

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

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi transportowej i hotelarsko-gastronomicznej podczas warsztatów realizowanych na potrzeby trzech projektów pn. *Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000, Ochrona siedlisk i gatunków terenów nieleśnych zależnych od wód oraz Inwentaryzacja cennych siedlisk przyrodniczych kraju, gatunków występujących w ich obrębie oraz stworzenie Banku Danych o Zasobach Przyrodniczych* (zwanymi dalej: „Warsztatami”), w terminie 6-8 grudnia 2017 r., dla maksymalnie 100 osób.
2. Miejsce realizacji Warsztatów:
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 i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 r. poz. 169, z późn. zm.).
Hotel/obiekt zlokalizowany w odległości 25 – 55 km od punktu startu czyli 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: 100 osób.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji liczby osób uczestniczących w Warsztatach o maksymalnie 30% w stosunku do liczby podanej w ust. 3 SOPZ.
5. Na 3 dni robocze przed rozpoczęciem Warsztatów, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników Warsztatów.
6. Zamawiający będzie realizował warsztaty na podstawie Ramowego Programu Warsztatów, o którym mowa w ust. 8 SOPZ. Zamawiający zastrzega jednak możliwość niewielkich zmian w Ramowym Programie Warsztatów w zakresie podanych godzin, w tym zmian godzin posiłków do 30 minut.
7. Zakres usług Wykonawcy:

1) Zakwaterowanie uczestników Warsztatów:

Zakwaterowanie dla maksymalnie 100 osób: noclegi w dniach 6/7 i 7/8 grudnia 2017 r. Wykonawca zapewnia zakwaterowanie uczestników Warsztatów w 8 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 46 pokojach dwuosobowych;

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/obiektu powinien być bezpłatny dostęp do Wi-Fi;

2) Zapewnienie sal konferencyjnych:

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

- w dniu 6 grudnia 2017 r. w godz. 14.00 - 19.00 jedną salą konferencyjną dla maksymalnie 100 osób;



- w dniu 7 grudnia 2017 r. w godz. 9.00 - 19.00 trzy sale konferencyjne dla maksymalnie 35 osób każda;

- w dniu 8 grudnia 2017 r. w godz. 9.00 – 13.00 jedną salę konferencyjną dla maksymalnie 100 osób.

Salę 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;

3) Zapewnienie zaplecza gastronomicznego:

Śniadanie – (w ilości 2, w dniu 7 i 8 grudnia 2017 r. w miejscu zakwaterowania dla maksymalnie 100 osób) – szwedzki stół: jasne i ciemne pieczywo, masło, wędliny wysokogatunkowe, deska serów, twarożek, jogurty, mleko, płatki zbożowe, dżem, owoce, warzywa, dwa ciepłe dania (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 3, w dniu 6, 7, 8 grudnia 2017 r. w miejscu zakwaterowania dla maksymalnie 100 osób) szwedzki stół: zupa, danie główne (potrawa mięsna – dwa rodzaje oraz jedno danie wegetariańskie), ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw surówek, deser, kawa, herbata z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna), soki (minimum 3 różne smaki).

Kolacja – (w ilości 2, w dniu 6 i 7 grudnia 2017 r. w miejscu zakwaterowania dla maksymalnie 100 osób):

– kolacja w dniu 6 grudnia br.: szwedzki stół: minimum 2 gorące dania (potrawa mięsna oraz jedno danie wegetariańskie), wędliny wysokogatunkowe, sery, sałatka warzywna, jasne i ciemne pieczywo, dodatki (masło, dżem, ketchup, musztarda), kawa, herbata z dodatkami (tj. cukier, słodzik, cytryna), soki (minimum 3 różne smaki), woda mineralna (gazowana i niegazowana w szklanych butelkach lub dzbanku).



