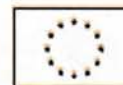


Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

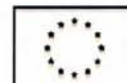
Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe zorganizowanie i przeprowadzenie spotkania Grupy Sterującej projektem pn. „Rodzina w Centrum 3” w ramach Poddziałania 9.3.2 Rozwój usług społecznych, Działania 9.3 Rozwój usług zdrowotnych i społecznych, Osi Priorytetowej 9. Solidarne Społeczeństwo, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014–2020, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Kompleksowe zorganizowanie i przeprowadzenie spotkania Grupy Sterującej projektem pn. „Rodzina w Centrum 3” obejmującego usługi cateringowe, noclegowe i transportowe
ODBIORCY /ILOŚĆ UCZESTNIKÓW	Przedstawiciele Grupy Sterującej Projektem pn. „Rodzina w Centrum 3” – 25 osób;
TERMIN	17-18 czerwca 2021 r.
MIEJSCE	Powiat Tucholski/Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Tucholi, ul. Kościuszki 16, 89-500 Tuchola
ZASADY REALIZACJI SPOTKANIA	Wykonawca zobowiązany jest do realizacji przedmiotu zamówienia stosować <b>wytyczne dotyczące organizacji konferencji, szkoleń itp. oraz funkcjonowania hoteli, obiektów, pensjonatów w trakcie epidemii COVID-19 w Polsce</b> . 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>
MINIMALNA LICZBA GODZIN	2 x 6 godzin
RAMOWY PROGRAM SPOTKANIA	<b><u>1 dzień 10.30 – 16.30</u></b> <b>Tematyka:</b> - projekt partnerski pn. „Rodzina w Centrum 3” - dobre praktyki PCPR ( w tym projekty partnerskie) i Stowarzyszenia „Jak w rodzinie” - film promujący rodzicielstwo zastępcze w powiecie tucholskim „Zastępcze serce” - zwiedzanie budynku Powiatowego Centrum Wsparcia w Tucholi powstałego w ramach projektu „Utworzenie Powiatowego Centrum Wsparcia w Tucholi”, w tym m. in.: - Warsztaty Terapii Zajęciowej w Tucholi: działalność warsztatu i prace uczestników - Ośrodek środowiskowej opieki psychologicznej i psychoterapeutycznej dla dzieci i młodzieży.  Podział na dwie grupy i wyjazd do domów dla dzieci na spotkanie z dziećmi : I grupa jedzie do Placówki Opiekuńczo- Wychowawczej nr 1 w Gostycynie II grupa jedzie do Placówki Opiekuńczo- Wychowawczej nr 2 w Żalnie.  <b><u>2 dzień 9.00 – 15.00</u></b> Podział na 2 grupy i wyjazd: -I grupa jedzie do Wysokiej- gmina Cekcyn gdzie prowadzony jest



	<p>Otwarty Punkt Integracji.</p> <p>-II grupa jedzie do Lubiewic- gmina Lubiewo gdzie prowadzony jest Otwarty Punkt Integracji oraz Mieszkanie Treningowe całodobowe.</p> <p>-wyjazd na obiad do trzeciego Otwartego Punktu Integracji, który znajduje się w Tucholi.</p> <p>-Prezentacja gospodarstwa, wnioski końcowe ze spotkania.</p>
TRANSPORT	<p>Zapewnienie dwóch środków transportu dla 2 grup po ok. 12-13 osób na dwa dni, na przejazdy na trasach:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- w dniu 1: 2 busy: 1 grupa z Tucholi do POW w Gostycynie, 2 grupa z Tucholi do POW w Żalnie</li><li>- w dniu 2: 2 busy: 1 grupa przejazd z noclegu do Otwartego Punktu Integracji w Wysokiej, gm. Cekcyn, 2 grupa z noclegu do Otwartego Punktu Integracji w Lubiewicach, gm. Lubiewo, następnie przejazd do Trzeciego Otwartego Punktu Integracji w Tucholi.</li></ul>
NOCLEG	<p>Wykonawca zapewni zakwaterowanie w powiecie tucholskim w ośrodku rekreacyjno-wypoczynkowym lub innym obiekcie o standardzie minimum 2-gwiazdkowym, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- nocleg (ze śniadaniem w drugim dniu spotkania), w pokojach maksymalnie 2 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 szkolenia, 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></ul>
CATERING	<p>Zapewnienie cateringu dla wszystkich uczestników grupy sterującej, w miejscach wskazanych przez Zamawiającego w programie spotkania., w tym:</p> <p>2 serwisy kawowe /w pierwszym i w drugim dniu spotkania/(dla wszystkich uczestników grupy sterującej), obejmujące:</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 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>• dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 gram) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku,</li><li>• owoce;</li></ul> <p>2 obiady w pierwszym i w drugim dniu spotkania/(dla wszystkich uczestników grupy sterującej/spotkania), obejmujące np.:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• zupę 300 ml każda porcja, np.: rosół;</li></ul>





