

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

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie kompleksowej organizacji dwudniowej międzynarodowej konferencji zamykającej projekt LIFE15 GIE/PL/000758 pn. *Masz prawo do skutecznej ochrony przyrody*.

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. Cel wykonania przedmiotu zamówienia

Celem konferencji podsumowującej projekt jest propagowanie doświadczeń zebranych w ramach zrealizowanego projektu oraz wymiana doświadczeń z osobami z grup docelowych jak również z instytucjami prawnej ochrony przyrody. W konferencji zamykającej wezmą udział instytucje uczestniczące na wszystkich etapach realizacji projektu oraz reprezentacje krajów, które mają podobny zakres kompetencji do Generalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska.

4. Zakres zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie kompleksowej organizacji dwudniowej międzynarodowej konferencji zamykającej projekt w dniach 08 – 09 września 2021 roku.

4.1. Uczestnicy konferencji

W konferencji zamykającej projekt weźmie udział maksymalnie 120 osób, minimalnie 70 osób, Zamawiający zastrzega zmniejszenie minimalnej liczby osób zgodnie z prawem opcji opisanym w ust. 6 SOPZ.

4.2. Miejsce realizacji usługi

Oferta Wykonawcy powinna uwzględniać hotel posiadający decyzję o zaszeregowaniu i nadaniu co najmniej 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 innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166) oraz posiadającego średnią arytmetyczną ocenę na mapach Google co najmniej 4,0 na podstawie opinii min.50 użytkowników (obowiązujący w okresie od dnia publikacji Ogłoszenia o zamówieniu do terminu składania ofert – załącznik skan do oferty). Hotel/obiekt hotelarski powinien być zlokalizowany w odległości nie większej niż 70 km od Warszawy (odległość liczona z Dworca Centralnego (współrzędne - 52°13'43.9"N 21°00'11.7"E), drogą publiczną za pomocą narzędzia mapy Google). Lokalizacja hotelu musi umożliwiać dojazd do hotelu



środkami publicznej komunikacji miejskiej, podmiejskiej z Dworca Centralnego do hotelu. Ponadto czas dotarcia (pieszo) od przystanku do hotelu nie może być dłuższy niż 30 minut.

W przypadku organizacji wyjazdu terenowego (drugiego dnia szkolenia), odległość od hotelu do miejsca organizacji wycieczki zorganizowanej przez Wykonawcę nie może być większa niż 60 km (w jedną stronę). W obiekcie powinny znajdować się miejsca do segregacji odpadów, dostępne dla uczestników konferencji. Ponadto Wykonawca zapewni uczestnikom konferencji min. 40 bezpłatnych miejsc parkingowych znajdujących się na terenie obiektu, w którym będą zakwaterowani uczestnicy konferencji lub w jego bliskim sąsiedztwie.

4.3. Zakwaterowanie uczestników

Wykonawca zapewni zakwaterowanie dla maksymalnie 15 osób (minimum 3 osoby) między 07 września a 08 września 2021 roku oraz zakwaterowanie między 08 września a 09 września 2021 roku dla maksymalnie 120 osób (minimum 35 osób). Uczestnicy konferencji powinni być zakwaterowani w tym samym budynku w którym będzie odbywać się konferencja podsumowująca projekt. Wykonawca w ofercie powinien wskazać hotel/obiekt, który posiada odpowiednią liczbę pokoi, aby zapewnić zakwaterowanie dla maksymalnej liczby uczestników podczas dwóch noclegów. Wykonawca umożliwi uczestnikom konferencji zakwaterowanie w hotelu/obiekcie w dniu 07 września 2021 oraz 08 września 2021 roku nie później niż od godz. 14.00 przez osobę posługującą się j. angielskim na poziomie komunikatywnym.

Oferta Wykonawcy powinna uwzględniać zakwaterowanie uczestników w dniach:

- 07 - 08 września 2021 r. dla maksymalnej liczby tj. 15 osób, w 5 pokojach 1 osobowych lub 2 osobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 5 pokojach 2 osobowych,
- 08 - 09 września 2021 dla maksymalnej liczby tj. 120 osób, w 40 pokojach 1 osobowych lub 2 osobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 40 w pokojach 2 osobowych.

