

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

**USŁUGA CATERINGOWA HOTELOWAI ZAPEWNIENIE SALI DYDAKTYCZNEJ  
NAKURS SPECJALISTYCZNYZ ZAKRESU WSPARCIA RODZINY I PIECZY  
ZASTĘPCZEJ**

<b>Przedmiot zamówienia</b>	<b>Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi hotelarskiej, cateringowej i zapewnienia sali dydaktycznej na kurs specjalistyczny.</b>
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: 13 - 14 listopada 2019 r.
Miejsce świadczenia usług cateringowych	Toruń lub obiekt do 20 km poza Toruniem
Miejsce kursu /warunki lokalowe	Zamawiający wymaga aby obiekt, w którym realizowany będzie kurs: Zapewnić 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. trzy gwiazdkowego, 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"> <li>- bazę noclegową (pokoje max 3 - osobowe), bez możliwości dostawki, z łazienką);</li> <li>- pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników;</li> <li>- bazę żywieniową (restauracja / stołówka, oferująca żywienie w pełnym zakresie) - posiłki powinny być podawane w innej sali niż sala wykładowa;</li> <li>- bezpłatne szatnie, toalety;</li> <li>- miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie sekretariatu <ul style="list-style-type: none"> <li>- rejestracji uczestników i wydawania materiałów;</li> </ul> </li> <li>- bezpłatny parking ewentualnie cena ma obejmować miejsca parkingowe;</li> </ul> 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 C° z oknami zapewniającymi światło dzienne i wentylację, światło elektryczne, bez filarów z możliwością indywidualnej aranżacji, wyposażone, w:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— miejsca siedzące dla wszystkich uczestników kursu z układem miejsc szkolnym, kinowym lub w podkowę;</li> <li>— dostęp do bezprzewodowego internetu;</li> <li>— flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów;</li> <li>— tablicę suchościeralną z kompletem pisaków;</li> <li>— sprzęt do prezentacji(ekran, rzutnik multimedialny);</li> <li>— laptop;</li> <li>— nagłośnienie;</li> <li>— mikrofon bezprzewodowy</li> </ul>
Usługa hotelarska dla ok. 20 uczestników kursu	<p>Wykonawca zapewni dla ok. 20 uczestników kursu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— nocleg (ze śniadaniem w drugim dniu kursu), w pokojach maksymalnie 3 osobowych, spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami;</li> <li>— 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;</li> <li>— sprawne oświetlenie;</li> <li>— pokoje powinny mieć estetyczny wygląd, być czyste i zadbane;</li> <li>— w okresie grzewczym pokoje muszą być ogrzewane;</li> </ul>
Usługa cateringowa dla wszystkich uczestników szkolenia	<p>Wykonawca zapewni usługę cateringową, na ogółem 2 dni szkoleniowe dla 20 osób, składającą się z:</p> <p><b>1) 2 przerw kawowych (po jednej przerwie kawowej każdego dnia szkolenia), w tym przerwa obejmuje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej,</li> <li>• herbata czarna oraz wrzątek w termosach,</li> <li>• woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,3 l na osobę,</li> <li>• soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę,</li> <li>• cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników,</li> <li>• owoce podane dla wszystkich uczestników,</li> <li>• dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 g) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku;</li> </ul> <p><b>2) 2 obiadów /po jednym obiedzie każdego dnia szkolenia/, w postaci szwedzkiego stołu, w tym, każdy obiad obejmuje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zupę 300 ml każda porcja, dwa rodzaje;</li> </ul>



- mięso lub ryba na ciepło - 150 g każda porcja, trzy rodzaje do wyboru;
- 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;
- deser - sałatka owocowa lub lody lub ciastko – porcja 200g
- soki owocowe 0,3 l jedna porcja,
- wodę mineralną 0,3 l jedna porcja;

**3) 1 kolacji** (podczas zjazdu w pierwszym dniu kursu) w postaci bufetu szwedzkiego, w tym:

- 2 rodzaje zróżnicowanych przystawek na zimno,
- 1 danie na ciepło,
- przystawki (np. wędliny, sałatki, ryby, galantyny), 150 g 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, muszą posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków musi 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 sztućców jednorazowego użytku. Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas spożywania wszystkich posiłków.

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