**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zmówienia jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w zakresie spotkań i konferencji na rzecz programów funkcjonujących w ramach Fundacji Rozwoju Systemu Edukacji w **Toruniu.**

**Usługa hotelarsko-gastronomiczna oraz konferencyjna w okresie 1 stycznia 2015 – 31 grudnia 2016 r. świadczona na terenie jednego, tego samego obiektu hotelarsko-gastronomicznego.**

**Planowane terminy realizacji szkoleń:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Program/Akcja** | **Nazwa szkolenia** | **Data rozpoczęcia szkolenia** | **Data zakończenia szkolenia** | **Zakwaterowanie** | **Sala konferencyjna** |
| 1 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2015-01-19 | 2015-01-24 | 24 | 4 |
| 2 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2015-02-02 | 2015-02-07 | 24 | 4 |
| 3 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2015-02-09 | 2015-02-14 | 24 | 4 |
| 4 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2015-02-16 | 2015-02-21 | 24 | 4 |
| 5 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2015-02-23 | 2015-02-28 | 24 | 4 |
| 6 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2015-03-02 | 2015-03-07 | 24 | 4 |
| 7 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2015-03-09 | 2015-03-14 | 24 | 4 |
| 8 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2015-03-16 | 2015-03-21 | 24 | 4 |
| 9 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2015-03-23 | 2015-03-28 | 24 | 4 |
| 10 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2015-03-30 | 2015-04-04 | 24 | 4 |
| 11 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2015-04-13 | 2015-04-18 | 24 | 4 |
| 12 | Erasmus+/Y | Spotkanie Zespołu Trenerskiego | 2015-04-23 | 2015-04-26 | 28 | 3 (do 50 os.) |
| 13 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2015-11-02 | 2015-11-07 | 24 | 4 |
| 14 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2015-12-07 | 2015-12-12 | 24 | 4 |
| 15 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2016-01-11 | 2016-01-16 | 24 | 4 |
| 16 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2016-01-18 | 2016-01-23 | 24 | 4 |
| 17 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2016-02-01 | 2016-02-06 | 24 | 4 |
| 18 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2016-02-08 | 2016-02-13 | 24 | 4 |
| 19 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2016-02-15 | 2016-02-20 | 24 | 4 |
| 20 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2016-02-22 | 2016-02-27 | 24 | 4 |
| 21 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2016-02-29 | 2016-03-05 | 24 | 4 |
| 22 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2016-03-07 | 2016-03-12 | 24 | 4 |
| 23 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2016-03-14 | 2016-03-19 | 24 | 4 |
| 24 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2016-03-21 | 2016-03-26 | 24 | 4 |
| 25 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2016-04-04 | 2016-04-09 | 24 | 4 |
| 26 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2016-04-11 | 2016-04-16 | 24 | 4 |
| 27 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2016-04-18 | 2016-04-23 | 24 | 4 |
| 28 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2016-04-25 | 2016-04-30 | 24 | 4 |
| 29 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2016-05-09 | 2016-05-14 | 24 | 4 |
| 30 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2016-11-07 | 2016-11-12 | 24 | 4 |
| 31 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | 2016-12-05 | 2016-12-10 | 24 | 4 |
| 32 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | do ustalenia |  | 24 | 4 |
| 33 | Erasmus+/KA1-Y | Szkolenie ewaluacji pośredniej | do ustalenia |  | 24 | 4 |

**I. CZĘŚĆ OGÓLNA ZAMÓWIENIA:**

* **Liczba uczestników** szkoleń spotkań może wynieść od 10 do 30 osób.
* **Standard ośrodka**: obiekt (o standardzie min. 2 gwiazdkowym), który ma możliwość, w ramach prowadzonej działalności: serwować gościom całodzienne wyżywienie, udostępnić sale konferencyjne z pełnym wyposażeniem.
* **Lokalizacja:** Obiektpowinien być zlokalizowany w Toruniu. Obiekt powinien znajdować się maksymalnie 700 m od głównego dworca PKS (Dąbrowskiego 8, 87-100, Toruń) w Toruniu, maksymalnie 3,5 km od dworca PKP Toruń Główny oraz nie dalej niż 500 m od Starego Miasta (Starówka w Toruniu).
* **Otoczenie hotelu:** Obiekt powinien znajdować się bezpośrednim sąsiedztwie Starego Miasta w Toruniu. Bezpośrednie sąsiedztwo oznacza dystans nie większy niż 500 m.
* **Warunki szczególne:**
	+ Ośrodek powinien posiadać dostępność do Internetu.
	+ Ośrodek powinien zapewnić pomieszczenie w którym Zamawiający będzie mógł przechować bezpiecznie materiały szkoleniowe i sprzęt pomiędzy szkoleniami.

