

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Kompleksowa organizacja Warsztatów „Modelowanie przepływów wielofazowych w układach termochemicznych” połączonych ze Szkołą Letnią „Experimental Methods for Multiphase Flows”

I. Informacje ogólne

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja dwudniowych warsztatów naukowych połączonych ze Szkołą Letnią, zwanych dalej łącznie Konferencją. Konferencja odbędzie się w dniach 20-22 czerwca 2013 roku i obejmować będzie:

- 20 czerwca: przyjazd Uczestników ok. godz. 19tej, kolacja i nocleg,
- 21 czerwca: szkolenie na Sali wykładowej, 4 posiłki + 2 przerwy kawowe, nocleg
- 22 czerwca: śniadanie, szkolenie na Sali wykładowej z przerwą kawową, obiad; wyjazd uczestników ok. godz. 14-15tej.

Organizatorem Konferencji jest Instytut Maszyn Przepływowych PAN w Gdańsku

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i przeprowadzenia działań zgodnie z założeniami i harmonogramem zawartym w dalszej części niniejszego dokumentu.

II. Miejsce konferencji

Wykonawca zapewni, że Konferencja odbędzie się w miejscu, które łącznie spełnia następujące warunki:

- a) Znajduje się na terenie województwa pomorskiego, w pasie nadmorskim (do 1 km od linii brzegowej, preferowany łatwy dostęp do plaży), w odległości do 50 km od centrum Gdańska z dobrym dojazdem (także dla autokaru) drogą asfaltową;
- b) stanowi budynek lub kompleks budynków na ogrodzonym terenie o powierzchni minimum 1 ha z własnym zapleczem rekreacyjnym (zadrzewienia, boisko sportowe, basen odkryty lub kryty) w spokojnej okolicy,
- c) spełnia wymagania techniczne, kubaturowe, instalacyjne, o których mowa w dalszej części SOPZ, w tym w szczególności w pkt. III., podpunkcie Ad 1 -3.

Wszelkie zadania i elementy, o których mowa w punkcie III, będą realizowane w jednym obiekcie lub w kilku położonych od siebie nie dalej niż 500 m.

III. Zadania szczegółowe Wykonawcy

Kompleksowa organizacja Konferencji składa się z 3 (trzech) Zadań:

1. Obsługa techniczna Konferencji: przygotowanie Sali wykładowej oraz miejsca na czasowe umieszczenie posterów konferencyjnych;
2. Obsługa gastronomiczna;
3. Usługa hotelarska.

Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia koordynatora, bezpośrednio odpowiedzialnego za obsługę, kontakty i koordynację organizacji Konferencji, zarządzającego zespołem osób zaangażowanych w jej realizację, sprawującego nadzór na całością przebiegu działań. Koordynator na czas trwania realizacji Konferencji dysponować będzie telefonem komórkowym z numerem dostępnym dla Zamawiającego.

Ad 1. Obsługa techniczna Konferencji.

W ramach tego Zadania Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) zapewnienia Sali konferencyjnej w dniach 21 czerwca 2013 r. w godzinach 9.00-18.30 oraz 22 czerwca 2013 r. w godzinach 9:00-14:00.
Sala powinna umożliwiać przeprowadzenie szkolenia dla 60 osób, wraz z odpowiednim wyposażeniem; ustawienie miejsc teatralne, stół prezydencki wraz z trzema krzesłami, nagłośnienie, 3 mikrofony przenośne, ekran, możliwość przysłonięcia okien, izolacja od ewentualnych zewnętrznych źródeł hałasu, rezerwowy projektor multimedialny, zaplecze sanitarne;
- 2) zapewnienia parkingu (przynajmniej 20 miejsc parkingowych) w miejscu Konferencji;
- 3) zapewnienia przestrzeni do czasowego umieszczenia posterów konferencyjnych (40szt. format A1).

Ad 2. Obsługa gastronomiczna.

a) kolacja grillowa w dniu 20.06.2013 r.

- Żurek (400g/os.)
- Karczek (karkówka) z grilla (150g/os.)
- świeża flądra bałtycka zapieczona w ziołach i maśle (100g/os.)
- bigos staropolski (250g/os.)
- ziemniak pieczony w folii (150g/os.)
- kiszka ziemniaczana (200g/os.)
- pieczywo, dipy
- napoje zimne (0,25l/os.) i gorące (0,25l/os.)
- piwo beczkowe (0,75l/os.)

b) śniadania porcjowane w dniach 21 i 22.06 br.

