

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 i sali konferencyjnej, dla maksymalnie 24 uczestników szkolenia, oraz miejsc parkingowych, w terminie 22-23 listopada 2018 r. w Krakowie;

2) miejsce realizacji usługi: obiekt hotelowy zarezerwowany 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 ***.

Ze względu na Plan realizacji zamierzeń szkolenia obronnego obiekt hotelowy powinien być zlokalizowany w obszarze administracyjnym miasta Kraków lub w bezpośrednim sąsiedztwie administracyjnym miasta Kraków.

W obiekcie powinny znajdować się miejsca do segregacji odpadów dostępne dla uczestników szkolenia.

Uczestnicy szkolenia - łączna maksymalna liczba uczestników:

- a) w przypadku zakwaterowania (tj. noclegu) – 24 osób,
- b) w przypadku sali konferencyjnej – 24 osób,
- c) w przypadku wyżywienia – 24 osób,
- d) w przypadku miejsc parkingowych – minimum 8 bezpłatnych miejsc;

3) Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji ilości osób uczestniczących w szkoleniu o maksymalnie 5 osób w stosunku do liczb, o których mowa w pkt 2 lit. a-c. Na 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem szkolenia, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników szkolenia.

2. Zakres zamówienia:

1) zakwaterowanie uczestników szkolenia:

Zakwaterowanie dla 24 osób w terminie 22/23 listopada 2018 r.: nocleg z pierwszego na drugi dzień szkolenia (z możliwością wcześniejszego zakwaterowania w dniu 22 listopada 2018 r. od godz. 10.30). Wykonawca zapewnia zakwaterowanie w 24 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, umywalką, lustrem oraz WC, w każdym z pokoiów. Wykonawca zapewni, w dniu zakwaterowania do hotelu, wodę mineralną (gazowaną i niegazowaną do wyboru) w szklanych butelkach w ilości co najmniej 0,5 litra. Na terenie całego obiektu hotelowego powinien być bezpłatny dostęp do Wi-Fi.

2) sala konferencyjna:

Wykonawca zapewni salę konferencyjną w obiekcie hotelowym, w którym zakwaterowani będą uczestnicy szkolenia (lub w innym budynku przynależnym do obiektu hotelowego w odległości nie większej niż 100 metrów od obiektu hotelowego, w którym zakwaterowani będą uczestnicy szkolenia). Sala konferencyjna będzie dostępna pierwszego dnia szkolenia, tj. 22 listopada 2018 r. w godz. 13:00 - 16:30, oraz drugiego dnia szkolenia, tj. 23 listopada 2018 r. w godz. 08:45 – 09:15. 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;
- w sytuacji poinformowania Wykonawcy, na minimum 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem szkolenia, przez Zamawiającego, że wśród uczestników znajdują się osoby z niepełnosprawnością Wykonawca zapewni stoliki umożliwiające spożycie posiłku, dostosowane do potrzeb osób z dysfunkcjami narządu ruchu powodującymi konieczność korzystania z wózka lub innych urządzeń wspomagających ruch jak np. kule;

3) wyżywienie dla uczestników szkolenia:

- **obiad** – w liczbie 1, dla maksymalnie 24 osób, w dniu 22 listopada 2018 r. serwowany w siedzibie obiektu hotelowego:
 - 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% w szklanych dzbankach (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. 22 listopada 2018 r., dla maksymalnie 24 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), woda mineralna gazowana i niegazowana serwowana w szklanych butelkach (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę), soki w szklanych dzbankach - 3 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę);

- **śniadanie** – w liczbie 1, w drugim dniu szkolenia, tj. 23 listopada 2018 r., dla maksymalnie 24 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 kielbaski 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% w szklanych dzbankach (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę);

- **serwis kawowy** – w liczbie 1, dla maksymalnie 24 osób: w dniu 22 listopada 2018 r., dostępny w godzinach: 13.00 – 17.00 w siedzibie obiektu hotelowego:

- 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% w szklanych dzbankach (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.

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.

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 (sztucze, 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. Na 4 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia Wykonawca przekaże mailowo przedstawicielowi Zamawiającego menu do akceptacji. Propozycja wyżywienia będzie uwzględniała produkty lokalne oraz produkty ekologiczne. 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 hotelowym, w którym zakwaterowani będą uczestnicy szkolenia, za który uczestnicy nie będą ponosić dodatkowych opłat.

5) transport

W przypadku, gdy obiekt hotelowy położony będzie w odległości większej niż 2 km od siedziby Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Krakowie, ul. Mogilska 25, 31-542 Kraków – współrzędne: 50°06'59.08"N 19°96'47.41"E (odległość liczona w linii prostej od punktu startu do wskazanego w ofercie obiektu hotelowego, za pomocą narzędzia Mapy Google) wykonawca zapewni w dniu 23 listopada 2018 r. o godz. 9.00 w jedną stronę transport dla 24 uczestników szkolenia z siedziby obiektu hotelowego do siedziby Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Krakowie, ul. Mogilska 25.

6) Wykonawca zapewnia, że realizacja zamówienia świadczona będzie zgodnie ze sztuką, wiedzą hotelarską i kulinarną, z zachowaniem higieny, obowiązujących przepisów i norm oraz zgodnie ze szczegółowymi ustaleniami stron. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli sposobu realizacji usługi na każdym jej etapie.

ROZDZIAŁ II. Przewidywany przebieg szkolenia:

| Dzień I – 22 listopada 2018 r. | |
|---------------------------------|---|
| 11.30 – 13.00 | Przybycie uczestników szkolenia, rejestracja |
| 13.00 – 14.00 | Sesja szkoleniowa |
| 14.00 – 14.30 | Obiad |
| 14.30 – 16.00 | Sesja szkoleniowa |
| Dzień II – 23 listopada 2018 r. | |
| 08.00 – 08.45 | Śniadanie |
| 08.45 – 9.15 | Sesja szkoleniowa |
| 9.15 – 9.30 | Zakończenie pobytu w hotelu, opuszczenie hotelu przez uczestników |

ROZDZIAŁ III. Postanowienia końcowe:

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