

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia - ZMIENIONY**

**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 albo/i zapleczce SPA składające się z przynajmniej dwóch rodzajów saun oraz jacuzzi - wanny z hydromasażem dla kilku osób oraz siłowni) 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

- jajecznica 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-ziółowym (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.