

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla pierwszej edycji szkolenia

– dotyczy części nr 1

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej polegającej na zapewnieniu: noclegu, wyżywienia oraz sali konferencyjnej, podczas dwudniowych szkoleń dla pracowników urzędów marszałkowskich, parków krajobrazowych oraz regionalnych dyrekcji ochrony środowiska uczestniczących w procesach legislacyjnych związanych z aktami prawa miejscowego regulującymi reżim ochronny parków krajobrazowych, organizowanych w dniach **1- 2 października 2019 r.**, w województwie kujawsko-pomorskim, maksymalnie w odległości 10 km od dworca kolejowego PKP **Bydgoszcz Główna**.
2. Miejsce realizacji usługi:
 - a) obiekt zlokalizowany na terenie województwa kujawsko-pomorskiego, w odległości maksymalnie 10 km od dworca kolejowego PKP Bydgoszcz Główna, Zygmunta Augusta 1, 85-837 Bydgoszcz, licząc w linii prostej od współrzędnych 53.134784, 17.992178, za pomocą narzędzia Google Maps.
 - b) obiekt o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym, 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, tj.).
 - c) obiekt przeznaczony do zakwaterowania uczestników szkolenia musi posiadać własną salę konferencyjną, zlokalizowaną w budynku, w którym mieści się ten obiekt, wyposażoną w sprzęt multimedialny (min. projektor i laptop z oprogramowaniem biurowym, wskaźnik laserowy) i nagłośnieniowy oraz dostęp do Internetu, przystosowaną do spotkań grup liczących minimum 44 osoby.
 - d) obiekt ma zapewnione odpowiednie miejsca parkingowe dla osób niepełnosprawnych oraz łatwy dojazd z parkingu do wejścia dla osób na wózku.
3. Liczba uczestników szkolenia – **44** osoby.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowego zmniejszenia liczby osób uczestniczących w szkoleniu o 10 osób w stosunku do liczby podanej w punkcie 3 SOPZ.
5. Na 3 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników szkolenia.

6. Zakres usług:

6.1 Zakwaterowanie uczestników szkolenia:

Wykonawca zapewni zakwaterowanie, z zastrzeżeniem punktu 4, dla 44 osób w obiekcie, w którym znajduje się sala konferencja. Wykonawca zapewni możliwość zakwaterowania w 12 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 16 pokojach dwuosobowych, z możliwością zwiększenia bądź zmniejszenia zamówienia o stosowną liczbę pokoi każdego rodzaju.

Dodatkowo na dzień przed rozpoczęciem szkolenia Wykonawca zapewni zakwaterowanie dla 5 osób, w obiekcie w którym znajduje się sala konferencyjna. Wykonawca zapewni możliwość zakwaterowania w 5 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania.

Pokoje powinny być zaopatrzone w pojedyncze miejsca do spania, bezpłatny dostęp do sieci WiFi, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką, lustrem oraz WC.

6.2. Zaplecze gastronomiczne:

- a) Śniadanie - (w liczbie 1, dla osób wymienionych w punkcie 6.1) – szwedzki stół: jasne i ciemne pieczywo, masło, wędliny, deska serów, twarożek, jogurty, mleko, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, płatki zbożowe, dżem, owoce, warzywa, ciepły posiłek (tj. jajecznica, jajka gotowane, parówki lub kiełbaski na ciepło, naleśniki itp.), kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, cytryna), woda mineralna gazowana i niegazowana;
- b) Obiad (w liczbie 2, dla osób wymienionych w punkcie 6.1) - szwedzki stół: zupa, minimum 2 dania główne (potrawa mięsna oraz jedno danie wegetariańskie), ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw surówek, deser, kawa, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, cytryna), soki, woda mineralna gazowana i niegazowana;
- c) Kolacja (w liczbie 1, dla osób wymienionych w punkcie 6.1) – 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, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, cytryna), soki, woda mineralna (gazowana i niegazowana);
- d) Serwis kawowy w dniu **1 października** 2019 r. dostępny w godzinach 10:00-13:00 oraz w dniu **2 października** 2019 r. dostępny w godzinach 10:00-13:00 (dla osób wymienionych w punkcie 6.1) – kawa z ekspresu, herbata (minimum 3 smaki) z dodatkami (cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, cytryna), soki (minimum 3 różne smaki), woda mineralna serwowana w szklanych butelkach lub dzbankach (gazowana i niegazowana), ciastka kruche lub ciasta, bądź drobne wypieki (minimum 3 rodzaje), owoce (minimum 3 rodzaje). Serwis kawowy zorganizowany zostanie na sali konferencyjnej lub w pomieszczeniu do niej przylegającym;