Zaleca się aby Wykonawca posiadał stronę internetową obiektu (w języku polskim i angielskim) z galerią zdjęć, opisem standardu i wyposażenia pokoi i sal konferencyjnych oraz mapą dojazdu.

**II. ZAKWATEROWANIE**

* **Zakwaterowanie i wymeldowanie z hotelu uczestników szkolenia** – zgodnie
z obowiązującą dla hotelu dobą hotelową. Doba hotelowa rozpoczyna się o godz. 14:00
i kończy o godz. 12:00 dnia następnego. Powyższy wymóg jest jedynie wymogiem minimalnym. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą może zmienić godziny doby hotelowej. W przypadku wcześniejszego przyjazdu uczestnika na szkolenie lub przedłużenia programu pobytu po godz. 12-tej Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia bezpieczne pomieszczenie do przechowania bagażu.

Obiekt powinien dysponować łącznie co najmniej 30 miejscami noclegowymi.

* + Możliwość wynajmu pokoju jednoosobowego dla osób prowadzących szkolenia,
	+ Możliwość wynajmu pokoju od dwu do czteroosobowego dla uczestników.

Zamawiający może wymagać a Wykonawca zapewni pokoje dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania.

Zamawiający wymaga by podczas spotkania pt. „Spotkanie Zespołu Trenerskiego” (planowane daty 23-26.04.2015 r.) Wykonawca zapewnił dostęp do pokojów 2 osobowych (w pierwszej kolejności) oraz 3 osobowych (w drugiej kolejności) dla uczestników.

**Zamawiający może wymagać a Wykonawca zapewni dodatkowe pokoje zarówno przed jak i po planowanym terminie Szkolenia (pokoje muszą być w cenach nie wyższych niż te zaoferowane w formularzu oferty).**

Zamawiający zobowiązuje się informować o faktycznym zapotrzebowaniu na pokoje na 7 dni przed planowanym terminem szkolenia. Zamawiający zobowiązuje się informować o faktycznym zapotrzebowaniu na wyżywienie na 3 dni przed planowanym terminem szkolenia.

**Wykonawca zapewni 3 bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników szkoleń.**

**III. SALE KONFERENCYJNE**

Ośrodek powinien dysponować dwiema salami konferencyjnymi o pojemności:

- do 20 osób,

- do 50 osób.

* **Wyposażenie sal konferencyjnych:**
	1. **Każda sala musi mieć dostęp do naturalnego światła dziennego**
	2. **Możliwości ustawienia sali:** Co najmniej dwa spośród: teatralne, podkowa, przy stole, konferencyjne, szkolne, coctailowe, bankietowe. W Formularzu Cenowym do obliczenia pojemności sali konferencyjnej uwzględniono ustawienie teatralne.
	3. **Wyposażenie sali konferencyjnej:** miejsca do siedzenia i pisania dla uczestników szkolenia, rzutnik multimedialny, ekran, flipchart, blok do flipcharta, mazaki do pisania w 3 kolorach, bezpłatny dostęp do Internetu wi fi (dla min. 20 oraz maks. 50 osób w tym samym czasie), dostęp do gniazd 220V – dla min. 20 oraz maks. 50 uczestników. Sprzęt konferencyjny będzie wliczony w cenę wynajmu sali konferencyjnej w formularzu oferty.
	4. Zamawiający może wyrazić chęć **wcześniejszego dostępu do sal konferencyjnych** (w celu np. przygotowania materiałów informacyjnych)
	a Wykonawca musi takiego dostępu udzielić po wcześniejszym ustaleniu terminu udostępnienia.
	5. Zamawiający może wymagać a Wykonawca zapewni wodę mineralną gazowaną
	i niegazowaną (uzupełnianą na bieżąco) dla wszystkich uczestników szkolenia.
	6. **Wykonawca zapewni** **obsługę organizacyjno-techniczną szkolenia** polegającą na zapewnieniu stałego nadzoru i opieki osoby, która będzie odpowiedzialna za przygotowanie sal do zajęć, zainstalowanie sprzętu multimedialnego i sprawdzenie jego stanu technicznego, a także zagwarantuje, aby ewentualna usługa gastronomiczna w czasie przerw będzie przebiegała sprawnie i zgodnie z umową oraz obsługę sprzątającą.

