

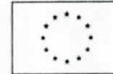
SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA JEST ZAPEWNIENIE USŁUG HOTELARSKICH I RESTAURACYJNYCH WRAZ Z ZAPEWNIENIEM SALI SZKOLENIOWEJ NA POTRZEBY DWUDNIOWYCH SPOTKAŃ

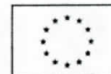
Spotkania organizowane są w ramach projektu partnerskiego, projektu „Kooperacja – efektywna i skuteczna” w ramach Osi Priorytetowej II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działania 2.5 Skuteczna pomoc społeczna Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego

CZĘŚĆ 1:

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Zapewnienie usług hotelarskich i restauracyjnych wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej na potrzeby 4 dwudniowych spotkań organizowanych na terenie powiatu tucholskiego każde dla max. 7 osób.
ODBIORCY SPOTKANIA	Członkowie Powiatowych Grup Refleksyjnych, będących przedstawicielami podmiotów polityk sektorowych istotnych z punktu widzenia włączenia społecznego i zwalczania ubóstwa, zwłaszcza instytucji pomocy społecznej, rynku pracy, systemu oświaty, systemu ochrony zdrowia, sądownictwa i policji.
CZAS TRWANIA SPOTKANIA	Czas trwania każdego ze spotkań wynosi 2 dni. Zajęcia muszą odbywać się w następujące po sobie dni wolne od pracy (sobota-niedziela), z następującym rozkładem godzin: pierwszego dnia – 8 godzin, drugiego dnia – 8 godzin.
TERMIN SPOTKANIA	<ul style="list-style-type: none"> – 1 spotkanie – 25-26.08.2018 r. – 2 spotkanie – 13-14.10.2018 r. – 3 spotkanie – 24-25.11.2018 r. – 4 spotkanie – 15-16.12.2018 r.
MIEJSCE SPOTKAŃ	Województwo kujawsko-pomorskie – powiat: tucholski
ZAKWATEROWANIE	Zapewnienie zakwaterowania 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 obiekcie hotelowym zachowującym standardy obiektu min. dwugwiazdkowego, położonym na terenie powiatu tucholskiego , w miejscowości zapewniającej dojazd publicznymi i prywatnymi środkami transportu zbiorowego. Przestrzeń powinna być dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo. Łóżka powinny być oddzielone od siebie i stanowić odrębne pościelenie, 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 miejsc parkingowych, którymi dysponuje hotel przez uczestników spotkań oraz 2 osoby

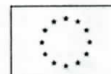


	<p>prowadzące spotkanie z ramienia Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, a także przedstawiciela Zamawiającego.</p>
SALA SZKOLENIOWA	<p>Zapewnienie sali szkoleniowej w wymiarze 8h/dzień na cele spotkań w miejscu zakwaterowania uczestników mieszczącej 7osób, z wyposażeniem: stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, komputer, 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^oC. Pomieszczenia powinny być klimatyzowane i zapewniać dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienie oświetlenia sztucznego.</p> <p>Zapewnienie uczestnikom spotkań, którzy zgłoszą taką potrzebę, systemu wspomagającego słyszenie lub tłumacza migowego. Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. dodatkowe usługi na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.</p>
WYŻYWIENIE	<p>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.</p> <p>Posiłek obiadowy (dla wszystkich uczestników): zupa, danie główne, min. 3 rodzaje surówek oraz napój do każdego obiadu.</p> <p>Kolacja w formie bufetu (dla wszystkich uczestników):dania ciepłe (min. 2 rodzaje) i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, napoje gorące i zimne.</p> <p>Śniadanie w formie bufetu (dla osób nocujących w hotelu): dania ciepłe i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, napoje gorące i zimne.</p> <p>Serwis kawowy (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.</p> <p>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.</p> <p>Posiłki wina posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.</p> <p>Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Zamawiający nie dopuszcza korzystania z naczyń i sztuców jednorazowego użytku.</p>
PROTOKÓŁ	<p>Wykonawca sporządzi protokół realizacji usług hotelarskich i restauracyjnych wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej i przekazuje Zamawiającemu po jego przeprowadzeniu.</p> <p>Wzór protokołu przekazuje Zamawiający.</p>



