



## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelowej wraz z usługą gastronomiczną i konferencyjną w dniach 25-26.11.2021 r. na potrzeby RDOŚ w Szczecinie w związku z organizacją warsztatów pn. „Działania dla ochrony siedliska rzek włosienicznikowych realizowane w dorzeczu Drawy w ramach LIFE13 NAT/PL/000009 jako przykład dobrych praktyk renaturyzacji rzek żwirowodnych”, organizowanych 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.

### II. ZAKRES ZAMÓWIENIA

1. Obiekt, w którym będzie świadczona usługa musi być zlokalizowany na terenie województwa Zachodniopomorskiego, powiat Drawski, w odległości maksymalnej 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. Planowana liczba uczestników 55 osób (wraz z organizatorem). Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany całkowitej liczby uczestników, w zależności od otrzymanych zgłoszeń. Faktyczna liczba uczestników, w tym osób korzystających z noclegów oraz posiłków zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem Warsztatów. Rozliczenie finansowe za wykonanie usługi nastąpi wg faktycznego wykorzystania.



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

3. Termin warsztatów : w dniach 25-25 listopada 2021 r.

**Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany terminu organizacji wydarzenia w uzgodnieniu z Wykonawcą najpóźniej w terminie 10 dni przed planowaną datą warsztatów.**

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z realizacji Zamówienia bez podania przyczyn.  
Zamawiający ostatecznie potwierdzi Wykonawcy termin realizacji Zamówienia na 10 dni przed jego realizacją.

**Zarys agendy spotkania:<sup>1</sup>**

**1 Dzień - 25 listopada 2021**

9 <sup>00</sup> -10 <sup>30</sup>	Rejestracja uczestników (z serwisem kawowym)
10 <sup>30</sup> -14 <sup>00</sup>	Wyjazd w teren- Warsztaty w terenie I sesja
14 <sup>00</sup> -15 <sup>00</sup>	Obiad
15 <sup>00</sup> – 19 <sup>30</sup>	Warsztaty – sesja referatowa z dyskusją
16 <sup>45</sup> -17 <sup>00</sup>	Przerwa kawowa
20 <sup>00</sup>	Kolacja

**2 Dzień - 26 listopada 2021 r**

8 <sup>00</sup> -9 <sup>00</sup>	Śniadanie
9 <sup>00</sup> -15 <sup>00</sup>	Wyjazd w teren - Warsztaty w terenie II sesja
15 <sup>00</sup> -16 <sup>00</sup>	Obiad
16 <sup>00</sup>	Zakończenie spotkania

---

<sup>1</sup> Faktyczne godziny rozpoczęcia, przerw oraz wykładów mogą ulec przesunięciom.

5. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

**a) Usługa hotelowa dla 55 osób:**

- Zakwaterowanie gości nastąpi w dniu 25.11.2021r.
- W dniu 25.11.2021 r. Wykonawca zapewni odrębne, zamykane pomieszczenie do przechowywania bagaży uczestników warsztatów do momentu ich zameldowania zgodnie z obowiązującym rozpoczęciem doby hotelowej lub umożliwi wcześniejsze zakwaterowanie uczestników, tj. w przewidywanych godzinach rejestracji.
- W dniu 26.11.2021 r., po zakończonej dobie hotelowej, na czas II sesji terenowej, Wykonawca zagwarantuje odrębne zamykane pomieszczenie do przechowania bagaży uczestników warsztatów.
- Zamawiający nie przewiduje ponoszenia kosztów przedłużenia doby hotelowej – możliwość indywidualnego uzgodnienia przez uczestników.

**b) Usługa Konferencyjna:**

W dniu 25.11.2021 r. zgodnie z programem Wykonawca zapewni **salę** konferencyjną, dla co najmniej 55 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 dla 55 osób, w tym:**

- 2 obiady w dniach: 25 i 26 11.2021 r.;
- 1 kolacja w dn. 25.11.2021 r.;
- 1 śniadanie w dn. 26.11.2021 r.;
- serwis kawowy w czasie wykładów w dn. 25.11.2021 r. (w formie bufetu, w wyznaczonym miejscu przed salą konferencyjną) dla wszystkich uczestników warsztatów.
- zapewnienie tzw. suchego prowiantu dla wszystkich uczestników na część terenową warsztatów w dn. 26.11.2021 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 dostęp do sali konferencyjnej.
- b) Obiekt nie może być w trakcie prac remontowych w czasie trwania warsztatów;
- c) Nocleg dla 55 osób należy przewidzieć w pokojach jedno i wieloosobowych przy założeniu zameldowania min. 21 osób pojedynczo oraz pozostałe 34 osoby 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. 25 na 26 listopada 2021 r.;
- e) W cenę noclegu powinno być wliczone śniadanie w formie bufetu.

- f) Zamawiający zastrzega możliwość indywidualnej rezerwacji przez uczestników dodatkowego noclegu - tzw. przednoclegu w dn. 24.11.2021r. z kolacją oraz ze śniadaniem w dniu 25.11.2021r. 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 równoległe z przekazaniem informacji o faktycznej liczbie uczestników spotkania tj. na 5 dni roboczych 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 55 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 25.11.2021 r. wg. programu warsztatów 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:

Na słodko bez limitu ciastka - co najmniej 3 rodzaje (np. drożdżowe, francuskie, kruche) i ciasta - 2 rodzaje (np. sernik, jabłecznik).

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

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, sztucze,
- sprawne urządzenia do napojów gorących,
- osobę odpowiedzialną do uzupełniania braków w miejscu kawowym,

**b) Śniadanie w dniu 26.11.2021 r. w formie bufetu.**

**c) Obiad w dniach 25 i 26. 11.2021 r. w formie stołu szwedzkiego:**

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

**d) Kolacja w dniu 25.11.2021 r. w formie stołu szwedzkiego:**

- Dania ciepłe:
  - 1 rodzaj dania mięsnego dla wszystkich,
  - 1 wersja dania wegetariańskiego dla wszystkich,
  - dodatki warzywne,

- Przystawki:
  - 1 sałatka mięsna dla 50% uczestników
  - 1 sałatka bezmięsna dla około 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.

**e) Suchy prowiant w dniu 25.11.2021 r.:**

- 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

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 zgodnie z załącznikiem do formularza oferty.

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 30 osób).

Zamawiający wyklucza zastosowanie 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

**VI. UWAGI DODATKOWE:**

- Usługa hotelowa wraz z usługą gastronomiczną i konferencyjną muszą być świadczone zgodnie z wymogami aktualnego na dzień organizacji wydarzenia rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2.
- Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany terminu organizacji wydarzenia w uzgodnieniu z Wykonawcą najpóźniej w terminie 10 dni przed planowaną datą warsztatów.
- Zamawiający zastrzega możliwość rezerwacji przez uczestników dodatkowego noclegu w tzw. przednoclegu w dn. 24.11.2021r. z kolacją oraz ze śniadaniem w dniu 25.11.2021r. 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). Faktyczna liczba uczestników, w tym osób korzystających z noclegów oraz posiłków zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem Warsztatów. Koszty usługi 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 55 osób wraz z ceną za jedną osobę,
  - ceny całkowitej oraz jednostkowej za usługę gastronomiczną tj. cenę netto i brutto za pełne wyżywienie 55 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.