

Szczegółowy Opis Przedmiotu Szacowania (zwany dalej: „SOPS”)

1. Przedmiot szacowania

Przedmiotem szacowania jest świadczenie usług w zakresie organizacji technicznej cyklu 8 dwudniowych szkoleń z zakresu ochrony przyrody na terenie 8 województw w Polsce dla przedstawicieli Policji w maksymalnej liczbie 320 uczestników (256 – grupa szkoleniowa + 64 – prelegenci i przedstawiciele Zamawiającego).

Zamówienie zostało podzielone na 8 następujących części (harmonogram szkoleń):

Cześć I – szkolenie w Krakowie (woj. małopolskie) w dniach 16-17 października 2018 r

Cześć II – szkolenie w Katowicach (woj. śląskie) w dniach 18-19 października 2018 r.

Cześć III – szkolenie w Zielonej Górze (woj. lubuskie) w dniach 23-24 października 2018 r.

Cześć IV – szkolenie w Poznaniu (woj. wielkopolskie) w dniach 25-26 października 2018 r.

Cześć V – szkolenie w Warszawie (woj. mazowieckie) w dniach 29-30 października 2018 r.

Cześć VI – szkolenie w Lublinie (woj. lubelskie) w dniach 6-7 listopada 2018 r.

Cześć VII – szkolenie w Olsztynie (woj. warmiński-mazurskie) w dniach 13-14 listopada 2018 r.

Cześć VIII – szkolenie w Gdańsku (woj. pomorskie) w dniach 15-16 listopada 2018 r.

Wykonawca może złożyć szacunek na wszystkie lub wybraną/wybrane części zamówienia.

Organizacja techniczna szkoleń obejmuje zapewnienie przez Wykonawcę (dotyczy każdej z ww. części zamówienia):

- a) jednego noclegu pomiędzy pierwszym, a drugim dniem szkolenia dla każdego z uczestników szkolenia
- b) wyżywienia przez cały czas trwania szkolenia dla każdego z uczestników szkolenia
- c) sali szkoleniowej w miejscu realizacji szkolenia
- d) obsługi podczas trwania szkolenia
- e) ubezpieczenia uczestników podczas trwania szkolenia

Organizacja merytoryczna szkoleń leży po stronie Zamawiającego.

2. Kontekst realizacji zamówienia

Zamówienie realizowane jest w ramach Projektu LIFE15 GIE/PL/000758 pn. *Masz prawo do skutecznej ochrony przyrody* finansowanego ze środków Komisji Europejskiej w ramach Programu LIFE oraz ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, realizowanego przez Generalną Dyрекcję Ochrony Środowiska w Warszawie.



3. Szczegółowy opis przedmiotu szacowania (dotyczy każdej części zamówienia, która została wymieniona w ust. 1)

1) Agenda

Wstępna agenda każdego ze szkoleń przedstawia się następująco:

Pierwszy dzień szkolenia:

10:00 – 10:30 Rejestracja uczestników

10:30 – 18:00 Bloki szkoleniowe

Drugi dzień szkolenia:

09:00 – 16:30 Bloki szkoleniowe

W trakcie trwania szkolenia przewidziany jest dodatkowy czas na zapewnienie wyżywienia i przerw kawowych dla uczestników.

2) Uczestnicy szkolenia

Planowana, maksymalna liczba uczestników każdego ze szkoleń będzie wynosić 40 osób. Zamawiający zastrzega sobie prawo bezkosztowej redukcji liczby uczestników każdego szkolenia o maksymalnie 25% (tzn. zmniejszenia liczby uczestników o maksymalnie 10 osób). Na 3 dni przed rozpoczęciem każdego ze szkoleń, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie uczestników szkolenia.

3) Miejsce szkoleń oraz zakwaterowanie osób uczestniczących w szkoleniu.

Szkolenia będą odbywały się w następujących miastach: Kraków, Katowice, Zielona Góra, Poznań, Warszawa, Olsztyn, Lublin, Gdańsk. Szkolenia muszą odbywać się w hotelu posiadającym decyzję o zaszeregowaniu i nadaniu co najmniej kategorii dwóch gwiazdek lub w obiekcie o standardzie co najmniej 2-gwiazdkowego hotelu, 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, z późn. zm.).

a) Sale szkoleniowe

Dla każdego ze szkoleń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić salę szkoleniową, w której będą odbywały się zajęcia w ramach szkolenia. Sala szkoleniowa musi znajdować się w tym samym budynku lub w odległości nie większej niż 300 m od miejsca, w którym będzie zapewnione zakwaterowanie dla uczestników szkolenia.

