

Zal. Nr 1 - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest *Usługa hotelowo – gastronomiczna na potrzeby seminarium podsumowującego warsztaty dla organów sądowych, organów ścigania i organów kontroli w ramach projektu POIS.02.04.00-00-0077/17-00 „Droga do czystego środowiska - program edukacyjno-promocyjny na rzecz wzmocnienia świadomości społecznej korzystania ze środowiska z poszanowaniem ogólnie przyjętych zasad i norm”*, organizowanego przez Głównego Inspektora Ochrony Środowiska w terminie 27-28.03.2019 r. dla około 50 uczestników.

Jako miejsca realizacji zamówienia Zamawiający oczekuje obiektu hotelarskiego posiadającego decyzję o zaszerogowaniu i nadaniu co najmniej kategorii trzech gwiazdek lub obiektu o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowego hotelu, 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 2017 r. poz. 2166).

Obiekt hotelarski zlokalizowany będzie w odległości do 5 km od punktu startu, czyli parkingu przy Pałacu Kultury i Nauki od strony ul. Marszałkowskiej w Warszawie – współrzędne 52°13'53.0"N 21°00'33.9"E (odległość liczona w linii prostej od punktu startu do wskazanego w ofercie obiektu, za pomocą narzędzia Google Maps).

W ramach realizacji zamówienia Zamawiający oczekuje następujących usług:

1) Zapewnienie **jednego** noclegu z 27.03 na 28.03 ze śniadaniem dla uczestników seminarium w pokojach jednoosobowych z łazienką o standardzie co najmniej ***, w przypadku niewystarczającej liczby pokoi jednoosobowych zakwaterowanie w pokojach dwuosobowych z łazienką o standardzie co najmniej *** do pojedynczego wykorzystania (bez ponoszenia dodatkowych kosztów) – przewiduje się potrzebę zapewnienia **40 pokoi jednoosobowych**. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowego zmniejszenia lub zwiększenia ilości pokoi o 25% - Wykonawca zostanie poinformowany o ostatecznej liczbie pokoi na 5 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem seminarium.

Pokoje powinny być zaopatrzone m.in. w pojedyncze miejsca do spania, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką z lustrem oraz WC. Na terenie całego hotelu/obektu uczestnicy powinni mieć bezpłatny dostęp do Wi-Fi.

2) Wyżywienia i serwisu kawowego przez cały czas trwania seminarium dla **około 50 uczestników** (Zamawiający zastrzega sobie prawo bezkosztowej redukcji lub zwiększenia liczby osób uczestniczących w seminarium o 20% - Wykonawca zostanie poinformowany o ostatecznej liczbie uczestników na 5 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem), w tym:

- 1 x lunch w formie bufetu (28.03)
- 1 x napoje do lunchu (28.03)
- 1 x serwis kawowy całodzienny (28.03)

- 1 x kolacja standard bufet (27.03)
- 1 x napoje do kolacji (27.03)

Najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem seminarium Wykonawca przedstawi propozycję wyżywienia serwowanego dla uczestników seminarium. W przypadku zgłoszenia uwag do menu, Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględnienia i ponownego przedłożenia poprawionego menu w ciągu 2 dni roboczych. Propozycja wyżywienia będzie uwzględniała produkty lokalne oraz produkty ekologiczne. Wykonawca w czasie realizacji usługi zapewni obrusy, serwetki oraz pełną zastawę. W trakcie świadczenia usług, Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystywania wyłącznie naczyń wielokrotnego użytku (Zamawiający nie dopuszcza przy realizacji zamówienia posługiwania się zastawą wykonaną z tworzyw sztucznych) oraz do przeciwdziałania marnowaniu żywności.

W celu realizacji usługi wyżywienia Wykonawca zapewni:

- a) stoły w celu spożywania posiłków w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników oraz odpowiednią liczbę stołów bufetowych w celu wyeksponowania posiłków;
- b) sprzęt gastronomiczny oraz zastawę;
- c) estetyczne podanie poczęstunku w formie szwedzkiego stołu;
- d) zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu posiłku przez każdego uczestnika oraz bieżące usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.

Śniadanie (w ilości 1, w dniu 28.03.2019 r. w miejscu zakwaterowania dla $40 \pm 25\%$ osób), w formie szwedzkiego stołu, jest rozumiane jako posiłek składający się co najmniej z: jasnego i ciemnego pieczywa – minimum 3 kromki jasnego pieczywa oraz minimum 3 kromki ciemnego pieczywa na osobę, masła – minimum 25 g na osobę, głównych składników (wędliny, deska serów, twarożek, dżem, płatki zbożowe) – minimum po 30 g każdego rodzaju na osobę, jogurtów – minimum 150 ml na osobę, mleka – minimum 150 ml na osobę, świeżych owoców i warzyw (minimum po 2 rodzaje, pokrojone) – minimum 150 g na osobę, ciepłego posiłku (takiego jak jajecznica, jajka gotowane, parówki lub kielbaski na ciepło itp.) – minimum 150 g łącznie na osobę, kawy z ekspresu i herbaty z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna w plasterkach) – minimum 250 ml na osobę, soków owocowych (minimum 2 różne smaki) – minimum 200 ml na osobę i wody mineralnej (gazowana i niegazowana) w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach – minimum 200 ml na osobę.

