



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

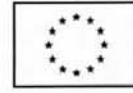
Świadczenie usług cateringowych obejmujących przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków oraz zapewnienie przez wykonawcę sali konferencyjnej i sal dydaktycznych w celu przeprowadzenia konferencji metodycznej w ramach projektu pn.: „Wykluczenie – nie ma MOWy!”.

Konferencja organizowana jest w ramach projektu partnerskiego „Wykluczenie – nie ma MOWy!”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko – Pomorskiego na lata 2014 - 2020, Oś Priorytetowa 9 Solidarne społeczeństwo, Działanie 9.2 Włączenie społeczne, Poddziałanie 9.2.2 Aktywne włączenie młodzieży objętej sądowym środkiem wychowawczym lub poprawczym.

Wykonawca w ramach zamówienia zobowiązany będzie do realizacji usługi, której zakres został określony w ust 1:

1. Organizacja dwudniowej konferencji metodycznej dla nauczycieli z Młodzieżowych Ośrodków Wychowawczych i Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii z terenu województwa kujawsko-pomorskiego, będących otoczeniem uczestników projektu pn. „Wykluczenie – nie ma MOWy!” (łącznie max. dla 100 uczestników, w tym max. 50 uczestników każdego dnia konferencji)

- 1) czas trwania konferencji wynosi **2 dni**;
- 2) obrady konferencyjne odbywać będą się w dni robocze w wymiarze **8 godzin/dzień**;
- 3) termin realizacji: **7-8 października 2019 r.**;
- 4) miejsce realizacji: granice administracyjne **Gminy Miasta Toruń**;
- 5) obowiązki Wykonawcy w związku z realizacją zamówienia:
 - a) zapewnienie sali konferencyjnej w wymiarze 8 godzin każdego dnia konferencji na cele spotkania, mieszczącej 60 osób (uczestników, prelegentów, przedstawicieli organizatora), z wyposażeniem: stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, komputer, tablica flipchart lub tablica sucho ścieralna 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. Sala powinna być klimatyzowana i zapewniać dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia oraz zapewnienia oświetlenia sztucznego,
 - b) zapewnienie 2 sal dydaktycznych w wymiarze 3 godzin każdego dnia konferencji (w których przeprowadzane będą warsztaty dla uczestników konferencji), mieszczących 30 osób, z wyposażeniem: stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, komputer, tablica flipchart lub tablica sucho ścieralna 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. W salach powinien być zapewniony dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia oraz zapewnienia oświetlenia sztucznego,
 - c) zapewnienie nagłośnienia i mikrofonu bezprzewodowego na czas prelekcji,
 - d) zapewnienie w każdym dniu konferencji wyżywienia dla każdego z uczestników spotkania składającego się z posiłku obiadowego oraz serwisu kawowego, z zastrzeżeniem lit. e):
Posiłek obiadowy: w formie szwedzkiego stołu – zupa (300 ml/osobę), ziemniaki, ryż lub makaron ryżowy lub kasza (200 g/osobę), dwa rodzaje mięsa (150 g/osobę), ryba – filet (150 g porcja), pierogi, warzywa na parze, zestaw trzech surówek, woda, soki (0,3 l/osobę),
Serwis kawowy składający się z: kawy, herbaty, dodatków: mleko, cukier, cytryna, a



ponadto wody mineralnej gazowanej i niegazowanej oraz drobnych słonych lub słodkich przekąsek: paluszki, ciastka (min. 3 rodzaje), ciasto (min. 2 rodzaje) owoce, dostępny w godzinach trwania spotkania, na bieżąco uzupełniany w razie potrzeby,
Zamawiający nie dopuszcza korzystania z naczyń i sztućców jednorazowego użytku.
Menu wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu propozycję posiłków najpóźniej 3 dni przed planowanym terminem konferencji,

- e) zapewnienie wyżywienia specjalnego – 20% serwowanego posiłku obiadowego winny stanowić dania wegetariańskie,
- f) odpowiednie przygotowanie miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji - serwis kawowy oraz obiad podane będą w sali sąsiadującej z salą konferencyjną, w której odbywają się obrady lub w wydzielonym miejscu w sali konferencyjnej. Ewentualny czas przeorganizowania przez Wykonawcę sali konferencyjnej (m.in. wniesienie stołów, ustawienie krzeseł, udekorowanie stołów) na potrzeby podawania obiadu nie dłuższy niż 15 minut,
- g) dostarczenie wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej z wyłączeniem naczyń i sztućców jednorazowego użytku, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników, dyspenserów do napojów, termosów itp.).