CZĘŚĆ 2:

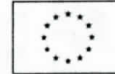
PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Zapewnienie usług hotelarskich i restauracyjnych wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej na potrzeby 4 dwudniowych spotkań organizowanych na terenie powiatu inowrocławskiego każde dla max. 7 osób.
ODBIORCY SPOTKANIA	Członkowie Powiatowych Grup Refleksyjnych, będących przedstawicielami podmiotów polityk sektorowych istotnych z punktu widzenia włączenia społecznego i zwalczania ubóstwa, zwłaszcza instytucji pomocy społecznej, rynku pracy, systemu oświaty, systemu ochrony zdrowia, sądownictwa i policji.
CZAS TRWANIA SPOTKANIA	Czas trwania każdego ze spotkań wynosi 2 dni. Zajęcia muszą odbywać się w następujące po sobie dni wolne od pracy (sobota-niedziela), z następującym rozkładem godzin: pierwszego dnia – 8 godzin, drugiego dnia – 8 godzin.
TERMIN SPOTKANIA	<ul style="list-style-type: none"> – 1 spotkanie – 25-26.08.2018 r. – 2 spotkanie – 20-21.10.2018 r. – 3 spotkanie – 17-18.11.2018 r. – 4 spotkanie – 08-09.12.2018 r.
MIEJSCE SPOTKAŃ	Województwo kujawsko-pomorskie – powiat: inowrocławski
ZAKWATEROWANIE	<p>Zapewnienie zakwaterowania 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.</p> <p>Zakwaterowanie w pokojach hotelowych maksymalnie dwuosobowych w obiekcie hotelowym zachowującym standardy obiektu min. dwugwiazdkowego, położonym na terenie powiatu inowrocławskiego, w miejscowości zapewniającej dojazd publicznymi i prywatnymi środkami transportu zbiorowego.</p> <p>Przestrzeń powinna być dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo. Łóżka powinny być oddzielone od siebie i stanowić odrębne pościelenie, 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.</p>
MIEJSKA PARKINGOWE	Wykonawca zapewni nieodpłatne korzystanie z miejsc parkingowych, którymi dysponuje hotel przez uczestników spotkań oraz 2 osoby prowadzące spotkanie z ramienia Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, a także przedstawiciela Zamawiającego.
SALA SZKOLENIOWA	Zapewnienie sali szkoleniowej w wymiarze 8h/dzień na cele spotkań w miejscu zakwaterowania uczestników mieszczącej 7 osób, z wyposażeniem: stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, komputer, 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.



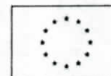
	Zapewnienie uczestnikom spotkań, którzy zgłoszą taką potrzebę, systemu wspomagającego słyszenie lub tłumacza migowego. Zamawiający przekaze Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. dodatkowe usługi na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.
WYŻYWIENIE	<p>Zapewnienie wyżywienia 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.</p> <p>Posiłek obiadowy (dla wszystkich uczestników): zupa, danie główne, min. 3 rodzaje surówek oraz napój do każdego obiadu.</p> <p>Kolacja w formie bufetu (dla wszystkich uczestników):dania ciepłe (min. 2 rodzaje) i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, napoje gorące i zimne.</p> <p>Śniadanie w formie bufetu (dla osób nocujących w hotelu): dania ciepłe i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, napoje gorące i zimne.</p> <p>Serwis kawowy (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.</p> <p>Zapewnienie wyżywienia specjalnego – zadeklarowanej przez uczestnika diety. Zamawiający przekaze Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. specjalne wyżywienie na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.</p> <p>Posiłki winy posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.</p> <p>Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Zamawiający nie dopuszcza korzystania z naczyń i sztuców jednorazowego użytku.</p>
PROTOKÓŁ	<p>Wykonawca sporządzi protokół z realizacji usług hotelarskich i restauracyjnych wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej i przekaze Zamawiającemu po jego przeprowadzeniu.</p> <p>Wzór protokołu przekaze Zamawiający.</p>