Lunch (w ilości 1, w dniu 28.03.2019 r. w miejscu organizacji seminarium dla $50 \pm 20\%$ osób), w formie szwedzkiego stołu, jest rozumiany jako posiłek składający się co najmniej z: dwóch rodzajów zupy (do wyboru mięsna lub wegetariańska bez ryb) – minimum 350 ml na osobę, dwóch dań głównych ciepłych (do wyboru mięsne i wegetariańskie bez mięs, w tym ryb, ziemniaki/makaron/ryż/frytki/kasze) – minimum 350 g na osobę z zastrzeżeniem, że wypełniacze (ziemniaki/makaron/ryż/frytki/kasze) nie będą stanowić więcej niż 50% dania, zestawu surówek – minimum 150 g na osobę, deserów (wyroby cukiernicze, pokrojone owoce) – minimum 200 g na osobę, soków owocowych (minimum 2 różne smaki) – minimum 200 ml na osobę i wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach – minimum 200 ml na osobę, kawy z ekspresu i herbaty z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna w plasterkach) – minimum 250 ml na osobę.

Kolacja (w ilości 1, w dniu 27.03.2019 r. w miejscu zakwaterowania dla $40 \pm 25\%$ osób), w formie szwedzkiego stołu, jest rozumiana jako posiłek składający się co najmniej z: dwóch dań ciepłych (do wyboru mięsne i wegetariańskie bez ryb, ziemniaki/makaron/ ryż/frytki/kasze) – minimum 300 g łącznie na osobę z zastrzeżeniem, że wypełniacze (ziemniaki/makaron/ryż/frytki/kasze) nie będą stanowić więcej niż 50% dania, zestawu surówek – minimum 150 g na osobę i wędlin – minimum 30 g na osobę, deski serów – minimum



30 g na osobę, świeżych owoców i warzyw (minimum po 2 rodzaje, pokrojone) – minimum 200 g na osobę, jasnego i ciemnego pieczywa – minimum 3 kromki jasnego pieczywa oraz minimum 3 kromki ciemnego pieczywa na osobę, masła – minimum 25 g na osobę, soków owocowych (minimum 2 różne smaki) – minimum 200 ml na osobę i wody mineralnej (gazowana i niegazowana) w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach – minimum 200 ml na osobę oraz herbaty (minimum 3 różne smaki) z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna w plasterkach) – minimum 250 ml na osobę.

Serwis kawowy - ciągły przy sali konferencyjnej dla $50 \pm 20\%$ osób, składający się co najmniej z: kawy z ekspresu i herbaty (minimum 3 różne smaki) z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna w plasterkach), soków owocowych (minimum 3 różne smaki) i wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach, ciast (minimum 2 rodzaje), świeżych owoców (minimum 3 rodzaje, pokrojone).

Serwis kawowy będzie dostępny w godzinach trwania seminarium, o których mowa w pkt. 5. Zamawiający wymaga regularnego uzupełniania serwisu kawowego.

3) Udostępnienia sali konferencyjnej z wyposażeniem na potrzeby realizacji programu seminarium:

- w dniu 28.03 – 1 sala (duża - z miejscami siedzącymi dla min. 60 osób; możliwość dostawienia krzeseł; sala konferencyjna powinna być dostosowana do przeprowadzenia seminarium w formie wykładu, tj. ustawienie miejsc w układzie podkowy (stoły i krzesła) lub w układzie szkolnym (w przypadku braku możliwości ustawienia w układzie podkowy) oraz stołu prezydialnego na minimum 3 miejsca przy stole, ustawionego w sposób umożliwiający widoczność ekranu);

- zapewnienia sprzętu na sali: rzutnik, ekran, laptop, nagłośnienie (w tym 2 bezprzewodowe mikrofony), klimatyzacja, flipchart oraz technicznej obsługi sprzętu wykorzystywanego podczas seminarium i zapewnienia jego sprawnego działania w czasie trwania seminarium.

4) Bezpłatnego parkingu dla min. 10 samochodów na czas trwania narady.

5) Wykonawca wskaże w umowie w sprawie zamówienia publicznego koordynatora, który będzie sprawował nadzór nad pracą wszystkich osób i służb zaangażowanych w organizację seminarium (obsługa techniczna, obsługa gastronomiczna oraz informowanie Zamawiającego i personelu o każdej zmianie) oraz będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym. W tym celu Zamawiający oczekuje obecności Koordynatora w dniach 27-28.03, aby był on w stanie dopilnować realizacji usługi zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.

6) Wykonawca zobowiązuje się, że osoby wykonujące czynności polegające na utrzymaniu czystości w obiekcie hotelarskim w trakcie seminarium będą w okresie realizacji zamówienia zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2016 r., poz. 1666, z późn. zm.).

7) Zamawiający będzie realizował seminarium na podstawie ramowego programu wg następujących założeń:

27.03

- od godz. 17:00 - przyjazd i zakwaterowanie uczestników
- od godz. 19:00 – 20:30 kolacja

28.03

- śniadanie

Wzrost: 170 cm
Ciężar ciała: 65 kg
Ciężar ciała: 65 kg
Ciężar ciała: 65 kg



- od godz. 9:30 rejestracja uczestników
- od godz. 10:00 (duża sala) - seminarium
- od godz. 13:30 - 14:30 - lunch
- od godz. 14:30 – 16:00 (duża sala) – seminarium

Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian do powyższego programu.

Główny Specjalista
Kierownik projektu

M/02/19
Patrycja Stawiarz

POIS.02.04.00-00-0077/17