Wykonawca zapewni usługi opisane w punkcie 6.2 w obiektach, w których zakwaterowani będą uczestnicy szkoleń.

Wykonawca zapewni posiłki zgodne z uwarunkowaniami zdrowotnymi oraz aspektami kulturowymi i religijnymi uczestników, uwzględniając ich preferencje (dania mięsne, wegetariańskie), przy czym liczba ww. dań zostanie określona na podstawie zgłoszeń uczestników w formularzach zgłoszeniowych. Wszystkie dania podane zostaną w naczyniach wielokrotnego użytku. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce metalowe. Napoje zimne będą podawane w dzbankach lub butelkach szklanych.

Na 3 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu menu do akceptacji.

W sytuacji poinformowania Wykonawcy, na minimum 3 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia, przez Zamawiającego, że wśród uczestników znajdują się osoby z niepełnosprawnością, Wykonawca zapewni stoliki umożliwiające spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich.

6.3 Sala konferencyjna:

Wykonawca zapewni w dniach **1-2 października 2019 r.** salę konferencyjną, mieszczącą się w obiekcie zakwaterowania, do wyłącznego użytku przez zamawiającego, zgodnie z ramowym programem szkolenia opisanym w punkcie 7 SOPZ. Sala powinna móc pomieścić przynajmniej 44 osób w układzie „szkolnym” lub „podkowa” (stoły do dyspozycji uczestników szkolenia) i być wyposażona w sprzęt nagłośnieniowy oraz multimedialny (tj. przynajmniej laptop z oprogramowaniem biurowym, projektor multimedialny, wskaźnik laserowy) oraz dostęp do Internetu.

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 i w trakcie trwania szkolenia oraz usuwanie usterek pojawiających się w trakcie trwania szkolenia.

7. Ramowy program szkolenia:

1 dzień – **1 października 2019 r.**

10.30-12.00	Otwarcie spotkania i rozpoczęcie szkolenia
12:00-12:30	Przerwa kawowa
12.30-14.30	Wykłady
14.30-15.30	Obiad w miejscu zakwaterowania
15.30-18.00	Wykłady
19.00-20.00	Kolacja w miejscu zakwaterowania

2 dzień – **2 października 2019 r.**

7.30-9.00	Śniadanie w miejscu zakwaterowania
9.00-11.30	Wykłady
11.30-12.00	Przerwa kawowa
12.00-14.30	Wykłady i zakończenie szkolenia
14:30-15:30	Obiad w miejscu zakwaterowania

Zamawiający przewiduje możliwość zmian godzin posiłków oraz przerw kawowych podanych w ramowym programie szkolenia, po ustaleniu szczegółowego programu, z zastrzeżeniem zachowania 2 przerw kawowych oraz 4 posiłków.

8. Wykonawca zapewni minimum 10 bezpłatnych miejsc parkingowych znajdujących się przy budynkach (tj. w odległości nie większej niż 100 m od wejścia do niego), w którym



zakwaterowani będą uczestnicy szkolenia.

