

Opis przedmiotu zamówienia

UWAGA! Zamawiający zamierza podzielić zamówienie na części.

CZĘŚĆ nr 1: Organizacja warsztatów wg następujących parametrów i zakresu:

- przeprowadzenie na terenie województwa zachodniopomorskiego (w lokalizacji zatwierdzonej przez Zamawiającego przed zawarciem umowy) 2 warsztatów, trwających każdorazowo 2 dni po 5 godzin lekcyjnych (10 godzin lekcyjnych w ramach każdego z 2 warsztatów) z następujących zakresów:

- - komercjalizacja i profesjonalizacja oferty turystycznej
- - budowa produktu turystycznego i jego promocja
- - identyfikacja potencjałów regionu w zakresie rozwoju oferty turystycznej
- - rejestracja uczestników warsztatów
- - zapewnienie cateringu dla uczestników i obsługi podczas warsztatów (2 obiady, 1 kolacja, 1 śniadanie, tzw. ciągły bufet kawowy dla 15 uczestników warsztatów + obsługa - bufet przed salą warsztatową, uzupełniany na bieżąco); Zamawiający oczekuje, aby w ramach bufetu kawowego dla uczestników warsztatów zapewnione były: kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne przekąski typu kruche ciastka, owoce, kanapki, tartinki itp.; pod pojęciem obiad/kolacja Zamawiający rozumie jeden ciepły posiłek zawierający około 1000 kalorii (może być w postaci zupy z wkładką lub drugiego dania), odpowiadający normom odżywczym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, który powinien być przygotowywany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzany z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności, obowiązkowo z dostępną wersją wegetariańską.
- zapewnienie zakwaterowania dla uczestników warsztatów (1 nocleg) w standardzie:
 - - obiekt w standardzie **** lub ***; jeśli w wybranej lokalizacji nie ma obiektu spełniającego ten warunek dopuszcza się wybór obiektu o standardzie niższym przy każdorazowej akceptacji Zamawiającego na podstawie złożenia minimum 2 alternatywnych propozycji
 - - pokoje jednoosobowe
 - - pokoje z łazienkami
- zapewnienie każdemu uczestnikowi pakietu szkoleniowego zawierającego materiały szkoleniowe oraz pen drive'y z nagrzanymi materiałami o pojemności 128 GB.
- zapewnienie sali dla przeprowadzenia warsztatów

CZĘŚĆ NR 2: Organizacja konferencji

- wynajem w Szczecinie sali konferencyjnej dla 50 osób w uzgodnionym terminie w IV kwartale 2022 r. w godz. 9.00 - 15.00 wyposażonej w:

- - stolik prezydencki oraz krzesła lub fotele dla 3-4 mówców w każdym panelu,
- - ustawienie krzeseł dla gości – teatralne,
- - ekran, rzutnik, laptop, minimum 3 mikrofony bezprzewodowe, stojak na mikrofon, nagłośnienie, łącze internetowe;
- zapewnienie tzw. ciągłego bufetu kawowego dla 50 uczestników konferencji (bufet przed salą konferencyjną, uzupełniany na bieżąco); Zamawiający oczekuje, aby w ramach bufetu kawowego dla uczestników konferencji zapewnione były: kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne przekąski typu kruche ciastka, owoce, kanapki, tartinki itp.
- obiad dla 50 osób w dniu organizacji konferencji ok. godz. 13.00; pod pojęciem obiad Zamawiający rozumie jeden ciepły posiłek zawierający około 1000 kalorii (może być w postaci zupy z wkładką lub drugiego dania), odpowiadający normom odżywczym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, który powinien być przygotowywany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzany z



Fundusze
Europejskie



Rzeczpospolita
Polska



Pomorze
Zachodnie

Unia Europejska
Europejskie Fundusze
Strukturalne i Inwestycyjne



pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności, obligatoryjnie z dostępną wersją wegetariańską.

- udostępnienie na cały czas trwania konferencji pomieszczeń organizacyjnych (miejsce na rejestrację oraz materiały konferencyjne, miejsce na przerwy kawowe i lunch, szatnia, etc.);
- zapewnienie obsługi konferansjerskiej konferencji (1 osoba prowadząca) według programu i treści uzgodnionych z Zamawiającym