**Załącznik nr 1 do SWZ**

**Nr postępowania:** **222/2024/US/DZP**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Świadczenie usług hotelarskich, restauracyjnych i innych związanych z organizacją warsztatów teatralnych na potrzeby Teatru Muzycznego UWM w Olsztynie w dniach 09.07.2024-12.07.2024 r.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia: Organizacja pobytu (w tym nocleg i wyżywienie) członków Teatru Muzycznego Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie**  **(27 osób)**  *1.Przedmiotem zamówienia jest udostępnienie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym zostaną zorganizowane warsztaty dla 27 członków Teatru Muzycznego UWM w Olsztynie w terminie od* ***09.07.2024 r.*** *do* ***12.07.2024 r****.*  *Przyjazd ok. godziny 12:30 w dniu 09.07.2024 (pobyt 09.07.2024 r. obejmuje obiad i kolację, pobyt 10.07.2024r.-11.07.2024 r. obejmuje pełne wyżywienie - śniadanie, obiad i kolację, pobyt 12.07.2024 r. obejmuje śniadanie).*  *2. Przedmiot zamówienia powinien znajdować się nie dalej niż 55 km od Olsztyna.*  *3. Liczba uczestników warsztatów: 27 osób.*  *4. W ramach realizacji przedmiotowego zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia zakwaterowania i wyżywienia dla uczestników warsztatów wraz z udostępnieniem sal według zamówienia poniżej. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczby osób uczestniczących w danym terminie warsztatów (a tym samym korzystających z noclegów, wyżywienia) zgodnie z faktyczną liczbą zgłoszeń uczestników, na dwa dni przed terminem warsztatów ustalonym przez osoby uprawnione z obu stron. Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalną liczbą usług dla maksymalnej ilości osób, a ilością rzeczywiście zrealizowaną na podstawie zlecenia Zamawiającego. Rozliczenie kosztów warsztatów odbędzie się na podstawie rzeczywistego wykorzystania noclegów oraz wyżywienia.* | | |
| **Lp.** | Opis parametrów | **Parametry techniczne wymagane** |
| 1. | **Zakwaterowanie:** | * 1. Hotel/ośrodek musi znajdować się nie dalej niż 55 kilometrów  od Olsztyna.   2. Zakwaterowanie uczestników szkolenia będzie się odbywać  w hotelu/ośrodku (jednym obiekcie) posiadającym: * min. 27 miejsc noclegowych, * salę restauracyjną na min. 27 osób, świadczącą pełne dzienne wyżywienie.   1. Hotel/ośrodek winien posiadać: pokoje 2, 3 lub 4-osobowe (z łazienkami), których ilość umożliwi świadczenie usług hotelarskich jednocześnie dla min. 27 osób, oraz minimum 2 pokoi 1-osobowch dla kadry instruktorskiej.   2. Rozmieszczenie uczestników warsztatów w hotelu będzie leżało po stronie Wykonawcy.   Zamawiający przekaże Wykonawcy listę uczestników warsztatów nie później niż na 2 dni przed planowanym terminem warsztatów.   * 1. Wykonawca zobowiązany będzie przekazać Zamawiającemu propozycję rozmieszczenia uczestników wraz z numerami pokoi na 1 dzień przed terminem warsztatów.   2. Zakwaterowanie uczestników szkoleń będzie obejmować zameldowanie oraz udostępnienie do dyspozycji pokoi hotelowych w dniu rozpoczęcia warsztatów od godziny 13:00 bądź wcześniej w dniu przyjazdu do opuszczenia i wymeldowania z pokoi hotelowych w dniu ostatnim zgodnie z ustaleniami z Wykonawcą. |
| 2. | **Wyżywienie** | W cenę zakwaterowania wliczone są następujące posiłki:  śniadanie x3,  obiad: zupa, danie główne (mięsne/wegetariańskie) x3,  kolacja x3  wchodzące w skład codziennego wyżywienia.  Przykładowe menu:  Śniadania – bufet szwedzki:  Półmisek wędlin  Półmisek mięs pieczystych  Pasztet domowy z żurawiną  Półmisek serów żółtych  Jajka na twardo  Twarożek z ziołami, ser biały  Mix warzyw sezonowych  Sałatka sezonowa  Dania ciepłe:  Jajecznica, kiełbaski  Dodatki:  Jogurty naturalne i owocowe  Płatki śniadaniowe, orzechy, owoce suszone, bakalie  Masło, pieczywo, dżem, miód, chrzan, musztarda, majonez  Kawa, herbata, woda, sok  Mleko, cukier, cytryna  Pieczywo jasne i ciemne  Obiad:  Zupa pomidorowa z makaronem  Danie główne:  Udko pieczone  Dodatki:  Ryż  Marchewka na ciepło  Deser:  Ciasto domowe  Kolacja:  Przekąski:  Pasztet domowy, ser żółty  Sałata grecka  Pieczywo, masło  Danie gorące  Pierogi ruskie/pierogi z mięsem z cebulkową polewką  Zamawiający wymaga zaoferowania menu uwzględniającego dania wegetariańskie. |
| 3. | **Wynajem sal szkoleniowych:** | 1. Hotel/ośrodek powinien posiadać lub umożliwić dostęp w odległości nie większej niż 10 min pieszo od hotelu/ośrodka  * Salę do zajęć tanecznych, wokalnych (z możliwością zajęć ruchowych) o wolnej niezabudowanej) powierzchni, * wyżej wymieniona sala ma być udostępniona Zamawiającemu w wybranych terminach i godzinach,  1. Sale będą posiadać dobre oświetlenie. 2. Wykonawca zapewni możliwość nieodpłatnego korzystania w czasie wolnym z atrakcji hotelu/ośrodka: boisk sportowych, terenów zielonych wokół hotelu/ośrodka i innych pomieszczeń umożliwiających wspólne spędzanie czasu. |
| 4. | **Ustalenia organizacyjne** | 1. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy. 2. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez Zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy. 3. Określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych oraz innych ustaleń niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia. |