

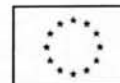
Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA JEST ZAPEWNIENIE USŁUG CATERINGOWYCH ORAZ SALI WYKŁADOWEJ NA POTRZEBY SPOTKANIA GRUPY STERUJĄCEJ PROJEKTEM PN. „RODZINA W CENTRUM 2”.

Spotkanie organizowane jest w ramach projektu partnerskiego, pn. „Rodzina w Centrum 2” w ramach Poddziałania 9.3.2 Rozwój usług społecznych, Działania 9.3 Rozwój usług zdrowotnych i społecznych, Osi Priorytetowej 9. Solidarne Społeczeństwo, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014–2020, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Zapewnienie usług cateringowych oraz sali wykładowej na potrzeby posiedzenia Grupy Sterującej Projektem pn. „Rodzina w Centrum 2” dla max. 20 osób.
ODBIORCY SPOTKANIA	Członkowie Grupy Sterującej Projektem pn. „Rodzina w Centrum 2”
CZAS TRWANIA SPOTKANIA	Czas trwania spotkania wynosi 6 godzin, posiłki będą podawane zgodnie z programem spotkania przekazanym Wykonawcy przez Zamawiającego w dniu podpisania umowy.
TERMIN SPOTKANIA	10 - 11.06.2019 r.
MIEJSCE SPOTKAŃ	Rypin lub miejscowość położona max. 10 km od Rypina
WYŻYWIENIE	Zapewnienie wyżywienia uczestnikom spotkania składającego się z serwisu kawowego i lunchu. 1) 2 serwisy kawowe (dla wszystkich uczestników), jeden serwis 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, • ciasto – (1 kawałek 150 g) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku, 2) 2 obiady /dla wszystkich uczestników/ w tym jeden obiad obejmuje: <ul style="list-style-type: none"> • zupę 300 ml każda porcja, np.: rosół; • mięso lub ryba na ciepło - 150 g każda porcja, np. schab, karkówka, de volaille; • zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – 150 g każda porcja, trzy rodzaje; • do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż, lub frytki) – 200 g;



	<p>3) kolacja / w pierwszym dniu spotkania/, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none">• zimna płyta: np.: ravioli, miks sałat;• 1 danie na ciepło, np.: barszcz z pasztecikami• pieczywo - koszyki z pieczywem białym i razowym,• soki owocowe 0,5 l na osobę, woda mineralna 0,5 l na osobę, kawa, herbata <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>
Miejsce spotkania/warunki lokalowe	<p>Zamawiający wymaga aby obiekt, w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia był położony w Rypinie lub w odległości max. 10 od Rypina i zapewniał salę dydaktyczną i wyżywienie.</p> <p>Obiekt musi być wyposażony w:</p> <ul style="list-style-type: none">– 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. <p>Obiekt musi dysponować infrastrukturą (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych.</p>
Sala dydaktyczna	<p>Sala dydaktyczna klimatyzowana o temperaturze min. 20 stopni Celsjusza z oknami zapewniającymi światło dzienne i wietrzenie, światło elektryczne, bez filarów z możliwością indywidualnej aranżacji, wyposażona, 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.