Załącznik nr 1 do SWZ

Nr postępowania: 104/2023/TP-1/DZP

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

***Tytuł zamówienia:*** **organizacja konferencji pt. „Dywersyfikacja akwakultury w Polsce – trendy badawcze, technologie, perspektywy rozwoju” w ramach projektu nr 00002-6521.1-OR1400004/17/20 pt. „Dywersyfikacja produkcyjnej funkcji stawów ziemnych w oparciu o semi-intensywny wychów okonia” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego „Rybactwo i Morze” na lata 2014-2020***.*

**Przedmiotem zamówienia są następujące usługi:**

* wynajem sali konferencyjnej na co najmniej 70 osób wraz z dostępem do komputera, rzutnika multimedialnego oraz ekranu;
* usługa hotelowa: nocleg dla 60 osób w pokojach 1 osobowych (4 pokoje) i dwuosobowych (28 pokoi);
* usługa gastronomiczna: 2 śniadania, 2 kolacje, 1 obiad, 3 przerwy kawowe (liczba osób do posiłków określona w punkcie 3);
* zapewnienie osoby kontaktowej ze strony Wykonawcy przez cały okres realizacji usługi.

**Szczegółowy opis zamówienia:**

Termin realizacji zamówienia: 14-16 września 2023 r. (czwartek od godz. 14.00 – sobota do godz. 10.00).

Miejsce realizacji: województwo warmińsko-mazurskie, obiekt hotelowy położony w granicach administracyjnych miasta Olsztyn.