- uroczysta kolacja w dniu 7 grudnia 2017 r. serwowana: przystawka, gorące danie główne (potrawa mięsna oraz jedno danie wegetariańskie, ziemniaki w różnej postaci), bukiet jarzyn, zakąski mięsne, wędliny wysokogatunkowe – różne rodzaje, sosy, deski serów, sałatki, kawa, herbata z dodatkami (tj. cukier, słodzik, cytryna, mleko), soki ze świeżo wyciskanych owoców (co najmniej dwa smaki), woda mineralna (gazowana i niegazowana w szklanych butelkach lub dzbanku).

Serwis kawowy – ciągły w salach konferencyjno-szkoleniowych dla 100 osób zawierający co najmniej: kawa z ekspresu, herbata (minimum 3 różne smaki) z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna), soki (minimum 3 różne smaki), woda mineralna (gazowana i niegazowana w szklanych butelkach lub dzbanku), ciastka kruche, owoce (min. 3 rodzaje).

Serwis kawowy będzie dostępny w godzinach trwania Warsztatów, o których mowa w ust. 8 SOPZ. Zamawiający wymaga regularnego uzupełniania serwisu kawowego w każdej przerwie wskazanej w ramowym programie Warsztatów, o którym mowa w ust. 8 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 (sztucze, talerze, szklanki, obrusy), a także uprzątnięcia na bieżąco stołów. Wykonawca będzie odpowiedzialny za bieżące uzupełnianie serwowanych dań oraz serwisu kawowego.

Wszystkie dania podane zostaną w naczyniach wielokrotnego użytku. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztucze metalowe. Napoje zimne będą podawane w dzbankach lub butelkach szklanych. Wszystkie przygotowane dania muszą być podpisane w języku polskim;

4) Zapewnienie transportu:

Wykonawca zapewnia transport dla maksymalnie 90 osób zgodnie z ramowym programem Warsztatów, o którym mowa w ust. 8 SOPZ:

- 1) w dniu 6 grudnia 2017 r. na trasie pomiędzy Pałacem Kultury i Nauki w Warszawie, Plac Defilad 1, a miejscem zakwaterowania;
- 2) w dniu 8 grudnia 2017 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 90 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 współzrędnymi 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;

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.

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 świadczyć usługę ubezpieczenia dla uczestników Warsztatów przez cały czas ich trwania. Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do wykonania następujących zadań:

- zapewnienia ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) dla maksymalnie 100 osób podczas Warsztatów. Minimalna kwota ubezpieczenia powinna wynieść 10 000 zł na osobę. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ubezpieczenia całodobowego w terminie, o którym mowa w ust. 1 SOPZ, także w trakcie transportu grupy z miejsca zakwaterowania na miejsce Warsztatów i z powrotem;
- bieżącej współpracy z Zamawiającym, w tym do kontaktów drogą elektroniczną lub pisemną w przypadku wystąpienia problemów w zakresie zapewnienia ubezpieczenia.

8. Ramowy Program Warsztatów:

I dzień (6.12.2017 r.)

11:15	Wyjazd autokarów z parkingu pod Pałacem Kultury i Nauki w Warszawie
-------	---



Fundusze Europejskie
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska
Fundusz Spójności



12:00-13:00	Zakwaterowanie uczestników Warsztatów
13:00-14:00	Obiad
14:00-16.30	Warsztaty
16:30-16.50	Przerwa kawowa
16:50-19:00	Warsztaty
19:00	Kolacja

II dzień (7.12.2017 r.)

8:00 - 9:00	Śniadanie
9:00 – 11.30	Warsztaty
11:30 – 11:50	Przerwa kawowa
11:50 - 14:00	Warsztaty
14:00 - 15:00	Obiad
15:15 - 17:15	Warsztaty
17:15 - 17:35	Przerwa kawowa
17:35 - 19:00	Warsztaty
19:30	Uroczysta kolacja

III dzień (8.12.2017 r.)

8:00 – 9:00	Śniadanie
9:00 – 11.30	Warsztaty
11:30 – 11:50	Przerwa kawowa
11:50 - 13:00	Warsztaty
13:00 - 14:00	Obiad
14:15	Wyjazd autokarami na parking pod Pałacem Kultury i Nauki



Fundusze Europejskie
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska
Fundusz Spójności

