



załącznik nr 1 do SIWZ
- projekt umowy -

UMOWA NR CPE/WST – PL-BY-UA/...../2011
zawarta w dniu 2011 roku w Warszawie

(dla wszystkich części zamówienia)

pomiędzy:

Skarbem Państwa - państwową jednostką budżetową Centrum Projektów Europejskich, z siedzibą w Warszawie przy ul. Domaniewskiej 39a, 02- 672 Warszawa, posiadającym numer identyfikacji REGON 141681456 oraz NIP 7010158887, reprezentowanym przez Pana Dariusza Niecia - Dyrektora Centrum Projektów Europejskich na podstawie upoważnienia udzielonego w dniu 21 stycznia 2009 r. przez Ministra Rozwoju Regionalnego, zwanym w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”,

a z siedzibą w przy ul.,, posiadającą numer identyfikacji REGON oraz NIP, a także wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS/wpisaną do ewidencji działalności gospodarczej prowadzonej przez pod numerem, reprezentowanym przez Pana/Panią – Zwanym w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”

Lub 1)

a Panem/Panią zamieszkałym/zamieszkałą w przy ul. legitymującym/legitymującą się dowodem osobistym o numerze oraz numerze PESEL, i posiadającym/posiadającą numer identyfikacji NIP, zwanym/zwaną w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”.

Zamawiający lub Wykonawca zwani są również dalej „Stroną” lub „Stronami” umowy.

§ 1

1. Przedmiot umowy jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Polska – Białoruś – Ukraina 2007 – 2013.
2. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi hotelarskiej, gastronomicznej, wynajmu

¹⁾ dotyczy osób fizycznych





sali z wyposażeniem oraz usługi transportu osób dla potrzeb organizacji spotkania organizowanego przez Zamawiającego i przyjętego do wykonania przez Wykonawcę w dniach 13.06-07.07.2011 r.

3. Szczegółowy zakres usług określa zał. nr 3 do umowy - opis przedmiotu zamówienia.
4. Na mocy niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się świadczyć Zamawiającemu usługi hotelarskie, gastronomiczne, wynajmu sali z wyposażeniem oraz transportu osób zgodnie z zamówieniem Zamawiającego.
5. W miejscu, w którym będzie odbywało się spotkanie Wykonawca zamieści informację o współfinansowaniu spotkania ze środków Programu Współpracy Transgranicznej Polska – Białoruś – Ukraina 2007 – 2013 oraz stosowne logotypy według zasad przekazanych przez Zamawiającego.

§2

1. Z tytułu prawidłowego, zgodnego z opisem przedmiotu zamówienia wykonania umowy, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie, którego wartość nie przekroczy zł brutto (słownie złotych:).
2. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy jest faktyczne wykonanie usług określonych w zał. nr 3, zgodnie z kwotami określonymi w zał. nr 2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 jest wynagrodzeniem obejmującym wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania umowy określone w zał. nr 3, nawet, jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści niniejszej umowy.
3. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków technicznych związanych z realizacją umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet, jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.

§ 3

1. Wykonawca uprawniony jest do wystawiania rachunku/faktury VAT z tytułu prawidłowo wykonanej umowy po wykonaniu zamówienia Zamawiającego.
2. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie rachunku/faktury VAT, wystawionego przez Wykonawcę, w terminie 21 dni od dnia doręczenia prawidłowo wystawionego rachunku/faktury VAT Zamawiającemu na adres:
*Centrum Projektów Europejskich,
Wspólny Sekretariat Techniczny
Programu Współpracy Transgranicznej
Polska – Białoruś – Ukraina 2007-2013
ul. Domaniewska 39 a, 02-672 Warszawa
NIP 701 015 88 87*





3. Warunkiem wystawienia rachunku/faktury VAT przez Wykonawcę jest akceptacja przez Zamawiającego protokołu odbioru wykonania zamówienia. Osobą odpowiedzialną za odebranie protokołu jest Pan Paweł Słowikowski, Kierownik Wspólnego Sekretariatu Technicznego Programu PL-BY-UA 2007-2013.

