



Opis Przedmiotu Szacowania

Kompleksowa organizacja i obsługa dwudniowej konferencji pod nazwą „Rolnictwo bagienne na ponownie nawodnionych zdegradowanych torfowiskach” obejmująca zapewnienie sali konferencyjnej wraz zapleczem technicznym, wyżywienia i noclegu dla uczestników

Rozdział I: Cel i zakres zamówienia

1. **Przedmiotem zamówienia** jest kompleksowa organizacja dwudniowej konferencji pod nazwą „Rolnictwo bagienne na ponownie nawodnionych zdegradowanych torfowiskach” (dalej: „Konferencja”).
2. **Zamówienie obejmuje następujące elementy:**
 - a) **usługę noclegową** – zapewnienie noclegów dla minimalnie 26, a **maksymalnie 40 osób** w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz dwuosobowych;
 - b) **usługę konferencyjną** – zapewnienie w pełni wyposażonej sali konferencyjnej zlokalizowanej w tym samym budynku, w którym świadczona będzie usługa gastronomiczna i noclegowa, wyposażonej w system do prowadzenia konferencji i sprzęt multimedialny (m.in. projektor i laptop z odpowiednim oprogramowaniem) i nagłośnieniowy, przystosowaną do spotkań grup liczących **120 osób**;
 - c) **usługę gastronomiczną** – zapewnienie wyżywienia dla uczestników:
 - dzień pierwszy – zapewnienie całonocnego serwisu kawowego oraz obiadu dla minimalnie 80 a **maksymalnie 120 osób**; zapewnienie kolacji dla minimalnie 40 a **maksymalnie 50 osób**;
 - dzień drugi – zapewnienie całonocnego serwisu kawowego, śniadania i obiadu dla minimalnie 40 a **maksymalnie 50 osób**.
3. **Termin realizacji zamówienia:** 12-13 września 2024 r.
4. **Miejsce realizacji zamówienia:**
 - a) hotel/obiekt (zwany dalej „**Obiektem**”) **zlokalizowany w województwie mazowieckim, w odległości maksymalnie 7 km od dworca kolejowego PKP Warszawa Centralna** (Al. Jerozolimskie 54, Warszawa). Odległość mierzona będzie za pomocą narzędzia Google Maps według współrzędnych geograficznych, liczona w linii prostej z dokładnością do 1 metra, począwszy od punktu początkowego do punktu położenia Obiektu. Punkt początkowy w narzędziu Google Maps określają współrzędne: 52.228875, 21.003167. Lokalizacja Obiektu musi umożliwiać dojazd do niego środkami publicznej komunikacji miejskiej z dworca kolejowego PKP Warszawa Centralna bez przesiadek;
 - b) Obiekt zaszeregowany do kategorii **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 2017 r. poz. 2166). Zamawiający będzie weryfikował spełnianie tego warunku poprzez Centralny Wykaz Obiektów Hotelarskich <https://turystyka.gov.pl/cwoh>. Brak Obiektu w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich skutkowało będzie odrzuceniem oferty na podstawie

art. 226 ust. 1 pkt 5) ustawy z dnia 11 września 2019 r. *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605, ze zm.);

- c) w Obiekcie istnieje możliwość zakwaterowania dla 40 uczestników, w 6 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 17 pokojach dwuosobowych;
- d) Obiekt dysponuje salą konferencyjną umożliwiającą realizację Konferencji dla co najmniej 120 osób w dniu 12 września 2024 r. i co najmniej 50 osób w dniu 13 września 2024 r.;
- e) Obiekt, w którym będą zakwaterowani uczestnicy Konferencji zapewni co najmniej 25 bezpłatnych miejsc parkingowych przeznaczonych dla uczestników Konferencji, w tym odpowiednie miejsca parkingowe dla osób z niepełnosprawnościami.

5. Uczestnicy:

- a) Zamawiający przewiduje się, że w Konferencji weźmie udział następująca liczba osób:
 - 12 września 2024 r. – minimalnie 80 a maksymalnie 120 osób (nie dotyczy kolacji, o której mowa w rozdz. II pkt 3 lit. e));
 - 13 września 2024 r. – minimalnie 40 a maksymalnie 50 osób.
- b) Informację o ostatecznej liczbie uczestników Zamawiający przekaze Wykonawcy w terminie wskazanym w Umowie (tj. nie później niż do końca 7 dnia kalendarzowego przed dniem, w którym Konferencja się rozpocznie). Za rekrutację osób na Konferencję odpowiedzialny jest Zamawiający.

