

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

(zwany dalej: „SOPZ”)

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi transportowej i hotelarsko-gastronomicznej podczas warsztatów realizowanych na potrzeby opracowania standardu danych GIS w ramach projektu pn. *Inwentaryzacja cennych siedlisk przyrodniczych kraju, gatunków występujących w ich obrębie oraz stworzenie Banku Danych o Zasobach Przyrodniczych*, (zwanym dalej: „Warsztatami”). Warsztaty będą realizowane w terminie 29 i 30 listopada 2017 r, dla maksymalnie 60 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 liczba uczestników 60 osób.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji liczby osób uczestniczących w Warsztatach o maksymalnie 30% w stosunku do liczby podanej w ust. 4 SOPZ.
5. Na 3 dni robocze przed rozpoczęciem warsztatów, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników.
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 dla Zamówienia:

7.1 Zakwaterowanie uczestników Warsztatów:

Zakwaterowanie dla maksymalnie 60 osób: nocleg w dniu przyjazdu wskazanym w ust. 1 SOPZ. Wykonawca zapewnia zakwaterowanie uczestników Warsztatów w 31 pokojach dwuosobowych. Pokoje powinny być zaopatrzone m.in. w pojedyncze miejsca do spania, szafę ubraniową oraz łazienkę z kabiną natryskową lub wanną, umywalką z lustrem oraz WC.



7.2 Zapewnienie sali konferencyjnej:

1. Wykonawca zamówienia zapewni salę konferencyjną w 1 i 2 dniu Warsztatów w budynku hotelu/objektu, w którym zakwaterowani będą uczestnicy w następującym zakresie czasowym:

- w pierwszym dniu Warsztatów w godz. 13:30-19:30 dla maksymalnie 60 osób.
- w drugim dniu Warsztatów w godz. 8:00-12:15 dla maksymalnie 60 osób.

Sala konferencyjna powinna być dostosowana do przeprowadzenia Warsztatów w formie wykładu, tj. ustawienie miejsc w układzie podkowy (stoły i krzesła) oraz stołu prezydialnego na 3 miejsca, ustawionego w sposób umożliwiający widoczność ekranu do projekcji (niedopuszczalne jest, aby konstrukcja architektoniczna ograniczała widoczność ekranu i stołu prezydialnego), odpowiednie nagłośnienie (w tym 3 bezprzewodowe mikrofony), sprawny komputer lub laptop z pakietem MS Office podłączonym do projektora multimedialnego z dostępem do Internetu, ekran lub białą ścianę do projekcji, pilot do zmiany slajdów i wskaźnik laserowy. Stoły łącznie z prezydialnym powinny być zaopatrzone w butelkowaną wodę mineralną. Wykonawca zapewni również jeden flipchart, pisaki (4 kolory). Sala konferencyjna powinna posiadać dobre oświetlenie, zaciemnienie oraz klimatyzację. Aranżacja sali konferencyjnej powinna pozwalać na komfortowe poruszanie się pomiędzy stołami i krzesłami.

2. W trakcie warsztatów Wykonawca zapewni wsparcie techniczne, obejmujące w szczególności:

- 1) przygotowanie techniczne sali konferencyjnej wraz z odpowiednim wyposażeniem oraz zapleczem umożliwiającym przeprowadzenie Warsztatów;
- 2) obsługę techniczną wszystkich urządzeń wymienionych w ust. 7.2. pkt. 1 SOPZ, w tym sprawdzenie poprawności ich działania przed i w trakcie Warsztatów, usuwanie usterek pojawiających się w trakcie trwania Warsztatów.

7.3 Zapewnienie zaplecza gastronomiczne:

1. Śniadanie - (w ilości 1, serwowane w drugim dniu Warsztatów w miejscu zakwaterowania dla maksymalnie 60 osób) - w formie szwedzkiego stołu, zawierającego co najmniej:

- jasne i ciemne pieczywo (łącznie min. 150 g na osobę),
- wędliny (min. 3 rodzaje wędlin wysokogatunkowych łącznie co najmniej 100 g na osobę),
- ser żółty, pleśniowy i twarogowy (łącznie min. 80 g na osobę),
- jogurty,
- mleko (min. 200 ml na osobę),
- płatki zbożowe,
- owoce (3 rodzaje owoców w ilości łącznie min. 100 g na osobę),
- warzywa (ogórek, pomidor - łącznie min. 100 g na osobę),
- sałatkę warzywną (co najmniej 100 g na osobę),
- ciepły posiłek co najmniej 4 propozycje (tj. jajecznicę, jajka gotowane, parówki na ciepło, naleśniki, łącznie min. 100 g na osobę),
- kawę z ekspresu (min. 300 ml na osobę),
- herbatę (min. 3 różne smaki herbaty, co najmniej 300 ml na osobę) z dodatkami