§ 4

Zamawiający zastrzega, że w trakcie realizacji zamówienia nie będzie ponosił kosztów za jakiegokolwiek usługi dodatkowe na rzecz uczestników zadań (ponad zakres zamówienia określonego w SIWZ, np. dodatkowe usługi gastronomiczne, parking i inne), które Wykonawca lub jego podwykonawcy będą świadczyć na rzecz uczestników, oraz nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone Wykonawcy lub jego podwykonawcom przez uczestników. Ewentualne koszty dodatkowe oraz odpowiedzialność za szkody ponoszą uczestnicy.

§ 5

Wykonawca, w terminie 7 dni od dnia wykonania zamówienia, jest zobowiązany do przedłożenia Zamawiającego protokołu odbioru wykonania zamówienia.

§ 6

Umowę zawarto na czas określony od dnia podpisania umowy do dnia 7 lipca 2011 r.

§ 7

1. Jeśli dla prawidłowej realizacji czynności objętych umową, Wykonawca uzyska dostęp do danych osobowych w rozumieniu ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926 z późn. zm.) o ochronie danych osobowych, Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania obowiązków, jakie ciążyą na Zamawiającym zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych, jako na administratorze danych osobowych.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów ustawy, o której mowa w ust. 1, w szczególności do zachowania w tajemnicy danych osobowych, do których uzyskał dostęp w związku z wykonywaniem niniejszej umowy, również po jej rozwiązaniu.
3. Zamawiający ma prawo do kontroli przestrzegania przez Wykonawcę ustawy, o której mowa w ust. 1, oraz postanowień niniejszej umowy.





§ 8

1. W razie niewykonania lub niezgodnego z umową wykonania zamówienia, Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy i/lub obciążenia Wykonawcy karą umowną w wysokości 20 % należnego maksymalnego wynagrodzenia, od wartości wykonanego zamówienia, obliczonego zgodnie z § 2 ust. 1.
2. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego karę umowną określoną w ust. 1.
3. W przypadku niemożności wykonania przez Wykonawcę przedmiotu umowy z przyczyn, za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności, Zamawiający jest uprawniony do całkowitego odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym.

§ 9

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może od umowy odstąpić w terminie 30 dni od daty powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej prawidłowo części umowy.
2. Odstąpienie, o którym mowa w ust. 1, winno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 10

1. W zakresie nie uregulowanym umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego (Dz. U. z 1964 nr 16 poz.93).
2. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle realizacji niniejszej umowy, Strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, w tym 2 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.

§ 11

Integralną część umowy stanowią: zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej/odpis aktualny z Krajowego Rejestru Sądowego, załącznik nr 2 - oferta Wykonawcy oraz załącznik nr 3 – Opis przedmiotu zamówienia.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA





załącznik nr 3
do umowy nr
z dnia

Opis przedmiotu zamówienia

Warunki ogólne dla każdej z części zamówienia:

Wszystkie z poniżej wymaganych hoteli muszą być zlokalizowane w centrach podanych miast.

Wyposażenie sal konferencyjnych: ekran, projektor multimedialny, 2 mikrofony bezprzewodowe z systemem nagłośnienia (mikrofony i nagłośnienie jako opcja, może skorzystamy może nie bo może będą tłumaczenia i wtedy będziemy mieli "swój" sprzęt)

Opis posiłków:

Przerwa kawowa: kawa i herbata z dodatkami typu śmietanka i mleko do kawy oraz cukier, woda mineralna, soki owocowe 2 rodzaje, mix ciastek.

Obiad serwowany: menu składające się z dania głównego na ciepło 2 rodzaje do wyboru, w tym jedno danie rybne, sałatki i surówki- 2 rodzaje, dodatki typu ryż, ziemniaki, ziemniaki zapiekane, warzywa gotowane, deser min. 2 rodzaje, soki 2 rodzaje, woda mineralna.

Kolacja serwowana: menu składające się z 3 rodzajów przystawek do wyboru, 2 rodzajów zupy do wyboru, dania głównego na ciepło 2 rodzaje w tym jedno danie mięsne i jedno danie rybne do wyboru, sałatki i surówki - 3 rodzaje, dodatki typu ryż, ziemniaki, ziemniaki zapiekane, warzywa gotowane, deser min. 2 rodzaje i soki 2 rodzaje do wyboru, woda mineralna, napoje gazowane, kawa i herbata z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz cytryna, cukier.

