

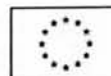
SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA JEST ORGANIZACJA SPOTKAŃ

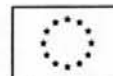
Spotkania organizowane są w ramach partnerskiego projektu pn. „Kooperacja – efektywna i skuteczna” w ramach Osi Priorytetowej II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działania 2.5 Skuteczna pomoc społeczna Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego

CZĘŚĆ 1:

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Zapewnienie usług hotelarskich i restauracyjnych wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej na potrzeby dwudniowych spotkań organizowanych na terenie powiatu inowrocławskiego dla maksymalnie 7 osób.
ODBIORCY SPOTKAŃ	Członkowie Partnerskiego Zespołu Kooperacji, będący przedstawicielami podmiotów polityk sektorowych istotnych z punktu widzenia włączenia społecznego i zwalczania ubóstwa, zwłaszcza instytucji pomocy społecznej, rynku pracy, systemu oświaty, systemu ochrony zdrowia, sądownictwa i policji.
CZAS TRWANIA SPOTKAŃ	Czas trwania spotkania wynosi 2 dni. Zajęcia muszą odbywać się w następujące po sobie dni wolne od pracy (sobota-niedziela), z następującym rozkładem godzin: pierwszego dnia – 8 godzin, drugiego dnia – 8 godzin.
TERMINY SPOTKAŃ	1) 18-19.01.2020 r. 2) 15-16.02.2020 r. 3) 14-15.03.2020 r. 4) 25-26.04.2020 r. 5) 23-24.05.2020 r.
MIEJSCE SPOTKAŃ	Województwo kujawsko-pomorskie – powiat inowrocławski
ZAKWATEROWANIE	Zapewnienie zakwaterowania dla uczestników spotkań z wyłączeniem uczestników zamieszkujących w miejscowości, w której odbywa się spotkanie – wg zapotrzebowania przesłanego przez Zamawiającego na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania. Zakwaterowanie w pokojach hotelowych maksymalnie dwuosobowych w obiekcie hotelowym zachowującym standardy obiektu min. dwugwiazdkowego, położonym na terenie powiatu inowrocławskiego , w miejscowości zapewniającej dojazd publicznymi i prywatnymi środkami transportu zbiorowego. Przestrzeń powinna być dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo. Łóżka powinny być oddzielone od siebie i stanowić odrębne postanie, z zachowaniem zasady, że w pokoju dwuosobowym kwaterowane będą osoby tej samej płci. Pokoje muszą być wyposażone we własną łazienkę. Zapewnienie pokoi hotelowych – jedna doba hotelowa w ramach każdego spotkania. Temperatura w pokojach mieszkalnych powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 21°C.
MIEJSKA PARKINGOWE	Wykonawca zapewni nieodpłatne korzystanie z miejsc parkingowych, którymi dysponuje hotel przez uczestników spotkań oraz osobę prowadzącą spotkanie, a także przedstawiciela Zamawiającego.



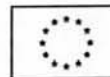
SALA SZKOLENIOWA	<p>Zapewnienie sali szkoleniowej w wymiarze 8h/dzień na cele spotkań w miejscu zakwaterowania uczestników mieszczącej 7osób, z wyposażeniem: stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, komputer, tablica flipchart lub tablice sucho ścieralne oraz komplet pisaków, bezprzewodowy dostęp 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^oC. Pomieszczenia powinny być klimatyzowane i zapewniać dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienie oświetlenia sztucznego.</p> <p>Zapewnienie uczestnikom spotkań, którzy zgłoszą taką potrzebę, systemu wspomagającego słyszenie lub tłumacza migowego. Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. dodatkowe usługi na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.</p>
WYŻYWIENIE	<p>Zapewnienie wyżywienia uczestnikom spotkań składającego się z dwóch posiłków obiadowych, jednej kolacji oraz jednego śniadania w cenie noclegu, a także serwisów kawowych uzupełnianych przez 2 dni spotkania w godzinach odbywania się spotkań.</p> <p>Posiłek obiadowy (dla wszystkich uczestników) obejmujący:</p> <ul style="list-style-type: none">• zupę 300 ml każda porcja, np. rosół, gulaszowa, boeufstrogonow,• mięso lub rybę na ciepło – 150 g każda porcja, np. schab, karkówka, de volaille, pierogi, tarta z warzywami - 2 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 na osobę, 2 rodzaje do wyboru,• sok 0.3 l na osobę,• woda mineralna 0.3 l na osobę, <p>Kolacja w formie bufetu szwedzkiego (dla uczestników nocujących w hotelu): dania ciepłe (min. 2 rodzaje na osobę, w tym: zupa i drugie danie), zimne przekąski (min. 3 rodzaje), w tym przynajmniej jedna jarska np.: ravioli, sałatki, wędliny, sery, pasztety, roladki z kurczakiem, z warzywami, jajka faszerowane, tarta z warzywami lub z mięsem, piczywonapoje gorące i zimne.</p> <p>Śniadanie w formie bufetu (dla uczestników nocujących w hotelu): dania ciepłe i zimne, piczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, napoje gorące i zimne.</p> <p>Serwis kawowy ciągły (dla wszystkich uczestników) dostępny w trakcie trwania spotkania, na bieżąco uzupełniany, obejmujący:</p> <ul style="list-style-type: none">• kawę czarną rozpuszczalną i sypaną, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej,• herbatę czarną oraz wrzątek w termosach,• wodę mineralną gazowaną, niegazowaną w butelkach - 0,3 litra na osobę,



