

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**Kompleksowa organizacja Warsztatów „Modelowanie przepływów wielofazowych w układach termochemicznych” połączonych ze Szkołą Letnią „Experimental Methods for Multiphase Flows” (ETAP I) oraz spotkania naukowego dla doktorantów typu “wyzwanie naukowe” (ETAP II)**

**ETAP I**

**I. Informacje ogólne**

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja 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, 3 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 odległości do 50 km od centrum Gdańska z dobrym dojazdem (stacja kolejowa w odległości do 1km od ośrodka);
- b) stanowi budynek lub kompleks budynków na ogrodzonym terenie o powierzchni minimum 1 ha z własnym zapleczem rekreacyjnym (zadrzewienia, boisko sportowe) oraz jeziorem, 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.

- Karczek (karkówka) z grilla (150g/os.)
- Kiełbasa z grilla (150g/os.)
- smalec ze skwarkami, ogórki kiszane
- 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 w formie bufetu w dniach 21 i 22.06 br.

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

c) obiady w formie bufetu w dniach 21 i 22.06 br.,

- zupa (400g/os.)
- zraz wieprzowy zawijany (100g/os.), schab w sosie pieczeniowym (180g/os.) lub pierś kurczaka panierowana (160g/os.)
- frytki lub ziemniaki do wyboru (200g/os.)
- surówka z białej kapusty (100g/os.) lub inna
- 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
- frytki (200g/os.) , ziemniaki z wody (200g/os.)
- dwa rodzaje surówek (200g/os.)
- płóć lub leszcz po kaszubsku (100g/os.)
- filet z flądry 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.)
- zawijaniec (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., dwa rodzaje do wyboru) 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 lub 4-osobowych,

Minimalna liczba miejsc noclegowych - 50, a maksymalna 70.

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 i poszczególnych posiłków, Zamawiający prześle Wykonawcy na tydzień przed Konferencją.

## ETAP II

### I. Informacje ogólne

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja spotkania naukowego dla doktorantów typu "wyzwanie naukowe".

- 22 czerwca: szkolenie na sali wykładowej z przerwą kawową, kolacja i nocleg.
- 23 czerwca: śniadanie, szkolenie na sali wykładowej z przerwą kawową, obiad, wyjazd uczestników ok. godz. 14-15tej.
- opcja pobytu części uczestników do poniedziałku 24 czerwca (zawiera kolację, nocleg i śniadanie).

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 tym samym miejscu co konferencja Etapu I, które łącznie spełnia poniższe warunki:

- d) Znajduje się na terenie województwa pomorskiego, w odległości do 50 km od centrum Gdańska z dobrym dojazdem (stacja kolejowa w odległości do 1km od ośrodka);
- e) stanowi budynek lub kompleks budynków na ogrodzonym terenie o powierzchni minimum 1 ha z własnym zapleczem rekreacyjnym (zadrzewienia, boisko sportowe,) oraz jeziorem, w spokojnej okolicy,
- f) 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:

- 4. Przygotowanie Sali wykładowej;
- 5. Obsługa gastronomiczna;
- 6. 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:

- 4) zapewnienia Sali konferencyjnej w dniach 22 czerwca 2013 r. w godzinach 15.00-18.30 oraz 23 czerwca 2013 r. w godzinach 9:00-14:00.  
Sala powinna umożliwiać przeprowadzenie szkolenia dla 15 osób, wraz z odpowiednim wyposażeniem; ustawienie miejsc teatralne, stół prezydencki wraz z trzema krzesłami, ekran, możliwość przysłonięcia okien, izolacja od ewentualnych zewnętrznych źródeł hałasu, rezerwowany projektor multimedialny, zaplecze sanitarne;
- 5) zapewnienia parkingu (przynajmniej 5 miejsc parkingowych) w miejscu Konferencji;

Ad 2. Obsługa gastronomiczna.

g) kolacja w dniu 22.06 br.

- zupa krem z pieczarek, lub rosół do wyboru (250g/os.)
- kotlet devolay lub schabowy frytki (200g/os.) , ziemniaki z wody (200g/os.)
- dwa rodzaje surówek (200g/os.)
- ciasto (2 porcje/os.)
- napoje zimne (0,25l/osobę) i gorące (0,25l/osobę) wino (200ml/os.)

h) śniadanie w formie bufetu w dniu 23.06 br.

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

i) obiad w formie bufetu w dniu 23.06 br.,

- zupa (400g/os.)
- zraz wieprzowy zawijany (100g/os.), schab w sosie pieczeniowym (180g/os.) lub pierś kurczaka panierowana (160g/os.)
- frytki lub ziemniaki do wyboru (200g/os.)
- surówka z białej kapusty (100g/os.) lub inna
- kompot (200g/os.)
- deser

j) dwie przerwy kawowe (jedna w dniu 22.06 i jedna w dniu 23.06 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.

k) Opcja kolacji w dn. 23.06 (max. 6 osób)

- zupa krem z pieczarek, lub rosół do wyboru (250g/os.)

- kotlet devolay lub schabowy frytki (200g/os.) , ziemniaki z wody (200g/os.)    dwa rodzaje surówek (200g/os.)
- ciasto (2 porcje/os.)
- napoje zimne (0,25l/osobę) i gorące (0,25l/osobę), wino (200ml/os.)

l) Opcja śniadania w dn. 24.06 (max. 6 osób)

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

Ad. 3. Usługa hotelarska.

W ramach tego Zadania Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia noclegów w dniu 22/23 czerwca 2013 r. dla preliminowanej liczby uczestników 15 osób, w tym:

- 45% miejsc (preliminowane 7 osoby) w pokojach 1-osobowych,
- 55% miejsc (preliminowane 8 osób) w pokojach/domkach 4-osobowych,

A także opcji noclegu w dn. 23/24 czerwca dla maksymalnie 6 osób. 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 i posiłków (w granicach 8-15 osób), Zamawiający przekaże Wykonawcy na tydzień przez Konferencją.