Część I

Organizacja cyklu szkoleń dla wnioskodawców w Polsce

1. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Suwałkach** w obiekcie hotelarskim o standardzie równym standardowi hotelu 2-gwiazdkowego:
 - zakwaterowanie dla maksymalnie 6 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 13/14 czerwca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 13 czerwca;
 - wynajem sali konferencyjnej dla 60 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 14 czerwca (w godzinach 9.00-17.00), sala musi być odizolowana od hałasu i gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet;





- świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 60 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 14 czerwca, w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 9m³) w dniach 11-13 czerwca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 6h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h).
2. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Białymstoku** w hotelu o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym:
- zakwaterowanie dla maksymalnie 6 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 14/15 czerwca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 14 czerwca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 100 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 15 czerwca (w godzinach 9.00-17.00), sala musi być odizolowana od hałasu i gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 100 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 15 czerwca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 11m³) w dniach 13-15 czerwca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 7h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h).
3. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Łomży** w hotelu o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym:
- zakwaterowanie dla maksymalnie 6 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 15/16 czerwca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 15 czerwca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 40 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 16 czerwca (w godzinach 9.00-17.00), sala musi być odizolowana od hałasu i gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet.
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 40 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 16 czerwca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 8m³) w dniach 14-16 czerwca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 5h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h).





4. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Siedlcach** w hotelu o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym:
 - zakwaterowanie dla maksymalnie 6 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 16/17 czerwca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 16 czerwca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 70 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 17 czerwca (w godzinach 9.00-17.00), sala musi być odizolowana od hałasu i gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 70 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 17 czerwca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 9m³) w dniach 15-17 czerwca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 6h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h).

5. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Chelmie** w obiekcie hotelarskim o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym:
 - zakwaterowanie dla maksymalnie 4 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 20/21 czerwca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 20 czerwca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 60 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 21 czerwca (w godzinach 9.00-17.00), sala musi być odizolowana od hałasu i gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 60 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 21 czerwca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 9m³) w dniach 17-21 czerwca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 6h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h).

6. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Lublinie** w hotelu o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym:
 - zakwaterowanie dla maksymalnie 4 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 21/22 czerwca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 21 czerwca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 250 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 22 czerwca (w godzinach 9.00-17.00), sala musi być odizolowana od hałasu i gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet





- świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 250 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 22 czerwca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 12m³) w dniach 20-22 czerwca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 9h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h).
7. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Krośnie** w hotelu o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym:
- zakwaterowanie dla maksymalnie 4 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 4/5 lipca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 4 lipca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 50 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 5 lipca (w godzinach 9.00-17.00), sala musi być odizolowana od hałasu i gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 50 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 4 lipca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 9m³) w dniach 1-4 lipca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 6h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h).
8. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Rzeszowie** w obiekcie hotelarskim o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym:
- zakwaterowanie dla maksymalnie 4 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 5/6 lipca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 5 lipca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 120 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 6 lipca (w godzinach 9.00-17.00), sala musi być odizolowana od hałasu i gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 120 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 6 lipca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 10m³) w dniach 4-6 lipca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 8h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h)
 - zorganizowanie przelotu na trasie Warszawa-Rzeszów-Warszawa dla maksymalnie 3 osób





9. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Zamościu** w hotelu o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym:
 - zakwaterowanie dla maksymalnie 4 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 5/6 lipca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 4 lipca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 50 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 6 lipca (w godzinach 9.00-17.00), sala musi być odizolowana od hałasu i gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 50 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 6 lipca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 9m³) w dniach 1-4 lipca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 6h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h).

10. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Białej Podlaskiej** w hotelu o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym:
 - zakwaterowanie dla maksymalnie 4 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 6/7 lipca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 6 lipca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 50 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 7 lipca (w godzinach 9.00-17.00), sala powinna być odizolowana od hałasu i powinna gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 50 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 7 lipca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 9m³) w dniach 5-6 lipca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 6h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h).

