków atmosferycznych wewnątrz budynku (1 grupa)
 - 6.2.2. statycznej wewnątrz budynku, stacjonarnie (1 grupa)
 - 6.3. każda z gier musi być przewidziana dla min. 60 osób +/- 20%
 - 6.4. obie gry integracyjne muszą odbywać się równocześnie, i trwać min. 3 a max 4 godziny każda
 - 6.5. wykonawca zapewni niezbędne wyposażenie przewidziane dla danej gry
7. Wyżywienie:
- 7.1. wszystkie naczynia do posiłków powinny być szklane, porcelanowe lub ceramiczne, a sztucze metalowe; nie dopuszcza się naczyń ani sztuczków jednorazowych.
 - 7.2. zlokalizowane w sali lub przestrzeni oddzielonej od sali konferencyjnej, ale w jej bezpośrednim sąsiedztwie, w tym samym budynku.
 - 7.3. powierzchni adekwatnej do liczby uczestników szkolenia, przy jednoczesnym zapewnieniu komfortu wszystkim uczestnikom.
 - 7.4. Dzień 1:
 - 7.4.1. Kawa powitalna: kawa z ekspresu, kawa naturalna (mielona), kawa rozpuszczalna, herbata w saszetkach (minimum: czarna, zielona, 5 rodzajów owocowej), woda mineralna gazowana, niegazowana (min. 0,2 l każdego rodzaju na osobę), cytryna, cukier, słodzik lub miód, mleko do kawy (w tym roślinne i zagęszczone), 3 rodzaje ciasteczek kruchych (min. 6 sztuk na osobę), 3 rodzaje owoców sezonowych, 4 rodzaje zimnych przekąsek - małe kanapeczki, roladki nadziewane, stripsy z kurczaka, koreczki, porcjowane sałatki itp., (min. 80 sztuk każdego rodzaju)
 - 7.4.2. Przerwy kawowe – dostępne cały czas: kawa z ekspresu, kawa naturalna (mielona), kawa rozpuszczalna, herbata w saszetkach (minimum: czarna, zielona, 5 rodzajów owocowej) woda mineralna gazowana, niegazowana (min. 0,2 l każdego rodzaju na osobę), cytryna, cukier, słodzik lub miód, mleko do kawy (w tym roślinne i zagęszczone), 3 rodzaje ciasteczek kruchych (min. 4 sztuki na osobę), 3 rodzaje owoców sezonowych, 3 rodzaje słonych przekąsek (min. 1 sztuka każdego rodzaju na osobę)
 - 7.4.3. W formie stojącej lub siedzącej
 - 7.4.4. Obiad w formie bufetu (szwedzki stół, w tym minimum jeden stolik dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych), do wyboru: 2 zupy (w tym jedna wegetariańska) (min. 250 ml na osobę), 4 dania gorące (w tym 2 wegetariańskie), 2 desery (w tym jeden wegetariański), napoje - do wyboru woda gazowana i niegazowana, 3 rodzaje soku (min. 0,2 l każdego rodzaju na osobę)
 - 7.4.5. Kolacja o godz. 19.30, w formie biesiady, do wyboru: 4 dania gorące (w tym 2 wegetariańskie), 3 rodzaje sałatek, zimna płyta (wędlina, w tym wegetariańska, ryba, sery), min. 4 rodzaje pikli / dodatków, 6 rodzajów przystawek koktajlowych, 3 rodzaje soków, woda gazowana, niegazowana, gazowane napoje słodzone 3 rodzaje (np. cola, fanta, sprite, preferowana w butelkach 0,33l szklanych dostępnych na stole) (min. 0,2 l każdego rodzaju na osobę), kawa i herbata dostępne przez cały czas trwania kolacji
 - 7.5. Dzień 2:
 - 7.5.1. Śniadanie dostępne do godz. 10.00, w formie bufetu (szwedzki stół, w tym minimum jeden stolik dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych), zupa, min. 4 dania gorące (w tym jedno wegetariańskie), min. 2 sałatki, zimna płyta (wędlina, ryba, sery), płatki owsiane/kukurydziane, nabiał (m.in. mleko, jogurt naturalny/owocowy, ser biały), świeże warzywa krojone (min. pomidor, ogórek), 3 rodzaje pikli / dodatków, kawa, herbata, cytryna, cukier, słodzik lub miód, mleko do kawy (w tym roślinne), woda

UCZELNIA 4.0 - nowoczesny program rozwoju Collegium Civitas
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

mineralna gazowana, niegazowana (min. 0,2 l każdego rodzaju na osobę), min. 2 rodzaje drożdżówek i/lub rogalików i/lub ciasta domowego, min. 2 rodzaje dżemu/konfitur, miód

7.5.2. Przerwy kawowe – dostępne cały czas: kawa z ekspresu, kawa naturalna (mielona), kawa rozpuszczalna, herbata w saszetkach (minimum: czarna, zielona, 5 rodzajów owocowej), woda mineralna gazowana, niegazowana (min. 0,2 l każdego rodzaju na osobę), cytryna, cukier, słodzik lub miód, mleko do kawy (w tym roślinne i zagęszczone), 3 rodzaje ciasteczek kruchych (min. 4 sztuki na osobę), 3 rodzaje owoców sezonowych, 3 rodzaje słonych przekąsek

7.5.3. Obiad podany o godz. 13.30, w formie menu lunchowego, z karty, do wyboru 2 zupy (w tym jedna wegetariańska) (min. 250 ml na osobę), 2 dania gorące (w tym 1 wegetariańskie), 2 desery (w tym jeden wegetariański), napoje (do wyboru woda gazowana i niegazowana, 2 rodzaje soku - min. 0,2 l każdego rodzaju na osobę), kawa, herbata.

8. Wszystkie w/w usługi świadczone będą dla 135 uczestników (+/- 20%). Ostateczna liczba osób zostanie potwierdzona Wykonawcy najpóźniej 14 dni kalendarzowych przed terminem szkolenia.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników w stosunku do liczby określonej w zamówieniu, do nie mniej niż 40 uczestników, bez prawa Wykonawcy do odszkodowania z tego tytułu.
10. Z tytułu realizacji wyżej opisanego przedmiotu zamówienia wykonawca otrzyma wynagrodzenie w wysokości odpowiadającej faktycznej liczbie uczestników szkolenia.