**Załącznik nr 1 do SWZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Organizacja 2-dniowego spotkania w zakresie podnoszenia kompetencji i poziomu wiedzy wśród kuratorów, sędziów, polegającego na zapewnieniu usługi hotelarskiej, gastronomicznej oraz wynajęciu sal wykładowych.

1. Zakres usługi:
	1. zapewnienie dwóch sal dydaktycznych wraz z wyposażeniem (jedna dla grupy 50- osobowej, druga dla grupy 25- osobowej),
	2. zapewnienie noclegu wraz ze śniadaniem;
	3. zapewnienie wyżywienia dla uczestników spotkania – dwa serwisy kawowe, dwa obiady, kolacja.
	4. zapewnienie koordynatora spotkania ze strony Wykonawcy, tj. jednej osoby odpowiedzialnej za kontakty z Zamawiającym od dnia zawarcia umowy na realizację usługi do ostatecznego rozliczenia umowy oraz za koordynację w trakcie trwania spotkania (przy zapewnieniu ciągłości współpracy z jedną osobą przez cały okres umowy),
2. Szczegóły dotyczące spotkania:
3. Termin:2 miesiące od dnia zawarcia umowy

Zamawiający zobowiązuje się do podania Wykonawcy ostatecznego terminu spotkania w ciągu 7 dni od dnia zawarcia umowy, z tym zastrzeżeniem, że wskazany przez Zamawiającego termin spotkania będzie przypadał nie wcześniej niż w dniu następującym po upływie terminu wyznaczonego na podanie przez Wykonawcę propozycji lokalizacji miejsca spotkania (tj. nie wcześniej niż po upływie 14 dni roboczych od dnia zawarcia umowy).

1. Liczba uczestników: **50** (Podana liczba uczestników stanowi maksymalną liczbę uczestników spotkania, którą należy wziąć pod uwagę przy kalkulacji ceny
i planowaniu wszystkich elementów usługi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ostatecznej liczby uczestników spotkania maksymalnie
o 15 osób)
2. Planowana liczba uczestników będzie podana najpóźniej na 3 dni roboczych przed terminem realizacji spotkania.
3. Sale dydaktyczne wraz z wyposażeniem multimedialnym dostępne będą przez dwa dni spotkania.

Wyposażenie sal:

* stoły, krzesła (ustawienie warsztatowe), rzutnik multimedialny, ekran, laptop (z zainstalowanym oprogramowaniem, Windows 7, Windows 8 lub Windows 10 oraz oprogramowaniem obsługującym MS Office 2007/10 i Adobe Reader), dostęp do internetu, pilot do zmiany slajdów multimedialnych, mikrofon, nagłośnienie, flipchart z kartkami, markery.

Przestrzeń powinna być dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Temperatura w pomieszczeniu powinna być odpowiednia do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 21ºC. Pomieszczenia powinny być klimatyzowane i zapewniać dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienia oświetlenia sztucznego.

1. **Wymogi dotyczące realizacji usługi:**
	1. Hotel min. 4 gwiazdkowy lub centrum konferencyjne/obiekt hotelarski
	o standardzie min. 4 gwiazdkowym, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki
	i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166 z późn.zm.), w

w odległości drogowej do 120 km od siedziby Zamawiającego ul. Emilii Plater 1, 10-562 Olsztyn (mierzonej z użyciem aplikacji – maps.google.pl) – z zastrzeżeniem, iż obiekt musi znajdować się w granicach województwa warmińsko-mazurskiego.

* 1. Wykonawca zobligowany jest do świadczenia usługi restauracyjnej, hotelarskiej
	i konferencyjnej w tym samym obiekcie konferencyjno-hotelowym (budynku).
	2. Sale dydaktyczne zostaną udostępnione od 09:00 – 18:00 pierwszego dnia oraz od 09.00-14.00 drugiego dnia.
	3. Wykonawca zapewni uczestnikom nieodpłatne korzystanie z miejsc parkingowych, którymi dysponuje obiekt/hotel.
	4. Usługa restauracyjna obejmuje zapewnienie wyżywienia uczestnikom spotkania składającego się z dwóch posiłków obiadowych i dwóch serwisów kawowych oraz jednej kolacji.
	5. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia pełnego menu przewidzianego do akceptacji Zamawiającego co najmniej na 5 dni przed organizacją spotkania.

W skład wyżywienia wchodzi:

* 1. Śniadanie w formie bufetu dla osób korzystających z noclegu: dania ciepłe i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, napoje gorące i zimne.
	2. Obiad (dla 50 osób) - minimalne wymagania:

w formie bufetu (pierwszego i drugiego dnia)- możliwość wyboru z co najmniej 2 rodzajów dań (jedno mięsne, jedno bezmięsne), 2 rodzajów surówek,
2 rodzajów zup.