Część II

Organizacja cyklu szkoleń dla wnioskodawców na Ukrainie

1. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych we **Lwowie** w hotelu o standardzie co najmniej 4-gwiazdkowym:





- zakwaterowanie dla maksymalnie 6 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 13/14 czerwca, na jedną dobę w dniach 16/17 czerwca, na jedną dobę w dniach 23/24 czerwca 2011, na jedną dobę w dniach 24/25 czerwca 2011 i na jedną dobę w dniach 7/8 lipca wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 13 czerwca;
 - wynajem sali konferencyjnej dla 150 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 14 czerwca (w godzinach 9.00-17.00), sala powinna być odizolowana od hałasu i powinna gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet.
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 150 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 14 czerwca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 11m³) w dniach 11-13 czerwca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 8h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h).
 - zorganizowanie przejazdu grupie 6 osób z Lwowa do Stryja mini busem
2. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Stryju** w hotelu o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym:
- zakwaterowanie dla maksymalnie 6 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 14/15 czerwca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 14 czerwca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 40 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 15 czerwca (w godzinach 9.00-17.00), sala powinna być odizolowana od hałasu i powinna gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 40 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 15 czerwca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 9m³) w dniach 13-15 czerwca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 6h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h)
 - zorganizowanie przejazdu grupie 6 osób ze Stryja do Tarnopolu mini busem.
3. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Tarnopolu** w hotelu o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym:
- zakwaterowanie dla maksymalnie 6 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 15/16 czerwca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 15 czerwca





- wynajem sali konferencyjnej dla 60 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 16 czerwca (w godzinach 9.00-17.00), sala powinna być odizolowana od hałasu i powinna gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet.
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 60 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 16 czerwca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 8m³) w dniach 14-16 czerwca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 5h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h).
 - zorganizowanie przejazdu grupie 6 osób z Tarnopolu do Lwowa mini busem.
4. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Kowlu** w obiekcie hotelarskim o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym:
- zakwaterowanie dla maksymalnie 6 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 20/21 czerwca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 20 czerwca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 60 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 21 czerwca (w godzinach 9.00-17.00), sala powinna być odizolowana od hałasu i powinna gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 60 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 21 czerwca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 9m³) w dniach 17-21 czerwca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 6h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h)
 - zorganizowanie przejazdu mini busem dla grupy 6 osób z Lwowa do Kowla oraz z Kowla do Łucka.
5. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Łucku** w hotelu o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym:
- zakwaterowanie dla maksymalnie 6 osób w oddzielnych pokojach na dwie doby w dniach 21/23 czerwca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 21 czerwca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 80 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 22 czerwca (w godzinach 9.00-





17.00), sala powinna być odizolowana od hałasu i powinna gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet

- świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 80 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 22 czerwca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 9m³) w dniach 20-22 czerwca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 6h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h)
 - zorganizowanie przejazdu mini busem dla grupy 6 osób z Łucka do Równego.
6. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Równem** w hotelu o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym:
- zakwaterowanie dla maksymalnie 6 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 23/24 czerwca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 23 czerwca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 80 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 24 czerwca (w godzinach 9.00-17.00), sala powinna być odizolowana od hałasu i powinna gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 80 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 24 czerwca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 9m³) w dniach 22-24 czerwca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 6h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h)
 - zorganizowanie przejazdu mini busem dla grupy 6 osób z Równego do Lwowa.
7. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Użgorodzie** w obiekcie hotelarskim o standardzie co najmniej 4-gwiazdkowym:
- zakwaterowanie dla maksymalnie 6 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 4/5 lipca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 4 lipca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 80 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 5 lipca (w godzinach 9.00-17.00), sala powinna być odizolowana od hałasu i powinna gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet





- świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 80 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 5 lipca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 10m³) w dniach 27-29 czerwca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 6h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h)
 - zorganizowanie przejazdu mini busem dla grupy 6 osób z Uźgorodu do Winogradowa.
8. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Winogradowie** w hotelu o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym:
- zakwaterowanie dla maksymalnie 6 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 5/6 lipca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 3 lipca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 50 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 6 lipca (w godzinach 9.00-17.00), sala powinna być odizolowana od hałasu i powinna gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 50 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 6 lipca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 8m³) w dniach 4-6 lipca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 6h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h)
 - zorganizowanie przejazdu mini busem dla grupy 6 osób z Winogradowa do Iwano-Frankowska.
9. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Iwano-Frankowsku** w hotelu o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym:
- zakwaterowanie dla maksymalnie 6 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 6/7 lipca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 6 lipca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 70 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 7 lipca (w godzinach 9.00-17.00), sala powinna być odizolowana od hałasu i powinna gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 70 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 7 lipca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników





- dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 9m³) w dniach 5-7 lipca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 6h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h).
- zorganizowanie przejazdu mini busem dla grupy 6 osób z Iwano-Frankowska do Lwowa.

