

Załącznik nr 1

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Organizacja międzynarodowej szkoły letniej

AMPERE NMR SCHOOL w Zakopanem w dniach 21 czerwca – 27 czerwca 2020 r., to jest: usługa wyżywienia (7 dni), usługa wynajmu (wynajem sal konferencyjnych) oraz usługa hotelowa – 6 dób hotelowych (noclegi) dla około 90 osób.

(usługa wyżywienia, wynajmu oraz usługa hotelowa muszą być świadczone w jednym obiekcie lub kilku obiektach połączonych ze sobą ciągami komunikacyjnymi bez konieczności wychodzenia na zewnątrz z obiektu)

Zamówienie obejmuje:

1. Noclegi:

21.06. - przyjazd w godzinach popołudniowych

21.06./22.06 - 1 doba

22.06./23.06 - 2 doba

23.06./24.06 - 3 doba

24.06./25.06 - 4 doba

25.06./26.06 - 5 doba

26.06./27.06 - 6 doba

wyjazd - uczestników 27.06.2020 r. w godzinach przedpołudniowych

Minimalny standard jakości obiektu: **standard czterogwiazdkowy** według kategoryzacji obiektów hotelarskich

Lokalizacja hotelu: do 2,5 km od dworca PKP, PKS, oraz max. 1,5 km od ścisłego centrum miasta. Hotel musi być usytuowany w oddaleniu od dużych ciągów komunikacyjnych (hałaśliwe ulice, trasy szybkiego ruchu)

2. Zakwaterowanie

Minimalne wymagania:

- minimum **30 pokoi jednoosobowych** (lub przystosowane do wykorzystania przez 1 osobę)
- pozostałe **pokoje 2, 3 – osobowe**
- min. 1 studio (z dwoma oddzielnymi pokojami) z lodówką
- pokoje z łazienką, wyposażone w pościel i ręczniki, TV, całodobowy, bezpłatny dostęp do bezprzewodowego internetu (o przepustowości pozwalającej na bezproblemowe korzystanie jednocześnie przez kilkadziesiąt osób naraz).

Ostateczne rozliczenie zostanie dokonane na podstawie faktycznie wykorzystanych pokoi przez Zamawiającego.

3. **Zorganizowanie punktu rejestracji uczestników szkoły letniej w holu głównym obiektu przez cały czas trwania szkoły.**
4. **Bezpłatny dostęp do basenu, sauny, siłowni.**
5. **Bezpłatny parking lub garaż na min. 10 aut.**
6. **Wynajem w dniach 21 czerwca – 27 czerwca 2020 r. 3 oddzielnych sal konferencyjnych i 4 oddzielnych, mniejszych salek szkoleniowych (do prac w małych grupach: 10 osób)**

w tym:

Sale konferencyjne-wymagania:

- wszystkie sale klimatyzowane z dostępem do światła dziennego i możliwością zaciemnienia oraz całodobowego oświetlenia;
- jedna z sal konferencyjnych musi pomieścić minimum 150 osób - ustawienie krzeseł tzw. szkolne z możliwością sporządzania notatek tj. krzesła wyposażone w blat lub krzesła ze stołami; odstęp pierwszych rzędów krzeseł od ekranu min. 4 m, odstęp bocznych rzędów krzeseł od ścian min. 1m, odstęp między rzędami krzeseł a blatami min. 0,5m, przejście środkowe w sali min. 1m;
- 2 sale z jednakowymi stojakami (tablice korkowe) z możliwością zorganizowania sesji plakatowych na 60 plakatów w każdej (format A0);
- każda sala wyposażona w sprawny sprzęt nagłaśniający w tym min. 4 mikrofony (min. 3 bezprzewodowe w tym min. 1 z mikroportem);
- każda sala wyposażona w sprawne urządzenia multimedialne w tym minimum:
 - ekran i rzutnik (o parametrach wymiarowych i technicznych pozwalających na prezentacje multimedialne treści widocznych i wyraźnych w ostatnich rzędach krzeseł)
 - komputer stacjonarny lub przenośny z odrębną myszką, oraz oprogramowaniem min. Windows 7
 - komputery wyposażone w głośniki wbudowane lub zewnętrzne.
- - całodobowy dostęp do bezprzewodowego Internetu (o przepustowości pozwalającej na bezproblemowe korzystanie jednocześnie przez kilkadziesiąt osób naraz);
- obsługa techniczna dostępna zawsze, przed i podczas trwania sesji wykładowych.

