

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**(zwany dalej: „SOPZ”)**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi transportowej i hotelarsko-gastronomicznej podczas warsztatów realizowanych na potrzeby dwóch projektów: POIS.02.04.00-00-0193/16 pn. *Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000* oraz POIS.02.04.00-00-0191/16 pn. *Inwentaryzacja cennych siedlisk przyrodniczych kraju, gatunków występujących w ich obrębie oraz stworzenie Banku Danych o Zasobach Przyrodniczych* (zwanymi dalej: „Warsztatami”), w terminie 27-29 listopada 2019 r., dla maksymalnie 80 osób.
2. Miejsce realizacji Warsztatów:
Hotel posiadający decyzję o zaszeregowaniu i nadaniu conajmniej kategorii trzech gwiazdek lub obiekt o standardzie co najmniej 3-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.).
Hotel/obiekt zlokalizowany w odległości do 40 km od parkingu Pałacu Kultury i Nauki od strony Alej Jerozolimskich w Warszawie – współrzędne 52°13'50.3"N 21°00'24.8"E (odległość liczona w linii prostej od punktu startu do wskazanego w ofercie obiektu, za pomocą narzędzia Google Maps).
3. Uczestnicy Warsztatów: maksymalna łączna liczba uczestników: 80 osób.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji liczby osób uczestniczących w Warsztatach maksymalnie 30% w stosunku do liczby podanej w ust. 3 SOPZ.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z zapewnienia transportu w sytuacji opisanej w punkcie 9.4. SOPZ.
6. Na 3 dni robocze przed rozpoczęciem Warsztatów, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników Warsztatów.
7. Zamawiający będzie realizował warsztaty na podstawie Ramowego Programu Warsztatów, o którym mowa w ust. 10 SOPZ. Zamawiający zastrzega jednak możliwość niewielkich zmian w Ramowym Programie Warsztatów w zakresie podanych godzin, w tym zmian godzin posiłków do 30 minut.
8. Wykonawca zapewni zakwaterowanie, wyżywienie oraz salekonferencyjne w jednym budynku.
9. Zakres usług Wykonawcy:

9.1. Zakwaterowanie uczestników Warsztatów:

Wykonawca zapewni zakwaterowanie, z zastrzeżeniem punktu 4, dla maksymalnie 80 osób: noclegi w dniach 27/28 i 28/29 listopada 2019 r. Wykonawca zapewnia zakwaterowanie uczestników Warsztatów w 16 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 32 pokojach dwuosobowych. Uczestnicy muszą być ulokowani w taki sposób, aby nie doszło do wspólnego zakwaterowania w jednym pokoju osób różnych płci oraz zakwaterowania z osobami spoza Warsztatów.



Fundusze Europejskie
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska
Fundusz Spójności



Pokoje powinny być zaopatrzone m.in. w pojedyncze miejsca do spania, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką z lustrem oraz WC. Na terenie całego hotelu/objektu powinien być bezpłatny dostęp do Wi-Fi.

9.2. **Zapewnienie sal konferencyjnych:**

Wykonawca zapewnia sale konferencyjne w budynku, w którym zakwaterowani będą uczestnicy Warsztatów w następującym zakresie czasowym:

- w dniu 28 listopada 2019 r. w godz. 9.00 - 19.00 2 sale konferencyjne dla maksymalnie 40 osób każda;
- w dniu 29 listopada 2019 r. w godz. 9.00 – 13.00 jedną salę konferencyjną dla maksymalnie 80 osób.

Sal konferencyjne powinny być dostosowane do przeprowadzenia Warsztatów w formie wykładu, tj. ustawienie miejsc w układzie podkowy (stoły i krzesła) lub w układzie szkolnym (w przypadku braku możliwości ustawienia w układzie podkowy) oraz stołu prezydialnego na minimum 3 miejsca przy stole, ustawionego w sposób umożliwiający widoczność ekranu do projekcji, odpowiednie nagłośnienie (w tym 2 bezprzewodowe mikrofony), sprawny komputer lub laptop, projektor multimedialny, dostęp do Internetu, ekran lub białą ścianę do projekcji, pilot do zmiany slajdów i wskaźnik laserowy. Sala konferencyjna powinna posiadać dobre oświetlenie, zaciemnienie oraz klimatyzację. Sala konferencyjna nie może posiadać konstrukcji architektonicznych stanowiących barierę, np. kolumny utrudniające widoczność. Aranżacja sali konferencyjnej powinna pozwalać na komfortowe poruszanie się pomiędzy stołami i krzesłami.

W trakcie Warsztatów Wykonawca zapewni wsparcie techniczne, obejmujące w szczególności:

- a) przygotowanie techniczne sali konferencyjnej wraz z odpowiednim wyposażeniem oraz zapleczem umożliwiającym przeprowadzenie Warsztatów,
- b) obsługę techniczną sprzętu, w tym sprawdzenie poprawności jego działania przed i w trakcie Warsztatów, usuwanie usterek pojawiających się w trakcie trwania Warsztatów.

