

Szczegółowy Opis Przedmiotu Szacowania (zwany dalej: „SOPS”)

Rozdział I. Cel i zakres szacowanego zamówienia

1. Przedmiot szacowanego zamówienia.

Przedmiotem szacowanego zamówienia jest **kompleksowa organizacja i obsługa dwudniowych warsztatów pt. "Inwentaryzacja i ochrona siedlisk łąkowych na obszarach Natura 2000"** (zwanymi dalej: „Warsztatami”) w ramach projektu pn. *Inwentaryzacja cennych siedlisk przyrodniczych kraju, gatunków występujących w ich obrębie oraz stworzenie Banku Danych o Zasobach Przyrodniczych* dofinansowanego ze środków Funduszu Spójności w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020.

2. Szacowane zamówienie obejmuje następujące elementy:

- a) **usługę konferencyjną** - zapewnienie w pełni wyposażonej sali konferencyjnej dla co najmniej 45 osób, zlokalizowanej w tym samym obiekcie, w którym świadczone będą usługi noclegowe i gastronomiczne, wyposażonej w system do prowadzenia konferencji i sprzęt multimedialny (m.in. projektor i laptop z odpowiednim oprogramowaniem) oraz nagłośnieniowy;
- b) **usługę noclegową** - zapewnienie noclegów dla maksymalnie 45 osób w pokojach, w których zakwaterowane będą pojedyncze osoby lub po dwie osoby;
- c) **usługę gastronomiczną** - zapewnienie wyżywienia (serwis kawowy, dwa obiady, śniadanie, kolacja) dla maksymalnie 45 osób.

3. Termin realizacji szacowanego zamówienia:

Zamówienie zostanie zrealizowane w terminie dwóch następujących po sobie dni roboczych pomiędzy 19 a 30 czerwca 2023 r. Szczegółowy termin zostanie wyznaczony na etapie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

4. Miejsce realizacji szacowanego zamówienia:

- a) hotel/obiekt hotelarski (zwany dalej „Obiektem”) **zlokalizowany** w odległości nie większej niż **15 km od dworca kolejowego PKP Warszawa Centralna**, al. Jerozolimskie 54. 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, wskazanego przez narzędzie Google Maps, na podstawie nazwy i adresu Obiektu. Punkt początkowy w narzędziu Google Maps określają współrzędne: 52.228875, 21.003167. Lokalizacja Obiektu musi umożliwiać dojazd do niego środkami publicznej komunikacji miejskiej;



Fundusze Europejskie
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska
Fundusz Spójności



- b) Obiekt o standardzie **co najmniej 3-gwiazdkowym**, określonym zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. z 2020 r. poz. 2211)¹ oraz aktów wykonawczych. Zamawiający będzie weryfikował spełnianie tego warunku poprzez Centralny Wykaz Obiektów Hotelarskich <https://turystyka.gov.pl/cwoh>. Brak obiektu w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich skutkowań będzie odrzuceniem oferty na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5) ustawy z dnia 11 września 2019 r. - *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710, z późn. zm.);
- c) w obiekcie istnieje możliwość zakwaterowania 45 osób, w 5 pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych, w których zakwaterowane będą pojedyncze osoby oraz 20 pokojach co najmniej dwuosobowych, w których zakwaterowane będą po dwie osoby. Zamawiający przewiduje możliwość zmniejszenia zamówienia w ramach Warsztatów do 2 pokojów jednoosobowych lub wieloosobowych, w których zakwaterowane będą pojedyncze osoby oraz do 15 pokojów co najmniej dwuosobowych, w których zakwaterowane będą po dwie osoby, z zastrzeżeniem pkt 5 lit. d.
- d) Obiekt dysponuje salą konferencyjną umożliwiającą realizację spotkań/warsztatów/konferencji dla co najmniej 45 osób.
- e) Obiekt ma zapewnione odpowiednie miejsca parkingowe dla osób niepełnosprawnych.

5. Uczestnicy:

- a) przewiduje się, że w Warsztatach uczestniczyć będzie maksymalnie 45 osób;
- b) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby osób uczestniczących w Warsztatach do 37 osób, z zastrzeżeniem pkt 5 lit d;
- c) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby osób korzystających z noclegu ze śniadaniem do 32 osób, z zastrzeżeniem pkt 5 lit d;
- d) Informację o ostatecznej liczbie uczestników Zamawiający przekaze Wykonawcy w terminie wskazanym w Umowie.

