



Znak sprawy: WOPN-PK.082.5.20.2014.AR

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelowej tj. zapewnienie noclegów wraz z usługą gastronomiczną, zapewnienie sali konferencyjnej z wyposażeniem na potrzeby RDOŚ w Szczecinie w związku z organizacją warsztatów 2020 w ramach Projektu LIFE13 NAT/PL/000009, LIFEDrawaPL „Active protection of water-crowfoots habitats and restoration of wildlife corridor in the River Drawa basin in Poland /Czynna ochrona siedlisk włosieniczników i udrożnienie korytarza ekologicznego zlewni rzeki Drawy w Polsce”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach instrumentu finansowego LIFE+ oraz przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Warszawie (NFOŚiGW).

II. ZAKRES ZAMÓWIENIA

1. Obiekt, w którym będzie świadczona usługa musi być zlokalizowany na terenie województwa Zachodniopomorskiego, powiat Drawski, w odległości do 15 km od sołectwa Głębocek (gmina Czaplinek) jako punktu początkowego trasy objazdu terenowego w pierwszym dniu warsztatów lub w odległości do 15 km od miasta Złocieniec.
2. Maksymalna liczba uczestników **do 60 osób** (wraz z organizatorem). Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany (zmniejszenia) liczby uczestników o czym powiadomi Wykonawcę najpóźniej 3 dni robocze przed rozpoczęciem warsztatów, bez prawa dochodzenia przez Wykonawcę odszkodowania z tego tytułu. Rozliczenie finansowe zakwaterowania uczestników w pokojach nastąpi wg faktycznie wykorzystanej usługi.
3. Termin warsztatów : **w dniach 26-27.03.2020 r.**
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z realizacji Zamówienia bez podania przyczyn.



LIFEDrawaPL



Spełniamy wymagania EMAS – zarządzamy urzędem efektywnie, oszczędnie i prośrodowiskowo

ul. Teofila Firlika 20, 71-637 Szczecin, tel.: 91 43-05-200, fax: 91 43-05-201, sekretariat.szczecin@rdos.gov.pl, szczecin.rdos.gov.pl

5. Zamawiający ostatecznie potwierdzi Wykonawcy termin realizacji Zamówienia na 3 dni przed realizacją zamówienia.

Zarys agendy spotkania:¹

1 Dzień - 26 marca 2020

9 ⁰⁰ -9 ³⁰	Rejestracja uczestników (z serwisem kawowym)
9 ³⁰ -10 ⁴⁵	Otwarcie, Wykłady
10 ⁴⁵ -11 ⁰⁰	Przerwa kawowa
11 ⁰⁰ – 12 ⁴⁰	Wykłady
12 ⁴⁰ -13 ⁰⁰	Przerwa kawowa
13 ⁰⁰ -14 ³⁰	Wykłady
14 ³⁰ -15 ³⁰	Obiad
16 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	Wycieczka terenowa (dla chętnych – zgłoszenie)
20 ⁰⁰	Kolacja

2 Dzień - 27 marca 2020 r

¹ Faktyczne godziny przerw oraz wykładów mogą ulec przesunięciom.

8 ⁰⁰ -9 ⁰⁰	Śniadanie
9 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	Wyjazd na warsztaty terenowe
15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	Obiad
16 ⁰⁰	Zakończenie spotkania

6. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

a) Usługa hotelowa dla max. 60 osób:

W dniu 26.03.2020 Zamawiający wymaga zakwaterowania i dostępności pokoi dla max 60 uczestników od godz. 8.00.

W dniu 27.03.2020 Wykonawca zagwarantuje odrębne zamknięte pomieszczenie do przechowania bagaży osób wykwaterowanych.

Zamawiający nie przewiduje ponoszenia kosztów przedłużenia doby hotelowej – możliwość indywidualnego uzgodnienia przez uczestników.

b) Usługa Konferencyjna:

W dniu 26.03.2020 w godz. od 8.00 do 17.00 salę konferencyjną dla co najmniej 60 osób z krzesłami w układzie kinowym/teatralnym lub z krzesłami i stołami w układzie w kształcie litery „U”, z wydzielonym stołem dla prelegentów.

c) Usługa gastronomiczna, w tym:

- 2 obiady w dniach 26-27.03.2020 r. dla wszystkich uczestników;
- 1 kolacja w dn. 26.03.2020 r. dla wszystkich uczestników;
- 1 śniadanie w dn. 27.03.2020 r. dla wszystkich uczestników;
- serwis kawowy w czasie wykładów w dn. 26.03.2020 r. (w formie bufetu, w wyznaczonym miejscu przed salą konferencyjną) dla wszystkich uczestników warsztatów.
- zapewnienie suchego prowiantu dla wszystkich uczestników na część terenową warsztatów w dn. 27.03.2020 r.

