**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**dot. organizacji warsztatów naukowych w dniach 28 - 31 sierpnia 2022 roku.**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

1. Przedmiot zamówienia: Zorganizowanie warsztatów naukowych w ramach projektu ANIMATE **dla 40 osób w dniach 28 - 31 sierpnia 2022 r.**
2. Zadaniem Wykonawcy będzie:

- zapewnienie miejsca, w którym będzie się odbywać konferencja oraz wydarzenia towarzyszące (wyżywienie na miejscu). Hotel powinien posiadać niezbędne do tego celu wyposażenie,

- obsługa recepcyjna podczas konferencji,

- koordynacja działań podwykonawców,

- organizacja imprezy turystyczno-krajoznawczej,

- transfer maksymalnie 2 Gości z lotniska w Pyrzowicach lub Krakowie.

1. Wymagania odnośnie miejsca warsztatów:

Miejsce, w którym odbędą się warsztaty ma być przystosowane do swobodnego przemieszczenia się 40 osób i położone w odległości nie większej niż 30 km od Ogrodzieńca. Miejsce powinno odznaczać się wysoką estetyką. Pokoje dla uczestników warsztatów muszą być jedno- oraz dwuosobowe. Na miejscu w dniach 29-31.08.2022 musi być dostępna dla uczestników warsztatów sala konferencyjna, która pomieści min. 40 osób, wyposażona w ogrzewanie i klimatyzację, których użytkowanie nie powoduje hałasu mogącego zakłócić komfort uczestników warsztatów, posiadać sprzęt komputerowy wraz z projektorem multimedialnym oraz nagłośnienie, posiadać stół dla prelegentów, mikrofony bezprzewodowe wraz z nagłośnieniem, posiadać dostęp do Internetu Wi-Fi oraz odpowiednią ilość stolików i krzeseł dla uczestników. W miejscu warsztatów musi być dostępna w dniach warsztatów: organizacyjno-techniczna obsługa sal konferencyjnych.

Zamawiający wymaga, aby w sali, w której odbywać się będą ww. warsztaty, krzesła i stoły zostały ustawione w układzie szkoleniowym (w kształcie litery U). Miejsce dla prelegentów musi znajdować się w miejscu widocznym dla gości, najlepiej nieopodal wyświetlanego obrazu.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników do 30 osób oraz dokonania zapłaty za faktycznie zrealizowany zakres usługi, zgodnie z faktyczną liczbą uczestników biorących udział w warsztatach i cenami jednostkowymi podanymi przez Wykonawcę w formularzu cenowym.

Ponadto Zamawiający wymaga, aby miejscem, w którym odbywać się będą ww. warsztaty, był hotel posiadający co najmniej kategorię czterogwiazdkową w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku  
w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie oraz noclegowo-restauracyjne.

Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia w ofercie adresu hotelu, w którym odbywać się będą ww. warsztaty.

1. Organizacja warsztatów naukowych będzie obejmować następujące działania:

**a. wynajem sali konferencyjnej -** sala konferencyjna dla 40 osób

**b. wyżywienie** dla maksymalnie 40 osób, w którego skład wejdą:

* **ciągłe przerwy kawowe** serwowane w dniach 29-31.08.2022; serwis ma składać się min. z: świeżo parzonej kawy z użyciem ekspresu ciśnieniowego i herbaty (minimum 4 rodzaje herbat w torebkach), do wyboru ciasta (dwa rodzaje), a także wody mineralnej (gazowana i niegazowana - minimum 0,5 l każdego rodzaju na osobę/dzień), mleka lub śmietanki do kawy, mleka roślinnego, cukru, słodzika, cytryny, serwetek, zestawu ciastek (3 rodzaje ciastek, np. bułeczki z ciasta francuskiego, drożdżówki, ciasto z kremem), świeżych owoców (trzy rodzaje), soków, napojów gazowanych.
* **posiłki główne z pakietem napojów\* (przygotowywane i podawane na miejscu, minimum 2 propozycje menu do wyboru. Możliwość podania dań wegetariańskich, bez laktozy oraz bez glutenu - do uzgodnienia przy pełnej liście gości minimum 7 dni przed warsztatami)**:
* 28.08.2022

- serwowana kolacja

* 29.08.2022

- śniadanie w formie bufetu,

- obiad\*\*,

- kolacja grillowa (min. menu grillowe: dania gorące: zupa, grillowana karkówka, szaszłyki, kiełbasa z grilla, kaszanka z cebulą, bigos, grillowane ziemniaki i warzywa, gorące danie nocne; dania zimne: sałatki, smalec z wiejskim chlebem z dodatkami, pieczywo, ciasta domowe) z muzyką na żywo (gitara) zapewnioną przez Wykonawcę