9.3. **Zapewnienie zaplecza gastronomicznego:**

Wykonawca zapewni całodzienne wyżywienie dla grupy maksymalnie 80 osób, z zastrzeżeniem punktu 4.

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

- dzień pierwszy – kolacja,
- dzień drugi – śniadanie, obiad, serwis kawowy, kolacja;
- dzień trzeci – śniadanie, serwis kawowy, obiad.

W przypadku zgłoszenia uwag do menu, Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględnienia i ponownego przedłożenia poprawionego menu w ciągu 2 dni roboczych. Propozycja wyżywienia będzie uwzględniała produkty lokalne oraz produkty ekologiczne. Wykonawca zapewni posiłki zgodne z uwarunkowaniami zdrowotnymi oraz aspektami kulturowymi i religijnymi uczestników, uwzględniając ich preferencje (dania mięsne, wegetariańskie, bezglutenowe, itp.). 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 Warsztatów. Produkty używane do przygotowania posiłków powinny być świeże, przechowywane i przygotowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia.

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. Wszystkie przygotowane dania muszą być podpisane w języku polskim.

W celu realizacji usługi poczęstunku Wykonawca zapewni dla Warsztatów:

- a) stoły w celu spożywania posiłków w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników oraz odpowiednią liczbę stołów bufetowych w celu wyeksponowania posiłków;
- b) sprzęt gastronomiczny oraz zastawę;
- c) estetyczne podanie poczęstunku w formie szwedzkiego stołu;
- d) zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu posiłku przez każdego uczestnika oraz bieżące usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.

Śniadanie – (w ilości 2, w dniu 28 i 29 listopada 2019 r. w miejscu zakwaterowania dla maksymalnie 80 osób) – szwedzki stół: jasne i ciemne pieczywo, masło, wędliny wysokogatunkowe, deska serów, twarożek, jogurty, mleko, płatki zbożowe, dżem, owoce, warzywa, dwa ciepłedania (tj. jajecznica, jajka gotowane, parówki lub kiełbaski na ciepło, itp.), dodatki (masło, dżem, ketchup, musztarda), kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna), soki (minimum 3 różne smaki), woda mineralna (gazowana i niegazowana w szklanych butelkach lub dzbanku).

Obiad – (w ilości 2 w dniu 28 i 29 listopada 2019 r. w miejscu zakwaterowania dla maksymalnie 80 osób) szwedzki stół: zupa, danie główne (potrawa mięsna – dwa rodzaje oraz jedno danie wegetariańskie), ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw surówek, deser, kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna), soki (minimum 3 różne smaki).

Kolacja – (w ilości 2, w dniu 27 i 28 listopada 2019 r. w miejscu zakwaterowania dla maksymalnie 80 osób) –szwedzki stół: minimum 2 gorące dania (potrawa mięsna oraz jedno danie wegetariańskie), wędliny wysokogatunkowe, sery, warzywa, jasne i ciemne pieczywo, dodatki (masło, dżem, ketchup, musztarda), kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (tj. cukier, słodzik, cytryna), soki (minimum 3 różne smaki), woda mineralna (gazowana i niegazowana w szklanych butelkach lub dzbanku).

Serwis kawowy – przy sali konferencyjno-szkoleniowej dla maksymalnie 80 osób w dniu 28 i 29 listopada 2019 r., składający się co najmniej z: kawy z ekspresu i herbaty (minimum 3 różne smaki) z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna w plasterkach), soków owocowych (minimum 3 różne smaki) i wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach, ciast (minimum 2 rodzaje), świeżych owoców (minimum 3 rodzaje, pokrojone).



Serwis kawowy będzie dostępny w godzinach trwania Warsztatów, o których mowa w ust. 10 SOPZ. Zamawiający wymaga regularnego uzupełniania serwisu kawowego w każdej przerwie wskazanej w ramowym programie Warsztatów, o którym mowa w ust. 10 SOPZ.

Wykonawca zapewnia wyżywienie w budynku, w którym zakwaterowani będą uczestnicy Warsztatów oraz, w którym znajduje się sala konferencyjna.

Wykonawca zobowiązuje się do terminowego przygotowania posiłków, zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych w przygotowaniu posiłków, przygotowanie posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych i przygotowanych ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

Wykonawca będzie odpowiedzialny za przygotowanie stołów wraz z dekoracjami i nakryciami (sztućce, talerze, szklanki, obrusy), a także uprzątnięcia na bieżąco stołów. Wykonawca będzie odpowiedzialny za bieżące uzupełnianie serwowanych dań oraz serwisu kawowego.

9.4. **Zapewnienie transportu:**

Wykonawca zapewnia transport dla maksymalnie 35 osób zgodnie z ramowym programem Warsztatów, o którym mowa w ust. 10 SOPZ:

- 1) w dniu 27 listopada 2019 r. na trasie pomiędzy Pałacem Kultury i Nauki w Warszawie, Plac Defilad 1, a miejscem zakwaterowania;
- 2) w dniu 29 listopada 2019 r. na trasie pomiędzy miejscem zakwaterowania, a Pałacem Kultury i Nauki w Warszawie, Plac Defilad 1.