W przypadku zmniejszenia liczby uczestników, Zamawiający w dniach:

- 07 - 08 września 2021 r. zmniejszy liczbę pokoi jednoosobowych lub 2 osobowych do pojedynczego wykorzystania maksymalnie do 3, z możliwością rezygnacji z pokoi dwuosobowych,
- 08 - 09 września 2021 roku zmniejszy liczbę pokoi jednoosobowych lub 2 osobowych do pojedynczego wykorzystania maksymalnie do 15, natomiast liczbę pokoi 2 osobowych maksymalnie do 10.

Zaoferowane 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.

Sala konferencyjna

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia sali konferencyjnej dla maksymalnie 120 osób w budynku znajdującym się w odległości nie większej niż 300 m od miejsca zakwaterowanie uczestników. Sala konferencyjna musi spełniać wymogi bezpieczeństwa



i higieny pracy oraz posiadać dostęp do sieci internetowej Wi-Fi, być wyposażona w sprawną klimatyzację, ogrzewanie oraz sprzęt umożliwiający przeprowadzenie paneli konferencji i prezentacji multimedialnych tj. projektor multimedialny (1 szt.), ekran (przenośny lub ścienny) (1 szt.) z możliwością jego zaciemnienia dla lepszej widoczności projekcji, sprawny laptop z dostępem do Wi-Fi (1 szt.), nagłośnienie, mikrofony, najlepiej bezprzewodowe (min. 2 szt.), okablowanie niezbędne do użytkowania sprzętu, wskaźnik laserowy (prezenter umożliwiający obsługę prezentacji), flipchart z kartkami lub tablica, mazaki, gąbka oraz miejsce na rozłożenie banerów. Wykonawca zapewni także obsługę techniczną przed konferencją (podłączenie i sprawdzenie poprawności działania sprzętu) oraz w trakcie części konferencyjnej (ewentualne usuwanie pojawiających się usterek).

Sala konferencyjna będzie zapewniała miejsca siedzące dla wszystkich uczestników konferencji max. 120 miejsc siedzących w układzie kinowym, zapewniającym dobrą widoczność ekranu do projekcji dla wszystkich uczestników, natomiast dla prelegentów będzie zapewniony stół prezydialny z minimum pięcioma miejscami siedzącymi. W miejscu organizacji konferencji powinien być zapewniony dostęp do toalet, które będą monitorowane podczas trwania konferencji pod względem czystości. Dodatkowo Wykonawca zapewni miejsce do pracy (krzesła, stoły) w 3 grupach (dla max. 120 osób)

Sala konferencyjna powinna znajdować się na wysokości co najmniej parteru hotelu/objektu hotelarskiego, w którym jest usytuowana, z oknami i światłem dziennym. Wejście do sali powinno być oznakowane zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego.

Przed wejściem do sali konferencyjnej Wykonawca zorganizuje miejsce (stolik oraz dwa krzesła) do rejestracji uczestników konferencji, którą będzie koordynować osoba od Wykonawcy ze znajomością j. angielskiego na poziomie komunikatywnym. Dodatkowo dla uczestników konferencji zostanie zapewnione miejsce (szatnia, stojaki), gdzie będzie możliwość pozostawienia odzieży wierzchniej.

4.5. Wyżywienie osób uczestniczących w konferencji

Wykonawca zapewni całodzienne wyżywienie dla uczestników konferencji podczas trwania konferencji.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji propozycję urozmaiconego menu wyżywienia serwowanego w miejscu zakwaterowania uczestników konferencji, obejmującą:

- a) dzień pierwszy (08.09.2021 r.) – śniadanie dla osób zakwaterowanych w dniu 07 września 2021 r., 3 przerwy kawowe, obiad i kolacja – grill/ognisko (maksymalnie dla 120 osób, minimum 70 osób),
- b) dzień drugi (09.09.2021 r.) – śniadanie dla osób zakwaterowanych w dniu 08.09.2021 r. (max. 120 osób, min. 35 osób), przerwę kawową (max. 120 osób).