* 30.08.2022

- śniadanie w formie bufetu,

- obiad\*\*,

- kolacja uroczysta na sali z muzyką na żywo (pianino + wokal, repertuar jazzowy) zapewnioną przez Wykonawcę

* 31.08. 2022

- śniadanie w formie bufetu,

- obiad\*\*

**\***pakiet napojów (świeżo parzona kawa i rozpuszczalna (woda gazowana i niegazowana minimum 0,5 l każdego rodzaju na osobę) oraz soki owocowe (co najmniej 2 rodzaje minimum 0,5 l każdego rodzaju na osobę), mleko lub śmietankę do kawy, cukier (biały i brązowy), słodzik, cytrynę).

\*\*Obiad zawierać będzie co najmniej: zupę (2 rodzaje), danie główne na gorąco (min. 4 rodzaje dań głównych, w tym 2 dania mięsne, 1 danie rybne oraz 1 danie jarskie) w proporcjach wynikających z informacji o liczbie uczestników w celu umożliwienia uczestnikom wyboru (Wykonawca zapewni zwiększoną o 10% liczbę dań mięsnych/rybnych oraz o 20% liczbę dań jarskich), ciepłe dodatki do dań na gorąco (min. 2 rodzaje do wyboru, np. ziemniaki opiekane, gotowane, ryż, warzywa gotowane, makaron itp.), surówkę lub sałatkę (do wyboru 2 rodzaje), desery: tj. ciasta krojone (jedna porcja na osobę) oraz deser podawany w pucharku, np. mus, galaretka, krem, sałatka owocowa (1 pucharek na osobę), pakiet napojów (świeżo parzona kawa, herbata, woda mineralna (gazowana i niegazowana, minimum 0,2 l każdego rodzaju na osobę) oraz soki owocowe (co najmniej 2 rodzaje minimum 0,2 l każdego rodzaju na osobę), mleko lub śmietankę do kawy, cukier (biały i brązowy), słodzik, cytrynę

**c.   zakwaterowanie** dla max. 40 uczestników warsztatów w hotelu, co najmniej czterogwiazdkowym, w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie oraz noclegowo-restauracyjne, w dniach 28-31.08.2022 r. (3 noclegi), w którego skład wejdą:

* 10 pokoi dwuosobowych (łóżka musza być ustawione oddzielnie)
* 20 pokoi jednoosobowych

Pokoje, sale konferencyjne, część restauracyjna muszą znajdować się w jednym budynku lub w kompleksie budynków połączonych tzw. łącznikiem.

**d.  transport uczestników z/na lotnisko Katowice-Pyrzowice i/lub Kraków-Balice** dla maksymalnie 2 uczestników konferencji. Zamawiający zastrzega sobie możliwość całkowitej rezygnacji z transportu gości z lotniska, w przypadku braku konieczności wykonania tej usługi. Wykonawca oświadcza, że nie będzie wnosił z tego tytułu żadnych roszczeń.

**e. organizacja imprezy turystyczno-krajoznawczej – wizyta na zamku w Ogrodzieńcu** z przewodnikiem dla max. 40 osób. Ostateczna liczba uczestników będzie znana 2 tygodnie przed rozpoczęciem warsztatów. Całkowity czas trwania ok. 4-5 h.

5.      Warunki realizacji zamówienia:

a.     Zamawiający dostarczy Wykonawcy agendę spotkania we wspólnie uzgodnionym terminie nie późniejszym jednak niż 1 miesiąc przed terminem warsztatów.

b.     Wykonawca zobowiązany jest konsultować z Zamawiającym szczegóły realizacji usługi, m.in. menu. Usługa może zostać zrealizowana tylko po uprzedniej akceptacji szczegółowych założeń realizacji usługi przez Zamawiającego.

c.      Zamawiający szacuje, iż w warsztatach weźmie udział max. 40 osób. W przypadku mniejszej liczby uczestników rozliczenie nastąpi wg cen  podanych przez Wykonawcę w formularzu cenowym (załączonym do SWZ). Dokładna informacja o przewidywanej liczbie uczestników warsztatów zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej 2 tygodnie przez rozpoczęciem warsztatów. Rozliczenie z Wykonawcą za świadczone usługi hotelarskie i gastronomiczne, odbędzie się na podstawie faktycznej, potwierdzonej liczby uczestników, według stawek jednostkowych podanych przez Wykonawcę.

d.     Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na czas trwania warsztatów apartament, w którym Zamawiający będzie przechowywał materiały konferencyjne.

e.     Osoby realizujące zamówienie zobowiązane są do rzetelnej i terminowej jego realizacji.

W Formularzu cenowym należy podać ceny jednostkowe.