Rozdział II. Zobowiązania Wykonawcy:

1. Usługa konferencyjna

- a) Wykonawca zapewni w pierwszym i drugim dniu warsztatów **salę konferencyjną**, mieszczącą się w Obiekcie, do wyłącznego użytku przez Zamawiającego, zgodnie z ramowym (wstępnym) harmonogramem Warsztatów opisanym w Rozdz. III;
- b) sala pomieści co najmniej 45 osób w układzie podkowy lub w przypadku braku takiej możliwości w układzie szkolnym wraz ze stołem dla prelegentów dla co najmniej 3 prelegentów. Aranżacja sali pozwoli na komfortowe poruszanie się uczestników warsztatów pomiędzy stołami i krzesłami. Ustawienie krzeseł i stolików będzie zgodne

¹ W szczególności zgodnie z przepisami rozporządzenia 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).



z obowiązującymi na dzień danego warsztatu wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi.

- c) Wykonawca będzie odpowiadał za przygotowanie sali i pozostałych wykorzystywanych powierzchni zgodnie z najwyższymi standardami higieny, tj. zostanie przeprowadzona dezynfekcja sali i innych pomieszczeń, w tym stolików i foteli, oraz zostaną przygotowane płyny dezynfekujące w dozownikach dostępnych dla uczestników.
- d) Wykonawca zapewni w sali niezbędny, odpowiednio skonfigurowany, podłączony i gotowy do użycia komplet sprzętu, który umożliwi właściwą realizację Warsztatów wraz z ich obsługą, w tym:
- nagłośnienie (głośniki oraz 2 mikrofony bezprzewodowe), które będzie adekwatne do 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 (np. plików PowerPoint, PDF, filmów) o parametrach i wydajności umożliwiających płynną pracę urządzenia: procesor klasy minimum Intel i3 lub równoważnej, pamięcią operacyjną (RAM) minimum 8 GB oraz matrycą minimum 14 cali, system MS Win10 lub 11 PL plus pakiet Microsoft Office minimum w wersji 2016;
 - projektor multimedialny kompatybilny z laptopem, umożliwiający podłączenie do niego komputera za pomocą złączy HDMI, Display Port i D-SUB (VGA). Projektor musi zapewniać obraz mocno skonstrastowany i wyraźny, nawet przy jasnym świetle dziennym;
 - ekran do wyświetlania prezentacji umieszczony w sposób umożliwiający widoczność prezentacji dla uczestników Warsztatów z każdego siedzącego miejsca, w tym dla prelegentów.
- e) sala będzie posiadała odpowiednio jasne oświetlenie z możliwością jego zaciemnienia, ogrzewanie i klimatyzację.
- f) wymagane jest również inne wyposażenie, niezbędne do poprawnego funkcjonowania sprzętu technicznego, w tym przedłużacze, kable, przejściówki itp., które zostaną zamontowane w sposób estetyczny i nie utrudniający realizacji warsztatów oraz korzystania z zajmowanej przestrzeni.
- g) w trakcie Warsztatów Wykonawca zapewni wsparcie techniczne, obejmujące w szczególności:
- przygotowanie techniczne sali wraz z odpowiednim wyposażeniem oraz zapleczem umożliwiającym przeprowadzenie Warsztatów;
 - 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 Warsztatów oraz na bieżąco, niezwłocznie usuwać usterki pojawiające się w trakcie;



– przed rozpoczęciem warsztatów, w terminie określonym w Umowie, Wykonawca prześle Zamawiającemu dane osoby lub osób wskazanych do wsparcia technicznego przed i w trakcie warsztatów, wraz z bezpośrednim numerem telefonu do ww. osoby/osób;

h) przeprowadzenie warsztatów musi odbywać się wyłącznie z wykorzystaniem programów i aplikacji, do których Wykonawca posiada wymagane prawa, w tym licencje.