Salki szkoleniowe (do prac w mniejszych grupach):

- 4 salki szkoleniowe (możliwość pracy 10 osób) ze stołami i krzesłami oraz tablicą typu „flipchart” z markerami oraz arkuszami papieru

Łączny koszt wynajmu sal musi zawierać niezbędne wyposażenie multimedialne oraz pomoc techniczną (ds. sprzętu multimedialnego) dostępną przed i w trakcie sesji wykładowych.

4. Wyżywienie:

21.06.2020 (niedziela)

uroczysta kolacja – otwierająca konferencję dla **80 osób**

22.06.2020 (poniedziałek)

Śniadanie / obiad /kolacja + 2 przerwy kawowe -90 osób

23.06.2020 (wtorek)

Śniadanie / obiad /kolacja + 2 przerwy kawowe -90 osób

24.06.2020 (środa)

Śniadanie / obiad /kolacja + 2 przerwy kawowe -90 osób

25.06.2020 (czwartek)

Śniadanie / obiad /kolacja + 2 przerwy kawowe -90 osób

26.06.2020 (piątek)

Śniadanie / obiad / uroczysta kolacja - zamykająca konferencję dla **70 osób**

+ 2 przerwy kawowe

27.06.2020 (sobota)

Śniadanie – wyjazd uczestników

Wymagania co do posiłków

Posiłki mają być urozmaicone (kuchnia polska, kuchnia regionalna, kuchnia międzynarodowa, kuchnia wegetariańska, potrawy mięsne powinny składać się z różnych rodzajów mięsa i nie powinny się

powtarzać). Posiłki serwowane w przedziałach czasowych uzgodnionych z Zamawiającym, w dobrze wentylowanym pomieszczeniu z dostępem do sprzętu nagłaśniającego (mikrofony, głośniki). Wykonawca zapewnia codziennie inny zestaw obiadowy, w tym do wyboru menu wegetariańskie, na śniadanie codziennie inny zestaw wędlin i serów, przynajmniej co drugi dzień inny wybór przekąsek.

Każdego dnia planowane są:

2 przerwy kawowe :

Serwis kawowy, serwowany w specjalnie wydzielonym miejscu (jednak nie w holu), dostępny dla wszystkich uczestników szkolenia i musi zawierać **MINIMUM.:**

kawa, herbata (wybór różnych), woda mineralna, soki, śmietanka do kawy, cytryna, cukier, minimum trzy rodzaje suchych ciastek, ciasta.

Śniadania w formie stołu szwedzkiego :

zawierają MINIMUM:

- przekąski gorące min. 2 (typu: jajecznica, jajka z wody, ciepłe parówki, kielbaski)
- przekąski zimne
- wybór pieczywa
- wybór wędlin, serów
- wybór dżemów, płatków śniadaniowych, jogurtów
- masło
- ciastka
- gorąca kawa i herbata (różne do wyboru), soki, woda, mleko, śmietanka do kawy cukier, cytryna)

Obiady

Zawierają MINIMUM:

- zupa - 280 ml/os
- jedno danie mięsne -190g/os (z możliwością zamiany na danie bezmięsne)
- do wyboru (dodatki skrobiowe - 200g/os): kasza, ziemniaki, ryż
- warzywa gotowane lub grillowane lub zestaw surówek sezonowych - 150g/os
- kompot lub sok, woda - 300 ml/os
- gorąca kawa i herbata (różne do wyboru), śmietanka do kawy, cukier, cytryna
- deser -150 g/os

Kolacje

zawierają MINIMUM:

- Danie na ciepło (typu boeuf Strogonow) 200g/os
- wybór pieczywa
- przekąski zimne – wybór wędlin, serów

- gorąca kawa i herbata (różne do wyboru), soki, woda, śmietanka do kawy, cukier, cytryna

Uroczysta kolacja (2 x)

Serwowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, przy udekorowanych stołach i zawierające MINIMUM:

- ciepłe danie główne 200g/os (MINIMUM dwa dania do wyboru, i dodatkowo jedno wegetariańskie),
- sałatki – 200g/os (MINIMUM dwie sałatki do wyboru, w tym jedna wegetariańska),
- deser (np. ciasta różne, lub lody) - 150g/os,
- wybór pieczywa, masło
- zimny bufet (2 porcje wyrobów garmazeryjnych na osobę) (ozdobione patery)
- wybór serów, wędlin (ozdobione patery)
- owoce – 100g/os.
- gorąca kawa i herbata, soki, woda, śmietanka do kawy, cukier, cytryna

Minimum jedna kolacja powinna zawierać typowo regionalne menu (tradycyjne góralskie) z możliwością zamiany na kolację przy ognisku, lub w uzgodnionym z Zamawiającym miejscu i stylu.