W celu realizacji usługi poczęstunku Wykonawca zapewni dla uczestników konferencji:

- a) obsługę kelnerską podczas trwania konferencji, nakrycie stołów, obrusy, serwetki.
- b) stoły oraz krzesła w celu spożywania posiłków w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników oraz odpowiednią liczbę stołów bufetowych w celu wyeksponowania posiłków,
- c) sprzęt gastronomiczny oraz zastawę w ilości o 30% większej niż planowana liczba uczestników, która będzie czysta, nieuszkodzona,
- d) uzupełnianie serwisu kawowego w tym opróżnianie filtrów do kawy (dotyczy także serwisów podczas obiadów, uroczystej kolacji),



- e) estetyczne podanie poczęstunku w formie szwedzkiego stołu wraz z umieszczeniem na stołach tabliczek z nazwami potraw podczas obiadu i kolacji – grill/ognisko,
- f) zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu posiłku przez każdego uczestnika oraz bieżące usuwanie i utylizację odpadów i śmieci, monitorowanie czystości toalet udostępnionych do dyspozycji uczestnikom konferencji.

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 konferencji, podanej wyżej). Konieczne jest również uwzględnienie posiłków wegetariańskich (bez mięsa, w tym bez ryb) na życzenie – alternatywnie do proponowanych posiłków, które będą stanowić 20 % łącznej liczby posiłków Zamawiający zgłosi Wykonawcy konieczność uwzględnienia posiłków innych niż wegetariańskie, podając liczbę osób, które będą z nich korzystać. Śniadanie, obiad, kolacja powinny być serwowane w oddzielnej sali, innej niż miejsce prowadzenia konferencji.

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, sery, 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 kiełbaski na ciepło itp.) – minimum 150 g łącznie na osobę, kawy z ekspresu ciśnieniowego (na konferencji zostanie zapewnione urządzenie do samodzielnego sporządzania kawy przez uczestników konferencji) i herbaty z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna w plasterkach) – minimum 250 ml na osobę, soków owocowych (minimum 2 różne smaki) w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach – minimum 200 ml na osobę i wody mineralnej (gazowana i niegazowana) w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach – minimum 200 ml na osobę.

Obiad, w formie szwedzkiego stołu, 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 mięsa, w tym bez ryb, ziemniaki/makaron/ryż/frytki/kasze) – minimum 450 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) w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach – minimum 300 ml na osobę i wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach – minimum 250 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 ciśnieniowego (na konferencji zostanie zapewnione urządzenie do samodzielnego sporządzania kawy przez uczestników konferencji) 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) w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach – minimum 250 ml na osobę i wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach – minimum 250 ml na osobę, ciast (minimum 3 rodzaje) np. sernik, tiramisu, snickers, szarlotka, makowiec, piernik, miodownik, ciasto z owocami, itp. – minimum 300 g na osobę, minimum 100 g każdego rodzaju ciasta na osobę, świeżych owoców (minimum 3 rodzaje, pokrojone i podane w efektowny sposób) – minimum 300 g na osobę. Ponadto Wykonawca zapewni 3 rodzaje kruchych ciasteczek, np. pierniczki, delicje, przekładane wafelki, ciasteczka owsiane, ciasteczka z nadzieniem.

W przypadku przerwy kawowej w dniu 09.09.2021 r. dodatkowo do ww. pozycji, Wykonawca zaserwuje wytrwane przekąski (min. 3 rodzaje) np. paszteciki, tarta z warzywami, placuszki z cukinii, kanapki z łososiem oraz 2 sałatki (np. grecka, sałatka z kurczakiem, sałatka warzywna, sałatka makaronowa)

Kolacja (grill/ognisko) w formie szwedzkiego stołu będzie składać się z:

- posiłków z grilla, np. wegańskie i mięsne kielbaski, karkówka, szaszłyki w wersji wegetariańskiej i mięsnej, żeberka, grillowany kurczak, ryby, warzywa, wegańskie i mięsne burgery, dla każdego uczestnika co najmniej dwa rodzaje dań z grilla – minimum 500 g na osobę,
- deseru, co najmniej dwa rodzaje do wyboru np. tiramisu, tarta truskawkowa, mus brzoskwiniowy, panna cotta (podczas kolacji nie może być podane ciasto serwowane w ramach serwisu kawowego oraz obiadu) - minimum 300 g na osobę.
- płyty zimnej składającej się z zestawu surówek – minimum 150 g na osobę, zakąski mięsne i wędliny wysokogatunkowe – minimum 4 rodzaje – 100 g na osobę, minimum 2 rodzaje żółtego sera – 50 g na osobę, deski serów (minimum 3 rodzaje serów pleśniowych) – podanej w efektowny sposób, tj. udekorowanych owocami i orzechami – minimum 60 g na osobę,
- ryb i zakąsek (np. wędzony łosoś, śledzie, roladki rybne, grzyby marynowane, papryka marynowana, ogórki kiszzone, chipsy, krakersy), – minimum 80 g na osobę,
- sałatek - 2 rodzaje sałatek, np. warzywnej/sałatki gyros/sałatki greckiej – minimum 200 g na osobę,
- świeżych owoców i warzyw (minimum po 2 rodzaje, pokrojone) – minimum 250 g na osobę,
- pieczywa - jasnego i ciemnego pieczywa – minimum 3 kromki jasnego pieczywa oraz minimum 3 kromki ciemnego pieczywa na osobę, masła – minimum 25 g na osobę,
- napoi: soki owocowe (minimum 2 różne smaki) – minimum 200 ml na osobę, woda mineralna (gazowana i niegazowana) w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach – minimum 200 ml na osobę
- serwisu kawowego składającego się z herbaty (minimum 3 różne smaki) z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna w plasterkach) oraz kawy z ekspresu ciśnieniowego (na konferencji zostanie zapewnione urządzenie do samodzielnego sporządzania kawy przez uczestników konferencji) – minimum 250 ml na osobę.

Ponadto Wykonawca zapewni wszystkie niezbędne materiały, potrzebne do rozpalenia ogniska i grilla (takie jak drewno, podpałka) oraz kijki do pieczenia kielbasy (minimum 40



sztuk). Wykonawca odpowiedzialny będzie za wszystkie aspekty techniczne przygotowania ogniska i grilla, w tym dostarczenie na miejsce odbywania się ogniska żywności przeznaczonej na ognisko. Grill powinien odbywać się na świeżym powietrzu (np. na tarasie, altanie) w miejscu oddalonym nie więcej niż 300 m od obiektu w którym będzie odbywać się konferencja. W przypadku niesprzyjających warunków atmosferycznych dania z grilla, powinny być serwowane pod zadaszeniem lub w restauracji obiektu, w którym będzie odbywać się usługa, a ognisko nie zostanie zrealizowane.

Wykonawca w ramach oferty dotyczącej wyżywienia zapewni obsługę kelnerską. Propozycja wyżywienia będzie uwzględniała produkty lokalne oraz produkty ekologiczne. 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 uczestników konferencji. Wykonawca zapewni zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych oraz bieżące usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.

W sytuacji poinformowania Wykonawcy, na minimum 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem konferencji, 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.

4.6. Ubezpieczenie uczestników konferencji

Wykonawca jest zobowiązany świadczyć usługę ubezpieczenia dla grupy maksymalnie 120 osób uczestniczących w dwudniowej międzynarodowej konferencji zamykającej projekt LIFE15 GIE/PL/000758 pn. *Masz prawo do skutecznej ochrony przyrody*. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji liczby osób zgłoszonych do ubezpieczenia do 70 osób. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie osób zgłoszonych do ubezpieczenia. Lista zostanie sporządzona i przekazana w formie plików Excel z nadanym hasłem, zabezpieczającym dane osobowe przed ujawnieniem osobom nieupoważnionym. Zamawiający zastrzega, że wymaga od Wykonawcy zapewnienia grupowego ubezpieczenia uczestników konferencji bez konieczności podawania innych danych osobowych niż imię i nazwisko. Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do wykonania następujących zadań:

- a) zapewnienia ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) dla grupy uczestników konferencji. Minimalna kwota ubezpieczenia powinna wynieść 20 000 zł na osobę. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ubezpieczenia całodobowego w ww. terminie. Wykonawca zapewni również ubezpieczenie, biorąc pod uwagę konieczność ubezpieczenia uczestników konferencji nie tylko w trakcie trwania konferencji, ale także w trakcie transportu grupy z miejsca zakwaterowania na miejsce organizacji konferencji i z powrotem. Zamawiający przed rozpoczęciem konferencji, poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników konferencji objętych ubezpieczeniem,
- b) bieżącej współpracy z Zamawiającym, w tym do kontaktów drogą elektroniczną lub pisemną w przypadku wystąpienia problemów w zakresie zapewnienia ubezpieczenia.



