

Załącznik nr 1 do Ogłoszenia
(Załącznik nr 1 do Umowy)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia stanowi świadczenie kompleksowej usługi konferencyjno-hotelarsko gastronomicznej, polegającej na zapewnieniu: noclegu, wyżywienia oraz sali konferencyjnej w Supraślu podczas trzydniowych warsztatów dla Generalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska i regionalnych dyrekcji ochrony środowiska w zakresie prowadzonych postępowań administracyjnych dotyczących ochrony przyrody w procesie inwestycyjnym.

Przedmiot zamówienia jest finansowany na podstawie umowy nr 929/2014/Wn50/NEOO/D z dnia 30.12.2014 r. dotyczącej realizacji zadania „Wsparcie systemu ocen oddziaływania na środowisko i obszary Natura 2000”.

Termin realizacji przedmiotu zamówienia: 4-5-6 października 2017 roku.

Liczba uczestników warsztatów: maksymalna łączna ilość uczestników – 50 osób.

Wymagania Zamawiającego wobec Wykonawcy:

1. Zapewnienie zakwaterowania:

1.1. Miejsce realizacji usługi: **hotel zlokalizowany w obszarze administracyjnym miasta Supraśl. Hotel musi posiadać co najmniej trzy gwiazdki**, 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.). Zamawiający dokona weryfikacji standardu zaproponowanego obiektu na stronie www.turystyka.gov.pl w zakładce CWOH.

1.2 Wykonawca zapewni zakwaterowanie uczestników warsztatów poprzez:

- 1) Zapewnienie dwóch noclegów 50 uczestnikom warsztatów w postaci 19 pokoi dwuosobowych i 12 pokoi jednoosobowych (lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania).
- 2) Pokoje muszą być wyposażone m.in. w pojedyncze miejsca do spania (pokoje dwuosobowe muszą być wyposażone w dwa oddzielne łóżka), szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową i wyposażeniem, lustrem oraz WC.
- 3) Uczestnicy warsztatów muszą być zakwaterowani w tym samym obiekcie, co sala konferencyjna.
- 4) Na terenie całego obiektu powinien być bezpłatny dostęp do Wi-Fi.
- 5) Maksymalna łączna ilość uczestników spotkania to 50 osób.
- 6) Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji liczby osób uczestniczących w warsztatach o 10 % w stosunku do liczby podanej w pkt 5.
- 7) Na 3 dni robocze przed rozpoczęciem warsztatów, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników warsztatów.

2. Zapewnienie sali konferencyjnej:

2.1. Wykonawca zapewnia salę konferencyjną dla 50 uczestników warsztatów w obiekcie, w którym zakwaterowani będą uczestnicy w następującym zakresie czasowym:

- 1) w drugim dniu szkolenia: w godz. 9.00 – 18.30.
- 2) w trzecim dniu szkolenia: w godz. 9.00 – 13.00.



- 2.2. Sala konferencyjna musi być wyposażona w stoły ustawione w podkowę oraz stół prezydialny z minimum 5 miejscami, ustawiony w sposób umożliwiający widoczność ekranu do projekcji. Ilość krzeseł musi być dostosowana do liczby uczestników warsztatów.
- 2.3. Sala musi posiadać odpowiednie nagłośnienie, w tym min. 3 bezprzewodowe mikrofony, laptop, rzutnik wraz z ekranem (lub białą ścianą do projekcji), tablicę typu flipchart z blokiem papierowym i pisakami, musi mieć też bezpłatny dostęp do internetu.
- 2.4. Sala konferencyjna powinna posiadać możliwość zaciemnienia okien przed światłem słonecznym oraz klimatyzację.
- 2.5. Wykonawca musi zapewnić Zamawiającemu miejsce do obsługi warsztatów, w celu umożliwienia rejestracji uczestników, dystrybucji materiałów, udzielania uczestnikom wszelkich informacji organizacyjnych w trakcie trwania warsztatów – w formie stolika przed wejściem do Sali konferencyjnej oraz dwóch krzeseł.
- 2.6. W trakcie spotkania Wykonawca zapewni obsługę techniczną sprzętu, w postaci sprawdzenia poprawności jego działania przed i w trakcie spotkania oraz usuwanie usterek pojawiających się w trakcie trwania warsztatów.