Śniadanie w dniu 21.06

- Parówki na ciepło (150g/os.)
- Półmisek wędlin
- Twarożek biały z rzodkiewką (100g/os.)
- Pomidor, ogórek, pieczywo
- herbata z cytryną (0,25l/os.), kawa rozpuszczalna z termosu (0,25l/os.)
- dżem, jogurt (150g/os.)
- mleko

Śniadanie w dniu 22.06

- jajecznicza na wędzonce (150g/os.)
- grzanka toskańska
- półmisek wędlin
- ser biały ze śmietaną (100g/os.)
- pomidor, ogórek, pieczywo, masło, dżem,
- herbata z cytryną (0,25l/os.) , kawa z termosu (0,25l/os.)

c) obiady w dniach 21 i 22.06 br.,

Obiad w dniu 21.06

- zupa wiejska (400g/os.)
- dorsz bałtycki smażony (100g/os.), lub pierś kurczaka panierowana (160g/os.)
- frytki lub ziemniaki do wyboru (200g/os.)
- surówka z białej kapusty (100g/os.)
- kompot (200g/os.)
- deser

Obiad w dniu 22.06

- zupa pomidorowa (400g/os.)
- zraz wieprzowy zawijany (100g/os.) lub schab w sosie pieczeniowym (180g/os.)
- kluski śląskie (300g/os.)
- buraczki zasmażane (100g/os.)
- kompot (200g/os.)
- deser

d) kolacja uroczysta w dniu 21.06 br.

Planowany początek o godz. 19.30, czas ok. 2 godzin.

- zupa krem z pieczarek, lub rosół do wyboru (250g/os.)
- kotlet devolay lub schab zapiekany z brzoskwinia i serem żółtym (180g/os.)
- frytki (200g/os.) , ziemniaki z wody (200g/os.)
- dwa rodzaje surówek (200g/os.)
- płóć lub leszcz po kaszubsku (100g/os.)
- filet z fladry w sosie pomidorowo-ziołowym (100g/os.)
- pulpeciki z dorsza w słodkiej zalewie (100g/os.)
- schab po gdańsku zapiekany w rozmarynie (180g/os.)
- kuleczki mięsne z serem i w ostrych przyprawach (150g/os.)
- sałatka z dodatkiem gyrosa (200g/os.)
- ciasto (2 porcje/os.)
- napoje zimne (0,25l/osobę) i gorące (0,25l/osobę)
- wino (200ml/os.)

e) Podkurek myśliwski w dniu 21.06 br.

Planowany początek o godz. 22.00, czas ok. 2 godzin.

- szynka pieczona w posypce korzennej (100g/os.)
- sałatka z dodatkiem gyrosa (200g/os.)
- półmisek wędlin
- schab w sosie pieczeniowym (180g/os.)
- pieczywo
- smalec ze skwarkami, ogórki kiszane
- napoje zimne (0,25l/osobę), napoje gorące (0,25l/osobę), piwo beczkowe (0,75l/os.), wino (200ml/os.)

f) trzy przerwy kawowe (dwie w dniu 20.06 i jedna w dniu 21.06 br.). Powinny być one zorganizowane w spokojnym miejscu nie dalej niż 100 m od Sali wykładowej.

- kawa (0,25l/os.) lub herbata (wybór herbat) (0,25l/os.),
- śmietanka/ mleko, cukier, cytryna,
- do wyboru woda mineralna niegazowana albo gazowana (0,25l/osobę),
- ciasto tradycyjne (2 porcje/os.) i ciasteczka do wyboru.

Ad. 3. Usługa hotelarska.

W ramach tego Zadania Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia noclegów w dniach 20/21 oraz 21/22 czerwca 2013 r. dla preliminowanej liczby uczestników 60 osób, w tym:

- 20% miejsc (preliminowane 12 osób) w pokojach 1-osobowych,
- 20% miejsc (preliminowane 12 osób) w pokojach/domkach 2-osobowych,
- 60% miejsc (preliminowane 36 osób) w pokojach/domkach 3-osobowych,

Minimalna liczba miejsc noclegowych - 50, a maksymalna 70.

Wykonawca zapewni noclegi w pokojach o standardzie przynajmniej 3-gwiazdkowym. Wykonawca zapewni Zamawiającemu możliwość rezygnacji z zarezerwowanych, a niewykorzystanych miejsc noclegowych (dób hotelowych) nie później niż na 3 dni przed rozpoczęciem Konferencji, tj. do 17 czerwca 2013r.

Dokładną liczbę osób, które będą korzystać z noclegu, Zamawiający prześle Wykonawcy na tydzień przed Konferencją.