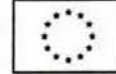
	<ul style="list-style-type: none"> • soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę, • cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników, • owoce dla wszystkich uczestników, • dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 gram) oraz drobne słone i słodkie przekąski: paluszki, ciastka kruche (min. 3 rodzaje) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku. <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 sztućców jednorazowego użytku.</p>
PROTOKÓŁ	<p>Wykonawca sporządzi protokół z realizacji usług hotelarskich i restauracyjnych wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej i przekazuje Zamawiającemu po jego przeprowadzeniu.</p> <p>Wzór protokołu przekazuje Zamawiający.</p>

CZĘŚĆ 2:

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Zapewnienie usług hotelarskich i restauracyjnych wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej na potrzeby 5 dwudniowych spotkań organizowanych na terenie powiatu tucholskiego dla maksymalnie 7 osób.
ODBIORCY SPOTKAŃ	Członkowie Partnerskiego Zespołu Kooperacji, będący przedstawicielami podmiotów polityk sektorowych istotnych z punktu widzenia włączenia społecznego i zwalczania ubóstwa, zwłaszcza instytucji pomocy społecznej, rynku pracy, systemu oświaty, systemu ochrony zdrowia, sądownictwa i policji.
CZAS TRWANIA SPOTKAŃ	Czas trwania spotkania wynosi 2 dni. Zajęcia muszą odbywać się w następujące po sobie dni wolne od pracy (sobota-niedziela), z następującym rozkładem godzin: pierwszego dnia – 8 godzin, drugiego dnia – 8 godzin.
TERMINY SPOTKAŃ	<ol style="list-style-type: none"> 1) 25-26.01.2020 r. 2) 21-22.03.2020 r. 3) 18-19.04.2020 r. 4) 16-17.05.2020 r.
MIEJSCE SPOTKAŃ	Województwo kujawsko-pomorskie – powiat tucholski
ZAKWATEROWANIE	Zapewnienie zakwaterowania dla uczestników spotkań z wyłączeniem uczestników zamieszkujących w miejscowości, w której odbywa się spotkanie – wg zapotrzebowania przesłanego przez Zamawiającego na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania. Zakwaterowanie w pokojach hotelowych maksymalnie dwuosobowych



