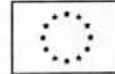


SZCZEGÓLNY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

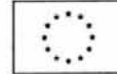
Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi hotelarskiej i restauracyjnej oraz sal szkoleniowych na potrzeby spotkania wspólnego trzech Komitetów Sterujących

Spotkanie organizowane jest 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.

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Zapewnienie usługi hotelarskiej i restauracyjnej oraz sal szkoleniowych na potrzeby spotkania wspólnego trzech Komitetów Sterujących organizowanego w dniach 6 –8 września 2020 r. na terenie miasta Torunia dla maksymalnie 45 osób. Usługa obejmuje: 2 noclegi (6/7 września – około 30 osób i 7/8 września – do 45 osób), wyżywienie, na które składają się: 2 śniadania, 2 obiady, 2 kolacje(7 września – około 30 osób, 8 września – do 45 osób) i 2 serwisy kawowe oraz udostępnienie zaplecza szkoleniowego i sprzętu podczas spotkania – 2 sale szkoleniowe.
SZCZEGÓLNE WARUNKI	Wykonawca zobowiązany jest do realizacji przedmiotu zamówienia stosować aktualne wytyczne dotyczące organizacji konferencji, szkoleń itp. oraz funkcjonowania hoteli, obiektów, pensjonatów w trakcie epidemii COVID-19 w Polsce. Szczegółowe wytyczne znajdują się na stronie: https://www.gov.pl/web/rozwoj/spotkania-biznesowe-szkolenia-konferencje-i-kongresy https://www.gov.pl/web/rozwoj/hotele-i-inne-miejsca-noclegowe
ODBIORCY SPOTKANIA	Uczestnicy spotkania wspólnego trzech Komitetów Sterujących.
CZAS TRWANIA SPOTKANIA	Spotkanie rozpoczyna się w dniu 6 września przyjazdem uczestników i kolacją. W dniu 7 września uczestnicy obradują około 8 godzin, najpierw wspólnie w jednej sali, następnie około połowa gości pozostaje w tej sali, a druga część przechodzi do drugiej sali. W dniu 8 września uczestnicy obradują około 6 godzin w 2 salach, do obiadu.
TERMIN SPOTKANIA	6–8 września 2020 r.
MIEJSCE SPOTKANIA	Województwo kujawsko-pomorskie, centrum miasta Torunia. Obiekt o standardzie minimum *** (3 gwiazdki). Standard obiektu powinien być nie mniejszy niż dla hoteli zarezerwowanych do kategorii *** (3 gwiazdki), zgodnie z Obwieszczeniem Ministra Sportu i Turystyki z dnia 26 października 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2017 poz. 2166 z późn. zm.). Baza noclegowa, żywieniowa i sale szkoleniowe muszą znajdować się w tym samym miejscu. Nie dopuszcza się zakwaterowania w domkach.
ZAKWATEROWANIE	Wykonawca zapewni zakwaterowanie dla uczestników spotkania, z wyłączeniem uczestników zamieszkujących w miejscowości, w której odbywa się spotkanie, według zapotrzebowania przesłanego przez Zamawiającego na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania. Zakwaterowanie - w pokojach hotelowych, część osób- w jednoosobowych, część - w dwuosobowych. Przestrzeń powinna być dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych



	<p>ruchowo. Łóżka powinny być oddzielone od siebie i stanowić odrębne posłanie, z zachowaniem zasady, że w pokoju dwuosobowym kwatrowane będą osoby tej samej płci. W przypadku nieparzystej liczby osób – zakwaterowanie w pokoju jednoosobowym lub dwuosobowym do pojedynczego wykorzystania. Pokoje muszą być wyposażone w pełny węzeł sanitarny – łazienka z kabiną prysznicową lub wanną. Temperatura w pokojach mieszkalnych powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 21°C.</p>
<p>MIEJSKA PARKINGOWE</p>	<p>Wykonawca zapewni nieodpłatny parking dla uczestników spotkania, a także przedstawicieli Zamawiającego.</p>
<p>SALA SZKOLENIOWA</p>	<p>Wykonawca zapewni 2 sale szkoleniowe w wymiarze około 8 godzin w dniu 7 września i do 6 godzin w dniu 8 września na cele spotkań w miejscu zakwaterowania uczestników. Jedna z sal powinna mieścić swobodnie i z zachowaniem wytycznych dotyczących dystansowania się 45osób, druga – 20 osób. Wyposażenie sal: 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 pomieszczeniach 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>WYŻYWIENIE</p>	<p>Wykonawca zapewni wyżywienie uczestnikom spotkań składające się z: 2 śniadań, 2 obiadów, 2 kolacji , a także serwisów kawowych uzupełnianych przez 2 dni spotkania w godzinach odbywania się spotkań.</p> <p>Śniadanie(dla uczestników nocujących w hotelu): dania ciepłe i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, napoje gorące i zimne.</p> <p>Obiad (dla wszystkich uczestników) 3-daniowy obejmujący:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zupę 300 ml każda porcja, np. rosół, gulaszowa, boeuf strogonow, 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 200 g. <p>Kolacja(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>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



	<p>których mowa poniżej,</p> <ul style="list-style-type: none">• herbatę czarną oraz wrzątek w termosach,• wodę mineralną gazowaną, niegazowaną w butelkach - 0,3 l 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 g) 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, z wyłączeniem serwisu kawowego, 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 przekaze 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 przekaze Zamawiającemu po jego przeprowadzeniu.</p> <p>Wzór protokołu przekaze Zamawiający.</p>