Sala szkoleniowa musi spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, być wyposażona w klimatyzację/ogrzewania oraz w sprzęt umożliwiający przeprowadzenie szkoleń, prezentacji multimedialnych, tj. nagłośnienie, mikrofon, ekran, rzutnik multimedialny, laptop, flipchart z kartkami



lub tablica, mazaki, gąbka, dostęp do Internetu (WIFI). Powinna również być zapewniona obsługa techniczna. Sala szkoleniowa będzie zapewniała miejsca siedzące dla 40 osób w układzie „U” plus maksymalnie 5 dodatkowych miejsc siedzących oraz możliwość swobodnej pracy w 4 podgrupach. W miejscu Szkolenia powinien być zapewniony dostęp do toalet, a posiłki powinny być serwowane w oddzielnej sali, innej niż miejsce prowadzenia szkolenia. Sala szkoleniowa powinna znajdować się na wysokości co najmniej parteru obiektu hotelarskiego, w którym jest usytuowana, z oknami i światłem dziennym oraz możliwością zaciemnienia.

b) Zakwaterowanie uczestników szkolenia

Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia zakwaterowanie, maksymalnie 40 noclegi dla każdego ze szkoleń w terminach określonych w ust. 1.

Oferta Wykonawcy powinna uwzględniać zakwaterowanie maksymalnie 32 uczestników każdego ze szkoleń w pokojach 2-osobowych dla każdej z lokalizacji (16 pokoi dwuosobowych). Uczestnicy z tej grupy osób muszą być ulokowani w taki sposób, aby nie doszło do wspólnego zakwaterowania w jednym pokoju osób różnych płci oraz zakwaterowania z osobami spoza szkolenia. W przypadku nieparzystej liczby kobiet i mężczyzn w tej grupie uczestników szkolenia, Wykonawca zapewni możliwość zakwaterowania 1 kobiety i 1 mężczyzny w pokojach 1-osobowych lub 2-osobowych do pojedynczego wykorzystania. Dodatkowo, Wykonawca zapewni zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych dla maksymalnie 8 osób (8 pokoi jednoosobowych).

Pokoje powinny być zaopatrzone w pojedyncze (osobne) miejsca do spania, bezpłatny dostęp do sieci WiFi, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką, lustrem oraz WC. Obiekt w którym będą przebywać uczestnicy szkolenia nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych. W ramach zakwaterowania, Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia 8 miejsc parkingowych przy obiekcie hotelarskim, w którym zakwaterowani będą uczestnicy przez cały czas trwania Szkolenia.

4) Wyżywienie osób uczestniczących w szkoleniu

Wykonawca zapewni całodzienne wyżywienie dla grupy maksymalnie 40 osób na każdym szkoleniu podczas trwania każdego z 8 szkoleń.

Wykonawca najpóźniej na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem danego szkolenia przedstawi propozycję wyżywienia serwowanego w miejscu zakwaterowania uczestników szkolenia, obejmującą:

- dzień pierwszy – 3 przerwy kawowe, obiad i kolację
- dzień drugi – śniadanie, 3 przerwy kawowe, obiad

W celu realizacji usługi poczęstunku Wykonawca zapewni dla każdego ze szkoleń:

- a) obsługę kelnerską podczas trwania szkolenia
- b) stoły w celu spożywania posiłków w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników oraz odpowiednią liczbę stołów bufetowych w celu wyeksponowania posiłków



- c) sprzęt gastronomiczny oraz zastawę
- d) estetyczne podanie poczęstunku w formie szwedzkiego stołu
- e) zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu posiłku przez każdego uczestnika oraz bieżące usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.

Produkty używane do przygotowania posiłków powinny być świeże, przechowywane i przygotowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia.

Każdy posiłek powinien być urozmaicony oraz przygotowany w takiej liczbie, by dla każdej osoby przewidziana była jedna porcja potrawy (w liczbie odpowiadającej uczestnikom szkoleń, podanej wyżej). Konieczne jest również uwzględnienie posiłków wegetariańskich (bez mięs, w tym bez ryb) na życzenie – alternatywnie do proponowanych posiłków. Zamawiający zgłosi Wykonawcy konieczność uwzględnienia posiłków wegetariańskich, podając liczbę osób, które będą z nich korzystać na 3 dni robocze przed rozpoczęciem każdego ze szkoleń.