W ramach obiadu podane zostaną również napoje: 2 rodzaje soków owocowych 100% oraz gazowana i niegazowana woda mineralna. Dla każdego z uczestników przewidziany będzie również deser (ciasto lub lody lub sałatka owocowa lub deser na bazie owoców i nabiału lub owoców i lodów).

* 1. Uroczysta kolacja (dla 50 osób, pierwszego dnia) z serwowanymi przez obsługę daniami: zupą, daniem głównym oraz deserem.

Dodatkowo w formie bufetu: przekąski zimne i ciepłe, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędliny, sery, ciasta, napoje gorące (kawa – rozpuszczalna i naturalna, herbata – owocowa i zwykła) oraz mleko, cukier, cytryna, napoje zimne (woda niegazowana z cytryną oraz sok 100% - min. 2 rodzaje).

* 1. Serwisy kawowe uzupełniane na bieżąco:

kawa (rozpuszczalna i naturalna), herbata (owocowa i zwykła) – bez ograniczeń, w tym dodatki: mleko, cukier, cytryna, min. 2 rodzaje soków owocowych 100% min. 250 mln na osobę, wybór co najmniej 3 rodzajów owoców, ciasto pieczone (min. 2 rodzaje).

Wykonawca zapewni wyżywienie specjalne – jeśli dany uczestnik zadeklaruje specjalną dietę (np. bezglutenową, wegetariańską, wegańską). Zamawiający przekaże Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na specjalne wyżywienie uczestnika, na 7 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.

* 1. Wykonawca w terminie najpóźniej 14 dni roboczych od dnia zawarcia umowy przedstawi do akceptacji przez Zamawiającego propozycję lokalizacji miejsca szkolenia.

IV. Zapewnienie miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem– dla **50 uczestników** spotkania- w pokojach 1- osobowych z łazienką lub 2 osobowych z łazienką do pojedynczego wykorzystania.

W każdym z pokoi znajdować się będą czyste ręczniki i suszarka do włosów.

Temperatura w pokojach powinna być dostosowana do potrzeb

uczestników, nie niższa jednak niż 21ºC.

Wykonawca otrzyma informację dotyczącą ostatecznej ilości uczestników korzystających z miejsc noclegowych najpóźniej na 3 dni roboczych przed rozpoczęciem spotkania.

1. Po stronie Wykonawcy leży organizacja oprawy muzycznej podczas uroczystej kolacji w godzinach 19.00 – 24.00. Jednocześnie Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu do akceptacji szczegółów dotyczących oprawy muzycznej nie później niż 14 dni przed datą realizacji przedmiotu zamówienia.
2. **Inne warunki organizacji usługi:**

 Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Zapewnienia koordynatora spotkania ze strony Wykonawcy, tj. jednej osoby odpowiedzialnej za kontakty z Zamawiającym od dnia zawarcia umowy na realizację usługi do ostatecznego rozliczenia umowy oraz za koordynację w trakcie trwania spotkania (przy zapewnieniu ciągłości współpracy z jedną osobą przez cały okres umowy),
2. Koordynator będzie stale dostępny w miejscu realizacji spotkania od godziny 8.00 pierwszego dnia spotkania do zakończenia kolacji oraz drugiego dnia spotkania począwszy od śniadania aż do wyjazdu uczestników spotkania.
3. Koordynator spotkania musi stawiać się na wezwanie Zamawiającego w jego siedzibie na spotkania robocze, a także być z przedstawicielami Zamawiającego w kontakcie telefonicznym i przez pocztę elektroniczną każdego dnia roboczego począwszy od dnia zawarcia umowy.
4. Zapewnienia obsługi niezbędnej do organizacji całego spotkania, w tym technicznej, informatycznej i hotelarskiej.
5. Zapewnienia wydłużonej doby hotelowej;
6. Podawania potraw w zastawie stołowej dostosowanej do rodzaju potraw i napojów oraz zapewnienia sprzętów gwarantujących podawanie posiłków z utrzymaniem właściwej temperatury dań i standardu. Wykluczone jest używanie naczyń i sztućców jednorazowych.
7. Wykonawca jest odpowiedzialny za przestrzeganie zasad bezpieczeństwa zgodnie
ze stanem prawnym na dzień organizacji wydarzenia.
8. Wejście do budynku powinno być dostosowane dla osób z niepełnosprawnością ruchową.
9. Pomieszczenia w budynku, jak również dojścia do nich (sale konferencyjne czy szkoleniowe, toalety, windy itp.) powinny być odpowiednio oznaczone, w sposób odpowiedni do potrzeb osób słabo widzących.
10. Realizacja usługi zgodnie z zapisami Ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, w tym zapewnienia dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie dostępności architektonicznej.