III. WYMAGANIA SZCZEGÓŁOWE

1. Usługa hotelowa:

- a) Obiekt, w którym świadczone będą usługi musi być zlokalizowany na terenie województwa Zachodniopomorskiego, w powiecie Drawskim, w odległości do 15 km od sołectwa Głębocek (gmina Czaplinek) jako punktu początkowego trasy objazdu terenowego w pierwszym dniu warsztatów, lub w odległości do 15 km od miasta Złocieniec. Obiekt musi łącznie świadczyć usługi hotelowe i restauracyjno-gastronomiczne z dostępem do sali konferencyjnej.
- b) Obiekt nie może być w trakcie prac remontowych w czasie trwania warsztatów;

- c) Nocleg dla max. 60 osób należy przewidzieć w pokojach jedno i wieloosobowych przy założeniu zameldowania min. 20 osób pojedynczo oraz pozostałe 40 osób max. po dwie osoby w pokoju. Każdy z pokoi musi być wyposażony w czynny i sprawny węzeł sanitarny z możliwością otwierania okna lub klimatyzacją;
- d) Nocleg obejmuje 1 dobę hotelową z dn. 26-27 marca 2020 r.;
- e) W cenę noclegu powinno być wliczone śniadanie w formie bufetu.
- f) Zamawiający zastrzega możliwość indywidualnej rezerwacji przez uczestników dodatkowego noclegu w tzw. przednoclegu ze śniadaniem tj. w dn. 25.03.2020r. Przednocleg nie jest objęty niniejszym zamówieniem, a jego koszty będą rozliczane indywidualnie przez uczestników warsztatów zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem. Zgłoszenie liczby osób na przednocleg nastąpi na 5 dni przed rozpoczęciem Warsztatów.

2. Usługa konferencyjna:

- a) Świadczona w obiekcie, w którym realizowana jest usługa hotelowa lub w obiekcie sąsiadującym w odległości nie większej niż 100 m z bezpośrednim, dogodnym dojściem. Sala konferencyjna na co najmniej 60 osób z otwieranymi oknami lub działającą klimatyzacją, z dostępem do światła dziennego, bez barier architektonicznych utrudniających widoczność dla uczestników warsztatów, z możliwością zaciemnienia okien;
- b) Sala musi posiadać wyposażenie w ekran, rzutnik multimedialny (możliwość indywidualnego uzgodnienia co do wyposażenia);
- c) Sprawne połączenie z Internetem przez cały czas trwania warsztatów;
- d) Stół/Mównicę lub miejsce wyodrębnione dla prelegentów;
- e) Sala musi być wyposażona w sprawna aparaturę nagłaśniającą oraz działające mikrofony bezprzewodowe w ilości 2 szt.;
- f) Musi być zapewniony dostęp do gniazdek elektrycznych, w tym ewentualne zapewnienie przedłużaczy;
- g) Układ siedzeń dla uczestników do uzgodnienia (krzesła w układzie kinowym /teatralnym lub z krzesła i stoły w kształcie litery „U”);
- h) Usytuowanie sali będzie zapewniać możliwość przeprowadzenia spotkania bez zakłóceń ze strony innych osób, niebiorących udziału w Warsztatach;
- i) Podczas przerw kawowych Wykonawca zapewni czyste szkło oraz zastawę ceramiczną;
- j) Wykonawca zapewni stworzenie stanowiska recepcyjnego potrzebnego do rejestracji uczestników, rozdania materiałów promocyjnych przez Zamawiającego;
- k) Wykonawca zapewni zorganizowanie bezpłatnej szatni;
- l) Wykonawca zapewni dostęp do toalet zaopatrzonych przez cały czas trwania wykładów w środki higieniczne. Toalety muszą być łatwo dostępne najlepiej w sąsiedztwie udostępnionej sali konferencyjnej;
- m) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 1 osoby, która będzie dostępna dla Zamawiającego w dniach trwania warsztatów i będzie na bieżąco przyjmował i rozwiązywał ewentualne problemy zgłaszane przez Zamawiającego;
- n) Wykonawca zapewni sprzątnięcie Sali konferencyjnej i pomieszczeń pomocniczych w obiekcie po zakończeniu wydarzenia;