9. 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. Wykonawca będzie zobowiązany do informowania na bieżąco o każdym problemie w realizacji zadań. Każda zmiana wymaga akceptacji Zamawiającego.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla drugiej edycji szkolenia – dotyczy części nr 2.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie hotelarsko-gastronomicznej polegającej na zapewnieniu: noclegu, wyżywienia oraz sali konferencyjnej, podczas dwudniowych szkoleń dla pracowników urzędów marszałkowskich, parków krajobrazowych oraz regionalnych dyrekcji ochrony środowiska uczestniczących w procesach legislacyjnych związanych z aktami prawa miejscowego regulującymi reżim ochronny parków krajobrazowych, organizowanych w dniach **7- 8 października 2019 r.**, w województwie warmińsko-mazurskim, maksymalnie w odległości 10 km dworca kolejowego PKP **Olsztyn Główny**.
2. Miejsce realizacji usługi:
 - a) obiekt zlokalizowany na terenie województwa warmińsko-mazurskiego, w odległości maksymalnie 10 km od dworca kolejowego PKP Olsztyn Główny, plac Konstytucji 3 Maja 1, 11-041 Olsztyn, licząc w linii prostej od współrzędnych 53.785936, 20.498574, za pomocą narzędzia Google Maps.
 - b) obiekt o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym, 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, tj.).
 - c) obiekt przeznaczony do zakwaterowania uczestników szkolenia musi posiadać własną salę konferencyjną, zlokalizowaną w budynku, w którym mieści się ten obiekt, wyposażoną w sprzęt multimedialny (min. projektor i laptop z oprogramowaniem biurowym, wskaźnik laserowy) i nagłośnieniowy oraz dostęp do Internetu, przystosowaną do spotkań grup liczących minimum 36 osób.
 - d) obiekt ma zapewnione odpowiednie miejsca parkingowe dla osób niepełnosprawnych oraz łatwy dojazd z parkingu do wejścia dla osób na wózku.
3. Liczba uczestników szkolenia – **36 osób**.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowego zmniejszenia liczby osób uczestniczących w szkoleniu o 8 osób w stosunku do liczby podanej w punkcie 3 SOPZ.
5. Na 3 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników szkolenia.
6. Zakres usług:

6.1 Zakwaterowanie uczestników szkolenia:

Wykonawca zapewni zakwaterowanie, z zastrzeżeniem punktu 4, dla 36 osób w obiekcie, w którym znajduje się sala konferencja. Wykonawca zapewni możliwość zakwaterowania w 8 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 14 pokojach dwuosobowych, z możliwością zwiększenia bądź zmniejszenia zamówienia o stosowną liczbę pokoi każdego rodzaju.

Dodatkowo na dzień przed rozpoczęciem szkolenia Wykonawca zapewni zakwaterowanie dla 5 osób, w obiekcie w którym znajduje się sala konferencyjna. Wykonawca zapewni

możliwość zakwaterowania w 5 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania.

Pokoje powinny być zaopatrzone w pojedyncze miejsca do spania, bezpłatny dostęp do sieci WiFi, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką, lustrem oraz WC.

6.2. Zaplecze gastronomiczne:

- a) Śniadanie - (w liczbie 1, dla osób wymienionych w punkcie 6.1) – szwedzki stół: jasne i ciemne pieczywo, masło, wędliny, deska serów, twarożek, jogurty, mleko, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, płatki zbożowe, dżem, owoce, warzywa, ciepły posiłek (tj. jajecznica, jajka gotowane, parówki lub kielbaski na ciepło, naleśniki itp.), kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, cytryna), woda mineralna gazowana i niegazowana;
- b) Obiad (w liczbie 2, dla osób wymienionych w punkcie 6.1) - szwedzki stół: zupa, minimum 2 dania główne (potrawa mięsna oraz jedno danie wegetariańskie), ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw surówek, deser, kawa, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, cytryna), soki, woda mineralna gazowana i niegazowana;
- c) Kolacja (w liczbie 1, dla osób wymienionych w punkcie 6.1) – 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, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, cytryna), soki, woda mineralna (gazowana i niegazowana);
- d) Serwis kawowy w dniu **7 października 2019 r.** dostępny w godzinach 10:00-13:00 oraz w dniu **8 października 2019 r.** dostępny w godzinach 10:00-13:00 (dla osób wymienionych w punkcie 6.1) – kawa z ekspresu, herbata (minimum 3 smaki) z dodatkami (cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, cytryna), soki (minimum 3 różne smaki), woda mineralna serwowana w szklanych butelkach lub dzbankach (gazowana i niegazowana), ciastka kruche lub ciasta, bądź drobne wypieki (minimum 3 rodzaje), owoce (minimum 3 rodzaje). Serwis kawowy zorganizowany zostanie na sali konferencyjnej lub w pomieszczeniu do niej przylegającym;

