

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

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringu podczas dwóch dwudniowych szkoleń z zakresu przepisów o ochronie przyrody w ramach projektu LIFE15 GIE/PL/000758 pn. *Masz prawo do skutecznej ochrony przyrody*, na terenie dwóch województw w Polsce (podkarpackie, małopolskie) dla przedstawicieli organów ścigania w maksymalnej liczbie 44 uczestników szkolenia (32 uczestników szkoleń oraz 12 prelegentów i przedstawicieli 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 zamówienia

3.1 Uczestnicy szkolenia

Grupą docelową programu szkoleń są regionalni przedstawiciele organów ścigania, w tym przypadku - Policji. Planowana, maksymalna liczba uczestników szkolenia będzie liczyć średnio 22 osoby na każdym z dwóch szkoleń. Zamawiający zastrzega sobie prawo bezkosztowej zmiany liczby uczestników szkolenia o maksymalnie 6 osób. Na 3 dni robocze przed rozpoczęciem każdego ze szkoleń, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników szkolenia.

3.2 Miejsce szkoleń oraz świadczenia usługi

Szkolenia odbywać się będą w obiektach parków narodowych: w Terenowej Stacji Badawczej Bieszczadzkiego Parku Narodowego w Wołosatem oraz Ośrodku Edukacyjnym Tatrzańskiego Parku Narodowego w Małem Cichem.

3.3 Termin realizacji oraz harmonogram szkoleń

W ramach realizacji Umowy przewidziano dwa dwudniowe szkolenia (po 12 godzin zegarowych przeznaczonych na treści merytoryczne na każdym szkoleniu) w 2 województwach w Polsce (podkarpackie, małopolskie). Szkolenia zaplanowano na okres od 2 października do 5 października 2018 r., w tym:

Część 1): 2-3 października 2018 r.

Część 2): 4-5 października 2018 r.



Wstępna agenda każdego szkolenia przedstawia się następująco:

Pierwszy dzień szkolenia:

10:00 – 10:30 Rejestracja uczestników

10:30 – 18:00 Bloki szkoleniowe (3 przerwy kawowe: 10:15 – 10:30, 11:45 – 12:00, 16:00 – 16:15)

13:00 – 14:00 Obiad

18:00 – 19:00 Kolacja

Drugi dzień szkolenia:

7:30 – 9:00 Śniadanie

09:00 – 13:00 Wizyta terenowa

13:30 – 14:30 Obiad

14:30 – 17:00 Bloki szkoleniowe (2 przerwy kawowe : 15:45 – 16:00, 17:00 – 17:15)

3.4 Wyżywienie osób uczestniczących w szkoleniu

Wykonawca zapewni całodzienne wyżywienie podczas każdego ze szkoleń dla grup maksymalnie 22 osób dla pojedynczego szkolenia przez cały okres jego trwania.

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

- dzień pierwszy – 3 przerwy kawowe, obiad i kolację;
- dzień drugi – śniadanie, 2 przerwy kawowe, obiad;

W przypadku zgłoszenia uwag do menu, Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględnienia i ponownego przedłożenia poprawionego menu w ciągu 2 dni roboczych.

W celu realizacji usługi cateringu Wykonawca zapewni:

- a) obsługę kelnerską podczas trwania spotkań;
- b) odpowiednią liczbę stołów bufetowych w celu wyeksponowania posiłków;
- c) sprzęt gastronomiczny oraz zastawę;
- d) estetyczne podawanie poczęstunku w formie szwedzkiego stołu;
- e) zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu posiłku każdego uczestnika oraz bieżące usuwanie i utylizacja 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 mięsa, w tym bez ryb) na życzenie – alternatywnie do proponowanych posiłków.

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 mięsa, w tym bez ryb) – minimum 350 ml na osobę, dwóch dań głównych ciepłych (do wyboru mięsne i wegetariańskie bez 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 mięsa, w tym 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.

Posiłki będą zgodne z uwarunkowaniami zdrowotnymi oraz aspektami kulturowymi i religijnymi uczestników, uwzględniając ich preferencje (dania mięsne, wegetariańskie, bezglutenowe, itp.).

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.

4. Realizacja zamówienia

Na 3 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie osób uczestniczących w szkoleniu oraz liczbie posiłków wegetariańskich. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącej współpracy z Zamawiającym, w tym do kontaktów drogą elektroniczną lub pisemną w przypadku wystąpienia problemów w zakresie realizacji zamówienia. Wykonawca jest zobowiązany do wskazania osoby odpowiedzialnej za realizację zamówienia, która będzie obecna podczas świadczenia usługi w miejscach wymienionych w ust. 1 SOPZ.

5. 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, zmiany menu zgłoszone przez Zamawiającego lub zaakceptowane przez Zamawiającego nie wymagają aneksu do umowy.

