

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie organizacji i obsługi trzydniowych warsztatów dla regionalnych konserwatorów przyrody, planistów regionalnych oraz osób zaangażowanych w realizację projektu nr POIS.05.03.00-00-186/09 pn. Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000 na obszarze Polski, zwanych dalej: „Warsztatami”.
2. Przez organizację i obsługę Warsztatów rozumie się zapewnienie usług hotelarskich, gastronomicznych wraz z udostępnieniem sal konferencyjnych.
3. Miejsce realizacji Warsztatów: obiekt zlokalizowany w odległości nie większej niż 3 km w linii prostej od rynku w Kazimierzu Dolnym nad Wisłą, o standardzie hotelu co najmniej 3-gwiazdkowego, 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.).
4. Uczestnicy Warsztatów: łączna maksymalna liczba uczestników - 50 osób;
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji liczby osób uczestniczących w Warsztatach o maksymalnie 20% w stosunku do liczby podanej w ust. 4 SOPZ;
6. Na minimum 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem Warsztatów, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników.
7. Ramowy program Warsztatów stanowi Załącznik do SOPZ. Zamawiający przewiduje możliwość zmian godzin posiłków oraz przerw kawowych podanych w Ramowym programie Warsztatów, po ustaleniu szczegółowego Ramowego programu Warsztatów.
8. Zakres usług:
  - 8.1. Zakwaterowanie uczestników Warsztatów:

Wykonawca zapewnia zakwaterowanie w pokojach 1, 2-osobowych, z tym, że Zamawiający wymaga, aby Wykonawca udostępnił:

    - 8.1.1. 6 pokoi jednoosobowych,
    - 8.1.2. 22 pokoje dwuosobowe.

Pokoje powinny być zaopatrzone co najmniej w pojedyncze miejsca do spania, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką, lustrem oraz WC.

W przypadku braku wymaganej liczby pokoi w obiekcie, Wykonawca może zaproponować zakwaterowanie w sąsiednim obiekcie pod warunkiem zapewnienia co najmniej analogicznego z powyższym wyposażenia i odległości do obiektu nie większej niż 0,5 km w linii prostej;
  - 8.2. Sal konferencyjno-szkoleniowe:



Wykonawca zapewni 2 sale konferencyjne w hotelu/obiekcie, w którym zakwaterowani będą uczestnicy Warsztatów: jedna sala na minimum 50 osób oraz jedna mniejsza sala na minimum 20 osób.

Sale konferencyjne powinny być dostosowane do przeprowadzenia Warsztatów w formie wykładowo-warsztatowej, tj. szkolne ustawienie miejsc (stoły i krzesła), odpowiednie nagłośnienie (w tym 2 bezprzewodowe mikrofony w sali na 50 osób, projektory multimedialne w sali na 50 osób oraz na 20 osób), dostęp do Internetu, ekran lub białą ścianę do projekcji, flipchart z blokiem papierowym i pisakami. Sale konferencyjne powinny posiadać dobre oświetlenie, zaciemnienie oraz klimatyzację.

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

- 8.2.1. przygotowanie techniczne sal konferencyjnych wraz z odpowiednim wyposażeniem oraz zapleczem umożliwiającym przeprowadzenie Warsztatów,
- 8.2.2. obsługę techniczną sprzętu, w tym sprawdzenie poprawności jego działania przed i w trakcie Warsztatów, usuwanie usterek w trakcie trwania Warsztatów;

### 8.3. Zaplecze gastronomiczne:

Posiłki powinny zawierać:

- I. Śniadanie (w formie stołu szwedzkiego w II i III dniu Warsztatów) obejmować będzie:
  - a) napoje gorące - kawa z ekspresu, herbata (czarna, zielona, owocowa), (łącznie co najmniej 300 ml na osobę), dodatki: mleko/śmietanka, cukier, słodzik, cytryna,
  - b) napoje zimne - woda gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę), 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
  - c) dania na ciepło - 2 potrawy na ciepło do wyboru, np. jajecznica, kielbaski, naleśniki, itp. (łącznie co najmniej 100 g/osobę)
  - d) na zimno - minimum 3 rodzaje serów, w tym: żółty, pleśniowy i twarogowy (łącznie co najmniej 80 g/osobę), minimum 3 rodzaje wędlin, w tym: szynka, polędwica, kielbasa podsuszana (łącznie co najmniej 80 g/osobę), warzywa (ogórek, pomidor, itp.), minimum 1 sałatka warzywna (co najmniej 100 g/osobę),
  - e) pieczywo pszenne i razowe (łącznie co najmniej 150 g/osobę),
  - f) dodatki - masło, miód albo dżem, ketchup, musztarda, oliwki;
- II. Obiad (w I, II i III dniu Warsztatów) składać się będzie z:
  - a) zupy (2 rodzaje zup) w ilości co najmniej 300 ml na osobę. Dodatkowo 5 porcji zupy wegetariańskiej (bez mięsa i tłuszczu zwierzęcego),