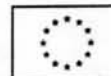
	<p>w obiekcie hotelowym zachowującym standardy obiektu min. dwugwiazdkowego, położonym na terenie powiatu tucholskiego, w miejscowości zapewniającej dojazd publicznymi i prywatnymi środkami transportu zbiorowego.</p> <p>Przestrzeń powinna być dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo. Łóżka powinny być oddzielone od siebie i stanowić odrębne posłanie, z zachowaniem zasady, że w pokoju dwuosobowym kwaterowane będą osoby tej samej płci. Pokoje muszą być wyposażone we własną łazienkę. Zapewnienie pokoi hotelowych – jedna doba hotelowa w ramach każdego spotkania. Temperatura w pokojach mieszkalnych powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 21°C.</p>
MIEJSKA PARKINGOWE	<p>Wykonawca zapewni nieodpłatne korzystanie z miejsc parkingowych, którymi dysponuje hotel przez uczestników spotkań oraz osobę prowadzącą spotkanie, a także przedstawiciela Zamawiającego.</p>
SALA SZKOLENIOWA	<p>Zapewnienie sali szkoleniowej w wymiarze 8h/dzień na cele spotkań w miejscu zakwaterowania uczestników mieszczącej 7osób, z wyposażeniem: stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, komputer, tablica flipchart lub tablice sucho ściernalne 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. Pomieszczenia powinny być klimatyzowane i zapewniać dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienie oświetlenia sztucznego.</p> <p>Zapewnienie uczestnikom spotkań, którzy zgłoszą taką potrzebę, systemu wspomagającego słyszenie lub tłumacza migowego. Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. dodatkowe usługi na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.</p>
WYŻYWIENIE	<p>Zapewnienie wyżywienia uczestnikom spotkań składającego się z dwóch posiłków obiadowych, jednej kolacji oraz jednego śniadania w cenie noclegu, a także serwisów kawowych uzupełnianych przez 2 dni spotkania w godzinach odbywania się spotkań.</p> <p>Posiłek obiadowy (dla wszystkich uczestników) obejmujący:</p> <ul style="list-style-type: none">• zupę 300 ml każda porcja, np. rosół, gulaszowa, boeufstrogonow,• mięso lub rybę na ciepło – 150 g każda porcja, np. schab, karkówka, de volaille, pierogi, tarta z warzywami - 2 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 na osobę, 2 rodzaje do wyboru,• sok 0.3 l na osobę.• woda mineralna 0.3 l na osobę, <p>Kolacja w formie bufetu szwedzkiego (dla uczestników nocujących w hotelu): dania ciepłe (min. 2 rodzaje na osobę, w tym: zupa i drugie</p>



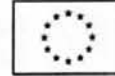
	<p>danie), zimne przekąski (min. 3 rodzaje), w tym przynajmniej jedna jarska np.: ravioli, sałatki, wędliny, sery, pasztety, roladki z kurczakiem, z warzywami, jajka faszerowane, tarta z warzywami lub z mięsem, pieczywo napoje gorące i zimne.</p> <p>Śniadanie w formie bufetu (dla uczestników nocujących w hotelu): dania ciepłe i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, napoje gorące i zimne.</p> <p>Serwis kawowy ciągły(dla wszystkich uczestników) dostępny w trakcie trwania spotkania, na bieżąco uzupełniany, obejmujący:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kawę czarną rozpuszczalną i sypaną, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej, • herbatę czarną oraz wrzątek w termosach, • wodę mineralną gazowaną, niegazowaną 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 dla wszystkich uczestników, • dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 gram) oraz drobne słodkie przekąski: paluszki, ciastka kruche (min. 3 rodzaje) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku. <p>Zapewnienie wyżywienia specjalnego – zadeklarowanej przez uczestnika diety. Zamawiający przekaże 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 sztućców jednorazowego użytku.</p>
<p>PROTOKÓŁ</p>	<p>Wykonawca sporządzi protokół z realizacji usług hotelarskich i restauracyjnych wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej i przekaże Zamawiającemu po jego przeprowadzeniu.</p> <p>Wzór protokołu przekaże Zamawiający.</p>

CZĘŚĆ 3:

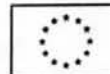
<p>PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA</p>	<p>Zapewnienie usług hotelarskich i restauracyjnych wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej na potrzeby 5 dwudniowych spotkań organizowanych na terenie powiatu nakielskiego dla maksymalnie 7 osób.</p>
<p>ODBIORCY SPOTKAŃ</p>	<p>Członkowie Partnerskiego Zespołu Kooperacji, będący przedstawicielami podmiotów polityk sektorowych istotnych z punktu widzenia włączenia społecznego i zwalczania ubóstwa, zwłaszcza instytucji pomocy społecznej, rynku pracy, systemu oświaty, systemu ochrony zdrowia, sądownictwa i policji.</p>
<p>CZAS TRWANIA SPOTKAŃ</p>	<p>Czas trwania spotkania wynosi 2 dni. Zajęcia muszą odbywać się w</p>