- (tj. cukrem, słodzikiem, mlekiem, cytryną - do wyboru),
- soki (min. 300 ml na osobę),
 - wodę mineralną (gazowana i niegazowana w szklanych butelkach lub dzbanku min. 500 ml na osobę)
 - dodatki (masło, dżem, ketchup, musztarda).

2. Obiad – (w ilości 2, serwowany w pierwszym i drugim dniu Warsztatów w miejscu zakwaterowania dla maksymalnie 60 osób) - w formie szwedzkiego stołu, zawierającego co najmniej:

- zupę (dwie propozycje, łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
- danie główne co najmniej 3 propozycje (dodatek mięsny, rybny i jarski min. 150 g na osobę), ziemniaki/frytki/makaron/ryż (min. 450 g jednego dodatku skrobiowego na osobę), zestaw surówek (min. 100 g na osobę),
- deser (lodowy/kremowy bądź jogurtowy, łącznie min. 100 g na osobę)
- owoce (3 rodzaje owoców w ilości łącznie min. 150 g na osobę),
- kawę z ekspresu (min. 300 ml na osobę),
- herbatę (min. 3 różne smaki herbaty, co najmniej 300 ml na osobę) z dodatkami (tj. cukrem, słodzikiem, mlekiem, cytryną - do wyboru),
- soki (min. 300 ml na osobę),
- wodę mineralną (gazowana i niegazowana w szklanych butelkach lub dzbanku min. 500 ml na osobę).

3. Kolacja – (w ilości 1, serwowana w 2 dniu Warsztatów w miejscu zakwaterowania dla maksymalnie 60 osób) – w formie szwedzkiego stołu zawierającego co najmniej:

- danie główne co najmniej 3 propozycje (dodatek mięsny, rybny i jarski min. 150 g na osobę), ziemniaki/frytki/makaron/ryż (min. 450 g jednego dodatku skrobiowego na osobę), zestaw surówek (min. 100 g na osobę),
- wędliny (min. 3 rodzaje wędlin wysokogatunkowych łącznie min. 100 g na osobę),
- ser żółty, pleśniowy i twarogowy (łącznie min. 80 g na osobę),
- jasne i ciemne pieczywo (łącznie min. 150 g na osobę),
- sałatkę warzywną (min. 100 g na osobę),
- owoce (3 rodzaje owoców w ilości łącznie min. 100 g na osobę),
- warzywa (ogórek, pomidor – łącznie min. 100 g na osobę),
- kawę z ekspresu (min. 300 ml na osobę),
- herbatę (min. 3 różne smaki herbaty, co najmniej 300 ml na osobę) z dodatkami (tj. cukrem, słodzikiem, mlekiem, cytryną - do wyboru),
- soki (min. 300 ml na osobę),
- wodę mineralną (gazowana i niegazowana w szklanych butelkach lub dzbanku min. 500 ml na osobę),
- dodatki (masło, dżem, ketchup, musztarda).



4. Serwis kawowy – ciągły w sali konferencyjno-szkoleniowej dla 60 osób zawierający co najmniej:

- kawę z ekspresu (min. 300 ml na osobę),
- herbatę (min. 3 różne smaki, co najmniej 300 ml na osobę),
- wodę mineralną (gazowana i niegazowana w szklanych butelkach lub dzbanku, minimum 500 ml na osobę),
- ciastka kruche (min. 3 rodzaje, łącznie co najmniej 80 g na osobę),
- owoce (min. 100 g na osobę).

Serwis kawowy będzie dostępny w godzinach trwania Warsztatów wymienionych w ust. 7.2 pkt. 1. Zamawiający wymaga regularnego uzupełniania serwisu kawowego w każdej przerwie wskazanej w ramowym programie warsztatów, o którym mowa w ust. 8 SOPZ.

