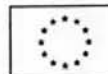


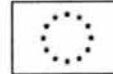
**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi gastronomicznej oraz sali szkoleniowej na potrzeby posiedzenia Grupy Sterującej Projektem pn. „Rodzina w Centrum2” organizowanego w dniach 21 -22 września 2020 r. przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Toruniu w ramach projektu partnerskiego, pn. „Rodzina w Centrum 2” w ramach Osi Priorytetowej 9 Solidarne społeczeństwo, Działania 9.3 Rozwój usług zdrowotnych i społecznych, Poddziałania 9.3.2 Rozwój usług społecznych w ramach RPO WKP 2014-2020 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.

<b>PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA</b>	Zapewnienie usługi gastronomicznej oraz sali szkoleniowej na potrzeby posiedzenia Grupy Sterującej Projektem pn. „Rodzina w Centrum2” organizowanego w dniach 21 -22 września 2020 r. na terenie miasta Nakło nad Notecią dla 20 osób przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Toruniu w ramach projektu partnerskiego, pn. „Rodzina w Centrum 2” w ramach Osi Priorytetowej 9 Solidarne społeczeństwo, Działania 9.3 Rozwój usług zdrowotnych i społecznych, Poddziałania 9.3.2 Rozwój usług społecznych w ramach RPO WKP 2014-2020 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.
<b>SZCZEGÓLNE WARUNKI</b>	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: <a href="https://www.gov.pl/web/rozwoj/spotkania-biznesowe-szkolenia-konferencje-i-kongresy">https://www.gov.pl/web/rozwoj/spotkania-biznesowe-szkolenia-konferencje-i-kongresy</a> <a href="https://www.gov.pl/web/rozwoj/hotele-i-inne-miejsca-noclegowe">https://www.gov.pl/web/rozwoj/hotele-i-inne-miejsca-noclegowe</a>
<b>ODBIORCY SPOTKANIA</b>	Członkowie Grupy Sterującej Projektem pn. „Rodzina w Centrum 2”, liczba osób: 30
<b>TERMIN SPOTKANIA</b>	21-22 września 2020 r.
<b>MIEJSCE SPOTKANIA</b>	Województwo kujawsko-pomorskie, Nakło nad Notecią. 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 żywieniowa i sala szkoleniowa muszą znajdować się w tym samym miejscu.
<b>MIEJSKA PARKINGOWE</b>	Wykonawca zapewni nieodpłatny parking dla uczestników Grupy Sterującej.
<b>SALA SZKOLENIOWA</b>	Wykonawca zapewni salę szkoleniową w wymiarze około 8 godzin



	<p>w dniu 21 września 2020 r. na cele posiedzenia Grupy Sterującej Projektem pn. „Rodzina w Centrum 2”. Sala powinna mieścić się swobodnie i z zachowaniem wytycznych dotyczących dystansowania się. Wyposażenie sali: 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. Pomieszczenie powinno być klimatyzowane i zapewniać dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienie oświetlenia sztucznego.</p>
<b>WYŻYWIENIE</b>	<p>Wykonawca zapewni wyżywienie uczestnikom posiedzenia składające się z: 2 serwisów kawowych ciągłych, 2 obiadów serwowanych, 1 kolacji , przez 2 dni spotkania w godzinach odbywania się posiedzenia.</p> <p><b>Obiad</b> (dla wszystkich uczestników) 2-daniowy /pierwszego dnia z deserem/ obejmujący:</p> <p>zupę 300 ml każda porcja, np. krem pomidorowy z mozzarellą, rosół, gulaszowa;</p> <p>mięso lub rybę na ciepło – 150 g każda porcja, np. zraz wołowy, kotlet schabowy, roladka drobiowa, de volaille, pierogi, tarta z warzywami - 2 rodzaje na osobę,</p> <p>zestaw surówek ze świeżych warzyw lub / i gotowanych warzyw – 150 g każda porcja, trzy rodzaje,</p> <p>do dania głównego podane zostaną dodatki (np.: ziemniaki gotowane, kasza, ryż lub frytki) – 200 g na osobę , 2 rodzaje do wyboru,</p> <p>soki owocowe 0,3 l na osobę,</p> <p>woda mineralna 0,3 l na osobę,</p> <p>deser, np. sałatka owocowa lub lody lub ciastko – porcja 200 g.</p> <p><b>Kolacja</b> (dla uczestników nocujących w hotelu): dania ciepłe (min. 2 rodzaje na osobę, w tym: zupa i drugie danie, np. barszcz z pasztecikiem, szaszłyk drobiowy, kielbasa grillowana), 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, soki.</p> <p><b>Serwis kawowy ciągły</b> (dla wszystkich uczestników) dostępny w trakcie trwania spotkania, na bieżąco uzupełniany, obejmujący:</p> <p>kawę czarną rozpuszczalną i sypaną, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej,</p> <p>herbatę czarną oraz wrzątek w termosach,</p> <p>wodę mineralną gazowaną, niegazowaną w butelkach - 0,3 l na osobę,</p> <p>soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę,</p> <p>cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników,</p> <p>owoce dla wszystkich uczestników,</p>



	<p>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> <p>Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną podczas posiedzenia, 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>
<b>PROTOKÓŁ</b>	<p>Wykonawca sporządzi protokół z realizacji przedmiotu zamówienia przekaze Zamawiającemu po jego przeprowadzeniu. Wzór protokołu przekaze Zamawiający.</p>