**IV WYŻYWIENIE**

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników szkolenia. Szczegóły, w tym dokładne menu, dotyczące wyżywienia uzgodni wskazany Pracownik Zamawiającego z Wykonawcą lub osobą wskazaną przez niego.

Ostateczne wymogi dotyczące ilości posiłków i ich składu zostaną podane na trzy dni przed terminem szkolenia. Niżej wymienione rodzaje posiłków i ich skład są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie. Katalog ten może być modyfikowany przez Pracownika Zamawiającego podczas składania określonego zamówienia. W trakcie każdego szkolenia Wykonawca zapewni możliwość przygotowania wyżywienia opartego na diecie specjalnej dla wybranych uczestników

**W ramach świadczonej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania poza salą konferencyjną:**

* 1. **Śniadania,** składającego się z:
1. Wędliny
2. Pomidor, ogórek
3. Musli
4. Jogurty owocowe i naturalne
5. Ser żółty, Ser biały
6. Jajka w majonezie
7. Dżem / konfitura
8. Masło , pieczywo
9. Herbata / kawa / mleko
	1. **Obiadu**, składającego się z:
		1. zupa do wyboru mięsna lub/i wegetariańska
		2. danie gorące do wyboru (mięsne lub wegetariańskie)
		3. zestaw sałatek
		4. deser (do wyboru ciastko lub owoc)
		5. napoje (sok lub kompot, woda mineralna, herbata)
	2. **Kolacji**, składającej się z:
		1. Danie zimne lub gorące –mięsne lub/i wegetariańskie;
		2. herbata – po 0,25 l na osobę każdego rodzaju napoju, dodatki herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach), sok, woda mineralna.
	3. **Przerw kawowych,** składających się z:

Przerwa kawowa: świeżo parzona kawa, wybór herbat – 0,25 l na osobę (zwykła, earl Grey, zielona, owoce leśne, mięta), dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach), wybór ciasteczek, soki owocowe - 0,25 l na osobę, woda niegazowana, gazowana - 0,25 l na osobę, owoce sezonowe do wyboru.

**Zamawiający informuje, iż liczba posiłków może być wyższa niż deklarowana liczba osób biorących udział w spotkaniu (w formularzu zamówienia Zamawiający skalkulował dodatkowe posiłki). Zamawiający zobowiązany jest powiadomić Wykonawcę przed każdym spotkaniem o faktycznym zapotrzebowaniu związanym z wyżywieniem, zakwaterowaniem i innymi pozycjami wymienionymi w formularzu oferty.**

W trakcie posiłków, Wykonawca zapewni **bezpłatną obsługę** niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników oraz dbałości o czystość i porządek na stołach.

**Jakość serwowanych potraw powinna** charakteryzować się wysoką estetyką podania. Posiłki powinny być serwowane na zastawie porcelanowej lub fajansowej (zastawa jednorazowa **TYLKO** po uzgodnieniu z Zamawiającym).

Organizator zastrzega, aby zarówno posiłki jak i przerwy kawowe były serwowane
w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.

**Dodatkowo Wykonawca zapewni przy wszystkich pozycjach menu specjalistyczne diety dla uczestników według zgłaszanych z 7 dniowym wyprzedzeniem potrzeb (np. dieta wegetariańska, wegańska, halal, koszerna).**

**V USŁUGI DODATKOWE**

1. W razie potrzeby Wykonawca zapewni bezpieczne **przechowywanie pomiędzy szkoleniami materiałów** i publikacji należących do Zamawiającego.
2. W razie potrzeby Wykonawca udostępni osobom prowadzącym szkolenie **kopiarki xero oraz komputer z dostępem do drukarki i Internetu.**