



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



Załącznik nr 1 do szacowania wartości zamówienia usług hotelarskich i restauracyjnych wraz z salą szkoleniową na potrzeby dwudniowych spotkań

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usług hotelarskich i restauracyjnych wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej na potrzeby dwudniowych spotkań, które będą organizowane w ramach projektu partnerskiego pn. „Kooperacja – efektywna i skuteczna”
ILOŚĆ OSÓB	4 dwudniowe spotkania dla max. 7 osób; łącznie 28 osób
MINIMALNA LICZBA GODZIN	4 dwudniowe spotkania po 16 (2x8) godzin; łącznie 64 godziny
LICZBA DNI	4 spotkania dwudniowe; łącznie 8 dni
TERMIN SPOTKANIA	4 dwudniowe spotkania w okresie sierpień – grudzień 2018 r.
ZAKWATEROWANIE	Zapewnienie <b>zakwaterowania</b> dla uczestników spotkań z wyłączeniem uczestników zamieszkujących w miejscowości, w której odbywa się spotkanie – wg zapotrzebowania przesłanego przez Zamawiającego na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania. Zakwaterowanie w pokojach hotelowych maksymalnie dwuosobowych, w miejscowości zapewniającej dojazd publicznymi i prywatnymi środkami transportu zbiorowego. Wykonawca wskaże miejsce realizacji usługi w terminie do 10 dni od dnia podpisania umowy. Przestrzeń powinna być dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo. Łóżka powinny być oddzielone od siebie i stanowić odrębne postanie, z zachowaniem zasady, że w pokoju dwuosobowym kwaterowane będą osoby tej samej płci. Pokoje muszą być wyposażone we własną łazienkę. Zapewnienie pokoi hotelowych – jedna doba hotelowa w ramach każdego spotkania. Temperatura w pokojach mieszkalnych powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 21°C.
MIEJSKA PARKINGOWE	Wykonawca zapewni nieodpłatne korzystanie z <b>miejsc parkingowych</b> , którymi dysponuje hotel, przez uczestników spotkań oraz 2 osoby prowadzące spotkanie z ramienia Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, a także przedstawiciela Zamawiającego.



SALA DYDAKTYCZNA	Zapewnienie <b>sali dydaktycznej</b> w wymiarze 8h/dzień na cele spotkań w miejscu zakwaterowania uczestników mieszczącej ok. 7-10 osób, z wyposażeniem: stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, komputer lub laptop, tablica flipchart lub tablice sucho ściernalne oraz komplet pisaków, bezprzewodowy dostęp do Internetu. Przestrzeń powinna być dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo. Temperatura w pomieszczeniu powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 21°C. Pomieszczenia powinny być klimatyzowane i zapewniać dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienie oświetlenia sztucznego.
WYŻYWIENIE	Zapewnienie wyżywienia uczestnikom spotkań składającego się z dwóch posiłków obiadowych, jednej kolacji oraz jednego śniadania w cenie noclegu, a także serwisów kawowych uzupełnianych przez 2 dni spotkania w godzinach odbywania się spotkań. <b>Obiad</b> (dla wszystkich uczestników): zupa, danie główne, min. 3 rodzaje surówek oraz napój do każdego obiadu. <b>Kolacja</b> w formie bufetu (dla wszystkich uczestników): dania ciepłe (min. 2 rodzaje) i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, napoje gorące i zimne. <b>Śniadanie</b> w formie bufetu (dla osób nocujących w hotelu): dania ciepłe i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, napoje gorące i zimne. <b>Serwis kawowy</b> (dla wszystkich uczestników): kawa, herbata, dodatki: mleko, cukier, cytryna, ponadto woda mineralna gazowana i niegazowana, drobne słone lub słodkie przekąski: paluszki, ciastka kruche (min. 3 rodzaje), owoce, dostępny w trakcie trwania spotkania, na bieżąco uzupełniany w razie potrzeby. Zapewnienie wyżywienia specjalnego – zadeklarowanej przez uczestnika diety. Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. specjalne wyżywienie na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania. Posiłki winy posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze. Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Zamawiający nie dopuszcza korzystania z naczyń i sztućców jednorazowego użytku.