Rozdział II: Zobowiązania Wykonawcy:

1. Usługa noclegowa:

- a) usługa noclegowa obejmuje zapewnienie noclegów w jednym Obiekcie dla uczestników wskazanych w rozdz. I pkt 2 lit. a) z zastrzeżeniem rozdz. I pkt. 5 lit. b) w 6 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 17 pokojach dwuosobowych (z możliwością zmniejszenia zamówienia do co najmniej 2 pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 12 pokoi dwuosobowych), **w dniu 12 września 2024 r. od godz. 15.00**. Cena noclegu jednej osoby w pokoju jednoosobowym będzie równa cenie noclegu jednej osoby w pokoju dwuosobowym do pojedynczego wykorzystania (w przypadku, gdy z pokoju skorzysta jedna osoba);
- b) Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów (oprócz wyraźnie wskazanych w OPS) związanych z pobytem w Obiekcie uczestników Konferencji, dla których została dokonana rezerwacja. Wszelkie dodatkowe należności (jak np. opłata za przedłużenie pobytu, korzystanie z dodatkowych usług hotelu i inne wykraczające poza zakres OPS) obsługa Obiektu powinna uregulować indywidualnie z gościem korzystającym z tych usług;
- c) pokoje dla uczestników będą zaopatrzone w pojedyncze miejsca do spania, bezpłatny dostęp do stabilnej sieci WiFi w każdym pokoju, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką, lustrem oraz WC;

2. Usługa konferencyjna

- a) Wykonawca zapewni salę konferencyjną (zwaną dalej „**Salą**”), mieszczącą się w Obiekcie do wyłącznego użytku przez Zamawiającego, zgodnie z ramowym (wstępnym) programem Konferencji opisanym w rozdziale II pkt 4.
- W dniu 12 września Sala powinna móc pomieścić 120 osób w układzie „szkolnym”. Ponadto w Sali zostanie zapewniony 1 stół dla prelegentów z 3 krzesłami oraz mównica. Aranżacja Sali powinna pozwalać na komfortowe poruszanie się pomiędzy stołami i krzesłami. Ustawienie krzesel i stolików powinno być zgodne z obowiązującymi na dzień Konferencji wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi.
 - W dniu 13 września Sala powinna móc pomieścić 50 osób w układzie w kształcie litery U.
- b) Wykonawca będzie odpowiadał w trakcie Konferencji za przygotowanie sali i pozostałych wykorzystywanych powierzchni zgodnie z najwyższymi standardami higieny.
- c) Wykonawca zapewni niezbędny sprzęt umożliwiający właściwą realizację Konferencji wraz z jego obsługą, w tym:
- nagłośnienie (głośniki oraz 2 mikrofony bezprzewodowe), które powinno być adekwatne do wielkości i kubatury pomieszczenia, celem zapewnienia wysokiej jakości dźwięku. Zamawiający nie dopuszcza sytuacji, w której słyszalne będą zakłócenia dźwięku, szumy, przesterowanie dźwięku;
 - laptop z odpowiednim oprogramowaniem do odtwarzania materiałów multimedialnych (m.in. plików PowerPoint, filmów) o parametrach: procesor klasy minimum Intel i3 lub wyższej, pamięcią operacyjną (RAM) minimum 8 GB oraz matrycą minimum 14 cali system MS Win10 lub 11 PL z zainstalowanym pakietem MS Office minimum w wersji 2016;
 - projektor multimedialny kompatybilny z laptopem, projektor musi mieć możliwość podłączenia do niego komputera za pomocą wszystkich wymienionych złączy: HDMI, Display Port, D-SUB (VGA). Projektor musi zapewniać obraz mocno skonstrastowany i wyraźny nawet przy jasnym świetle dziennym;
 - mobilny stolik pod projektor w przypadku, gdy nie jest on przytwierdzony do sufitu;
 - ekran do wyświetlania prezentacji umieszczony w sposób umożliwiający widoczność prezentacji dla wszystkich uczestników Konferencji, w tym dla prelegentów.
- d) Sala powinna posiadać dobre oświetlenie, możliwość zaciemnienia, które zapewni dobrą widoczność prezentacji oraz ogrzewanie i klimatyzację.
- e) Wymagane jest również inne niezbędne wyposażenie do poprawnego funkcjonowania sprzętu technicznego, w tym przedłużacze, kable, przejściówki itp., które zostaną zamontowane w sposób estetyczny, bezpieczny i nie utrudniający realizacji oraz korzystania z zajmowanej przestrzeni.
- f) W trakcie Konferencji Wykonawca zapewni wsparcie techniczne, obejmujące w szczególności:
- przygotowanie techniczne Sali wraz z odpowiednim wyposażeniem oraz zapleczem umożliwiającym przeprowadzenie Konferencji;
 - obsługę techniczną sprzętu, która powinna składać się z osoby lub osób mających doświadczenie przy podobnych realizacjach – obsługa będzie w sposób profesjonalny

sprawdzać poprawności działania sprzętu przed i w trakcie trwania Konferencji oraz na bieżąco, niezwłocznie usuwać ewentualne usterki pojawiające się w trakcie trwania Konferencji;

- przed rozpoczęciem Konferencji, w terminie określonym w Umowie (tj. nie później niż do końca dnia kalendarzowego bezpośrednio przed dniem, w którym Konferencja się rozpocznie), Wykonawca przekaże Zamawiającemu dane osoby lub osób wskazanych do wsparcia technicznego przed i w trakcie Konferencji, wraz z bezpośrednim numerem telefonu do ww. osoby/osób.

g) Przeprowadzenie Konferencji musi odbywać się wyłącznie z wykorzystaniem programów i aplikacji, do których Wykonawca posiada wymagane prawa, w tym licencje.

