

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

**ZAPEWNIENIE USŁUG CATERINGOWYCH ORAZ SAL WYKŁADOWYCH PODCZAS SPOTKANIA ZESPOŁU DS. WDRAŻANIA MODELU KOOPERACJI W RAMACH PROJEKTU PN. „KOOPERACJA – EFEKTYWNA I SKUTECZNA”**

Spotkanie organizowane jest w ramach projektu pn. „Kooperacja – efektywna i skuteczna” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.5 Skuteczna pomoc społeczna.

<b>PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA</b>	Zapewnienie usług cateringowych oraz sal wykładowych podczas spotkania Zespołu ds. wdrażania modelu kooperacji dla maksymalnie 30 osób
<b>ODBIORCY SPOTKANIA</b>	Członkowie Zespołu ds. wdrażania modelu kooperacji w ramach projektu pn. „Kooperacja – efektywna i skuteczna”
<b>CZAS TRWANIA SPOTKANIA</b>	Czas trwania spotkania wynosi: – I dzień – około 6 godzin, – II dzień – około 6 godzin. Posiłki będą podawane zgodnie z programem spotkania przekazany Wykonawcy przez Zamawiającego w dniu podpisania umowy
<b>TERMIN SPOTKANIA</b>	17-18.12.2019 r.
<b>MIEJSCE SPOTKAŃ</b>	W obrębie historycznego Starego i Nowego Miasta Torunia
<b>WYŻYWIENIE</b>	Zapewnienie wyżywienia uczestnikom spotkań składającego się z dwóch posiłków obiadowego i serwisów kawowych uzupełnianych przez 2 dni spotkania w godzinach odbywania się spotkań. <b>1) 2 serwisy kawowe</b> (dla wszystkich uczestników), każdy serwis obejmuje: <ul style="list-style-type: none"> <li>• kawa czarna rozpuszczalna i sypana, 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 litra 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 dla wszystkich uczestników,</li> <li>• dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 gram) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku,</li> </ul> <b>2) 2 obiady</b> (dla wszystkich uczestników) w tym każdy obiad

	<p><b>obejmuje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zupę 300 ml każda porcja, np. rosół,</li> <li>• mięso lub ryba na ciepło – 150 g każda porcja, np. schab, karkówka, de volaille,</li> <li>• zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – 150 g każda porcja, trzy rodzaje,</li> <li>• do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż lub frytki) – 200 g,</li> <li>• sok 0.3 l na osobę.</li> </ul> <p><b>3) kolacja (w pierwszym dniu spotkania), w tym:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zimna płyta: np. ravioli, miks sałat;</li> <li>• 1 danie na ciepło, np. barszcz z pasztecikami</li> <li>• pieczywo – koszyki z pieczywem białym i razowym,</li> <li>• soki owocowe 0,5 l na osobę, woda mineralna 0,5 l na osobę, kawa herbata.</li> </ul> <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 musi stosować świeże produkty spożywcze.</p> <p>Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Zamawiający nie dopuszcza korzystania z naczyń i sztućców jednorazowego użytku.</p>
<p><b>Miejsce spotkania/warunki lokalowe</b></p>	<p>Zamawiający wymaga, aby obiekt, w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia był położony w obrębie historycznego Starego i Nowego Miasta Torunia i zapewniał sale dydaktyczne i wyżywienie.</p> <p>Obiekt musi być wyposażony w:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników;</li> <li>– bazę żywieniową (restauracja/stołówka oferująca żywność w pełnym zakresie) – posiłki powinny być podawane w innych salach niż sale dydaktyczne;</li> <li>– bezpłatne szatnie, toalety;</li> </ul>
<p><b>Sale dydaktyczne - 2</b></p>	<p>Sale dydaktyczne klimatyzowane o temperaturze min. 20 stopni Celsjusza z oknami zapewniającymi światło dzienne i wentylację, światło elektryczne, wyposażone w:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– miejsca siedzące dla wszystkich uczestników spotkania z układem miejsc szkolnym, kinowym lub w podkowę;</li> <li>– dostęp do bezprzewodowego internetu;</li> <li>– flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów;</li> <li>– sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny);</li> <li>– laptop.</li> </ul>