**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja spotkania uczestników rozgłośni Polskiego Radia

Etap I

1.Termin Spotkania : 12.06-14.06.2023 r.

2. Miejsce Seminarium: Kazimierz nad Wisłą

3. Liczba uczestników – 20 osób

4. Nabór uczestników – nabór uczestników przeprowadza Zamawiający

5. Transport – każdy z uczestników przyjeżdża swoim środkiem transportu

6. Wykonawca musi zapewnić darmowy parking min. 20 miejsc postojowych

Etap II Wymogi w stosunku do Wykonawcy (noclegi, wyżywienie, hotel)

1. Noclegi – Wykonawca zapewni podczas całego pobytu noclegi dla 20 uczestników (łącznie dwa noclegi dla każdego uczestnika).

Wykonawca zapewnia zakwaterowanie uczestnikom w pokojach jednoosobowych. Razem 20 pokoi jednoosobowych

- Wykonawca zapewni nocleg w hotelu kategorii minimum 3\* (trzygwiazdkowy) z osobnym węzłem sanitarnym w każdym pokoju

- uczestnicy Seminarium muszą być zakwaterowani w jednym obiekcie, w pokojach hotelowych spełniających standard hotelu 3\*

- hotel, w którym zostaną zakwaterowani uczestnicy Seminarium musi znajdować się w Kazimierzu Dolnym

- hotel powinien posiadać klimatyzację w każdym pokoju

- hotel powinien posiadać bezprzewodową transmisję HDMI

- hotel powinien posiadać jaguzzi oraz łaźnię parową

1. Wyżywienie - Wykonawca zapewni podczas każdego dnia pobytu wyżywienie dla 20 osób

- śniadania w formie bufetu (13 i 14.06.2023)

-obiad składający się z pierwsze dania-zupy, drugiego dania (do wyboru: mięso, ryba, mięso pieczone, mięso smażone, sałatki, deser, 14.06.2023)

- kolacja w formie bufetu (14.06.23)

- w dniu 12.06.23 Wykonawca zobowiązuje się do zorganizowania uroczystej kolacji dla 100 osób (menu : przystawki: wędlina, ryby, sałatki, sery, owoce, danie główne : ryba , frytki, sałatka, desery : trzy rodzaje ciast) Kawa , herbata, woda mineralna- bez ograniczeń.

- - lunch dla 100 osób (12.06.2023 r.)- przystawki, danie główne napoje woda z miętą, napoje słodkie,

- Wykonawca zapewni do każdego posiłku bez ograniczeń napoje, wodę, kawę, herbatę,soki

- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych. Podane posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku. Ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe. Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia informacji o alergenach w dostępnym widocznym miejscu dla osób korzystających z posiłków. Informacje należy umieścić w menu lub na dodatkowej kartce na przykład w formie graficznych znaczków w menu, czy w tabeli na osobnej karcie. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019, poz. 1252 ze zm.), które obowiązują na terenie Polski, oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Wykonawca musi ustalić z Zamawiającym menu na 3 dni przed terminem realizacji szkolenia, w szczególności składniki dania obiadowego (uzyskanie akceptacji Zamawiającego dla propozycji menu).

Etap III

Zamawiający zastrzega sobie prawo do proporcjonalnego zmniejszenia wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmniejszenia rzeczywistej liczby uczestników. Wykonawca zostanie powiadomiony o tym fakcie nie później niż 4 dni przed rozpoczęciem seminarium. Minimalna liczba noclegów, jaką Zamawiający gwarantuje to noclegi dla minimum 10 osób.

W związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną z epidemią koronawirusa (SARS-CoV-2), obiekt hotelowy zobowiązany jest do działania zgodnie z aktualnym stanem prawnym oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.