**Załącznik nr 2**

........................................................

(miejscowość, data)

......................................................................

......................................................................

......................................................................

(imię i nazwisko, adres, tel. fax. email )

**OŚWIADCZENIE**

Oświadczam, że:

**1.** Dysponuję hotelem/pensjonatem o minimum średnim standardzie 3 gwiazdkowym według kategoryzacji obiektów hotelarskich (§ 2 ust. 2 pkt. 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie /Dz. U z 2004 roku nr 188, poz. 1954/) lub kompleksem rekreacyjno-/wypoczynkowo-konferencyjnym\* na terenie jednego z 6 powiatów mazurskich, tj. ełckiego, giżyckiego, oleckiego mrągowskiego, węgorzewskiego lub piskiego, spełniającym jednocześnie niżej wymienione warunki:

**a)** znajduje się sala szkoleniowa/konferencyjna, mieszczącą min. 65 osób i min. 2 dodatkowe sale mieszczące min. 25 osób (do pracy w podgrupach). Sale spełniają wymogi BHP i p.poż. Wewnątrz pomieszczeń zapewniona będzie temperatura odpowiednia do panujących warunków atmosferycznych, nie niższa niż 21°C. Główna sala szkoleniowa jest wyposażona w urządzenia multimedialne niezbędne do poprowadzenia wykładu/szkolenia (tj. komputer przenośny, rzutnik multimedialny, ekran, tablica flipchart z papierem oraz pisakami, Internet bezprzewodowy), z wydzielonym miejscem na organizowanie przerwy kawowej. Ponadto sale szkoleniowe/konferencyjne:

* + będą dostępne do realizacji 28 godzin szkolenia podczas 2 cykli seminariów 2-dniowych o łącznym wymiarze 28 godzin szkoleniowych dla 60 osób (1 cykl seminarium: 2 dni – 14 h dla 60 osób); w okresie: kwiecień 2015 r. – maj 2015 r. w terminach wskazanych w pkt. 1.2. zapytania ofertowego oraz w godzinach wskazanych w tabeli w pkt. III.B;
  + główna sala przystosowana jest do prowadzenia zajęć w grupach min. 65-osobowych (60 uczestników + 5 osób z kadry projektu), podczas seminariów, tj. jej powierzchnia wynosi ……………. m2 (*proszę wpisać powierzchnię sali*);
  + dodatkowe 2 sale przystosowane są do prowadzenia zajęć w grupach min. 25-osobowych podczas seminariów tj. ich powierzchnie wynoszą: ………..m2 i ……………. m2 (*proszę wpisać powierzchnię sal*);
  + sale będą dostępne na 30 minut przed rozpoczęciem i po zakończeniu seminarium w celu rozłożenia i złożenia niezbędnego sprzętu szkoleniowego przez osoby z kadry projektu (laptop, materiały szkoleniowe);
  + sale mieszczą się w budynku hotelu/pensjonatu lub na terenie kompleksu rekreacyjno-/wypoczynkowo-konferencyjnego lub mieści poza budynkiem hotelu/pensjonatu lub poza kompleksem rekreacyjno-/wypoczynkowo-konferencyjnym \*;
  + główna sala jest odpowiednio wyposażona tzn.: posiada min. 65 miejsc siedzących (60 uczestników i 5 osób z kadry projektu) i 60 miejsc przy stolikach dla uczestników seminariów;
  + 2 sale dodatkowe są odpowiednio wyposażone tzn.: posiadają min. 25 miejsc siedzących (20 uczestników i 5 osób z kadry projektu) i 20 miejsc przy stolikach dla uczestników seminariów;
  + na wyposażeniu sali głównej znajduje się następujący sprzęt: komputer przenośny, rzutnik i ekran do prezentacji multimedialnych, głośniki, tablica typu flip-chart/ścieralna wraz z wyposażeniem (papier, pisaki), Internet bezprzewodowy, stolik na sprzęt multimedialny, przedłużacz itp.;
  + sale posiadają dostęp do sieci energetycznej zapewniającej podłączenie komputera;
  + sale posiadają okna i możliwość ich zasłaniania;
  + sale są klimatyzowane;
  + sale są autonomiczne;
  + w salach jest dostateczne oświetlenie;
  + toaleta jest usytuowana w niewielkiej odległości od głównej sali szkoleniowej/konferencyjnej;
  + w głównej sali będzie znajdował się stolik na zapewnienie przerw kawowych;
  + w przypadku niemożliwości korzystania z wybranej sali szkoleniowej z przyczyn losowych zapewniona zostanie sala zastępcza o nie niższym standardzie niż wymieniony w przedmiocie zamówienia;
  + przygotowana i dostarczona będzie usługa przerw kawowych dla uczestników szkolenia/seminariów w czasie i miejscu realizacji szkoleń/seminariów.