3. Usługa gastronomiczna:

- a) **Serwis kawowy** w miejscu wydzielonym w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej, w sposób niezakłócający przebiegu wykładów i dostępny od momentu rejestracji uczestników w dniu 26.03.2020 tj. od godz. 9.00 do godz.14.30 i uzupełniany na planowane przerwy kawowe. W ramach serwisu kawowego Wykonawca zapewni napoje gorące, zimne i dodatki bez limitu.

Napoje gorące:

- Kawa czarna biała serwowana z ekspresu lub do samodzielnego sporządzenia
- Herbata w formie konfekcji mix smaków
- Woda gorąca;
- Dodatki: cukier, cytryna, mleko;

Napoje zimne serwowane w dzbankach szklanych lub dozownikach bankietowych:

- Woda mineralna
- Soki owocowe naturalne min. 2 rodzaje;

Przekąski:

- ciastka (bez limitu) – min. 3 rodzaje;
- ciasta - 2 rodzaje. Ciasta mają być serwowane z podziałem dla każdego rodzaju :
 - pierwsza przerwa 60% porcji,
 - druga przerwa 40% porcji.
- Owoce 2 patery.

Szczegóły serwowania:

- na przywitanie: tylko napoje.
- pierwsza przerwa: pełna oferta, w tym ciasto w ilości 60% porcji.
- druga przerwa: pełna oferta, w tym ciasto w ilości 40% porcji.

Wykonawca jest zobowiązany do bieżącego uzupełnienia produktów „bez limitu” (poza ciastami i owocami).

Nie dopuszcza się świadczenie usługi gastronomicznej przy użyciu naczyń jednorazowych.

Wykonawca zapewni niezbędne elementy usługi serwisu kawowego:

- ewentualne stoliki koktajlowe,
- bieliznę stołową i serwetki jednorazowe,
- zastawę ceramiczną, szkło do napojów zimnych, sztucce,
- sprawne urządzenia do napojów gorących,
- osobę odpowiedzialną do uzupełniania braków w miejscu kawowym,

b) Śniadanie w dniu 27.03.2020 w formie bufetu.

c) Obiad w dniach 26 i 27.03.2020 r. w formie stołu szwedzkiego:

- Pierwsze danie składające się z zupy wegetariańskiej,
- Drugie danie składające się z
 - 1 rodzaj mięsa dla **90% uczestników**
 - 1 rodzaju ryby (filet) dla **30% uczestników**,
 - dodatki (np. ryż, ziemniaki pieczone)
 - 2 rodzaje surówek,
 - 1 rodzaj mix warzyw na gorąco.
- Do obiadu woda niegazowana, soki naturalne 2 rodzaje.

d) Kolacja w dniu 26.03.2020 r. w formie stołu szwedzkiego (czas trwania min. 2 godz.):

- Dania ciepłe:
 - 1 rodzaj dania mięsnego dla wszystkich,
 - 1 wersja dania wegetariańskiego dla wszystkich,
 - dodatki warzywne,
- Przystawki:
 - 1 sałatka mięsna dla ok. 50% uczestników,
 - 1 sałatka bezmięsna dla ok. 50% uczestników,
 - przekąski 3-4 rodzaje w zależności od wielkości i propozycji Wykonawcy,
 - świeże warzywa, różnorodne pieczywo, masło, przyprawy,
- Napoje ciepłe i zimne wraz z dodatkami.

Posiłki mają być serwowane w budynku, w którym odbywać się będą warsztaty w wyodrębnionej sali restauracyjnej przy stołach przykrytych obrusami. Zamawiający dopuszcza posiłki podawane w formie stołu szwedzkiego. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską (co najmniej 1 kelner na 40 osób).

