

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie organizacji i obsługi trzydniowej konferencji podsumowującej realizację projektu nr POIS.05.03.00-00-186/09 pn. *Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000 na obszarze Polski*.
2. Przez organizację i obsługę konferencji rozumie się zapewnienie usług hotelarskich, gastronomicznych wraz z udostępnieniem 1 sali konferencyjnej mieszczącej 120 osób.
3. Miejsce realizacji konferencji: obiekt zlokalizowany w obrębie administracyjnym miasta Międzyzdroje, w hotelu o standardzie co najmniej 3-gwiazdek, 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.) lub ośrodka konferencyjnym.
4. Uczestnicy konferencji: łączna maksymalna liczba uczestników – 120 osób.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji liczby osób uczestniczących w konferencji do maksymalnie 30% w stosunku do liczby podanej w ust. 4.
6. Na minimum 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem konferencji, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników.
7. Ramowy Program Konferencji stanowi Załącznik do SOPZ. Zamawiający przewiduje możliwość zmian godzin posiłków oraz przerw kawowych podanych w Ramowym Programie Konferencji, po ustaleniu szczegółowego zakresu czasowego Ramowego Programu Konferencji.
8. Zakres usług:

### 8.1. Zakwaterowanie uczestników konferencji:

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

- a) 30 pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania,
- b) 45 pokoi dwuosobowych.

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 części osób 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. Sale konferencyjno-szkoleniowe:

W przypadku, gdy Wykonawca zapewni salę konferencyjną w hotelu/obiekcie konferencyjnym, w którym zakwaterowani będą uczestnicy konferencji, będzie ona spełniać następujące wymogi: sala na minimum 120 osób.

Sala konferencyjna powinna być dostosowana do przeprowadzenia konferencji w formie wykładów, odpowiednie nagłośnienie (w tym 2 bezprzewodowe mikrofony w sali na 120 osób, projektory multimedialne w sali na 120 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 konferencji, Wykonawca zapewni wsparcie techniczne, obejmujące w szczególności:

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

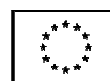
#### 8.3. Zaplecze gastronomiczne:

Posiłki powinny zawierać:

- I. Śniadanie (w formie stołu szwedzkiego w II i III dniu konferencji) 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 formie szwedzkiego stołu w I, II i III dniu konferencji) składać się będzie z:
- a) zupy (2 rodzaje zup) w ilości co najmniej 300 ml na osobę; dodatkowo 12 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/12 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 sałatki - 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 konferencji) 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 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.

IV. Kolacja serwowana (w II dniu konferencji) 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 12 porcji zupy jarskiej,
  - danie główne (co najmniej 2 rodzaje, w tym jedno jarskie - 12 porcji) oraz dwa dodatki skrobiowe (co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny i jarski /12 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 (minimum 5 osobowa).

V. Przerwa kawowa (łącznie 3 przerwy w I, II dniu konferencji) 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).

VI. Suchy prowiant (III dzień):

- a) woda niegazowana i gazowana łącznie co najmniej 500 ml na osobę, owoc (jabłko lub banan), kanapka ciabatta w stylu włoskim (mozarella, pomidor, sałata),
  - b) poczęstunek w trakcie wycieczki terenowej (napój gorący – kawa parzona, herbata czarna oraz zielona, łącznie co najmniej 200 ml na osobę), dodatki: - mleko/śmietanka, cukier, słodzik, cytryna; do tego pączek lub drożdżówka min. 1 szt. na osobę).
9. Wykonawca zapewni nieodpłatnie trzydzieści pięć miejsc parkingowych znajdujących się w/przy hotelu/ośrodku konferencyjnym, w którym odbywać się będzie konferencja.
10. Wykonawca zapewni trzeciego dnia konferencji usługę autokarową dla 80 osób w godz. 8:30 – 13:00, polegającą na dostarczeniu uczestników w wybrane miejsca na terenie Woliński Park Narodowy i w okolicy, z możliwością zapewnienia postoju na poczęstunek. Planowany do pokonania autokarami dystans wyniesie do 40 km.
11. 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 przedmiotu zamówienia odbiegająca od uzgodnionego przez Zamawiającego oraz Wykonawcę Ramowego Programu Konferencji wymaga akceptacji Zamawiającego.
12. 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 między Zamawiającym a Wykonawcą. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli sposobu realizacji usługi na każdym jej etapie.



## RAMOWY PROGRAM KONFERENCJI

### I dzień Konferencji:

12:30 - 13:00	Przyjazd do hotelu/ośrodka konferencyjnego, rejestracja i zakwaterowanie uczestników
13:00 -14:00	Obiad
14:00 -16:30	Sesja konferencyjna
16:30 - 16:45	Przerwa kawowa
16:45 -19:00	Sesja konferencyjna
19:00	Kolacja

### II dzień Konferencji:

08:00 - 09:00	Śniadanie
09:00 -10:30	Sesja konferencyjna
10:30 - 10:45	Przerwa kawowa
10:45 -13:00	Sesja konferencyjna
13:00-14:00	Obiad
14:00 -16:30	Sesja konferencyjna
16:30 - 16:45	Przerwa kawowa
16:45 -19:00	Sesja konferencyjna
19:30	Kolacja serwowana

### III dzień Konferencji:

07:30 - 08:30	Śniadanie
08:30 -13:00	Wycieczka terenowa
13:00 -14:00	Obiad
14:15	Wyjazd