**b)** dysponującym odrębnym pomieszczeniem (w budynku, w którym zlokalizowana jest główna sala szkoleniowa/konferencyjna), w którym podane zostanie śniadanie, obiad i zorganizowana kolacja wspólna dla wszystkich uczestników każdego cyklu seminarium i personelu obsługowego;

**c)** dysponującym miejscami noclegowymi w pokojach jedno- i dwuosobowych, max. w 8 pokojach trzyosobowych, dla 65 uczestników seminariów - z pełnym węzłem sanitarnym (WC, kabina prysznicowa/wanna, umywalka), przy założeniu, że jednocześnie z noclegów może korzystać 65 osób podczas seminariów. Pokoje spełniają wymogi BHP i p.poż. Zapewniona będzie temperatura wewnątrz pomieszczeń odpowiednia do panujących warunków atmosferycznych, nie niższa niż 21°;

**d)** zapewniającym usługi wyżywienia z wykorzystaniem zastawy stołowej.

**e)** ponadto usługi związane z zapewnieniem zakwaterowania, pełnym wyżywieniem oraz przerwą kawową, które zostaną zapewnione na czas realizacji seminariów, spełniać również będą niżej wymienione warunki:

* + zapewnionych zostanie 130 noclegów w godzinach wskazanych w tabeli w pkt. III.B, w pokojach jedno- i dwuosobowych, max. w 8 pokojach trzyosobowych, wyposażonych w łazienkę, toaletę, z dostępem do Internetu i TV.
  + zapewnione będą przerwy kawowe (podczas 1 i 2 dnia), (podczas 2 dnia), obiadu (podczas 1 i 2 dnia) i kolacji (podczas 1 dnia) w ilości:
    1. serwis kawowy na 65 osób, dostępny od pierwszej godziny szkoleniowej w sposób ciągły w określonych godzinach szkoleniowych przez 4 dni trwania seminariów;
    2. 2 śniadania w formie szwedzkiego stołu na 65 osób;
    3. 260 sztuk obiadów;
    4. 2 kolacje w formie szwedzkiego stołu na 65 osób.
  + zapewnione będą co najmniej 3 możliwe warianty menu, w jednakowej cenie, których wybór będzie możliwy podczas realizacji usługi, tj:
    1. przerwy kawowej bez ograniczeń podczas szkolenia/seminariów, w tym:
       - kawa (rozpuszczalna, parzona), śmietanka do kawy, herbata, cytryna woda (gazowana i niegazowana), soki, cukier,
       - szklanki do napojów zimnych, filiżanki do kawy/herbaty, łyżeczki, serwetki jednorazowe,
       - serwis kawowy dostępny od pierwszej godziny szkoleniowej w sposób ciągły w określonych godzinach szkoleniowych,
       - 3 rodzaje ciast domowych;
       - zapewniony będzie serwis sprzątający po każdej zakończonej przerwie kawowej.
    2. śniadanie, w formie szwedzkiego stołu w tym m.in.:
       - nabiał;
       - wędliny;
       - pieczywo;
       - napoje zimne i gorące bez ograniczeń.
    3. obiad, w tym:
       - zupa, pieczywo do zupy;
       - drugie danie, każdorazowo zawierające potrawę mięsną lub rybną, surówkę, lub warzywa gotowane oraz do wyboru ziemniaki, makarony, kasze;
       - deser – np. ciasto, sałatka owocowa, lody;
       - obiad dla każdego uczestnika będzie ciepły, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, jak i gramatury.
    4. kolacja, w formie szwedzkiego stołu, w tym:
    - minimum 2 dania gorące;
    - półmiski wędlin, sery;
    - pieczywo;
    - 3 rodzaje sałatek;
    - inne przekąski;
    - napoje zimne i gorące bez ograniczeń.
  + posiłki będą wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.

1. W przypadku mniejszej lub większej liczby uczestników wskazanej w pkt. 1.1 *Zapytania ofertowego dotyczącego: Świadczenia usług w zakresie zakwaterowania, wyżywienia oraz udostępnienia sal szkoleniowych/konferencyjnych* z dn. 16 marca 2015 r. obciążę Zamawiającego faktycznymi kosztami wykonanych usług hotelarskich i przygotowania posiłków.

**f)** Inne istotne zdaniem Oferenta informacje: ……………………………………………...……… ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**2.** Jestem podmiotem dopuszczonym do obrotu prawnego w zakresie objętym zamówieniem.

**3.** Posiadam pozwolenie Sanepidu na prowadzenie działalności gastronomicznej.

..............................................................

(czytelny podpis Wykonawcy)

\*niepotrzebne skreślić