Wykonawca zapewni usługi opisane w punkcie 6.2 w obiektach, w których zakwaterowani będą uczestnicy szkoleń.

Wykonawca zapewni posiłki zgodne z uwarunkowaniami zdrowotnymi oraz aspektami kulturowymi i religijnymi uczestników, uwzględniając ich preferencje (dania mięsne, wegetariańskie), przy czym liczba ww. dań zostanie określona na podstawie zgłoszeń uczestników w formularzach zgłoszeniowych. Wszystkie dania podane zostaną w naczyniach wielokrotnego użytku. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce metalowe. Napoje zimne będą podawane w dzbankach lub butelkach szklanych.

Na 3 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu menu do akceptacji.

W sytuacji poinformowania Wykonawcy, na minimum 3 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia, przez Zamawiającego, że wśród uczestników znajdują się osoby z niepełnosprawnością, Wykonawca zapewni stoliki umożliwiające spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich.

6.3 Sala konferencyjna:

Wykonawca zapewni w dniach **7-8 października** 2019 r. salę konferencyjną, mieszczącą się w obiekcie zakwaterowania, do wyłącznego użytku przez zamawiającego, zgodnie z ramowym programem szkolenia opisanym w punkcie 7 SOPZ. Sala powinna móc pomieścić przynajmniej 36 osób w układzie „szkolnym” lub „podkowa” (stoły do dyspozycji uczestników szkolenia) i być wyposażona w sprzęt nagłośnieniowy, multimedialny (tj. przynajmniej laptop z oprogramowaniem biurowym, projektor multimedialny, wskaźnik laserowy) oraz dostęp do Internetu.

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 i w trakcie trwania szkolenia oraz usuwanie usterek pojawiających się w trakcie trwania szkolenia.

7. Ramowy program szkolenia:

1 dzień – **7 października 2019 r.**

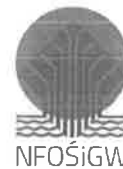
10.30-12.00	Otwarcie spotkania i rozpoczęcie szkolenia
12:00-12:30	Przerwa kawowa
12:30-14.30	Wykłady
14.30-15.30	Obiad w miejscu zakwaterowania
15.30-18.00	Wykłady
19.00-20.00	Kolacja w miejscu zakwaterowania

2 dzień – **8 października 2019 r.**

7.30-9.00	Śniadanie w miejscu zakwaterowania
9.00-11.30	Wykłady
11.30-12.00	Przerwa kawowa
12.00-14.30	Wykłady i zakończenie szkolenia
14:30-15:30	Obiad w miejscu zakwaterowania

Zamawiający przewiduje możliwość zmian godzin posiłków oraz przerw kawowych podanych w ramowym programie szkolenia, po ustaleniu szczegółowego programu, z zastrzeżeniem zachowania 2 przerw kawowych oraz 4 posiłków.

8. Wykonawca zapewni minimum 10 bezpłatnych miejsc parkingowych znajdujących się przy budynkach (tj. w odległości nie większej niż 100 m od wejścia do niego), w którym zakwaterowani będą uczestnicy szkolenia.