	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mięso i ryba na ciepło –jedna porcja mięsa i jedna porcja ryby na osobę, 150 gram każda porcja, np. dorsz pieczony, ryba po grecku, schab, karkówka devolay;</li> <li>• zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – 150 gram każda porcja, trzy rodzaje;</li> <li>• do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż, lub frytki) – 200g;</li> <li>• deser, np.: sałatka owocowa lub lody lub ciastko – porcja 200g;</li> </ul> <p>Kolacja /w pierwszym dniu spotkania/: /która składać się będzie z posiłków ciepłych oraz przekąsek, wraz z napojami, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 dania na ciepło; zupa oraz drugie danie, np.: roladki z pstrąga z warzywami, zrazik wieprzowy z serem, ziemniaki ,</li> <li>• Półmisek zakąsek:np.: roladki z szynki, kruche babeczki z sałatką, koreczki caprese, tortilla z kurczakiem, szynka po rusku, klopsiki w occie, zakąska wegetariańska (w tym przynajmniej jedno jarskie) np.: ravioli, miks sałat, sałatek;</li> <li>• pieczywo - koszyki z pieczywem białym i razowym, masło, sosy/dodatki odpowiednie do dań serwowanych w formie przekąsek –w ilości odpowiadającej liczbie osób;</li> <li>• ciasta domowe (np. sernik wiedeński, drożdżowe)-100 g na osobę;</li> <li>• kawa, herbata,soki owocowe 0.5 L na osobę, woda mineralna 0.5 L na osobę.</li> </ul> <p>Posiłki winy posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze. Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Zamawiający nie dopuszcza korzystania z naczyń i sztuców jednorazowego użytku. Wykonawca dostarcza wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej, tj. obrusy, serwetki, zastawę stołową, serwis do kawy i herbaty , pogrzewacze do dań ciepłych, ekspres do kawy, pogrzewacze i warniki, , termosy, itp.</p>
MIEJSCA SERWOWANIA POSIŁKÓW	<p>1 dnia – serwis kawowy i obiad podany w budynku PCPR w Tucholi, kolacja w obiekcie/miejscu zakwaterowania uczestników Grupy 2 dnia- śniadanie /w miejscu zakwaterowania/, serwis kawowy w 2 otwartych punktach integracji: Lubiewice i Wysoka, obiad dla wszystkich uczestników w otwartym punkcie integracji w Tucholi</p>
ZAJĘCIA SPORTOWO REKREACYJNE.	<p>Wykonawca musi wskazać propozycje zajęć sportowo-rekreacyjnych dla uczestników – na pierwszy dzień spotkania. Wybór formy zajęć sportowo- rekreacyjnych należy do Zamawiającego.</p>
PAKIET POWITALNY	<p>Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia pakietu powitalnego, dla wszystkich uczestników Grupy Sterującej – 25, w tematyce Borów Tucholskich oraz dla wizytowanych w drugim dniu spotkania Otwartych Punktów Integracji – 15 osób - kosze z katarzynkami toruńskimi.</p>
SPRAWOZDANIE	<p>Wykonawca przygotowuje sprawozdanie z przeprowadzonego spotkania Grupy Sterującej – wg wzoru określonego przez Zamawiającego.</p>