	następujące po sobie dni wolne od pracy (sobota-niedziela), z następującym rozkładem godzin: pierwszego dnia – 8 godzin, drugiego dnia – 8 godzin.
TERMINY SPOTKAŃ	<ol style="list-style-type: none"> 1) 25-26.01.2020 r. 2) 14-15.03.2020 r. 3) 18-19.04.2020 r. 4) 16-17.05.2020 r.
MIEJSCE SPOTKAŃ	Województwo kujawsko-pomorskie – powiat nakielski
ZAKWATEROWANIE	<p>Zapewnienie zakwaterowania dla uczestników spotkań z wyłączeniem uczestników zamieszkujących w miejscowości, w której odbywa się spotkanie – wg zapotrzebowania przesłanego przez Zamawiającego na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.</p> <p>Zakwaterowanie w pokojach hotelowych maksymalnie dwuosobowych w obiekcie hotelowym zachowującym standardy obiektu min. dwugwiazdkowego, położonym na terenie powiatu nakielskiego, w miejscowości zapewniającej dojazd publicznymi i prywatnymi środkami transportu zbiorowego.</p> <p>Przestrzeń powinna być dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo. Łóżka powinny być oddzielone od siebie i stanowić odrębne posłanie, z zachowaniem zasady, że w pokoju dwuosobowym kwaterowane będą osoby tej samej płci. Pokoje muszą być wyposażone we własną łazienkę. Zapewnienie pokoi hotelowych – jedna doba hotelowa w ramach każdego spotkania. Temperatura w pokojach mieszkalnych powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 21°C.</p>
MIEJSKA PARKINGOWE	Wykonawca zapewni nieodpłatne korzystanie z miejsc parkingowych, którymi dysponuje hotel przez uczestników spotkań oraz osobę prowadzącą spotkanie, a także przedstawiciela Zamawiającego.
SALA SZKOLENIOWA	<p>Zapewnienie sali szkoleniowej w wymiarze 8h/dzień na cele spotkań w miejscu zakwaterowania uczestników mieszczącej 7osób, z wyposażeniem: stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, komputer, tablica flipchart lub tablice sucho ścieralne 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. Pomieszczenia powinny być klimatyzowane i zapewniać dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienie oświetlenia sztucznego.</p> <p>Zapewnienie uczestnikom spotkań, którzy zgłoszą taką potrzebę, systemu wspomagającego słyszenie lub tłumacza migowego. Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. dodatkowe usługi na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.</p>
WYŻYWIENIE	<p>Zapewnienie wyżywienia uczestnikom spotkań składającego się z dwóch posiłków obiadowych, jednej kolacji oraz jednego śniadania w cenie noclegu, a także serwisów kawowych uzupełnianych przez 2 dni spotkania w godzinach odbywania się spotkań.</p> <p>Posiłek obiadowy (dla wszystkich uczestników) obejmujący:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zupę 300 ml każda porcja, np. rosół, gulaszowa,



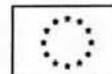
	<p>boeufstrogonow,</p> <ul style="list-style-type: none">• mięso lub rybę na ciepło – 150 g każda porcja, np. schab, karkówka, de volaille, pierogi, tarta z warzywami - 2 rodzaje do wyboru• zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – 150 g każda porcja, trzy rodzaje,• do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż lub frytki) – 200 g na osobę , 2 rodzaje do wyboru,• sok 0.3 l na osobę.• woda mineralna 0.3 l na osobę, <p>Kolacja w formie bufetu szwedzkiego (dla uczestników nocujących w hotelu): dania ciepłe (min. 2 rodzaje na osobę, w tym: zupa i drugie danie), zimne przekąski (min. 3 rodzaje), w tym przynajmniej jedna jarska np.: ravioli, sałatki, wędliny, sery, pasztety, roladki z kurczakiem, z warzywami, jajka faszerowane, tarta z warzywami lub z mięsem, pieczywo napoje gorące i zimne.</p> <p>Śniadanie w formie bufetu (dla uczestników nocujących w hotelu): dania ciepłe i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, napoje gorące i zimne.</p> <p>Serwis kawowy ciągły(dla wszystkich uczestników) dostępny w trakcie trwania spotkania, na bieżąco uzupełniany, obejmujący:</p> <ul style="list-style-type: none">• kawę czarną rozpuszczalną i sypaną, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej,• herbatę czarną oraz wrzątek w termosach,• wodę mineralną gazowaną, niegazowaną 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 dla wszystkich uczestników,• dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 gram) oraz drobne słone i słodkie przekąski: paluszki, ciastka kruche (min. 3 rodzaje) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku. <p>Zapewnienie żywienia specjalnego – zadeklarowanej przez uczestnika diety. Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. specjalne żywienie 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 sztućców jednorazowego użytku.</p>
PROTOKÓŁ	Wykonawca sporządzi protokół z realizacji usług hotelarskich i restauracyjnych wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej i przekazuje Zamawiającemu po jego przeprowadzeniu.