2. Usługa noclegowa

- a) usługa noclegowa obejmuje zapewnienie noclegu w obiekcie, w terminie wskazanym w pkt 3 od godziny 14.00, dla maksymalnie 45 osób, w 5 pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych, w których zakwaterowane będą pojedyncze osoby oraz 20 pokojach co najmniej dwuosobowych, w których zakwaterowane będą po dwie osoby. Wykonawca zapewni miejsce do przechowania bagażu uczestników przed zakwaterowaniem;
- b) Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowego zmniejszenia zakresu usługi noclegowej do 2 pokoi jednoosobowych lub wieloosobowych, w których zakwaterowane będą pojedyncze osoby oraz do 15 pokoi co najmniej dwuosobowych, w których zakwaterowane będą po dwie osoby, z zastrzeżeniem pkt 5 lit. d;
- c) na potrzeby rozliczenia kosztu zrealizowanej usługi przyjmuje się, że cena noclegu jednej osoby w pokoju jednoosobowym będzie równa cenie noclegu jednej osoby w pokoju wieloosobowym, a cena noclegu dwóch osób w pokoju dwuosobowym będzie równa cenie noclegu dwóch osób w pokoju wieloosobowym;
- d) Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów (oprócz wyraźnie wskazanych w SOPS) związanych z pobytem w obiekcie uczestników Warsztatów, dla których została dokonana rezerwacja. Wszelkie dodatkowe należności (jak np. opłata za przedłużenie pobytu, korzystanie z dodatkowych usług hotelu i inne, wykraczające poza zakres SOPS), obsługa Obiektu powinna uregulować indywidualnie z gościem korzystającym z tych usług;
- e) 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;
- f) Wykonawca zapewni co najmniej 10 bezpłatnych miejsc parkingowych znajdujących się przy budynku hotelu, w którym zakwaterowani będą uczestnicy Warsztatów. Miejsca parkingowe powinny być dostępne do wyłącznego użytku uczestników Warsztatów przez dwa dni, w których będą odbywać się Warsztaty, co najmniej od godz. 10.00 pierwszego dnia Warsztatów, co najmniej do godz. 16.00 drugiego dnia Warsztatów.



Fundusze Europejskie
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska
Fundusz Spójności



3. Usługa gastronomiczna

a) Usługa gastronomiczna polega na zapewnieniu wyżywienia dla maksymalnie 45 osób i obejmuje:

- w pierwszym dniu obiad, kolację i całonocny serwis kawowy;
- w drugim dniu śniadanie, obiad i całonocny serwis kawowy.

b) Każdy posiłek wymieniony w lit. c, d, e poniżej powinien być urozmaicony oraz przygotowany w liczbie odpowiadającej liczbie zgłoszonych osób, w taki sposób by dla każdej osoby przewidziana była co najmniej jedna porcja każdej potrawy. Konieczne jest również uwzględnienie posiłków wegańskich (bez produktów pochodzenia zwierzęcego). Stosunek ilości porcji mięsnych do porcji wegańskich będzie wynosił 1:1.

c) **Śniadanie** dla osób zgłoszonych zgodnie z Umową - w formie szwedzkiego stołu, spożywane na siedząco, w tym: jasne i ciemne pieczywo, masło, wędliny, 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, parówki lub kielbaski na ciepło, naleśniki itp.), kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, cytryna), woda mineralna gazowana i niegazowana. Śniadanie powinno być zapewnione w takich godzinach, aby umożliwić uczestnikom spożycie najpóźniej do godziny 9.00.

Śniadanie zorganizowane zostanie w tym samym Obiekcie, w którym świadczone będą usługi noclegowe i konferencyjne.

d) **Obiady** dla osób zgłoszonych zgodnie z umową - w formie szwedzkiego stołu spożywane na siedząco, w tym:

- zupa – 2 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsna i wegańska do wyboru,
- dania główne ciepłe – 2 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsne 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 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 świadczone będą usługi noclegowa i konferencyjna.

e) **Kolacja** dla osób zgłoszonych zgodnie z Umową - w formie szwedzkiego stołu spożywana na siedząco, w tym: 2 dania główne ciepłe (mięsne oraz wegańskie),



wędliny, 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 świadczone będą usługi noclegowa i konferencyjna.

- f) **Serwis kawowy** całodzienny, dostępny w trakcie Warsztatów dla wszystkich uczestników zgłoszonych zgodnie z Umową, rozumiany jako, poczęstunek składający się co najmniej ze: 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, ciasta lub 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 oraz będzie na bieżąco uzupełniany.

