Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia
(zwany dalej: „SOPZ")

ROZDZIAŁ I. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia:

1) przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie organizacji i obsługi szkolenia obronnego przeznaczonego dla pracowników Generalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska i regionalnych dyrekcji ochrony środowiska (zwanego dalej: „szkoleniem"), polegających na zapewnieniu noclegu, wyżywienia, sali konferencyjnej dla uczestników szkolenia, dla maksymalnie 20 osób oraz miejsc parkingowych w terminie 11-12 października 2018 r.;
2) miejsce realizacji usługi: obiekt hotelarski zaszeregowany zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166) minimum do rodzaju: obiekt hotelarski o standardzie, co najmniej trzech gwiazdek ***.
   Obiekt hotelarski powinien być zlokalizowany w obszarze administracyjnym gmin Nieporęt lub Serock.
   W obiekcie powinny znajdować się miejsca do segregacji odpadów dostępne dla uczestników szkolenia.
   Uczestnicy szkolenia - łączna maksymalna liczba uczestników:
   1) w przypadku zakwaterowania (tj. noclegu) – 20 osób;
   2) w przypadku sali konferencyjnej – 20 osób;
   3) w przypadku wyżywienia – 20 osób;
   4) w przypadku miejsc parkingowych – do 8 bezpłatnych miejsc.
   Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji ilości osób uczestniczących w szkoleniu o maksymalnie 5 osób w stosunku do liczb, o których mowa w pkt 1 ppkt 1-3. Na 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem szkolenia, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników szkolenia.

2. Zakres zamówienia:

1) zakwaterowanie uczestników szkolenia:

   Zakwaterowanie dla 20 osób w terminie 11/12 października 2018 r.: nocleg z pierwszego na drugi dzień szkolenia (z możliwością wcześniejszego zakwaterowania w dniu 11 października 2018 r. od godz. 10.30). Wykonawca zapewnia zakwaterowanie w 20 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania. Pokoje powinny być zaopatrzone w pojedyncze miejsca do spania, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalkę, lustro oraz WC, w każdym z pokojów. Wykonawca zapewni butelkowaną wodę mineralną (gazowaną i niegazowaną do wyboru). Na terenie całego obiektu hotelarskiego powinien być bezpłatny dostęp do Wi-Fi;

2) sala konferencyjna:

   Wykonawca zapewni salę konferencyjną w obiekcie hotelarskim, w którym zakwaterowani będą uczestnicy szkolenia (lub w innym budynku przynależnym do

obiektu hotelarskiego w odległości nie większej niż 100 metrów od obiektu hotelarskiego, w którym zakwaterowani będą uczestnicy szkolenia). Sala konferencyjna będzie dostępna pierwszego dnia szkolenia, tj. 11 października 2018 r. w godz. 13.00 - 17.30, oraz drugiego dnia szkolenia, tj. 12 października 2018 r. w godz. 09.00 – 13.00. W sali konferencyjnej ma być zapewniony dostęp do Wi-Fi.

Sala konferencyjna powinna być dostosowana do przeprowadzenia szkolenia w formie:

- wykładu, tj. ustawienie miejsc w kształcie podkowy (stoły i krzesła) lub w układzie szkolnym (w przypadku braku możliwości ustawienia w kształcie podkowy) oraz stołu prezydialnego na 3 miejsca przy stole,
- ustawienie w sali konferencyjnej musi umożliwić widoczność ekranu do projekcji z każdego miejsca oraz musi umożliwić dokonywanie notatek. Sala konferencyjna będzie wyposażona w: odpowiednie nagłośnienie (w tym 2 bezprzewodowe mikrofony), sprawny komputer lub laptop, projektor multimedialny, dostęp do Internetu (przepustowość łącza powinna umożliwić realizację tzw. transmisji na żywo), ekran lub białą ścianę do projekcji, flipchart z blokiem papierowym i pisakami. Sala konferencyjna powinna posiadać dobre oświetlenie, zaciemnienie oraz klimatyzację;
- w trakcie szkolenia Wykonawca zapewni wsparcie techniczne, obejmujące w szczególności:
  - przygotowanie techniczne sali konferencyjnej wraz z odpowiednim wyposażeniem oraz zapleczem umożliwiającym przeprowadzenie szkolenia,
  - obsługę techniczną sprzętu, w tym sprawdzenie poprawności jego działania przed rozpoczęciem szkolenia, usuwanie usterek pojawiających się w trakcie trwania szkolenia.;

3) wyżywienie dla uczestników szkolenia:

- **obiad** – w liczbie 2, dla maksymalnie 20 osób, w dniu 11 i 12 października 2018 r. serwowany w siedzibie hotelu (szwedzki stół):
  - zupy - 2 rodzaje, (co najmniej 300 ml na osobę),
  - danie główne - co najmniej 2 rodzaje oraz dwa dodatki skrobiowe, (co najmniej 150 g na osobę), w tym dodatek mięsny lub jarski nie mniej niż 150 g na osobę).
    Jako dodatek skrobiowy rozumie się ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (dwa rodzaje), jarskie (jeden rodzaj).
  - sałatki z warzyw do dania głównego - co najmniej 3 rodzaje (łącznie, co najmniej 150 g na osobę),
  - deser:, co najmniej 3 rodzaje ciast (łącznie, co najmniej 100 g na osobę),
  - napoje zimne: woda w szklanych butelkach - gazowana i niegazowana (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę), soki - 3 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
  - napoje gorące: kawa (rozpuszczalna, mielona, z ekspresu), herbata (czarna, zielona, 3 rodzaje herbat owocowych) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę, dodatki – mleko 2%, cukier, słodzik, cytryna w plastrach;
- **kolacja** – w liczbie 1, w pierwszym dniu szkolenia, tj. 11 października 2018 r., dla maksymalnie 20 osób, serwowana w miejscu zakwaterowania uczestników

szkolenia:

- szwedzki stół: minimum 2 dania główne (potrawa mięsna oraz jedno danie wegetariańskie), wędliny, sery, sałatka warzywna, jasne i ciemne pieczywo, masło, herbata z dodatkami (tj. cukier, słodzik, cytryna), soki - 3 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę) w dzbankach (minimum 3 różne smaki), woda mineralna gazowana i niegazowana serwowana w szklanych butelkach; (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę);

- **śniadanie** – w liczbie 1, w drugim dniu szkolenia, tj. 12 października 2018 r., dla maksymalnie 20 osób, serwowane w miejscu zakwaterowania uczestników (szwedzki stół):

  - jasne i ciemne pieczywo, masło, wędliny, deska serów, twarożek, jogurty, mleko, płatki zbożowe, dżem, owoce, warzywa, ciepły posiłek tj. jajecznica, jajka gotowane, parówki lub kiełbaski na ciepło itp.,
  - napoje gorące: kawa (rozpuszczalna, mielona, z ekspresu), herbata (czarna, zielona, 3 rodzaje herbat owocowych) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę, dodatki – mleko 2%, cukier, słodzik, cytryna w plastrach,
  - napoje zimne: woda w szklanych butelkach - gazowana i niegazowana (łącznie, ·co najmniej 500 ml na osobę), soki - 3 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę);

- **serwis kawowy** – w liczbie 2, dla maksymalnie 20 osób: w dniu 11 i 12 października 2018 r., dostępny w siedzibie hotelu w dniu 11 października 2018 r. w godzinach: 13.00 – 17.30 i w dniu 12 października 2018 r. w godzinach 9.00 - 13.00:

  - napoje gorące: kawa (rozpuszczalna, mielona, z ekspresu), herbata (czarna, zielona, 3 rodzaje herbat owocowych) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę, dodatki – mleko 2%, cukier, słodzik, cytryna w plastrach,
  - napoje zimne: woda w szklanych butelkach - gazowana i niegazowana (łącznie, · co najmniej 500 ml na osobę), soki - 3 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
  - ciastka kruche - 3 rodzaje, (co najmniej 80 g na osobę),
  - owoce świeże - 3 rodzaje, (co najmniej 50 g na osobę);

  Asortyment musi być uzupełniany na bieżąco w trakcie trwania szkolenia.

  Wykonawca uwzględni szczególne potrzeby żywieniowe uczestników szkolenia. Zamawiający zgłosi szczególne potrzeby żywieniowe uczestników szkolenia nie później niż 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem szkolenia.

  Wykonawca zobowiązuje się do terminowego przygotowania posiłków, zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków, przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia szkolenia inne menu), przygotowanych ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia. Wykonawca będzie odpowiedzialny za przygotowanie stołów wraz z nakryciami (sztućce, talerze, szklanki, obrusy), a także uprzątnięcia na bieżąco stołów i pomieszczeń (w tym sali konferencyjnej w przerwach). Wykonawca będzie odpowiedzialny za bieżące uzupełnianie serwowanych dań oraz serwisu kawowego. Propozycja wyżywienia będzie uwzględniała produkty lokalne oraz produkty ekologiczne.

Posiłki będą zgodne z uwarunkowaniami zdrowotnymi oraz aspektami kulturowymi i religijnymi uczestników, uwzględniając ich preferencje (dania mięsne, wegetariańskie, bezglutenowe, itp.). Zamawiający zgłosi szczególne potrzeby żywieniowe uczestników szkolenia nie później niż 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem szkolenia i przekaże mailowo przedstawicielowi Zamawiającego menu do akceptacji.

W trakcie świadczenia usług, Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystywania wyłącznie naczyń wielokrotnego użytku oraz do przeciwdziałania marnowaniu żywności;

4) miejsca parkingowe:

Wykonawca zapewni minimum 8 bezpłatnych miejsc parkingowych znajdujących się przy obiekcie hotelarskim, w którym zakwaterowani będą uczestnicy szkolenia, za który uczestnicy nie będą ponosić dodatkowych opłat.

ROZDZIAŁ II. Przewidywany przebieg szkolenia:

Dzień I – 11 października 2018 r.	
10.30 – 13.00	Przybycie uczestników szkolenia, rejestracja
13.00 – 14.00	Sesja szkoleniowa
14.00 – 14.30	Obiad
14.30 – 17.30	Sesja szkoleniowa
Dzień II – 12 października 2018 r.	
08.00 – 09.00	Śniadanie
09.00 – 13.00	Sesja szkoleniowa
13.00 – 13.30	Obiad
13.30	Opuszczenie hotelu przez uczestników szkolenia

ROZDZIAŁ III. Postanowienia końcowe:

Wykonawca wskaże koordynatora, który będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym, sprawował nadzór nad pracą osób zaangażowanych w organizację spotkania (obsługa techniczna, obsługa gastronomiczna oraz informowanie Zamawiającego i personelu o każdej zmianie).