9. 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. Wykonawca będzie zobowiązany do informowania na bieżąco o każdym problemie w realizacji zadań. Każda zmiana wymaga akceptacji Zamawiającego.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla trzeciej edycji szkolenia

– dotyczy części nr 3.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej polegającej na zapewnieniu: noclegu, wyżywienia oraz sali konferencyjnej, podczas dwudniowych szkoleń dla pracowników urzędów marszałkowskich, parków krajobrazowych oraz regionalnych dyrekcji ochrony środowiska uczestniczących w procesach legislacyjnych związanych z aktami prawa miejscowego regulującymi reżim ochronny parków krajobrazowych, organizowanych w dniach **15 - 16 października 2019 r.**, w województwie małopolskim, maksymalnie w odległości 10 km od dworca PKP **Kraków Główny**.
2. Miejsce realizacji usługi:
 - a) obiekt zlokalizowany na terenie województwa małopolskiego, w odległości maksymalnie 10 km od dworca PKP Kraków Główny, Pawia 5, 31-154 Kraków, licząc w linii prostej od współrzędnych 50.0675, 19.946111, za pomocą narzędzia Google Maps.
 - b) obiekt o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym, 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, tj.).
 - c) obiekt przeznaczone do zakwaterowania uczestników szkolenia musi posiadać własną salę konferencyjną, zlokalizowaną w budynku, w którym mieści się ten obiekt, wyposażoną w sprzęt multimedialny (min. projektor i laptop z oprogramowaniem biurowym, wskaźnik laserowy) i nagłośnieniowy oraz dostęp do Internetu, przystosowaną do spotkań grup liczących minimum 32 osób.
 - d) obiekt ma zapewnione odpowiednie miejsca parkingowe dla osób niepełnosprawnych oraz łatwy dojazd z parkingu do wejścia dla osób na wózku.
3. Liczba uczestników szkolenia – 32 osoby.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowego zmniejszenia liczby osób uczestniczących w szkoleniu o 8 osób w stosunku do liczby podanej w punkcie 3 SOPZ.
5. Na 3 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników szkolenia.

6. Zakres usług:

6.1 Zakwaterowanie uczestników szkolenia:

Wykonawca zapewni zakwaterowanie, z zastrzeżeniem punktu 4, dla 32 osób w obiekcie, w którym znajduje się sala konferencyjna. Wykonawca zapewni możliwość zakwaterowania w 8 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 12 pokojach dwuosobowych, z możliwością zwiększenia bądź zmniejszenia zamówienia o stosowną liczbę pokoi każdego rodzaju.

Dodatkowo na dzień przed rozpoczęciem szkolenia Wykonawca zapewni zakwaterowanie dla 5 osób, w obiekcie w którym znajduje się sala konferencyjna. Wykonawca zapewni

możliwość zakwaterowania w 5 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania.

Pokoje powinny być zaopatrzone w pojedyncze miejsca do spania, bezpłatny dostęp do sieci WiFi, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką, lustrem oraz WC.

6.2. Zaplecze gastronomiczne:

- a) Śniadanie - (w liczbie 1, dla osób wymienionych w punkcie 6.1) – szwedzki stół: jasne i ciemne pieczywo, masło, wędliny, deska serów, twarożek, jogurty, mleko, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, płatki zbożowe, dżem, owoce, warzywa, ciepły posiłek (tj. jajecznicę, jajka gotowane, parówki lub kielbaski na ciepło, naleśniki itp.), kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, cytryna), woda mineralna gazowana i niegazowana;
- b) Obiad (w liczbie 2, dla osób wymienionych w punkcie 6.1) - szwedzki stół: zupa, minimum 2 dania główne (potrawa mięsna oraz jedno danie wegetariańskie), ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw surówek, deser, kawa, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, cytryna), soki, woda mineralna gazowana i niegazowana;
- c) Kolacja (w liczbie 1, dla osób wymienionych w punkcie 6.1) – 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, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, cytryna), soki, woda mineralna (gazowana i niegazowana);
- d) Serwis kawowy w dniu **15 października 2019 r.** dostępny w godzinach 10:00-13:00 oraz w dniu **16 października 2019 r.** dostępny w godzinach 10:00-13:00 (dla osób wymienionych w punkcie 6.1) – kawa z ekspresu, herbata (minimum 3 smaki) z dodatkami (cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, cytryna), soki (minimum 3 różne smaki), woda mineralna serwowana w szklanych butelkach lub dzbankach (gazowana i niegazowana), ciastka kruche lub ciasta, bądź drobne wypieki (minimum 3 rodzaje), owoce (minimum 3 rodzaje). Serwis kawowy zorganizowany zostanie na sali konferencyjnej, lub w pomieszczeniu do niej przylegającym;

Wykonawca zapewni usługi opisane w punkcie 6.3 w obiektach, w których zakwaterowani będą uczestnicy szkolenia.