Wymagania względem przewoźnika:

Wykonawca zapewni transport autokarami klimatyzowanymi, z ważną polisą ubezpieczeniową, z minimum 35 miejscami siedzącymi, wyposażonym w sprzęt nagłaśniający. Wykonawca zapewni autokary wraz z obsługą (kierowcy), umożliwiającą transport na miejsce zakwaterowania oraz z powrotem bez konieczności przerw wynikających z czasu pracy kierowców. Kierowca musi dobrze znać trasę przejazdu, aby bez problemu umożliwić sprawne odebranie uczestników Warsztatów z parkingu Pałacu Kultury i Nauki (zgodnie ze współrzędnymi, o których mowa w ust. 2 SOPZ) określając w sposób jednoznaczny miejsce zbiórki, gdzie będzie podstawiony autokar oraz zapewniając sprawny powrót na Parking Pałacu Kultury i Nauki (zgodnie ze współrzędnymi wymienionymi w ust. 2 SOPZ). Kierowca autokaru musi posiadać ważną licencję na wykonywanie transportu osób. Zamawiający nie pokrywa kosztów ewentualnego zakwaterowania i wyżywienia kierowcy. Ewentualny koszt zakwaterowania i wyżywienia kierowcy powinien być wliczony w cenę oferty. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek zapewnienia ewentualnego zakwaterowania i wyżywienia kierowcy oraz zapewnienie miejsca parkingowego autokaru.

W przypadku awarii autokaru w trakcie realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić zastępczy środek transportu o przynajmniej takich samych parametrach w czasie, który pozwoli na kontynuowanie podróży bez wpływu na harmonogram Warsztatów.

W przypadku, gdy do hotelu/obiektu można dojechać jednym środkiem komunikacji miejskiej w czasie nie dłuższym niż 60 min, od Dworca PKP Warszawa Centralna (Zamawiający zweryfikuje ww. wymaganie za pomocą portalu jakdojade.pl, zgodnie



z założeniem, że do czasu podróży wlicza się również wskazany przez portal czas na dojścia pieszo do przystanku komunikacji miejskiej i do obiektu hotelowego). W takiej sytuacji Zamawiający nie wymaga zapewnienia transportu i Wykonawca nie uzupełnia danych w pozycji 3.1 w Załączniku nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu.

9.5. **Koordinacja Warsztatów:**

Wykonawca wskaże w umowie w sprawie zamówienia publicznego koordynatora, który będzie sprawował nadzór nad pracą wszystkich osób i służb zaangażowanych w organizację Warsztatów (obsługa techniczna, obsługa gastronomiczna oraz informowanie Zamawiającego i personelu o każdej zmianie) oraz będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym. W tym celu Zamawiający oczekuje obecności Koordynatora w trakcie trzech dni Warsztatów, aby był on w stanie dopilnować realizacji usługi zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.

9.6. **Pozostałe zadania Wykonawcy:**

Wykonawca zapewni minimum 10 bezpłatnych miejsc parkingowych znajdujących się przy budynku, w którym zakwaterowani będą uczestnicy Warsztatów. Wykonawca zapewni oznakowanie w hotelu/obiekcie w postaci strzałek kierunkowych i tablic informacyjnych, w liczbie zapewniającej właściwe oznakowanie Warsztatów według wskazań Zamawiającego. Szczegółowe wytyczne dotyczące oznakowania zostaną przekazane Wykonawcy po podpisaniu Umowy. Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do bieżącej współpracy z Zamawiającym, w tym do kontaktów drogą elektroniczną lub pisemną w przypadku wystąpienia problemów w zakresie zapewnienia ubezpieczenia.

10. Ramowy Program Warsztatów:

I dzień (27.11.2019 r.)

17:00	Wyjazd autokaru z parkingu pod Pałacem Kultury i Nauki w Warszawie
18:00-19:00	Zakwaterowanie uczestników Warsztatów
19:00	Kolacja

II dzień (28.11.2019 r.)

08:00 – 09:00	Śniadanie
09:00 – 11:00	Warsztaty
11:00 – 11:20	Przerwa kawowa
11:20– 13:00	Warsztaty
13:00– 14:00	Obiad
14:00– 16:00	Warsztaty
16:00– 16:20	Przerwa kawowa



Fundusze Europejskie
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska
Fundusz Spójności



16:20– 18:30	Warsztaty
19:00	Kolacja

III dzień (29.11.2019 r.)

08:00 –09:00	Śniadanie
09:00 – 11:00	Warsztaty
11:00 – 11:20	Przerwa kawowa
11:20– 13:00	Warsztaty
13:00 - 14:00	Obiad
14:15	Wyjazd autokarem na parking pod Pałacem Kultury i Nauki



Fundusze Europejskie
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska
Fundusz Spójności