- g) Zamawiający wymaga, aby kawa i herbata wykorzystane do realizacji usługi gastronomicznej pochodziły w całości z produkcji spełniających standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca przedstawi dowód potwierdzający, że kawa i herbata wykorzystywana na potrzeby usługi gastronomicznej spełniają wskazane wymagania w zakresie standardów społecznych Sprawiedliwego Handlu; dowód spełniania ww. wymagań może stanowić posiadanie przez wykorzystywaną przez Wykonawcę kawę i herbatę etykiety Fairtrade, Fair for Life lub innej równoważnej etykiety potwierdzającej; wyprodukowanie kawy i herbaty z poszanowaniem ww. standardów społecznych.
- h) W terminie określonym w Umowie, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu dwie różne propozycje menu. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłaszania zmian do proponowanego menu. Menu będzie wymagało akceptacji Zamawiającego.
- i) W razie potrzeby Wykonawca zapewni posiłki uwzględniające preferencje żywieniowe lub specjalne potrzeby uczestników związane z uwarunkowaniami zdrowotnymi lub aspektami kulturowymi i religijnymi, np. potrawy wegańskie, bezglutenowe, nie zawierające wskazanych składników lub alergenów – alternatywnie do proponowanych posiłków. Zamawiający zgłosi Wykonawcy konieczność uwzględnienia takich posiłków w ramach przewidzianej w Umowie procedury zgłoszenia uwag do propozycji menu, w terminie zgodnym z Umową.
- j) W celu realizacji usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni: obsługę kelnerską podczas trwania Warsztatów, 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



Fundusze Europejskie
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska
Fundusz Spójności



i utylizację odpadów i śmieci, monitorowanie czystości toalet udostępnionych do dyspozycji uczestnikom i ich sprzątanie w razie potrzeby.

- k) 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.
- l) W sytuacji poinformowania Wykonawcy, w terminie wskazanym w Umowie, przez Zamawiającego, że wśród uczestników znajdują się osoby z niepełnosprawnością, Wykonawca zapewni stoliki umożliwiające spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich.

4. Koordynacja Warsztatów:

Wykonawca zapewni udział 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 Warsztatów będzie również obecny w obiekcie, w którym będzie się ono odbywać. Koordynator będzie dostępny telefonicznie przez cały czas trwania Warsztatów, a także w godzinach: 8-16 w dniu bezpośrednio poprzedzającym rozpoczęcie oraz w dniu roboczym bezpośrednio następującym po zakończeniu. Wykonawca będzie zobowiązany do informowania na bieżąco o każdym problemie w realizacji zadań objętych zamówieniem.

5. Pozostałe obowiązki Wykonawcy:

- a) Umożliwienie swobodnego tymczasowego wjazdu dla pojazdów podwożących uczestników Warsztatów;
- b) Zapewnienie oraz obsługa szatni lub pomieszczenia z wieszakami, które będzie przeznaczone na bezpieczne przechowywanie okrycia wierzchniego lub bagaży uczestników Warsztatów, na czas jego trwania;
- c) Zapewnienie uczestnikom Warsztatów dostępu do toalet;
- d) Oznakowanie recepcji oraz umieszczenie strzałek kierunkowych i tablic informacyjnych w liczbie zapewniającej właściwe oznakowanie Warsztatów;
- e) Zapewnienie dla uczestników wydarzenia na terenie całego obiektu bezpłatnego dostępu do sieci Wi-Fi przez cały okres jego trwania.

Rozdział III. Ramowy program Warsztatów

I dzień

11:00-12:30	Otwarcie spotkania i obrady
12:30-12:45	Przerwa kawowa
12:45-14:15	Obrady
14:15-15:15	Przerwa obiadowa



Fundusze Europejskie
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska
Fundusz Spójności



15:15-18:00	Obrady
18:00-19:00	Kolacja

II dzień

7:00-9:00	Śniadanie
9:00-11:15	Obrady
11:15-11:30	Przerwa kawowa
11:30-14:00	Obrady
14:00-15:00	Obiad

Zamawiający przewiduje możliwość zmian godzin posiłków oraz przerw kawowych podanych we wstępnym harmonogramie Warsztatów, po ustaleniu szczegółowego harmonogramu. Ostateczny harmonogram Warsztatów Zamawiający prześle Wykonawcy w terminie wskazanym w Umowie.



Fundusze Europejskie
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska
Fundusz Spójności