Wykonawca zapewni posiłki zgodne z uwarunkowaniami zdrowotnymi oraz aspektami kulturowymi i religijnymi uczestników, uwzględniając ich preferencje (dania mięsne, wegetariańskie), przy czym liczba ww. dań zostanie określona na podstawie zgłoszeń uczestników w formularzach zgłoszeniowych. Wszystkie dania podane zostaną w naczyniach wielokrotnego użytku. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce metalowe. Napoje zimne będą podawane w dzbankach lub butelkach szklanych.

Na 3 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu menu do akceptacji.

W sytuacji poinformowania Wykonawcy, na minimum 3 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia, przez Zamawiającego, że wśród uczestników znajdują się osoby z niepełnosprawnością Wykonawca zapewni stoliki umożliwiające spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich.

6.3 Sala konferencyjna:

Wykonawca zapewni w dniach **15-16 października 2019 r.** salę konferencyjną, mieszczącą się w obiekcie zakwaterowania, do wyłącznego użytku przez zamawiającego, zgodnie z ramowym programem szkolenia opisanym w punkcie 7 SOPZ. Sala powinna móc pomieścić przynajmniej 32 osób w układzie „szkolnym” lub „podkowa” (stoły do dyspozycji uczestników szkolenia) i być wyposażona w sprzęt nagłośnieniowy oraz multimedialny (tj. przynajmniej laptop z oprogramowaniem biurowym, projektor multimedialny, wskaźnik laserowy) oraz dostęp do Internetu.

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 i w trakcie trwania szkolenia oraz usuwanie usterek pojawiających się w trakcie trwania szkolenia.

7. Ramowy program szkolenia:

1 dzień – **15 października 2019 r.**

10.30-12.00	Otwarcie spotkania i rozpoczęcie szkolenia
12:00-12:30	Przerwa kawowa
12:30-14.30	Wykłady
14.30-15.30	Obiad w miejscu zakwaterowania
15.30-18.00	Wykłady
19.00-20.00	Kolacja w miejscu zakwaterowania

2 dzień – **16 października 2019 r.**

7.30-9.00	Śniadanie w miejscu zakwaterowania
9.00-11.30	Wykłady
11.30-12.00	Przerwa kawowa
12.00-14.30	Wykłady i zakończenie szkolenia
14:30-15:30	Obiad w miejscu zakwaterowania

Zamawiający przewiduje możliwość zmian godzin posiłków oraz przerw kawowych podanych w ramowym programie szkolenia, po ustaleniu szczegółowego programu, z zastrzeżeniem zachowania 2 przerw kawowych oraz 4 posiłków.

8. Wykonawca zapewni minimum 10 bezpłatnych miejsc parkingowych znajdujących się przy budynkach (tj. w odległości nie większej niż 100 m od wejścia do niego), w którym zakwaterowani będą uczestnicy szkolenia.

9. Wykonawca wyznaczy osobę do współpracy i bieżących kontaktów z Zamawiającym.



GENERALNA
DYREKCJA
OCHRONY
ŚRODOWISKA



NFOŚiGW

Bieżąca współpraca będzie polegała na kontaktach za pośrednictwem telefonu, poczty elektronicznej lub w formie pisemnej. Wykonawca będzie zobowiązany do informowania na bieżąco o każdym problemie w realizacji zadań. Każda zmiana wymaga akceptacji Zamawiającego.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla czwartej edycji szkolenia