Wzór protokołu prześle Zamawiający.

CZĘŚĆ 4:

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Zapewnienie usług hotelarskich i restauracyjnych wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej na potrzeby 1 dwudniowego spotkania organizowanego na terenie miasta Toruń dla maksymalnie 15 osób.
ODBIORCY SPOTKANIA	Coaching grupowy dla pracowników socjalnych z terenu gmin objętych wsparciem w projekcie.
CZAS TRWANIA SPOTKANIA	Czas trwania każdego ze spotkań wynosi 2 dni. Zajęcia muszą odbywać się w następujące po sobie dni pracy, z następującym rozkładem godzin: pierwszego dnia – 8 godzin, drugiego dnia – 8 godzin.
TERMIN SPOTKANIA	23-24.04.2020 r.
MIEJSCE SPOTKANIA	Województwo kujawsko-pomorskie – Obiekt szkoleniowy/konferencyjny położony w Centrum Miasta Torunia
ZAKWATEROWANIE	Zapewnienie zakwaterowania dla uczestników spotkań z wyłączeniem uczestników zamieszkujących w miejscowości, w której odbywa się spotkanie – wg zapotrzebowania przesłanego przez Zamawiającego na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania. Zakwaterowanie w pokojach hotelowych maksymalnie dwuosobowych w obiekcie hotelowym zachowującym standardy obiektu min. trzygwiazdkowego, położonym na terenie miasta Toruń . Przestrzeń powinna być dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo. Łóżka powinny być oddzielone od siebie i stanowić odrębne posłanie, z zachowaniem zasady, że w pokoju dwuosobowym kwatrowane będą osoby tej samej płci. Pokoje muszą być wyposażone we własną łazienkę. Zapewnienie pokoi hotelowych – jedna doba hotelowa w ramach każdego spotkania. Temperatura w pokojach mieszkalnych powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 21°C.
MIEJSKA PARKINGOWE	Wykonawca zapewni nieodpłatne korzystanie z miejsc parkingowych, którymi dysponuje hotel przez uczestników spotkań oraz 2 osób prowadzących spotkanie, a także przedstawiciela Zamawiającego.
SALA SZKOLENIOWA	Zapewnienie sali szkoleniowej w wymiarze 8h/dzień na cele spotkań w miejscu zakwaterowania uczestników mieszczącej min. 15 osób, z wyposażeniem: stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, komputer, tablica flipchart lub tablice sucho ścieralne 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. Pomieszczenia powinny być klimatyzowane i zapewniać dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienie oświetlenia sztucznego. Zapewnienie uczestnikom spotkań, którzy zgłoszą taką potrzebę, systemu wspomagającego słyszenie lub tłumacza migowego. Zamawiający prześle Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. dodatkowe usługi na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.
WYŻYWIENIE	Zapewnienie wyżywienia uczestnikom spotkań składającego się z dwóch posiłków obiadowych, jednej kolacji oraz jednego śniadania w cenie noclegu, a także serwisów kawowych uzupełnianych przez 2 dni



spotkania w godzinach odbywania się spotkań.

Posiłek obiadowy (dla wszystkich uczestników) 3-daniowy w formie bufetu szwedzkiego, obejmujący:

- zupę 300 ml każda porcja, np. rosół, gulaszowa, boeufstrogonow, 2 rodzaje do wyboru
- mięso lub rybę na ciepło – 150 g każda porcja, np. schab, karkówka, de volaille, pierogi, tarta z warzywami - 2 rodzaje na osobę,
- 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 na osobę, 2 rodzaje do wyboru,
- soki owocowe 0.3 l na osobę,
- woda mineralna 0.3 l na osobę,
- deser, np. sałatka owocowa lub lody lub ciastko – porcja 200g.

