

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA JEST ORGANIZACJA TRZYDNIOWEJ KONFERENCJI W TYM: ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH, NOCLEGOWYCH ORAZ ZAPEWNIENIE SALI KONFERENCYJNEJ

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Organizacja trzydniowej konferencji w tym: świadczenie usług cateringowych, noclegowych oraz zapewnienie sali konferencyjnej
ODBIORCY SZKOLENIA/LICZBA UCZESTNIKÓW	ok. 78 osób
CZAS TRWANIA SZKOLENIA	3-dniowa konferencja, realizacja zgodnie z programem przekazanym Wykonawcy przez Zamawiającego w dniu podpisania umowy
MIEJSCE SZKOLENIA	Powiat brodnicki
TERMIN SZKOLENIA	13-15 września 2023 r.
SALA SZKOLENIOWE	Sala konferencyjna wyposażona w klimatyzację, światło elektryczne lub/i dienne, bez filarów z możliwością indywidualnej aranżacji, mieszcząca ok. 78 osób, wyposażona, w: <ul style="list-style-type: none"> — miejsca siedzące dla wszystkich uczestników z układem miejsc szkolnym lub kinowym — dostęp do bezprzewodowego Internetu; — flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów; — sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny); — laptop; — nagłośnienie; — mikrofony bezprzewodowe – min. 2 sztuki.
WYŻYWIENIE	Zapewnienie wyżywienia uczestnikom spotkania składającego się z <p>Pierwszego dnia wyżywienie dla 56 /13.09.2023 r./: Serwisu kawowego powitalnego (dla wszystkich uczestników), w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej, • herbata czarna oraz wrzątek w termosach, • woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,3 litra na osobę, • soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę, • cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników, • ciasto – wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku, <p>Obiady z deserem: (dla wszystkich uczestników), w formie bufetu szwedzkiego, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zupa 300 ml każda porcja, np.: rosół, barszcz ukraiński, grzybowa • mięso i ryba na ciepło – jedna porcja mięsa i jedna porcja ryby na osobę, 150 g każda porcja, np. dorsz pieczony, ryba po grecku, rolada wołowa, schab, karkówka, golonka



	<ul style="list-style-type: none">z kapustą, devolay;• 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;• deser, np.: sałatka owocowa lub lody lub ciasto – porcja 200 g;• kawa/herbata z dodatkami• soki/napoje/woda mineralna <p>Serwisu kawowego (dla wszystkich uczestników), w tym:</p> <ul style="list-style-type: none">• kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej,• herbata czarna oraz wrzątek w termosach,• woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,3 litra na osobę,• soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę,• cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników,• ciasto – wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku, <p>Kolacji (dla wszystkich uczestników),</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 danie na ciepło, drugie danie, np.: kotlet schabowy z kapustą zesmażaną, roladki z pstrąga z warzywami, zrazik wieprzowy z serem, ryż, kasza, frytki, ziemniaki;• Zimny bufet, w tym, np.: : półmisek wędlin, serów, śledzik, karkówka ze śliwką, udko z kurczaka, roladki z szynki, kruche babeczki z sałatką, koreczki caprese, szaszłyki warzywne /kurczak, tortilla z kurczakiem, szynka, klopsiki w occie, zakąska wegetariańska (w tym przynajmniej jedno jarskie) np.: ravioli, miks sałat, sałatki; min. 3 rodzaje do wyboru, zróżnicowane składniki np. warzywna, makaronowa, grecka, min. 100 g/osoba,• barszcz z pasztecikami• pieczywo - koszyki z pieczywem białym i razowym, masło, sosy/dodatki odpowiednie do dań serwowanych w formie przekąsek –w ilości odpowiadającej liczbie osób;• ciasta domowe (np. sernik wiedeński, drożdżowe) - 100 g na osobę;• kawa, herbata, soki owocowe 0,5 l na osobę, woda mineralna 0,5 l na osobę,• oprawa muzyczna prowadzona przez DJ. <p>Drugiego dnia wyżywienie dla 78 osób /14.09.2023 r./: Serwisu kawowego x 2 podczas dwóch przerw (dla wszystkich uczestników), w tym:</p> <ul style="list-style-type: none">• kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej,
--	---



- herbata czarna oraz wrzątek w termosach,
- woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,3 litra na osobę,
- soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę,
- cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników,
- ciasto – wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku,

Obiady z deserem: (dla wszystkich uczestników), w formie bufetu szwedzkiego, w tym:

- zupa 300 ml każda porcja, np.: rosół, barszcz ukraiński, grzybowa
- mięso i ryba na ciepło – jedna porcja mięsa i jedna porcja ryby na osobę, 150 g każda porcja, np. dorsz pieczony, ryba po grecku, rolada wołowa, schab, karkówka, golonko z kapustą, devolay;
- 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;
- deser, np.: sałatka owocowa lub lody lub ciasto – porcja 200 g;
- kawa/herbata z dodatkami
- soki/napoje/woda mineralna

Kolacji(dla wszystkich uczestników),

- 1 danie na ciepło, drugie danie, np.: kotlet schabowy z kapustą zesmażaną, roladki z pstrągą z warzywami, zrazik wieprzowy z serem, ryż, kasza, frytki, ziemniaki;
- Zimny bufet, w tym, np.: : półmisek wędlin, serów, śledzik, karkówka ze śliwką, udko z kurczaka, roladki z szynki, kruche babeczki z sałatką, koreczki caprese, szaszłyki warzywne /kurczak, tortilla z kurczakiem, szynka, klopsiki w occie, zakąska wegetariańska (w tym przynajmniej jedno jarskie) np.: ravioli, miks sałat, sałatki; min. 3 rodzaje do wyboru, zróżnicowane składniki np. warzywna, makaronowa, grecka, min. 100 g/osoba,
- barszcz z pasztecikami
- pieczywo - koszyki z pieczywem białym i razowym, masło, sosy/dodatki odpowiednie do dań serwowanych w formie przekąsek –w ilości odpowiadającej liczbie osób;
- ciasta domowe (np. sernik wiedeński, drożdżowe) - 100 g na osobę;
- kawa, herbata, soki owocowe 0,5 l na osobę, woda mineralna 0,5 l na osobę,
- oprawa muzyczna prowadzona przez DJ



	<p>Trzeciego dnia dla 78 osób/15.09.2023 r./: Obiady z deserem: (dla wszystkich uczestników), w formie bufetu szwedzkiego, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none">• zupa 300 ml każda porcja, np.: rosół, barszcz ukraiński, grzybowa• mięso i ryba na ciepło – jedna porcja mięsa i jedna porcja ryby na osobę, 150 g każda porcja, np. dorsz pieczony, ryba po grecku, rolada wołowa, schab, karkówka, golonko z kapustą, devolay;• 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;• deser, np.: sałatka owocowa lub lody lub ciasto – porcja 200 g;• kawa/herbata z dodatkami• soki/napoje/woda mineralna <p>Zapewnienie wyżywienia specjalnego, np. wege – zadeklarowanej przez uczestnika diety. Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. specjalne wyżywienie na 3 dni robocze przed planowanym terminem szkolenia.</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 urozmaicania powinna dotyczyć wszystkich posiłków.</p>
<p>NOCLEGI ZE ŚNIADANIEM</p>	<p>Wykonawca zapewni zakwaterowanie.</p> <p>W dniach 13-15 września 2023 r. ok. 57 osób:</p> <ul style="list-style-type: none">- 16 pokoi jednoosobowych,- 14 pokoi dwuosobowych,- 4 pokoje trzy osobowe, <p>Razem ok. 56 noclegów ze śniadaniem, w pokojach 1, 2 i 3 osobowych spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami;</p> <ol style="list-style-type: none">1) 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, zestaw ręczników, mydło, zimna i ciepła woda dostępne całą dobę;2) sprawne oświetlenie;3) śniadanie w formie szwedzkiego stołu <p>Pokoje powinny mieć estetyczny wygląd, być czyste i zadbane.</p> <p>W dniach 14-15 września 2023 r. dodatkowo ok. 22 osób:</p> <ul style="list-style-type: none">- 2 pokoje dwuosobowe,- 6 pokoi trzyosobowych. <p>Razem dodatkowo ok. 22 noclegów ze śniadaniem, w pokojach 2 i 3 osobowych spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe</p>



oraz inne określone odrębnymi przepisami;

- 1) 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, zestaw ręczników, mydło, zimna i ciepła woda dostępne całą dobę;
- 2) sprawne oświetlenie;
- 3) śniadanie w formie szwedzkiego stołu

Pokoje powinny mieć estetyczny wygląd, być czyste i zadbane.

Razem w dniach 14-15 września 2023 r. ok. 78 noclegów w pokojach 1,2 i 3 osobowych.