– dotyczy części nr 4.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie hotelarsko-gastronomicznej polegającej na zapewnieniu: noclegu, wyżywienia oraz sali konferencyjnej, podczas dwudniowych szkoleń dla pracowników urzędów marszałkowskich, parków krajobrazowych oraz regionalnych dyrekcji ochrony środowiska uczestniczących w procesach legislacyjnych związanych z aktami prawa miejscowego regulującymi reżim ochronny parków krajobrazowych, organizowanych w dniach **22-23 października 2019 r.**, w województwie dolnośląskim, maksymalnie w odległości 10 km od dworca głównego PKP **Wrocław Główny**.
2. Miejsce realizacji usługi:
 - a) obiekt zlokalizowany na terenie województwa dolnośląskiego, w odległości maksymalnie 10 km od dworca głównego PKP Wrocław Główny, Piłsudskiego 105, 50-085 Wrocław, licząc w linii prostej od współrzędnych 51.098821, 17.037133, za pomocą narzędzia Google Maps.
 - b) obiekt o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym, 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 2006 r. Nr 22, poz. 169, z późn. zm.).
 - c) obiekt przeznaczone do zakwaterowania uczestników szkolenia musi posiadać własną salę konferencyjną, zlokalizowaną w budynku, w którym mieści się ten obiekt, wyposażoną w sprzęt multimedialny (min. projektor i laptop z oprogramowaniem biurowym, wskaźnik laserowy) i nagłośnieniowy oraz dostęp do Internetu, przystosowaną do spotkań grup liczących minimum 36 osób.
 - d) obiekt ma zapewnione odpowiednie miejsca parkingowe dla osób niepełnosprawnych oraz łatwy dojazd z parkingu do wejścia dla osób na wózku.
3. Liczba uczestników szkolenia – **36** osób.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowego zmniejszenia liczby osób uczestniczących w szkoleniu o 8 osób, w stosunku do liczby podanej w punkcie 3 SOPZ.
5. Na 3 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników szkolenia.
6. Zakres usług:

6.1 Zakwaterowanie uczestników szkolenia:

Wykonawca zapewni zakwaterowanie, z zastrzeżeniem punktu 4, dla 36 osób w obiekcie, w którym znajduje się sala konferencyjna. Wykonawca zapewni możliwość zakwaterowania w 8 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 14 pokojach dwuosobowych, z możliwością zwiększenia bądź zmniejszenia zamówienia o stosowną liczbę pokoi każdego rodzaju.

Dodatkowo na dzień przed rozpoczęciem szkolenia Wykonawca zapewni zakwaterowanie dla 5 osób, w obiekcie w którym znajduje się sala konferencyjna. Wykonawca zapewni

możliwość zakwaterowania w 5 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania.

Pokoje powinny być zaopatrzone w pojedyncze miejsca do spania, bezpłatny dostęp do sieci WiFi, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką, lustrem oraz WC.

6.2. Zaplecze gastronomiczne:

- a) Śniadanie - (w liczbie 1, dla osób wymienionych w punkcie 6.1) – szwedzki stół: jasne i ciemne pieczywo, masło, wędliny, deska serów, twarożek, jogurty, mleko, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, płatki zbożowe, dżem, owoce, warzywa, ciepły posiłek (tj. jajecznica, jajka gotowane, parówki lub kiełbaski na ciepło, naleśniki itp.), kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, cytryna), woda mineralna gazowana i niegazowana;
- b) Obiad (w liczbie 2, dla osób wymienionych w punkcie 6.1) - szwedzki stół: zupa, minimum 2 dania główne (potrawa mięsna oraz jedno danie wegetariańskie), ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw surówek, deser, kawa, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, cytryna), soki, woda mineralna gazowana i niegazowana;
- c) Kolacja (w liczbie 1, dla osób wymienionych w punkcie 6.1) – 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, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, cytryna), soki, woda mineralna (gazowana i niegazowana);
- d) Serwis kawowy w dniu **22 października 2019** r. dostępny w godzinach 10:00-13:00 oraz w dniu **23 października 2019** r. dostępny w godzinach 10:00-13:00 (dla osób wymienionych w punkcie 6.1) – kawa z ekspresu, herbata (minimum 3 smaki) z dodatkami (cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, cytryna), soki (minimum 3 różne smaki), woda mineralna serwowana w szklanych butelkach lub dzbankach (gazowana i niegazowana), ciastka kruche lub ciasta, bądź drobne wypieki (minimum 3 rodzaje), owoce (minimum 3 rodzaje). Serwis kawowy zorganizowany zostanie na sali konferencyjnej, lub w pomieszczeniu do niej przylegającym;

Wykonawca zapewni usługi opisane w punkcie 6.3 w obiektach, w których zakwaterowani będą uczestnicy szkolenia.