Kolacja w formie bufetu szwedzkiego (dla uczestników nocujących w hotelu): dania ciepłe (min. 2 rodzaje na osobę, w tym: zupa i drugie danie), zimne przekąski (min. 3 rodzaje), w tym przynajmniej jedna jarska np.: ravioli, sałatki, wędliny, sery, paszety, roladki z kurczakiem, z warzywami, jajka faszerowane, tarta z warzywami lub z mięsem, pieczywo napoje gorące i zimne.

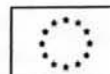
Śniadanie w formie bufetu (dla uczestników nocujących w hotelu): dania ciepłe i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, napoje gorące i zimne.

Serwis kawowy ciągły (dla wszystkich uczestników) dostępny w trakcie trwania spotkania, na bieżąco uzupełniany, obejmujący:

- kawę czarną rozpuszczalną i sypaną, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej,
- herbatę czarną oraz wrzątek w termosach,
- wodę mineralną gazowaną, niegazowaną 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 dla wszystkich uczestników,
- dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 gram) oraz drobne słone i słodkie przekąski: paluszki, ciastka kruche (min. 3 rodzaje) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku.

Wykonawca zapewni usługę cateringową podczas spotkania w innej sali niż sala, w której odbywa się część szkoleniowa. Zamawiający wymaga, aby obie sale znajdowały się w jednym obiekcie.

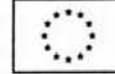
Zapewnienie wyżywienia specjalnego – zadeklarowanej przez uczestnika diety. Zamawiający przekaże Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. specjalne wyżywienie na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.



	<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 sztucców jednorazowego użytku.</p>
PROTOKÓŁ	<p>Wykonawca sporządzi protokół z realizacji usług hotelarskich i restauracyjnych wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej i przekaże Zamawiającemu po jego przeprowadzeniu.</p> <p>Wzór protokołu przekaże Zamawiający.</p>

CZĘŚĆ 5:

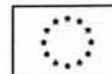
PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Świadczenie usług cateringowych obejmujących przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na potrzeby 4 jednodniowych oraz 3 dwudniowych spotkań organizowanych w siedzibie Zamawiającego tj. w Toruniu przy ul. Bartkiewiczówny 93, dla maksymalnie 20 osób.
ODBIORCY SPOTKAŃ	Członkowie zespołu ds. wdrażania modelu
CZAS TRWANIA SPOTKAŃ	Czas trwania każdego ze spotkań wynosi: spotkania jednodniowe – minimum 6 godzin, spotkania dwudniowe: w I dniu-minimum 6 godzin i w II dniu- około 4 godzin.
TERMINY SPOTKAŃ	<ol style="list-style-type: none"> 1) 16.01.2020 r. 2) 11-12.02.2020 r. 3) 24.03.2020 r. 4) 05-06.05.2020 r. 5) 09.06.2020 r. 6) 25-26.08.2020 r. 7) 15.09.2020 r.
MIEJSCE SPOTKAŃ	Siedziba Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Toruniu, ul. Bartkiewiczówny 93
WYŻYWIENIE	<p>Zapewnienie wyżywienia każdemu z uczestników spotkań składającego się posiłku obiadowego i serwisu kawowego.</p> <p>Posiłek obiadowy (dla wszystkich uczestników) w przypadku spotkań jednodniowych oraz w pierwszym dniu w przypadku spotkań dwudniowych, 3-daniowy w formie bufetu szwedzkiego, obejmujący:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zupę 300 ml każda porcja, np. rosół, gulaszowa, boeufstrogonów, 2 rodzaje do wyboru • mięso lub rybę na ciepło – 150 g każda porcja, np. schab, karkówka, de volaille, pierogi, tarta z warzywami - 2 rodzaje na osobę, • 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 na osobę, 2 rodzaje do wyboru, • soki owocowe 0.3 l na osobę, • woda mineralna 0.3 l na osobę,