Wykonawca zapewnia wyżywienie o którym jest mowa w ust. 7.3 pkt 1, 2, 3, 4 w budynku hotelu/obiekcie, w którym zakwaterowani będą uczestnicy Warsztatów oraz w którym znajduje się sala konferencyjna. Wymagane jest, aby miejsce podawania posiłków odbywało się w oddzielnej sali niż sala, w której będą odbywały się Warsztaty za wyjątkiem serwisu kawowego o którym mowa w ust. 7.3 pkt. 4. Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Terminowego przygotowania posiłków,
2. Zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych w przygotowaniu posiłków,
3. Przygotowania 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 za uprzątnięcie na bieżąco stołów. Wykonawca będzie odpowiedzialny za bieżącą obsługę kelnerską oraz uzupełnianie serwowanych dań, serwisu kawowego. Wszystkie dania podane zostaną w naczyniach ceramicznych wielokrotnego użytku. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztucze metalowe. Napoje zimne będą podawane w dzbankach lub butelkach szklanych. Poprzez wędliny wysokogatunkowe wykonawca rozumie: polędwice, salami, kielbasę, wędlinę drobiową oraz szynkę.

7.4 Zapewnienie transportu:

Wykonawca zapewnia transport dla maksymalnie 55 osób zgodnie z ramowym programem Warsztatów, o którym mowa w ust. 8 SOPZ:

- 1) dzień Warsztatów na trasie: pomiędzy Parkینگiem Pałacu Kultury od strony Alej Jerozolimskich (zgodnie ze współrzędnymi wymienionymi w ust. 3), a miejscem zakwaterowania określonym w ofercie wykonawcy;
- 2) dzień Warsztatów na trasie: pomiędzy miejscem zakwaterowania określonym w ofercie wykonawcy, a Parkینگiem Pałacu Kultury od strony Alej Jerozolimskich (zgodnie ze współrzędnymi wymienionymi w ust. 2 SOPZ).



Wymagania względem przewoźnika:

Wykonawca zapewni transport autokarem klimatyzowanym, z ważną polisą ubezpieczeniową z min. 55 miejscami siedzącymi, wyposażonym w sprzęt nagłaśniający. Wykonawca zapewni autokar 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. 3. 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.

7.5 Koordynacja Warsztatów:

Wykonawca prześle drogą mailową na adresy wskazane w § 11 ust. 1 pkt 1 Umowy w sprawie zamówienia publicznego imiona, nazwiska następujących osób wraz z numerami telefonów na okoliczność wystąpienia problemów, wątpliwości: osobę reprezentującą wykonawcę (koordynującą całość zamówienia), kierowcę autokaru, osobę koordynującą wewnątrz hotelu/objektu odpowiedzialną za zakwaterowania, obsługę sali konferencyjnej, posiłki etc.

7.6 Pozostałe zadania Wykonawcy:

1. Wykonawca zapewni minimum 5 bezpłatnych miejsc parkingowych znajdujących się przy budynku hotelowym / przy obiekcie, w którym zakwaterowani będą uczestnicy Warsztatów;
2. Wykonawca zapewni oznakowanie w hotelu/ obiekcie w postaci strzałek kierunkowych i plakatów informacyjnych, w liczbie zapewniającej właściwe oznakowanie Warsztatów według wskazań Zamawiającego. Plakaty formatu A4, będą oznakowane logotypami przekazanymi przez Zamawiającego drogą elektroniczną na adres wskazany w ofercie Wykonawcy. Logotypy zamawiający przekaze w ciągu 2 dni od dnia podpisania umowy na wskazany adres przez wykonawcę, od momentu podpisania umowy.



3. 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 60 osób podczas Warsztatów. Minimalna kwota ubezpieczenia powinna wynieść 10 000 zł na osobę. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ubezpieczenia całodobowego w terminach, o których 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

10:30	Wyjazd autokaru z Parkingu Pałacu Kultury i Nauki (zgodnie ze współzrędnymi wymienionymi w ust. 2 SOPZ)
12:00	Dojazd do miejsca docelowego
12:30 – 13:15	Obiad
13:30 – 19:10	Warsztaty (3 przerwy w godz.: 15:00-15:15, 16:45-17; 18:15-18:30)
19:10 – 19:30	Podsumowanie 1 dnia Warsztatów
20:00	Kolacja

II dzień

7:00 – 7:45	Śniadanie
8:00 – 12:00	Warsztaty (1 przerwa w godz. 10:00-10:15)
12:00 – 12:15	Podsumowanie i zakończenie warsztatów
12:30 – 13:15	Obiad
13:30 – 15:00	Powrót na Parking Pałacu Kultury i Nauki (współzrędnymi ust. 2 SOPZ)