Wykonawca zapewni posiłki zgodne z uwarunkowaniami zdrowotnymi oraz aspektami kulturowymi i religijnymi uczestników, uwzględniając ich preferencje (dania mięsne, wegetariańskie), przy czym liczba ww. dań zostanie określona na podstawie zgłoszeń uczestników w formularzach zgłoszeniowych. Wszystkie dania podane zostaną w naczyniach wielokrotnego użytku. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce metalowe. Napoje zimne będą podawane w dzbankach lub butelkach szklanych.

Na 3 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu menu do akceptacji.

W sytuacji poinformowania Wykonawcy, na minimum 3 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia, przez Zamawiającego, że wśród uczestników znajdują się osoby z niepełnosprawnością Wykonawca zapewni stoliki umożliwiające spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich.

6.3 Sala konferencyjna:

Wykonawca zapewni w dniach **22-23 października 2019 r.** salę konferencyjną, mieszczącą się w obiekcie zakwaterowania, do wyłącznego użytku przez zamawiającego, zgodnie z ramowym programem szkolenia opisanym w punkcie 7 SOPZ. Sala powinna móc pomieścić przynajmniej 36 osób w układzie „szkolnym” lub „podkowa” (stoły do dyspozycji uczestników szkolenia) i być wyposażona w sprzęt nagłośnieniowy oraz multimedialny (tj. przynajmniej laptop z oprogramowaniem biurowym, projektor multimedialny, wskaźnik laserowy) oraz dostęp do Internetu.

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 i w trakcie trwania szkolenia oraz usuwanie usterek pojawiających się w trakcie trwania szkolenia.

7. Ramowy program szkolenia:

1 dzień – 22 października 2019 r.

10.30-12.00	Otwarcie spotkania i rozpoczęcie szkolenia
12:00-12:30	Przerwa kawowa
12:30-14.30	Wykłady
14.30-15.30	Obiad w miejscu zakwaterowania
15.30-18.00	Wykłady
19.00-20.00	Kolacja w miejscu zakwaterowania

2 dzień – 23 października 2019 r.

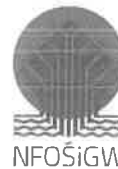
7.30-9.00	Śniadanie w miejscu zakwaterowania
9.00-11.30	Wykłady
11.30-12.00	Przerwa kawowa
12.00-14.30	Wykłady i zakończenie szkolenia
14:30-15:30	Obiad w miejscu zakwaterowania

Zamawiający przewiduje możliwość zmian godzin posiłków oraz przerw kawowych podanych w ramowym programie szkolenia, po ustaleniu szczegółowego programu, z zastrzeżeniem zachowania 2 przerw kawowych oraz 4 posiłków.

8. Wykonawca zapewni minimum 10 bezpłatnych miejsc parkingowych znajdujących się przy budynkach (tj. w odległości nie większej niż 100 m od wejścia do niego), w którym zakwaterowani będą uczestnicy szkolenia.
9. Wykonawca wyznaczy osobę do współpracy i bieżących kontaktów z Zamawiającym.



GENERALNA
DYREKCJA
OCHRONY
ŚRODOWISKA



Bieżąca współpraca będzie polegała na kontaktach za pośrednictwem telefonu, poczty elektronicznej lub w formie pisemnej. Wykonawca będzie zobowiązany do informowania na bieżąco o każdym problemie w realizacji zadań. Każda zmiana wymaga akceptacji Zamawiającego.