3. Zapewnienie wyżywienia:

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia serwisu kawowego i posiłków, poprzez:

- 3.1. zapewnienie maksymalnie 50 uczestnikom warsztatów obiadokolacji w formie serwowanej w dniu przyjazdu tj. 04.10.2017 r. składającej się z dwóch dań ciepłych (zupa, danie mięsne i bezmięsne z surówką), deseru i napojów – zgodnie z menu przedstawionym przez Wykonawcę do akceptacji Zamawiającego na 7 dni roboczych przed datą rozpoczęcia warsztatów. W przypadku zgłoszenia uwag do menu, Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględnienia i ponownego przedłożenia poprawionego menu w ciągu 1 dnia;
- 3.2. zapewnienie 50 uczestnikom warsztatów ciągłego serwisu kawowego (drugi i trzeci dzień warsztatów, tj. 5-6.10.2017r.): kawa, herbata w różnych smakach, woda mineralna – gazowana i niegazowana, śmietanka lub mleczko do kawy, cukier, cytryna, ciasta, ciastka oraz owoce; serwis kawowy będzie serwowany w sali konferencyjnej lub przed salą konferencyjną, na tym samym piętrze;
- 3.3. zapewnienie maksymalnie 50 uczestnikom warsztatów obiadu w formie serwowanej (drugi i trzeci dzień warsztatów, tj. 5-6.10.2017 r.) składającego się z dwóch dań ciepłych (zupa, danie mięsne i bezmięsne z surówką), deseru i napojów – zgodnie z menu przedstawionym przez Wykonawcę do akceptacji Zamawiającego na 7 dni roboczych przed datą rozpoczęcia warsztatów. W przypadku zgłoszenia uwag do menu, Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględnienia i ponownego przedłożenia poprawionego menu w ciągu 1 dnia;
- 3.4. zapewnienie maksymalnie 50 uczestnikom kolacji w dniu 05.10.2017 r. - drugi dzień warsztatów, w formie bufetu z serwowanymi daniami ciepłymi, składającego się z dwóch dań ciepłych, półmisków wędlin, sałatek, przekąsek zimnych, dodatków (warzyw i pieczywa) oraz deseru i napojów – zgodnie z menu przedstawionym przez Wykonawcę do akceptacji Zamawiającego na 7 dni roboczych przed datą rozpoczęcia warsztatów. W

przypadku zgłoszenia uwag do menu, Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględnienia i ponownego przedłożenia poprawionego menu w ciągu 1 dnia;

- 3.5. zapewnienie śniadań w formie „bufetu szwedzkiego” w ramach zamówionych noclegów;
- 3.6. miejsce serwowania śniadań, obiadów i kolacji znajduje się w obiekcie, w którym będą zakwaterowani uczestnicy warsztatów, w miejscu innym niż sala konferencyjna;
- 3.7. zapewnienie opcji w postaci dań wegetariańskich w ramach zgłoszonego wcześniej zapotrzebowania ilościowego zgłoszonego przez Zamawiającego na 7 dni roboczych przed datą rozpoczęcia warsztatów;
- 3.8. zapewnienie zróżnicowanego menu uwzględniającego niepowtarzalność posiłków (obiady, kolacje);
- 3.9. wszystkie dania podane zostaną w naczyniach wielokrotnego użytku. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztucze metalowe.

4. Pozostały zakres usług:

- 4.1. Zapewnienie uczestnikom warsztatów bezpłatnych miejsc parkingowych znajdujących się na terenie obiektu, w którym będą zakwaterowani;
- 4.2. Wyznaczenie koordynatora, bezpośrednio odpowiedzialnego za obsługę, kontakty i koordynację organizacji warsztatów, który będzie dysponował telefonem komórkowym z dostępnym dla Zamawiającego numerem.

5. Plan warsztatów:

I dzień – 4 października 2017 r.

Przyjazd do hotelu, rejestracja uczestników i zakwaterowanie
18-19 Obiadokolacja

II dzień – 5 października 2017 r.

7.00-9.00 Śniadanie
9.00-13.00 Formalno-prawne aspekty prowadzonych postępowań
10.30 – 11.00 Przerwa kawowa
13.00-14.00 – Obiad
14.00-18.30 Merytoryczne aspekty postępowań
19.00 Kolacja

III dzień – 6 października 2017 r

7.00 – 9.00 Śniadanie
9.00 – 10.30 Praktyczne możliwości prowadzonych postępowań na podstawie wybranych spraw będących przedmiotem postępowania odwoławczego przed Generalnym Dyrektorem Ochrony Środowiska (*Analiza i dyskusja na podstawie przykładowych spraw*)
10.30 – 11.00 Przerwa kawowa
11.00 – 13.00 Ciąg dalszy (*Analiza i dyskusja na podstawie przykładowych spraw*)
13.00-14.00 Obiad
14.00 Wyjazd