1. Wynajem sali konferencyjnej:
* sala konferencyjna zlokalizowana w miejscu noclegu;
* wielkość sali szkoleniowej – na min. 70 osób;
* zapewniony komputer do obsługi prezentacji przygotowanych w programie PowerPoint, rzutnik multimedialny do wyświetlenia prezentacji z możliwością podpięcia dodatkowego laptopa przez złącze HDMI oraz ekran koloru białego;
* sala ogrzewana i wentylowana;
* zapewnione nagłośnienie;
* możliwość zasłonięcia okien w przypadku zbyt dużego nasłonecznienia;
* sala dostępna w godzinach 14.30-19.30 w czwartek 14.09.2023 r. i 8.00-19.30 w piątek 15.09.2023;
* zapewniona obsługa techniczna urządzeń multimedialnych oraz nagłośnienia przez cały czas trwania konferencji;
* w sali dostępne miejsce na ustawienie roll-up’ów reklamowych oraz rozłożenie materiałów informacyjno-promocyjnych;
* przy wejściu do sali powinien być ustawiony stolik oraz co najmniej 3 krzesła na potrzeby sekretariatu konferencji;
* zapewniony bezpłatny parking dla uczestników szkolenia niekorzystających z noclegu w hotelu (10 osób).
1. Usługa hotelowa:
* zakwaterowanie wszystkich uczestników konferencji w jednym obiekcie od godz. 14.00 w dniu 14.09.2023 r.;
* obiekt spełniający standard min. trzygwiazdkowy zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 roku Nr 22, poz. 169 z późn. zm.);
* zakwaterowanie uczestników w pokojach jednoosobowych (4 pokoje) i dwuosobowych (28 pokoi) – Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany liczby pokoi o 2, zarówno w przypadku pokoi jedno- jak i dwuosobowych, w terminie maksymalnie 10 dni przed rozpoczęciem konferencji;
* lista osób nocujących zostanie przekazana Wykonawcy w terminie 10 dni przed rozpoczęciem konferencji;
* rozmieszczenie osób w pokojach zostanie uzgodnione z przedstawicielem Zamawiającego;
* pokoje z łazienką;
* w pokojach dwuosobowych dwa łóżka jednoosobowe;
* zapewniony parking dla wszystkich uczestników konferencji;
* wykwaterowanie uczestników po śniadaniu w dniu 16.09.2023 r.
1. Usługa gastronomiczna:
* Przerwa kawowa (trzy razy; jedna 14.09.2023 r. i dwie 15.09.2023 r.) – dla 70 osób, realizowana w trakcie konferencji, w miejscu przyległym do sali konferencyjnej z dostępem do stolików niskich z krzesełkami lub wysokich, obejmuje: kawa i herbata min. 200 ml na osobę, woda mineralna gazowana i niegazowana min. 250 ml na osobę, dwa rodzaje soków owocowych min. 200 ml na osobę, kruche ciastka min. 200 g na osobę; dokładny czas organizacji przerw kawowych zostanie ustalony z Zamawiającym w terminie co najmniej na 5 dni przed organizacją konferencji.
* Kolacja (dwa razy; 14.09.2023 r. i 15.09.2023 r.) - dla 70 osób, realizowana w miejscu noclegu w formie bufetu, w sali z dostępem do miejsc siedzących przy stolikach, obejmuje przynajmniej: dwa dania ciepłe, pieczywo ciemne i jasne, masło, wędliny i ser żółty w plastrach (min. 100 g na osobę), min. dwa ciepłe dania do wyboru (w tym jedno bezmięsne) (min. 150 g na osobę), sałatki i surówki (min. 150 g na osobę), napoje (herbata, woda, soki), ciasto różne rodzaje (min. 200 g na osobę); możliwość wyboru dań ciepłych z min. czterech propozycji przedstawionych przez Wykonawcę i dołączonych do oferty; godzina kolacji zostanie ustalona z Zamawiającym w terminie co najmniej na 5 dni przed organizacją konferencji.
* Śniadanie (dwa razy; 15.09.2023 r. i 16.09.2023 r.) – dla 60 osób, realizowane w miejscu noclegu w formie bufetu, w sali z dostępem do miejsc siedzących przy stolikach, obejmuje przynajmniej: pieczywo różne rodzaje, masło, dżem, płatki śniadaniowe różne rodzaje (min. 20 g na osobę), mleko i jogurt do płatków (min. 100 g na osobę), sery żółte i twarożki, wędliny różne rodzaje, świeże warzywa i owoce, min. dwa dania ciepłe (jajecznica lub kiełbaski, min. 100 g na osobę), keczup, musztarda, kawa, herbata i soki; dokładna godzina śniadania zostanie ustalona z Zamawiającym w terminie co najmniej 5 dni przed organizacją konferencji.
* Obiad (jeden raz; 15.09.2023 r.– dla 70 osób, realizowany w miejscu noclegu w formie bufetu lub serwowany, w sali z dostępem do miejsc siedzących przy stolikach, obejmuje: przystawkę, zupę (min. 250 ml na osobę), drugie danie (min. 350 g na osobę), surówkę (min. 100 g na osobę), napój oraz deser; możliwość wyboru dań z dwóch propozycji przedstawionych przez Wykonawcę i dołączonych do oferty; dokładna godzina obiadu zostanie ustalona z Zamawiającym w terminie co najmniej 5 dni przed organizacją konferencji.
1. Zapewnienie osoby kontaktowej ze strony Wykonawcy:
* Wykonawca zapewni osobę odpowiedzialną za realizację zamówienia i udostępni Zamawiającemu numer kontaktowy do tej osoby;
* osoba wyznaczona przez Wykonawcę będzie dostępna w godz. 14.00-21.00 w dniu 14.09.2023, w godz. 7.00-21.00 w dniu 15.09.2023 r. oraz w godz. 7.00-10.00 w dniu 16.09.2023 r.;
* osoba wyznaczona przez Wykonawcę będzie reagować na ewentualne problemy zgłoszone przez osobę odpowiedzialną za realizację konferencji ze strony Zamawiającego;
* ewentualne problemy i zastrzeżenia nie mogą wykraczać poza zakres określony w specyfikacji zamówienia.

Wykonawca do oferty dołączy:

1. adres i nazwę miejsca świadczenia usługi,
2. cztery propozycje dań ciepłych na kolację,
3. dwie propozycje dań obiadowych