



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Załącznik nr 1 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usług hotelarskich i restauracyjnych wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej na potrzeby dwóch dwudniowych warsztatów, które będą realizowane na terenie Torunia w ramach projektu „Koordynacja spójnej polityki społecznej Kujaw i Pomorza”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027, Działanie 04.13 Wysokiej jakości system włączenia społecznego.

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usług hotelarskich, restauracyjnych oraz sali szkoleniowej na potrzeby dwóch dwudniowych warsztatów, które będą realizowane na terenie Torunia.
TERMIN REALIZACJI	1 grupa warsztatowa : maj 2024 r. – Wykonawca wskaże propozycję terminu w ofercie 2 grupa warsztatowa: czerwiec 2024 r. – Wykonawca wskaże propozycję terminu w ofercie
LICZBA UCZESTNIKÓW	1 grupa warsztatowa: 25 osób 2 grupa warsztatowa: 25 osób
MINIMALNA LICZBA GODZIN ZEGAROWYCH DLA GRUPY	1 grupa warsztatowa – 16h 2 grupa warsztatowa – 16h
MIEJSCE	Województwo kujawsko-pomorskie – Miasto Toruń
ZAKWATEROWANIE	Zapewnienie zakwaterowania dla uczestników warsztatów z wyłączeniem uczestników zamieszkujących w miejscowości, w której odbywa się warsztat – wg zapotrzebowania przesłanego przez Zamawiającego na 3 dni robocze przed planowanym terminem warsztatu. Zakwaterowanie w pokojach hotelowych maksymalnie dwuosobowych w hotelu kategorii maks.***, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r., poz. 2166). 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 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.
MIEJSCA PARKINGOWE	Wykonawca zapewni nieodpłatne korzystanie z miejsc parkingowych, którymi dysponuje hotel przez uczestników warsztatów oraz osoby prowadzącej.
SALE DYDAKTYCZNE	Zapewnienie sali dydaktycznej w wymiarze 8h/dzień na cele warsztatów w miejscu zakwaterowania uczestników mieszczącej 25 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.
WYŻYWIENIE	<p>Zapewnienie wyżywienia uczestnikom szkolenia 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> <ul style="list-style-type: none">• Posiłek obiadowy (dla wszystkich uczestników): zupa, danie główne, min. 3 rodzaje surówek oraz napój do każdego obiadu.• Kolacja w formie bufetu (dla wszystkich uczestników): dania ciepłe (min. 2 rodzaje) i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, napoje gorące i zimne.• Śniadanie w formie bufetu (dla osób nocujących w hotelu): dania ciepłe i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, napoje gorące i zimne.• Serwis kawowy (dla wszystkich uczestników): kawa, herbata, dodatki: mleko, cukier, cytryna, ponadto woda mineralna gazowana i niegazowana, drobne słone lub słodkie przekąski: paluszki, ciastka kruche (min. 3 rodzaje), owoce. Serwis dostępny w trakcie trwania spotkania, na bieżąco uzupełniany w razie potrzeby. <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 szkolenia.</p> <p>Posiłki winy posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.</p>



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



	Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków.
Protokół	Wykonawca sporządzi protokół z realizacji usług hotelarskich i restauracyjnych wraz z zapewnieniem Sali szkoleniowej i przekaze Zamawiającemu po jego przeprowadzeniu. Wzór protokołu przekaze Zamawiający.