	<ul style="list-style-type: none"> deser, np. sałatka owocowa lub lody lub ciastko – porcja 200g. <p>Serwis kawowy ciągły(dla wszystkich uczestników) dostępny w trakcie trwania spotkania, na bieżąco uzupełniany, obejmujący:</p> <ul style="list-style-type: none"> kawę czarną rozpuszczalną i sypaną, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej, herbatę czarną oraz wrzątek w termosach, wodę mineralną gazowaną, niegazowaną 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 dla wszystkich uczestników, dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 gram) oraz drobne słone i słodkie przekąski: paluszki, ciastka kruche (min. 3 rodzaje) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku. <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 sztućców jednorazowego użytku. Wykonawca dostarcza wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej, tj. obrusy, serwetki, serwetniki, zastawę stołową z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku, serwis do kawy i herbaty, podgrzewacze do dań ciepłych, ekspres do kawy, podgrzewacze i warniki, dyspensery do napojów, termosy, itp.</p>
--	---

CZĘŚĆ 6:

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Świadczenie usług cateringowych obejmujących przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej na potrzeby organizacji 1 spotkania jednodniowego Regionalnej Grupy Refleksyjnej dla maksymalnie 20 osób
ODBIORCY SPOTKANIA	Członkowie Regionalnej Grupy Refleksyjnej
CZAS TRWANIA SPOTKANIA	8 godzin
TERMIN SPOTKANIA	16.06.2020 r.
MIEJSCE SPOTKANIA	Obiekt szkoleniowy/konferencyjny położony w Centrum Miasta Torunia
MIEJSKA PARKINGOWE	Wykonawca zapewni nieodpłatne korzystanie z miejsc parkingowych, którymi dysponuje hotel przez uczestników spotkań oraz 2 osób prowadzących spotkanie, a także przedstawiciela Zamawiającego.



SALA SZKOLENIOWA	<p>Zapewnienie sali szkoleniowej w wymiarze 8h na cele spotkania, mieszczącej min. 20 osób, z wyposażeniem: stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, komputer, tablica flipchart lub tablice suchościeralne 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. Pomieszczenia powinny być klimatyzowane i zapewniać dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienie oświetlenia sztucznego.</p> <p>Zapewnienie uczestnikom spotkania, którzy zgłoszą taką potrzebę, systemu wspomagającego słyszenie lub tłumacza migowego. Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. dodatkowe usługi na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.</p>
WYŻYWIENIE	<p>Zapewnienie wyżywienia każdemu z uczestników spotkania składającego się posiłku obiadowego i serwisu kawowego.</p> <p>Posiłek obiadowy (dla wszystkich uczestników) 3-daniowy w formie bufetu szwedzkiego, obejmujący:</p> <ul style="list-style-type: none">• zupę 300 ml każda porcja, np. rosół, gulaszowa, boeufstrogonow, 2 rodzaje do wyboru• mięso lub rybę na ciepło – 150 g każda porcja, np. schab, karkówka, de volaille, pierogi, tarta z warzywami - 2 rodzaje na osobę,• 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 na osobę, 2 rodzaje do wyboru,• soki owocowe 0.3 l na osobę,• woda mineralna 0.3 l na osobę,• deser, np. sałatka owocowa lub lody lub ciastko – porcja 200g. <p>Serwis kawowy ciągły (dla wszystkich uczestników) dostępny w trakcie trwania spotkania, na bieżąco uzupełniany, obejmujący:</p> <ul style="list-style-type: none">• kawę czarną rozpuszczalną i sypaną, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej,• herbatę czarną oraz wrzątek w termosach,• wodę mineralną gazowaną, niegazowaną 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 dla wszystkich uczestników,• dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 gram) oraz drobne słone i słodkie przekąski: paluszki, ciastka kruche (min. 3 rodzaje) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku.



	<p>Wykonawca zapewni usługę cateringową podczas spotkania w innej sali niż sala, w której odbywa się część szkoleniowa. Zamawiający wymaga, aby obie sale znajdowały się w jednym obiekcie.</p> <p>Zapewnienie wyżywienia specjalnego – zadeklarowanej przez uczestnika diety. Zamawiający przekaże 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 sztućców jednorazowego użytku. Wykonawca dostarcza wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej, tj. obrusy, serwetki, serwetniki, zastawę stołową z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku, serwis do kawy i herbaty, podgrzewacze do dań ciepłych, ekspres do kawy, podgrzewacze i warniki, dyspensery do napojów, termosy, itp.</p>
--	---