Śniadanie, w formie szwedzkiego stołu, jest rozumiane jako posiłek składający się co najmniej z: jasnego i ciemnego pieczywa – minimum 3 kromki jasnego pieczywa oraz minimum 3 kromki ciemnego pieczywa na osobę, masła – minimum 25 g na osobę, głównych składników (wędliny, deska serów, twarożek, dżem, płatki zbożowe) – minimum po 30 g każdego rodzaju na osobę, jogurtów – minimum 150 ml na osobę, mleka – minimum 250 ml na osobę, świeżych owoców i warzyw (minimum po 2 rodzaje, pokrojone) – minimum 200 g na osobę, ciepłego posiłku (takiego jak jajecznica, jajka gotowane, parówki lub kielbaski na ciepło itp.) – minimum 150 g łącznie na osobę, kawy z ekspresu i herbaty z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna w plasterkach) – minimum 250 ml na osobę, soków owocowych (minimum 2 różne smaki) – minimum 200 ml na osobę i wody mineralnej (gazowana i niegazowana) w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach – minimum 200 ml na osobę.

Obiad jest rozumiany jako posiłek składający się co najmniej z: dwóch rodzajów zupy (do wyboru mięsna lub wegetariańska bez ryb) – minimum 350 ml na osobę, dwóch dań głównych ciepłych (do wyboru mięsne i wegetariańskie bez mięs, w tym ryb, ziemniaki/makaron/ryż/frytki/kasze) – minimum 350 g na osobę z zastrzeżeniem, że wypełniacze (ziemniaki/makaron/ryż/frytki/kasze) nie będą stanowić więcej niż 50% dania, zestawu surówek – minimum 200 g na osobę, deserów (wyroby cukiernicze, pokrojone owoce) – minimum 300 g na osobę, soków owocowych (minimum 2 różne smaki) – minimum 200 ml na osobę i wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach – minimum 200 ml na osobę, kawy z ekspresu i herbaty z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna w plasterkach) – minimum 250 ml na osobę.

Przerwa kawowa jest rozumiana jako poczęstunek składający się co najmniej z: kawy z ekspresu i herbaty (minimum 3 różne smaki) z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna w plasterkach) – minimum 250 ml na osobę, soków owocowych (minimum 3 różne smaki) – minimum 250 ml na osobę i wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach –



minimum 250 ml na osobę, ciast (minimum 2 rodzaje) – minimum 200 g na osobę, świeżych owoców (minimum 3 rodzaje, pokrojone) – minimum 300 g na osobę.

Kolacja jest rozumiana jako posiłek składający się co najmniej z: dwóch dań ciepłych (do wyboru mięsne i wegetariańskie bez ryb, ziemniaki/makaron/ryż/frytki/kasze) – minimum 250 g łącznie na osobę z zastrzeżeniem, że wypełniacze (ziemniaki/makaron/ryż/frytki/kasze) nie będą stanowić więcej niż 50% dania, zestawu surówek – minimum 150 g na osobę i wędlin – minimum 30 g na osobę, deski serów – minimum 30 g na osobę, świeżych owoców i warzyw (minimum po 2 rodzaje, pokrojone) – minimum 250 g na osobę, jasnego i ciemnego pieczywa – minimum 3 kromki jasnego pieczywa oraz minimum 3 kromki ciemnego pieczywa na osobę, masła – minimum 25 g na osobę, soków owocowych (minimum 2 różne smaki) – minimum 200 ml na osobę i wody mineralnej (gazowana i niegazowana) w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach – minimum 200 ml na osobę oraz herbaty (minimum 3 różne smaki) z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna w plasterkach) – minimum 250 ml na osobę.

Najpóźniej na 5 dni roboczych przed dniem rozpoczęcia Szkolenia, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycję urozmaiconego menu do akceptacji. W przypadku zgłoszenia uwag do menu, Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględnienia i ponownego przedłożenia poprawionego menu w ciągu 2 dni roboczych. Wykonawca w ramach oferty dotyczącej wyżywienia zapewni obsługę kelnerską.

Propozycja wyżywienia będzie uwzględniała produkty lokalne oraz produkty ekologiczne. Wykonawca w czasie realizacji usługi zapewni obrusy, serwetki oraz pełną zastawę. W trakcie świadczenia usług, Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystywania wyłącznie naczyń wielokrotnego użytku (Zamawiający nie dopuszcza przy realizacji zamówienia posługiwania się zastawą wykonaną z tworzyw sztucznych) oraz do przeciwdziałania marnowaniu żywności. Niezwłocznie po zakończeniu posiłku przez każdego uczestnika szkolenia Wykonawca zapewni zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych oraz bieżące usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.