Część III

Organizacja cyklu szkoleń dla wnioskodawców na Białorusi

1. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Grodnie** w hotelu o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym:
 - zakwaterowanie dla maksymalnie 6 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 13/14 czerwca wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 13 czerwca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 120 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 14 czerwca (w godzinach 9.00-17.00), sala powinna być odizolowana od hałasu i powinna gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet.
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 120 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 14 czerwca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 11m³) w dniach 11-13 czerwca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 7h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h).
 - zorganizowanie przejazdu mini busem dla grupy 6 osób z Warszawy do Grodna i z Grodna do Aszмян
2. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Aszмянach** w hotelu o standardzie co najmniej 2-gwiazdkowym:
 - zakwaterowanie dla maksymalnie 6 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 14/15 czerwca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 14 czerwca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 50 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 15 czerwca (w godzinach 9.00-17.00), sala powinna być odizolowana od hałasu i powinna gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 50 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 15 czerwca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników





- dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 9m³) w dniach 13-15 czerwca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 6h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h)
 - zorganizowanie przejazdu mini busem dla grupy 6 osób z Aszмян do Mińska
3. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Mińsku** w hotelu o standardzie co najmniej 4-gwiazdkowym:
- zakwaterowanie dla maksymalnie 6 osób w oddzielnych pokojach na dwie doby w dniach 15/17 czerwca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 15 czerwca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 150 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 16 czerwca (w godzinach 9.00-17.00), sala powinna być odizolowana od hałasu i powinna gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet.
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 150 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 16 czerwca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 11m³) w dniach 14-16 czerwca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 8h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h).
 - zorganizowanie przejazdu grupie 6 osób z hotelu na lotnisko w Mińsku.
4. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Brześciu** w obiekcie hotelarskim o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym:
- zakwaterowanie dla maksymalnie 6 osób w oddzielnych pokojach na jedną dobę w dniach 20/21 czerwca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 20 czerwca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 120 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 21 czerwca (w godzinach 9.00-17.00), sala powinna być odizolowana od hałasu i powinna gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 120 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 21 czerwca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 11m³) w dniach 17-21 czerwca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 8h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h)





- zorganizowanie przejazdu mini busem dla grupy 6 osób z Warszawy do Brześcia oraz z Brześcia do Pińska.
5. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Pińsku** w hotelu o standardzie co najmniej 2-gwiazdkowym:
- zakwaterowanie dla maksymalnie 6 osób w oddzielnych pokojach na dwie doby w dniach 21/23 czerwca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 21 czerwca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 60 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 22 czerwca (w godzinach 9.00-17.00), sala powinna być odizolowana od hałasu i powinna gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 60 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 22 czerwca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 9m³) w dniach 20-22 czerwca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 6h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h)
 - zorganizowanie przejazdu mini busem dla grupy 6 osób z Pińska do Homla.
6. Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych w **Homlu** w hotelu o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym:
- zakwaterowanie dla maksymalnie 6 osób w oddzielnych pokojach na dwie doby w dniach 23/25 czerwca 2011 wraz ze świadczeniem usługi gastronomicznej w postaci kolacji w dniu 23 czerwca
 - wynajem sali konferencyjnej dla 60 osób w układzie kinowym w miejscu świadczenia usługi hotelarskiej lub obok (odległość do 200m) w dniu 24 czerwca (w godzinach 9.00-17.00), sala powinna być odizolowana od hałasu i powinna gwarantować dostęp do Internetu oraz toalet
 - świadczenie usługi gastronomicznej dla maksymalnie 80 osób w postaci obiadu (czas na obiad 1h) i dwóch przerw kawowych w dniu 24 czerwca w oddzielnej sali ze stołami i miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników
 - dystrybucja materiałów szkoleniowych na szkoleniu, tzn.: magazynowanie materiałów szkoleniowych (objętość do 9m³) w dniach 22-24 czerwca; kompletowanie zestawów materiałów (praca dla minimum 2 osób przez 7h), prowadzenie recepcji i wydawanie materiałów przed szkoleniem (praca dla minimum 2 osób przez 2h)
 - zorganizowanie przejazdu mini busem dla grupy 6 osób z Homla do Mińska (na lotnisko).