CZĘŚĆ 3:

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Zapewnienie usług hotelarskich i restauracyjnych wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej na potrzeby 4 dwudniowych spotkań organizowanych na terenie powiatu nakielskiego każde dla max. 7 osób.
ODBIORCY SPOTKANIA	Członkowie Powiatowych Grup Refleksyjnych, będących przedstawicielami podmiotów polityk sektorowych istotnych z punktu widzenia włączenia społecznego i zwalczania ubóstwa, zwłaszcza instytucji pomocy społecznej, rynku pracy, systemu oświaty, systemu ochrony zdrowia, sądownictwa i policji.
CZAS TRWANIA SPOTKANIA	Czas trwania każdego ze spotkań wynosi 2 dni. Zajęcia muszą odbywać się w następujące po sobie dni wolne od pracy (sobota-niedziela), z następującym rozkładem godzin: pierwszego dnia – 8 godzin, drugiego dnia – 8 godzin.



TERMIN SPOTKANIA	<ul style="list-style-type: none">- 1 spotkanie – 25-26.08.2018 r.- 2 spotkanie – 13-14.10.2018 r.- 3 spotkanie – 24-25.11.2018 r.- 4 spotkanie – 15-16.12.2018 r.
MIEJSCE SPOTKAŃ	Województwo kujawsko-pomorskie – powiat: nakielski
ZAKWATEROWANIE	<p>Zapewnienie zakwaterowania 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.</p> <p>Zakwaterowanie w pokojach hotelowych maksymalnie dwuosobowych w obiekcie hotelowym zachowującym standardy obiektu min. dwugwiazdkowego, położonym na terenie powiatu nakielskiego, w miejscowości zapewniającej dojazd publicznymi i prywatnymi środkami transportu zbiorowego.</p> <p>Przestrzeń powinna być dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo. Łóżka powinny być oddzielone od siebie i stanowić odrębne pośłanie, z zachowaniem zasady, że w pokoju dwuosobowym kwatrowane 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.</p>
MIEJSKA PARKINGOWE	Wykonawca zapewni nieodpłatne korzystanie z miejsc parkingowych, którymi dysponuje hotel przez uczestników spotkań oraz 2 osoby prowadzące spotkanie z ramienia Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, a także przedstawiciela Zamawiającego.
SALA SZKOLENIOWA	<p>Zapewnienie sali szkoleniowej w wymiarze 8h/dzień na cele spotkań w miejscu zakwaterowania uczestników mieszczącej 7 osób, z wyposażeniem: stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, komputer, 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.</p> <p>Zapewnienie uczestnikom spotkań, którzy zgłoszą taką potrzebę, systemu wspomagającego słyszenie lub tłumacza migowego. Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. dodatkowe usługi na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.</p>
WYŻYWIENIE	<p>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.</p> <p>Posiłek obiadowy (dla wszystkich uczestników): zupa, danie główne, min. 3 rodzaje surówek oraz napój do każdego obiadu.</p> <p>Kolacja w formie bufetu (dla wszystkich uczestników):dania ciepłe (min. 2 rodzaje) i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, napoje gorące i zimne.</p>



	<p>Śniadanie w formie bufetu (dla osób nocujących w hotelu): dania ciepłe i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, napoje gorące i zimne.</p> <p>Serwis kawowy (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.</p> <p>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.</p> <p>Posiłki winy posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.</p> <p>Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Zamawiający nie dopuszcza korzystania z naczyń i sztuców jednorazowego użytku.</p>
PROTOKÓŁ	Wykonawca sporządzi protokół z realizacji usług hotelarskich i restauracyjnych wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej i przekazuje Zamawiającemu po jego przeprowadzeniu. Wzór protokołu przekazuje Zamawiający.