4.7. Dodatkowe usługi

- a) **Transport materiałów konferencyjnych** – Na 3 dni przed konferencją Wykonawca odbierze materiały konferencyjne z siedziby Zamawiającego (z danego wskazanego pomieszczenia), a następnie przetransportuje i wniesie do sali konferencyjnej hotelu lub obiektu hotelowego.
- b) **Oprawa muzyczna podczas kolacji- grill/ognisko w dniu 08.09.2021 r.**- Wykonawca podczas kolacji zapewni oprawę muzyczną maksymalnie do godz. 23, w postaci zespołu grającego muzykę na żywo oraz wydzieloną przestrzeń do tańca, optymalnie w tym samym miejscu, gdzie uczestnicy konferencji będą spożywali kolację-grill/ognisko.

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. Dodatkowo Wykonawca wyznaczy koordynatora odpowiedzialnego za obsługę, kontakty i koordynację organizacji konferencji, zarządzającego zespołem osób zaangażowanych w realizację konferencji, który będzie dysponował telefonem komórkowym z dostępnym dla Zamawiającego numerem przez cały okres organizacji i trwania konferencji. Ponadto Zamawiający zastrzega, że nie będzie pokrywać dodatkowych kosztów, które nie zostały wskazane w SOPS np. kosztów krajowych i zagranicznych rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane oraz kosztów za udostępnianie w pokojach mini-baru, płatnej telewizji, itp.

Rozliczenie zakresu zamówienia odbywać się będzie na podstawie zaofertowanych dla zamówienia podstawowego cen jednostkowych. Jeżeli przed szkoleniem Rząd Rzeczypospolitej Polskiej wprowadzi obostrzenia uniemożliwiające organizację szkolenia w standardowej formule, Wykonawca będzie miał obowiązek podjąć dodatkowe czynności mające na celu realizację szkolenia z zastosowaniem obowiązujących obostrzeń (np. zwiększenie odległości pomiędzy uczestnikami, zapewnienie środków dezynfekujących, zachowania rygorów sanitarnych podczas wydawania posiłków).

Wstępny program*

dwudniowej międzynarodowej konferencji podsumowującej projekt LIFE15
GIE/PL/000758

Masz prawo do skutecznej ochrony przyrody

Blok godzinowy	Temat wykładu *
I dzień konferencji (08.09.2021 roku)	
08:00 – 09:00	Śniadanie dla gości zakwaterowanych w dniu 07.09.2021 r.
09:00 – 10:00	Rejestracja uczestników/poranna kawa



10:00 – 10:30	Otwarcie konferencji, omówienie harmonogramu dnia
10:30 – 12:00	Sesja referatowa
12:00 – 12:30	Przerwa kawowa
12: 30 – 14:00	Sesja referatowa
14:00 – 15:00	Obiad
15:00 – 17:30	Sesja referatowa/praca w podgrupach
17:30 – 18:00	Przerwa kawowa
19:00 – 23:00	Kolacja –ognisko/grill
II dzień konferencji (09.09.2021 roku)	
08:00 – 09:00	Śniadanie
09:00 – 12:30	Wizyta terenowa
12:30 – 13:30	Przerwa kawowa

*Zamawiający zastrzega, że harmonogram konferencji może ulec zmianie.

6. Opcja

Zamawiający zastrzega sobie prawo bezkosztowej (tzn. bez dodatkowych opłat) zmiany zakresu zamówienia w następujących przypadkach:

- 1) zmniejszenie między 07.09.2021 r. a 08.09.2021 r. liczby noclegów do maksymalnie 3,
- 2) zmniejszenie między 08.09.2021 r. a 09.09.2021 r. liczby noclegów do maksymalnie 35,
- 3) zmniejszenie liczby śniadań w dniu 08.09.2021 r. do maksymalnie 3 oraz w dniu 09.09.2021 r. do maksymalnie 35,
- 4) zmniejszenie w dniu 08.09.2021 r. i 09.09.2021 r. liczby uczestników konferencji do maksymalnie 70 osób, w tym liczby posiłków (przerw kawowych(3 przerwy – 210 osób), obiadu, kolacji),
- 5) zmniejszenie liczby osób zgłoszonych do ubezpieczenia do maksymalnie 70 osób,
- 6) zmniejszenie w dniu 09.09.2021 r. liczby przerw kawowych do maksymalnie 70 osób.