- b) danie główne (co najmniej 2 rodzaje) oraz dwa dodatki skrobiowe (co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny i jarski /5 szt./nie mniej niż 150 g). Jako dodatek skrobiowy rozumie się ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron; danie główne obejmować będzie potrawę mięsną (jeden rodzaj), rybną (jeden rodzaj), jarską (jeden rodzaj),
  - c) sałaty i salatkę - co najmniej 3 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę),
  - d) napoje zimne (serwowane bez ograniczeń):
    - woda gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę),
    - 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
  - e) napoje gorące: kawa z ekspresu, herbata (czarna, zielona, owocowa), (łącznie co najmniej 300 ml na osobę), dodatki: - mleko/śmietanka, cukier, słodzik, cytryna,
  - f) deser: lodowy/kremowy bądź jogurtowy (łącznie co najmniej 100 g na osobę),
  - g) przekąski: 2 szt. do wyboru;
- III. Kolacja (w formie stołu szwedzkiego w I dniu Warsztatów) obejmować będzie:
- a) napoje gorące - kawa z ekspresu, herbata (czarna, zielona, owocowa), (łącznie co najmniej 300 ml na osobę), dodatki: - mleko/śmietanka, cukier, słodzik, cytryna,
  - b) napoje zimne - woda gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę), 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
  - c) dania na ciepło - 2 potrawy na ciepło do wyboru, np. jajecznica, kielbaski, naleśniki, itp. (łącznie min. 100 g/osobę),
  - d) na zimno - min. 3 rodzaje serów, w tym: żółty, pleśniowy i twarogowy (łącznie co najmniej 80 g/osobę), min. 3 rodzaje wędlin, w tym: szynka, polędwica, kielbasa podsuszana (łącznie co najmniej 80 g/osobę), warzywa (ogórek, pomidor, itp.), min. 1 salátka warzywna (co najmniej 100 g/osobę),
  - e) pieczywo pszenne i razowe (łącznie co najmniej 150 g/osobę),
  - f) dodatki - masło, miód albo dżem, ketchup, musztarda, oliwki.
- IV. Kolacja serwowana (w II dniu Warsztatów) obejmować będzie:
- a) napoje gorące - kawa z ekspresu, herbata (czarna, zielona, owocowa), (łącznie co najmniej 300 ml na osobę), dodatki: - mleko/śmietanka, cukier, słodzik, cytryna,
  - b) napoje zimne - woda gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę), 3 rodzaje soków wyciskanych ze świeżych owoców (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
  - c) dania na ciepło:
    - zupa (krem) w ilości co najmniej 300 ml na osobę. Dodatkowo 5 porcji zupy jarskiej,



- danie główne (co najmniej 2 rodzaje, w tym jedno jarskie - 5 porcji) oraz dwa dodatki skrobiowe (co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny i jarski /5 szt./ nie mniej niż 150 g).
  - na zimno - 2 półmiski serów (min. 4 rodzaje, w tym: żółty, pleśniowy i twarogowy), 2 półmiski wędlin (min. 3 rodzaje wędlin, w tym: szynka, polędwica, kielbasa podsuszana), 2 półmiski warzyw (ogórek, pomidor, cukinia, itp.), 4 rodzaje sałatek (w tym min. 1 jarska),
  - d) pieczywo pszenne i razowe (łącznie co najmniej 150 g/osobę),
  - e) dodatki - masło, miód albo dżem, ketchup, musztarda, oliwki,
  - f) obsługa kelnerska (min. 2 osobowa).
- V. Przerwa kawowa (łącznie 4 przerwy w I, II i III dniu Warsztatów) obejmować będzie:
- a) napoje gorące: kawę z ekspresu, herbatę - do wyboru: czarną, zieloną, owocową (łącznie co najmniej 300 ml na osobę), dodatki - mleko/śmietankę, cukier, słodzik, cytrynę,
  - b) wodę - gazowaną i niegazowaną (łącznie co najmniej 500 ml na osobę),
  - c) soki - 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
  - d) ciastka kruche (co najmniej 80 g na osobę),
  - e) świeże owoce (co najmniej 150 g na osobę),
  - f) ciasta (co najmniej 2 rodzaje ciast, każde po 100 g na osobę).
9. Wykonawca zapewni piętnaście miejsc parkingowych znajdujących się przy budynku hotelowym, w którym odbywać się będą Warsztaty.
10. 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.
11. Wykonawca zapewnia, że realizacja zamówienia świadczona będzie zgodnie ze sztuką, wiedzą hotelarską i kulinarną, z zachowaniem higieny, obowiązujących przepisów i norm oraz zgodnie ze szczegółowymi ustaleniami stron. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli sposobu realizacji usługi na każdym jego etapie.



Załącznik do SOPZ

## RAMOWY PROGRAM WARSZTATÓW

### I dzień Warsztatów:

12:30 - 13:00	Przyjazd do hotelu, rejestracja i zakwaterowanie uczestników
13:00 -14:00	Obiad
14:00 -16:30	Warsztaty
16:30 - 16:45	Przerwa kawowa
16:25 -19:00	Warsztaty
19:00	Kolacja

### II dzień Warsztatów:

07:00 - 08:00	Śniadanie
08:00 -10:30	Warsztaty
10:30 - 10:45	Przerwa kawowa
10:45 -13:00	Warsztaty
13:00-14:00	Obiad
14:00 -16:30	Warsztaty
16:30 - 16:45	Przerwa kawowa
16:45 -19:00	Warsztaty
19:30	Kolacja serwowana

### III dzień Warsztatów:

07:30 - 08:30	Śniadanie
08:30 -10:30	Warsztaty
10:30 -10:45	Przerwa kawowa
10:45 -12:45	Warsztaty
13:00 -14:00	Obiad
14:15	Wyjazd