3. Usługa gastronomiczna

- a) Usługa gastronomiczna polega na zapewnieniu wyżywienia uczestnikom Konferencji, o których mowa w rozdz. I pkt 5 i obejmuje obiad, całodniowy serwis kawowy i kolację w dniu 12 września 2024 r., oraz śniadanie, obiad i całodniowy serwis kawowy w dniu 13 września 2024 r.
- b) Każdy posiłek powinien być urozmaicony oraz przygotowany w liczbie odpowiadającej liczbie uczestników Konferencji, w taki sposób, by dla każdej osoby przewidziana była co najmniej jedna porcja potrawy. Wymagane są wyłącznie posiłki wegetariańskie i wegańskie (bez produktów pochodzenia zwierzęcego). Stosunek liczby porcji wegetariańskich do porcji wegańskich musi wynosić 50:50.
- c) Śniadanie dla uczestników Konferencji – w formie szwedzkiego stołu, spożywane na siedząco, w tym: jasne i ciemne pieczywo, masło, wędliny wegańskie, pasty wegańskie do chleba, deska serów, twarożek, jogurty naturalne i owocowe, mleko, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, płatki zbożowe, dżem, wybór świeżych owoców i warzyw (minimum 2 rodzaje, pokrojone), ciepły posiłek (tj. jajecznica, jajka gotowane, naleśniki itp.), kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, cytryna), woda mineralna gazowana i niegazowana.

Śniadanie zorganizowane zostanie w tym samym Obiekcie, w którym świadczona będzie usługa noclegowa i konferencyjna.

- d) Obiad dla uczestników Konferencji – spożywany na siedząco, w formie szwedzkiego stołu:
- zupa – 2 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – wegetariańska i wegańska do wyboru,
 - dania główne ciepłe – 2 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – wegetariańskie i wegańskie do wyboru,
 - dodatki do dania głównego: minimum 2 rodzaje dodatków na ciepło, takie jak: ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw minimum 3 rodzajów surówek do wyboru,
 - deser (wyroby cukiernicze wegetariańskie i wegańskie krojone minimum 3 rodzaje, pokrojone owoce minimum 2 rodzaje),
 - kawa, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, cytryna), soki, woda mineralna gazowana i niegazowana.

Obiad zorganizowany zostanie w tym samym Obiekcie, w którym świadczona będzie usługa noclegowa i konferencyjna.

- e) Kolacja dla uczestników Konferencji – w formie szwedzkiego stołu, spożywana na siedząco, w tym: 2 dania główne ciepłe (wegetariańskie i wegańskie), wędliny wegańskie, pasty wegańskie do chleba, sery, wybór świeżych warzyw i owoców, jasne i ciemne pieczywo, masło, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, cytryna), soki, woda mineralna (gazowana i niegazowana).

Kolacja zorganizowana zostanie w tym samym Obiekcie, w którym świadczona będzie usługa noclegowa i konferencyjna.

- f) Serwis kawowy całodzienny, dostępny dla wszystkich uczestników w trakcie Konferencji, rozumiany, jako posiłek składający się co najmniej z: świeżo parzonej, gorącej kawy z ekspresu ciśnieniowego, gorącej wody i trzech rodzajów herbat (czarna, zielona, owocowa) z dodatkami (cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, cytryna), soki (minimum 3 różne smaki), woda mineralna serwowana w szklanych butelkach lub dzbankach (gazowana i niegazowana), ciastka kruche lub ciasta wegetariańskie i wegańskie, bądź drobne wypieki (minimum 3 rodzaje), owoce (minimum 3 rodzaje), kawałki warzyw lub owoców (3 rodzaje, np. marchewka, gruszka, jabłko, banan itp.).

Serwis kawowy zorganizowany zostanie w pomieszczeniu przylegającym do Sali konferencyjnej i będzie uzupełniany na bieżąco.

