

Opis przedmiotu zamówienia

a) Organizacja warsztatów wg następujących parametrów i zakresu:

- przeprowadzenie na terenie województwa zachodniopomorskiego (w lokalizacji zatwierdzonej przez Zamawiającego przed zawarciem umowy) 3 warsztatów, trwających każdorazowo 2 dni po 6 godzin lekcyjnych (12 godzin lekcyjnych w ramach każdego z 3 warsztatów) z następujących zakresów:

- - komercjalizacja i profesjonalizacja oferty turystycznej
- - budowa produktu turystycznego i jego promocja
- - identyfikacja potencjałów regionu w zakresie rozwoju oferty turystycznej
- - rejestracja uczestników warsztatów
- - zapewnienie cateringu dla uczestników i obsługi podczas warsztatów (2 obiady, 1 kolacja, 1 śniadanie, tzw. ciągły bufet kawowy dla 20 uczestników warsztatów + obsługa - bufet przed salą warsztatową, uzupełniany na bieżąco); Zamawiający oczekuje, aby w ramach bufetu kawowego dla uczestników warsztatów zapewnione były: kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne przekąski typu kruche ciastka, owoce, kanapki, tartinki itp.; pod pojęciem obiad/kolacja Zamawiający rozumie jeden ciepły posiłek zawierający około 1000 kalorii (może być w postaci zupy z wkładką lub drugiego dania), odpowiadający normom odżywczym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, który powinien być przygotowywany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzany z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności, obowiązkowo z dostępną wersją wegetariańską.
- zapewnienie zakwaterowania dla uczestników warsztatów (1 nocleg) w standardzie:
 - - obiekt w standardzie **** lub ***; jeśli w wybranej lokalizacji nie ma obiektu spełniającego ten warunek dopuszcza się wybór obiektu o standardzie niższym przy każdorazowej akceptacji Zamawiającego na podstawie złożenia minimum 2 alternatywnych propozycji
 - - pokoje jedno- i dwuosobowe
 - - pokoje z łazienkami
- zapewnienie każdemu uczestnikowi pakietu szkoleniowego zawierającego materiały szkoleniowe oraz pen drive'y z nagrzanymi materiałami o pojemności 128 GB.
- zapewnienie sali dla przeprowadzenia warsztatów

b) Organizacja wyjazdów szkoleniowo – studyjnych wg następujących parametrów i zakresu:

- przeprowadzenie 2 wyjazdów z terenu województwa zachodniopomorskiego, trwających każdorazowo 2 dni, do destynacji na terenie kraju (poza obszar województwa zachodniopomorskiego, w zasięgu nie większym niż 300 kilometrów i 4 godziny drogi) stanowiących wyróżniające się przykłady wdrożenia produktu turystycznego – zatwierdzonych przez Zamawiającego przed podpisaniem umowy
- zapewnienie obsługi merytorycznej ze strony operatorów prezentowanych produktów obejmującej zwiedzanie obiektów, konsultacje merytoryczne z operatorami produktów
- zapewnienie środka transportu z kierowcą do dyspozycji i na wyłączność w czasie całego czasu trwania wyjazdów
- zapewnienie cateringu dla uczestników wyjazdów (2 obiady, 1 kolacja, 1 śniadanie); pod pojęciem obiad/kolacja Zamawiający rozumie jeden ciepły posiłek zawierający około 1000 kalorii (może być w postaci zupy z wkładką lub drugiego dania), odpowiadający normom odżywczym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, który powinien być przygotowywany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzany z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności, obowiązkowo z dostępną wersją wegetariańską.
- zapewnienie zakwaterowania dla uczestników wyjazdów (1 nocleg) w standardzie:

- - obiekt w standardzie **** lub ***; jeśli w wybranej lokalizacji nie ma obiektu spełniającego ten warunek dopuszcza się wybór obiektu o standardzie niższym przy każdorazowej akceptacji Zamawiającego na podstawie złożenia minimum 2 alternatywnych propozycji
- - pokoje jedno- i dwuosobowe
- - pokoje z łazienkami

c) Organizacja konferencji

- wynajem w Szczecinie sali konferencyjnej dla 50 osób w uzgodnionym terminie w IV kwartale 2022 r. w godz. 9.00 - 15.00 wyposażonej w:
 - - stół przydzielony oraz krzesła lub fotele dla 3-4 mówców w każdym panelu,
 - - ustawienie krzeseł dla gości – teatralne,
 - - ekran, rzutnik, laptop, minimum 3 mikrofony bezprzewodowe, stojak na mikrofon, nagłośnienie, łącze internetowe;
- zapewnienie tzw. ciągłego bufetu kawowego dla 50 uczestników konferencji (bufet przed salą konferencyjną, uzupełniany na bieżąco); Zamawiający oczekuje, aby w ramach bufetu kawowego dla uczestników konferencji zapewnione były: kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne przekąski typu kruche ciastka, owoce, kanapki, tartinki itp.
- obiad dla 50 osób w dniu organizacji konferencji ok. godz. 13.00; pod pojęciem obiad Zamawiający rozumie jeden ciepły posiłek zawierający około 1000 kalorii (może być w postaci zupy z wkładką lub drugiego dania), odpowiadający normom odżywczym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, który powinien być przygotowywany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzany z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności, obowiązkowo z dostępną wersją wegetariańską.
- udostępnienie na cały czas trwania konferencji pomieszczeń organizacyjnych (miejsce na rejestrację oraz materiały konferencyjne, miejsce na przerwy kawowe i lunch, szatnia, etc.);
- udostępnienie pięciu jednoosobowych pokoi w miejscu odbywania konferencji w terminie konferencji w standardzie:
 - - obiekt w standardzie **** lub ***; jeśli w wybranej lokalizacji nie ma obiektu spełniającego ten warunek dopuszcza się wybór obiektu o standardzie niższym przy każdorazowej akceptacji Zamawiającego na podstawie złożenia minimum 2 alternatywnych propozycji
 - - pokoje jedno- i dwuosobowe
 - - pokoje z łazienkami
- zapewnienie obsługi konferansjerskiej konferencji (1 osoba prowadząca) według programu i treści uzgodnionych z Zamawiającym