

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

**USŁUGA CATERINGOWA HOTELOWA I ZAPEWNIENIE SALI
DYDAKTYCZNEJ NAKURS 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 terminie: 28-29 listopada 2018 r.
Miejsce świadczenia usług cateringowych	Kurs powinien odbyć się w mieście Toruń lub w odległości do 20km od Torunia.
Miejscokursu/warunkilokalne	Zamawiający wymaga aby obiekt, w którym realizowany będzie kurs: Zapewnić zrealizowanie usługi hotelarskiej i cateringowej wraz z zapewnieniem Sali dydaktycznej 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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 - rejestracja uczestników, wydawanie 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	Sale dydaktyczne, klimatyzowane o temperaturze min. 20 stopni Celsjusza z oknami zapewniającymi światło dzienne i wentrowanie, światło elektryczne, bez filarów z możliwością indywidualnej

	<p>aranżacji, wyposażone, w:</p> <ul style="list-style-type: none"> — miejsca siedzące dla wszystkich uczestników kursu z układem miejsc szkolnym, kinowym lub w podkowę; — 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
<p>Usługa hotelarska dla ok. 20 uczestników kursu</p>	<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 ciepła woda dostępne całą dobę; — sprawne oświetlenie ; — pokoje powinny mieć estetyczny wygląd, być czyste i zadbane; — w okresie grzewczym pokoje muszą być ogrzewane;
<p>Usługa cateringowa dla wszystkich uczestników szkolenia</p>	<p>Wykonawca zapewni usługę cateringową, na ogółem 2 dni szkoleniowe dla 20 osób, składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 2 przerwy kawowe (po jednej przerwie kawowej każdego dnia kursu) 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 kursu/, w postaci szwedzkiego stołu, w tym, każdy obiad obejmuje: <ul style="list-style-type: none"> • 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,

	<p>kasza, ryż, lub frytki) – 200g;</p> <ul style="list-style-type: none">• deser - sałatka owocowa lub lody lub ciastko – porcja 200g• soki owocowe 0.3 l jedna porcja,• wodę mineralną 0.3 l jedna porcja, <p>— 1 kolacja (podczasjazdu w pierwszym dniu kursu) w postaci bufetu szwedzkiego, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <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. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu.</p> <p>Wykonawca zapewni stosowną zastawę z wyłączeniem naczyń i sztućców jednorazowego użytku. Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas spożywania wszystkich posiłków.</p> <p>Wykonawca może załączyć do oferty folder przedstawiający miejsce wykonania usługi (sale konferencyjne, restauracja/sala obiadowa).</p>
--	--