4. Wsparcie realizacji szkolenia.

Wykonawca jest odpowiedzialny za logistykę wszystkich elementów niezbędnych do prawidłowej realizacji zamówienia zgodnie z SOPS, dbając przy tym o interesy Zamawiającego. Wykonawca wyznaczy osobę do współpracy i bieżących kontaktów z Zamawiającym. Bieżąca współpraca, będzie polegała na kontaktach za pośrednictwem telefonu, poczty elektronicznej lub w formie pisemnej. Dodatkowo w czasie trwania każdego ze szkoleń, Wykonawca zapewni obecność na miejscu realizacji szkolenia co najmniej jednej osoby dedykowanej do współpracy i bieżących kontaktów z Zamawiającym oraz uczestnikami i innymi osobami uczestniczącymi w realizacji szkolenia w godz. 9:00-19:00 pierwszego dnia szkolenia oraz w godz. 7:00-17:00 drugiego dnia szkolenia. Wyznaczona osoba będzie odpowiedzialna w szczególności za:

- a) dokonanie rejestracji uczestników oraz potwierdzenie delegacji uczestnikom, którzy zgłoszą taką potrzebę



- b) przygotowanie list obecności na podstawie danych uczestników przekazanych przez Zamawiającego
- c) zapewnienie uczestnikom przed rozpoczęciem szkoleń niezbędnych informacji organizacyjnych, w szczególności o planie szkoleń, a także bieżącej informacji w miejscu organizacji szkoleń
- d) współpracę z obsługą hotelu i przedstawicielami Zamawiającego w kwestiach dotyczących infrastruktury szkoleniowej, organizacji szkoleń, organizacji dotyczącej zakwaterowania uczestników szkolenia korzystających z noclegu
- e) rozwiązywanie problemów logistycznych oraz organizacyjnych dotyczących szkolenia

5. Realizacja zamówienia

Wykonawca wraz z szacunkiem przedłoży propozycje miejsca/miejsc organizacji szkoleń oraz zakwaterowania uczestników wraz z podaniem nazw i adresów proponowanych hoteli/obiektów hotelarskich, o których mowa w ust. 3 pkt 3. Zakwaterowanie musi być dopasowane do terminów przeprowadzenia poszczególnych szkoleń, o których mowa w ust. 1.

Na 3 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie osób uczestniczących w szkoleniu oraz liczbie posiłków wegetariańskich.

6. Ubezpieczenie uczestniczących w szkoleniach:

Wykonawca jest zobowiązany świadczyć usługę ubezpieczenia dla łącznej grupy maksymalnie 40 osób uczestniczących w każdym ze szkoleń przez dwa dni trwania każdego szkolenia. Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do wykonania następujących zadań:

- 1) zapewnienia ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) dla łącznej grupy maksymalnie 40 osób podczas każdego ze szkoleń. Minimalna kwota ubezpieczenia powinna wynieść 20 000 zł na osobę. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ubezpieczenia całodobowego w terminach wskazanych przez Zamawiającego,
- 2) bieżącej współpracy z Zamawiającym, w tym do kontaktów drogą elektroniczną lub pisemną w przypadku wystąpienia problemów w zakresie zapewnienia ubezpieczenia.

7. Wymagania wobec Wykonawcy

W ciągu ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert Wykonawca powinien wykazać się doświadczeniem w organizacji technicznej co najmniej 2 szkoleń lub wykładów lub warsztatów. Organizacja techniczna obejmuje zapewnienie przez Wykonawcę: noclegu i sali szkoleniowej dla nie mniej niż 30 osób łącznie, wyżywienia przez cały czas trwania szkolenia wykładu lub warsztatu dla każdego z uczestników.

8. Postanowienia końcowe

Wykonawca będzie zobowiązany do informowania na bieżąco o każdej zmianie, bądź problemie w realizacji zadań oraz do zaproponowania alternatywnego rozwiązania. Każda zmiana wymaga



akceptacji Zamawiającego lub osoby wskazanej do kontaktów z ramienia Zamawiającego. Zmiany organizacyjne w zakresie godzin wydania posiłku, dnia organizacji szkolenia, sali szkoleniowej, pokoi, zmiany menu zgłoszone przez Zamawiającego lub zaakceptowane przez Zamawiającego nie wymagają aneksu do umowy.

Załączniki:

Załącznik nr 1: Formularz ofertowy