Zamawiający wyklucza zastosowania do przygotowania posiłków następujących produktów:

- Wszelkie mrożone produkty,
- Ryby: panga, tilapia, ryba maślana, okoń nilowy, sum afrykański,
- Dziczyzna
- Chipsy,
- Utwardzone oleje roślinne, w tym olej palmowy
- Napoje owocowe i nektary

e) Suchy prowiant w dniu 27.03.2020:

- Woda mineralna gazowana i niegazowana w zgrzewkach po 40 szt. każda (zamawiający będzie rozdawał w terenie wg. potrzeb uczestników);
- Kanapka (bułka wegetariańska np. z serem i warzywami);
- Owoc (np. jabłko, banan);
- Suche przekąski typu batonik lub wafelek

Posiłki mają być serwowane w budynku, w którym odbywać się będą warsztaty w wyodrębnionej sali restauracyjnej przy stołach przykrytych obrusami. Zamawiający dopuszcza posiłki podawane w formie stołu szwedzkiego.

Wykonawca zapewni obsługę kelnerską (co najmniej 1 kelner na 40 osób).

Wykonawca przedstawi propozycje menu dla dań mięsnych i bezmięsnych do wszystkich posiłków. Zamawiający zastrzega wniesienie uwag w ciągu 3 dni do menu po jego otrzymaniu do akceptacji i wyboru menu.

Zamawiający wyklucza zastosowania do przygotowania posiłków następujących produktów:

- Wszelkie mrożone produkty,
- Ryby: panga, tilapia, ryba maśłana, okoń nilowy, sum afrykański,
- Dziczyzna
- Chipsy,
- Utwardzone oleje roślinne, w tym olej palmowy
- Napoje owocowe i nektary

VI. UWAGI DODATKOWE:

- Zamawiający zastrzega możliwość rezerwacji przez uczestników dodatkowego noclegu w tzw. przednoclegu ze śniadaniem tj. w dn. 25.03.2020r. Przednocleg nie jest objęty niniejszym zamówieniem, a jego koszty będą rozliczane indywidualnie przez uczestników warsztatów zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem.
- Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe dla samochodów osobowych uczestników warsztatów oraz musi umożliwić wjazd na teren obiektu autokaru.
- Zamawiający dopuszcza zakwaterowanie uczestników w obiekcie sąsiadującym do sali w której będą prowadzone warsztaty, jednak w odległości nie większej niż 100 m z bezpośrednim, dogodnym dojściem.
- **Rozliczenie finansowe nastąpi wg. faktycznie wykonanej usługi (faktycznej liczby uczestników) i koszty te ponosi organizator warsztatów tj. Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska w Szczecinie w ramach Projektu LIFEDrawaPL**
- Hotel powinien zapewnić uczestnikom możliwość korzystania ze strefy relaksacyjnej bez dodatkowych opłat.
- Zamawiający nie będzie pokrywał kosztów rozmów telefonicznych wykonanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane. W przypadku wystąpienia takich kosztów hotel zobowiązany jest wyegzekwować je indywidualnie od uczestników.
- W ofercie prosimy o przedstawienie zgodnie z Załącznikiem nr 1:
 - ceny całkowitej oraz jednostkowej za usługę hotelową tj. cenę netto i brutto za nocleg 60 osób wraz z ceną za jedną osobę,
 - ceny całkowitej oraz jednostkowej za usługę gastronomiczną tj. cenę netto i brutto za pełne wyżywienie 60 osób wraz z ceną za jedną osobę, z podaniem do wyboru dwóch propozycji menu,
 - ceny całkowitej z usługą konferencyjną tj. cenę netto i brutto za wynajem sali wraz z wyposażeniem oraz sprzętem.

VII. WARUNKI UDZIAŁU W ZAMÓWIENIU:

Do oferty należy wypełnić:

- Formularz cenowy – Załącznik nr 2 Zaproszenia

VIII. TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY:

Oferty należy przesyłać w wersji elektronicznej **do dnia 09.03.2020 r. do końca dnia**

Na adres mailowy: life.drawa.szczecin@rdos.gov.pl

IX. KRYTERIA WYBORU OFERTY:

1. Zamawiający dokona oceny ofert złożonych w terminie.
2. Głównym kryterium oceny będzie „cena”.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z realizacji Zamówienia bez podawania przyczyny.
4. Po wyborze Wykonawcy Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji warunków Zamówienia.

X. KONTAKT:

Aneta Radecka

tel.kom.733-606-245 mail: aneta.radecka.szczecin@rdos.gov.pl

Beata Gąsiorowska koordynator projektu

tel. kom. 733-600-838 mail: beata.gasiorowska.szczecin@rdos.gov.pl