7. Organizacja wizyty terenowej

Zaproponowana przez Wykonawcę forma organizacji wizyty terenowej powinna być dostosowana do panujących warunków atmosferycznych. Zamawiający zastrzega, aby wycieczka terenowa odbyła się maksymalnie 60 km od miejsca lokalizacji hotelu/obiektu



hotelowego. Spacer po okolicznym terenie z przyrodnikiem po wytyczonych szlakach turystycznych powinien być połączony w zależności od warunków atmosferycznych np. z organizacją wycieczki rowerowej, rejsu łodzią po rzece/jeziorze, wizyty w muzeum. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia odpowiedniej ilości, biletów na rejs, do muzeum, rowerów do jazdy w terenie.

W przypadku organizacji wycieczki rowerowej:

- Wykonawca zapewni rowery dla kobiet i mężczyzn o różnym wzroście,
- rowery powinny być przeznaczone do jazdy w terenie, np. po drogach leśnych o nawierzchni gruntowej, w tym nieutwardzonych,
- rowery muszą być sprawne technicznie, posiadać odpowiednio napompowane opony, sprawne hamulce, czyste i nasmarowane łańcuchy, w przypadku stwierdzenia zastrzeżeń do sprzętu, Wykonawca zapewni nowe sprawne rowery,
- podczas wycieczki rowerowej wykonawca zapewni przewodników (2 osoby), którzy będą czuwać nad bezpieczeństwem uczestników, dokonywać ewentualnych napraw drobnych usterek technicznych, udzielać pierwszej pomocy (dysponować także prawidłowo zaopatrzoną apteczką), być w stałym kontakcie z kierowcą autokaru i Zamawiającym.

Wykonawca po podpisaniu umowy przedstawi Zamawiającemu 3 propozycje do wyboru organizacji wizyty terenowej, uwzględniając przy tym zmianę warunków atmosferycznych.

W ramach wizyty terenowej Wykonawca zapewni wodę (min. 70, max. 120 – woda mineralna w butelce o pojemności 0,5 l- 2 szt. gazowana i niegazowana) dla uczestników konferencji. Ponadto w dniu konferencji 09.09.2021 roku, Wykonawca zapewni również transport dla max. 120 osób z miejsca organizacji konferencji do miejsca wizyty terenowej i z powrotem. Łączna planowana trasa przejazdu nie może być większa niż 100 km (max. 200 km - przyjazd i powrót) dla jednego autokaru osobno. Łączna maksymalna liczba km nie może być większa niż 400 km. Wykonawca podstawia autokary pod miejsce zakwaterowania na co najmniej 30 minut przed wyjazdem. W czasie transportu uczestnikom konferencji zostanie zapewniony odpowiedni standard przewozu (zapewnienie wszystkim miejsc siedzących). Udostępnione pojazdy muszą być w należyłym stanie technicznym (klimatyzowane) z ważną polisą ubezpieczeniową, wyposażonym w sprzętem nagłaśniający. Kierowca musi dobrze znać teren, aby bez problemu umożliwić sprawne odebranie uczestników konferencji z miejsca zakwaterowania oraz zapewniając sprawny powrót z wizyty terenowej, określając precyzyjnie miejsce zbiórki. Kierowca autokaru musi posiadać ważną licencję na wykonywanie transportu osób. W razie awarii używanych pojazdów lub w sytuacji, gdy poruszanie się nimi będzie narażało ich pasażerów na niebezpieczeństwo lub doprowadzi do niezgodności z przepisami prawa, Wykonawca niezwłocznie zapewni pojazdy rezerwowe, o co najmniej takim samym standardzie i parametrach, na własny koszt. Ponadto Wykonawca będzie zobligowany do przestrzegania przepisów bhp i przeciwpożarowych, zapewnienia apteczki pierwszej pomocy.

