

- 1) sala konferencyjna wykładowa o wysokości umożliwiającej zamontowanie ekranu min. 2,25 x 3,0 m na wysokości min. 1,0 m nad poziomem podłogi a także o kubaturze umożliwiającej nieprzerwane prowadzenie obrad przez 3 godziny przy założeniu, iż pomieszczenie to będzie wentylowane lub klimatyzowane;
 - 2) pojemność sali konferencyjnej min. 40 osób, przy założeniu odległości między rzędami min. 0,4 m oraz zapewnieniu wszystkim uczestnikom niezakłóconego odbioru audio i video;
 - 3) rzutnik krótkoogniskowy, podwieszany (nie stojący na stojaku);
 - 4) możliwość zorganizowania serwisu kawowego dla wszystkich uczestników sympozjum w sali konferencyjnej lub w najbliższym jej otoczeniu dostępnego przez cały czas podczas odbywania się zajęć w sali wykładowej;
 - 5) dostęp do bezawaryjnego Internetu przez Wi-Fi dla wszystkich uczestników sympozjum;
 - 6) restauracja hotelowa na min. 15 osób;
 - 7) śniadania (wliczone w cenę noclegu), serwis kawowy, obiady i kolacje;
 - 8) wszystkie pokoje z pełnym węzłem sanitarnym;
4. Usługi świadczone przez Wykonawcę w trakcie realizacji zamówienia muszą spełniać zasady SITE (Society of Incentive and Travel Executives) w zakresie organizacji konferencji.
5. Schematyczny przebieg spotkania przedstawiony jest poniżej:
- 1) poniedziałek 16 sierpnia 2021:
 - ✓ (10:00-22:00) przybycie 15 uczestników;
 - ✓ obiad (14:30-15:30) dla 15 uczestników;
 - ✓ przerwa kawowa (16:15-16:45) dla 15 uczestników;
 - ✓ kolacja (19:00 – 20:00) dla 15 uczestników;
 - 2) wtorek - sobota 17-21 sierpnia 2021:
 - ✓ (9:00-10:00) śniadanie dla 15 uczestników;
 - ✓ przerwa kawowa (11:00-11:30) dla 15 uczestników;
 - ✓ obiad (13:00-14:00) dla 15 uczestników;
 - ✓ przerwa kawowa (16:15-16:45) dla 15 uczestników;

✓ kolacja (19:00 – 20:00) dla 15 uczestników;

3) niedziela 22 sierpnia 2021:

✓ (9:00-10:00) śniadanie dla 15 uczestników;

✓ wykwaterowanie uczestników spotkania.

6. Wykonawca, w ramach organizacji spotkania, zobowiązany jest do zapewnienia profesjonalnej obsługi cateringowej i gastronomicznej, w tym m. in. szefów kuchni, kucharzy, managerów, obsługi kelnerskiej.

7. Pomieszczenia i powierzchnie, w których będą podawane posiłki powinny zapewniać swobodne przemieszczanie się osób w trakcie poczęstunków. Należy w ten sposób ustawić wyposażenie gastronomiczne, aby było przestronnie.

8. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2018 r., poz. 1541 ze zm.) oraz ustawy z dnia 14 marca 1985r., o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2019 r., poz. 59 ze zm.).

9. W ramach przedmiotu zamówienia, Wykonawca zapewni Koordynatora spotkania odpowiedzialnego za współpracę z Zamawiającym i służbami publicznymi (policją, strażą pożarną, strażą graniczną, strażą miejską). Do obowiązków Koordynatora należeć będzie kierowanie przedsięwzięciem (imprezą) w imieniu Wykonawcy oraz uzgadnianie z Zamawiającym wszelkich działań związanych z przygotowaniem, przeprowadzeniem i zakończeniem spotkania. Koordynator powinien być do dyspozycji Zamawiającego w trakcie trwania spotkania.