

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

**USŁUGA CATERINGOWA HOTELOWA I ZAPEWNIENIE SALI
DYDAKTYCZNEJ NA KURS SPECJALISTYCZNY Z ZAKRESU WSPARCIA
RODZINY I PIECZY ZASTĘPCZEJ.**

Przedmiot zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi hotelarskiej, cateringowej i zapewnienia sali dydaktycznej na kurs specjalistyczny.
Liczba szkoleń	Jeden kurs
Łączna liczba osób/liczba osób w 1 grupie szkoleniowej	20 osób/1 grupa szkoleniowa licząca ok. 20 osób./
Liczba dni	2 dni/1 kurs dwudniowy/
Terminy świadczenia usług cateringowych	Zamawiający wymaga realizacji przedmiotu zamówienia w jednym z n/w terminów: 1) 13 - 14.11.2018 r.; 2) 14 - 15.11.2018 r.; 3) 28 - 29.11.2018 r.
Miejsce świadczenia usług cateringowych	Kurs powinien odbyć się w mieście Toruń lub w odległości do 20km od Torunia.
Miejsce kursu / warunki lokalowe	Zamawiający wymaga aby obiekt, w którym realizowany będzie kurs: Zapewnił zrealizowanie usługi hotelarskiej i cateringowej wraz z zapewnieniem sal wykładowych dla uczestników dwudniowego kursu specjalistycznego dla grupy do 20 osób w ośrodku rekreacyjno-szkoleniowym / obiekcie hotelowym, zachowującym standardy obiektu min. trzygwiazdkowego, położonym w woj. kujawsko - pomorskim, zapewniającym zaplecze szkoleniowe i zaplecze noclegowo - restauracyjne, zapewniające zakwaterowanie, wyżywienie oraz sale dydaktyczne w jednym miejscu. Ośrodek musi być wyposażony w: - bazę noclegową (pokoje max 3-osobowe, bez możliwości dostawki, z łazienką); - pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników; - bazę żywieniową (restauracja / stołówka, oferująca żywienie w pełnym zakresie) - posiłki powinny być podawane w innej sali niż sala wykładowa; - bezpłatne szatnie, toalety; - miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie sekretariatu - rejestracji uczestników i wydawania materiałów; - bezpłatny parking ewentualnie cena ma obejmować miejsca parkingowe; Obiekt musi dysponować pokojami oraz infrastrukturą (np.

	winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych;
Sale dydaktyczne	<p>sale dydaktyczne, klimatyzowane o temperaturze min. 20 stopni Celsjusza z oknami zapewniającymi światło dzienne i wietrze, światło elektryczne, bez filarów z możliwością indywidualnej aranżacji, wyposażone, w:</p> <ul style="list-style-type: none"> — miejsca siedzące dla wszystkich uczestników kursu z układem miejsc szkolnym, kinowym lub w podkowie; — dostęp do bezprzewodowego internetu; — flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów; — tablicę suchościeralną z kompletem pisaków; — sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny); — laptop; — nagłośnienie; — mikrofon bezprzewodowy
Usługa hotelarska dla ok. 10 uczestników kursu	<p>Wykonawca zapewni dla ok. 20 uczestników kursu:</p> <ul style="list-style-type: none"> — nocleg (ze śniadaniem w drugim dniu kursu), w pokojach maksymalnie 3 osobowych, spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami; — pokoje wyposażone w łazienki (prysznic lub wanna, umywalka, ubikacja, lustro), jednoosobowe łóżka, szafę i inne sprzęty umożliwiające rozpakowanie bagażu przez każdego z uczestników kursu, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia, telewizor, zestaw ręczników, mydło, zimna i ciepła woda dostępne całą dobę; — sprawne oświetlenie; — pokoje powinny mieć estetyczny wygląd, być czyste i zadbane; — w okresie grzewczym pokoje muszą być ogrzewane;
Usługa cateringowa dla wszystkich uczestników szkolenia	<p>Wykonawca zapewni usługę cateringową, na ogółem 2 dni szkoleniowe dla 20 osób, składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 2 przerw kawowych (po jednej przerwie kawowej każdego dnia szkolenia), w tym przerwa obejmuje: <ul style="list-style-type: none"> • kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej, • herbata czarna oraz wrzątek w termosach, • woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,3 litra na osobę, • soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę, • cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników, • owoce podane dla wszystkich uczestników, • dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 gram) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku, — 2 obiady /po jednym obiedzie każdego dnia szkolenia/, w

postaci szwedzkiego stołu, w tym, każdy obiad obejmuje:

- zupę 300 ml każda porcja, dwa rodzaje;
 - mięso lub ryba na ciepło - 150 gram każda porcja, trzy rodzaje do wyboru;
 - zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – 150 gram każda porcja, trzy rodzaje;
 - do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż, lub frytki) – 200g;
 - deser - sałatka owocowa lub lody lub ciastko – porcja 200g
 - soki owocowe 0.3 l jedna porcja,
 - wodę mineralną 0.3 l jedna porcja,
- **1 kolacji** (podczas zjazdu w pierwszym dniu kursu, dla osób nocujących) w postaci bufetu szwedzkiego, w tym:
- 2 rodzaje zróżnicowanych przystawek na zimno,
 - 1 danie na ciepło,
 - przystawki (np. wędliny, sałatki, ryby, galantyny), 150 gram każda porcja,
 - pieczywo - koszyki z pieczywem białym i razowym,
 - soki owocowe 0.5 L na osobę, woda mineralna 0,5 l na osobę, kawa, herbata

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. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu.

Wykonawca zapewni stosowną zastawę z wyłączeniem naczyń i sztuców jednorazowego użytku. Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas spożywania wszystkich posiłków.

Wykonawca może załączyć do oferty folder przedstawiający miejsce wykonania usługi (sala konferencyjne, restauracja / sala obiadowa).