**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 x3wchodzące w skład codziennego wyżywienia. Przykładowe menu:Śniadania – bufet szwedzki:Półmisek wędlinPółmisek mięs pieczystychPasztet domowy z żurawinąPółmisek serów żółtychJajka na twardoTwarożek z ziołami, ser białyMix warzyw sezonowychSałatka sezonowaDania ciepłe:Jajecznica, kiełbaskiDodatki:Jogurty naturalne i owocowePłatki śniadaniowe, orzechy, owoce suszone, bakalieMasło, pieczywo, dżem, miód, chrzan, musztarda, majonezKawa, herbata, woda, sokMleko, cukier, cytrynaPieczywo jasne i ciemneObiad:Zupa pomidorowa z makaronemDanie główne:Udko pieczoneDodatki:RyżMarchewka na ciepłoDeser:Ciasto domoweKolacja:Przekąski:Pasztet domowy, ser żółtySałata greckaPieczywo, masłoDanie gorącePierogi ruskie/pierogi z mięsem z cebulkową polewkąZamawiający 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.
 |