- g) W terminie wskazanym w Umowie (tj. nie później niż do końca 8 dnia kalendarzowego przed dniem, w którym Konferencja się rozpocznie) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu dwie różne propozycje menu. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłaszania uwag do proponowanego menu. Menu będzie wymagało akceptacji Zamawiającego.
- h) W razie potrzeby Wykonawca zapewni posiłki uwzględniające preferencje żywieniowe lub specjalne potrzeby uczestników związane z uwarunkowaniami zdrowotnymi lub aspektami kulturowymi i religijnymi, np. potrawy bezglutenowe, nie zawierające wskazanych składników lub alergenów – alternatywnie do proponowanych posiłków. Zamawiający zgłosi Wykonawcy konieczność uwzględnienia takich posiłków w ramach procedury zgłoszenia uwag do propozycji menu, przewidzianej w Umowie w sprawie udzielenia zamówienia, w terminie zgodnym z tą Umową (tj. nie później niż do końca 7 dnia kalendarzowego przed dniem, w którym Konferencja się rozpocznie);
- i) W celu realizacji usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni obsługę kelnerską podczas trwania Konferencji, stoły oraz krzesła w celu spożywania posiłków w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników oraz odpowiednią liczbę stołów bufetowych w celu wyeksponowania posiłków, zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu posiłku przez każdego uczestnika oraz bieżące usuwanie i utylizację odpadów i śmieci, monitorowanie czystości toalet udostępnionych do dyspozycji uczestnikom i ich sprzątanie w razie potrzeby.
- j) Wykonawca w czasie realizacji usługi gastronomicznej zapewni obrusy, serwetki oraz pełną zastawę. W trakcie świadczenia usług gastronomicznych Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystywania wyłącznie naczyń wielokrotnego użytku (Zamawiający nie dopuszcza przy realizacji zamówienia posługiwania się zastawą wykonaną z tworzyw sztucznych).
- k) W sytuacji poinformowania Wykonawcy w terminie wskazanym w Umowie (tj. nie później niż do końca 7 dnia kalendarzowego przed dniem, w którym Konferencja się rozpocznie) przez

Zamawiającego, że wśród uczestników znajdują się osoby z niepełnosprawnością, Wykonawca zapewni stoliki umożliwiające spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich.

4. Wstępny harmonogram Konferencji:

12 września 2024 r.	
8:30 - 10:00	Rejestracja uczestników (serwis kawowy)
10:00 - 11:30	Konferencja
11:30 - 12:00	Przerwa kawowa
12:00 - 13:30	Konferencja
13:30 - 14:30	Obiad
14:30 - 16:30	Konferencja
16:30 - 17:00	Zakończenie 1 dnia konferencji (serwis kawowy)
19:00 - 20:00	Kolacja
13 września 2024 r.	
7:30 - 8:45	Śniadanie
8:30 - 9:00	Rejestracja uczestników (serwis kawowy)
09:00 - 10:30	Konferencja
10:30 - 10:45	Przerwa kawowa
10:45 - 12:15	Konferencja
12:15 - 12:30	Przerwa kawowa
12:30 - 14:00	Konferencja
14:00 - 15:00	Obiad

Zamawiający przewiduje możliwość zmian godzin posiłków oraz przerw kawowych podanych we wstępnym programie Konferencji, po ustaleniu szczegółowego programu. Ostateczny harmonogram Konferencji Zamawiający prześle Wykonawcy w terminie wskazanym w Umowie (tj. nie później niż do końca 7 dnia kalendarzowego przed dniem, w którym Konferencja się rozpocznie).

5. Dodatkowe warunki dla Wykonawcy

- a) Wykonawca zapewni koordynatora, do współpracy i bieżących kontaktów z Zamawiającym. Bieżąca współpraca będzie polegała na kontaktach za pośrednictwem telefonu, poczty elektronicznej lub w formie pisemnej. Koordynator przez cały czas trwania Konferencji powinien być również obecny w Obiekcie, w którym będzie się ona odbywać. Koordynator powinien być także dostępny telefonicznie przez cały czas trwania Konferencji, a także w godzinach: 8-16 w dniu roboczym bezpośrednio poprzedzającym rozpoczęcie oraz w dniu roboczym bezpośrednio następującym po zakończeniu Konferencji. Wykonawca będzie



zobowiązany do informowania na bieżąco o każdym problemie w realizacji zadań objętych zamówieniem.

- b) Wykonawca zapewni szatnię lub pomieszczenie z wieszakami, które będzie przeznaczone na bezpieczne przechowywanie okrycia wierzchniego lub bagaży uczestników Konferencji, na czas jej trwania;
- c) Wykonawca zapewni uczestnikom Konferencji dostęp do toalet;
- d) Wykonawca zapewni oznakowanie recepcji oraz umieszczenie strzałek kierunkowych i tablic informacyjnych w liczbie i w sposób zapewniający właściwe oznakowanie Konferencji;
- e) Wykonawca zapewni uczestnikom przez cały okres trwania Konferencji bezpłatny dostęp do sieci Wi-Fi na terenie całego Obiektu.