



Dofinansowano ze środków
**NARODOWEGO FUNDUSZU
OCHRONY ŚRODOWISKA
i GOSPODARKI WODNEJ**



**Województwo
Śląskie**



Konferencja „Znaczenie form ochrony przyrody dla realizacji celów zrównoważonego rozwoju”

ZAŁĄCZNIK NR 2

do zapytania ofertowego na usługę organizacji Konferencji p.n. „Znaczenie form ochrony przyrody dla realizacji celów zrównoważonego rozwoju”. Zadanie objęte dofinansowaniem z Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Warszawie.

Nr sprawy: EE-B.65.3.2.2023

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji 2-dniowej Konferencji „Znaczenie form ochrony przyrody dla realizacji celów zrównoważonego rozwoju”, w tym:

- zapewnienie zakwaterowania i wyżywienia dla 80 uczestników konferencji w obiekcie konferencyjno-hotelarskim;
- zapewnienie sali, w której odbywać się będzie konferencja wraz z niezbędnym wyposażeniem;
- zapewnienie transmisji on-line podczas pierwszego dnia konferencji;
- zapewnienie transportu w drugim dniu konferencji dla 80 uczestników;
- zakwaterowanie, wyżywienie, sala konferencyjna, transmisja on-line – w jednym obiekcie.

I. Termin i miejsce realizacji

1. **Planowany termin realizacji:** 13-14 czerwca 2024 r.
2. **Miejsce realizacji:** teren gminy leżącej w granicach Parku Krajobrazowego „Lasy nad Górną Liswartą”, lub w bliskim sąsiedztwie do ok. 5 km od granicy parku.
3. **Liczba uczestników:** 80 osób

II. Wymogi dotyczące obiektu

1. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić zakwaterowanie łącznie dla 80 uczestników konferencji w obiekcie hotelarsko-konferencyjnym.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia miejsc parkingowych bezpłatnych dla uczestników.
3. Możliwość podjazdu i postoju autokaru w pobliżu wejścia do obiektu, wolne od barier poziome i pionowe przestrzenie komunikacyjne od parkingu do budynku, w którym będzie się odbywała konferencja.
4. Czas dojazdu autokarem z obiektu do miejsca sesji terenowej w drugim dniu konferencji, tj. Użytek ekologiczny „Brzoza” w miejscowości Lubockie-Pawelki – maksymalnie do 40 km (realna odległość zostanie zweryfikowana w oparciu o wskazanie nawigacji Maps Google).
5. Obiekt dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.
6. W obiekcie hotelowym winien znajdować się bezprzewodowy dostęp do Internetu Wi-Fi.

III. Usługa noclegowa (dla 80 osób)

1. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zapewni nocleg dla 80 osób (w tym minimum 5 pokoi 1 osobowych).
2. Pokoje z pełnym węzłem sanitarnym (WC, kabina prysznicowa/wanna, umywalka), z całodobowym dostępem do zimnej i ciepłej wody.
3. Zakwaterowanie w pokojach hotelowych powinno uwzględniać wskazania Zamawiającego.
4. W dniu zawarcia umowy Wykonawca jest zobowiązany do przekazania Zamawiającemu szczegółowego układu dostępnych pokoi, wraz z informacją o standardzie i wyposażeniu;
5. Zamawiający, do 3 dni roboczych przed rozpoczęciem konferencji, przekaże Wykonawcy listę osób i rozlokowanie gości w pokojach.

IV. Usługa gastronomiczna (dla 80 osób)



Dofinansowano ze środków
**NARODOWEGO FUNDUSZU
OCHRONY ŚRODOWISKA
i GOSPODARKI WODNEJ**



**Województwo
Śląskie**



Konferencja „Znaczenie form ochrony przyrody dla realizacji celów zrównoważonego rozwoju”

1. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną (z uwzględnieniem potraw wegetariańskich) wg poniższych wytycznych, w godzinach ustalonych z Zamawiającym:
2. **Dnia 13 czerwca 2024 r. (czwartek)** – usługa gastronomiczna w obiekcie, w którym odbywa się konferencja obejmująca:
 - 1) **Serwis kawowy ciągły**, dostępny przez cały czas trwania sesji referatowych. Serwis w formie bufetu obejmujący min.:
 - a) kawa z ekspresu ciśnieniowego, kawa mielona, herbata (różne rodzaje); dodatki: cukier, mleko (w tym również roślinne), cytryna w plasterkach;
 - b) woda mineralna gazowana i niegazowana, serwowana w dzbankach/karafkach lub butelkach (pojemność max 0,5 l);
 - c) ciasteczka (min. 3 rodzaje);
 - d) w trakcie serwowania bufetu kawowego Wykonawca zapewni czyste szkło i zastawę ceramiczną, szklanki oraz widelczyki i łyżeczki nie jednorazowego użytku, a także papierowe serwetki oraz obrusy. Wykonawca zobowiązany jest na bieżąco do uzupełniania bufetu kawowego.
 - 2) **Lunch** (w trakcie przerwy) obejmujący min.:
 - a) kanapki przygotowane na różnego rodzaju pieczywie, min. 3 szt./osobę, zawierające co najmniej 3 składniki (m.in. wędlina, ser żółty, twaróg, łosoś, sałata, ogórek, pomidor i in.);
 - b) dwa rodzaje ciasta (min. 250 g/osobę);
 - 3) **Obiad porcjowany**, w tym:
 - a) zupa (min. 300 ml/osobę) – dwa rodzaje do wyboru,
 - b) danie główne (np. regionalne) zawierające co najmniej 1 składnik z każdej niżej wymienionej grupy:
 - ziemniaki, kluski śląskie itd. – min. 250 g/os.,
 - sztuka mięsa (min. 180 g/os. – bez sosu, min. 230 g/os. – z sosem), ryba (min. 180 g/os. – bez panierki, min. 280 g/os. – z panierką).
 - dodatek do dania głównego (min. 200 g/os.) – surówka, kapusta zasmażana, warzywa gotowane itp.
 - Sok owocowy – min. 200 ml/os.
 - 4) **Kolacja w formie bufetu**, w tym:
 - a) danie główne na ciepło (typu bogracz lub Boeuf Stroganow – stroganow, danie wegetariańskie itp.) – min. 250 ml/os.,
 - b) cztery rodzaje sałatek (min. 200 g/os.)
 - c) zimna płyta: przekąski typu finger food (min. 5 szt./os.), wędliny, ser żółty, ser pleśniowy, warzywa itp.;
 - d) różne rodzaje pieczywa; masło;
 - e) kawa z ekspresu ciśnieniowego, kawa mielona, herbata (różne rodzaje); dodatki: cukier (biały i trzcinowy), mleko (w tym również roślinne), cytryna w plasterkach;
 - f) woda mineralna gazowana i niegazowana, serwowana w dzbankach/karafkach lub butelkach (pojemność max 0,5 l);Sala w której serwowana będzie kolacja, dostępna będzie dla uczestników konferencji co najmniej do godziny 24:00.
3. **Dnia 14 czerwca 2024 r. (piątek)** – usługa gastronomiczna w obiekcie, w którym odbywa się konferencja obejmująca:
 1. **Śniadanie w formie bufetu**, w tym:
 - a) min. 2 ciepłe dania (np. jajecznica, frankfurterki, itp.)



Konferencja „Znaczenie form ochrony przyrody dla realizacji celów zrównoważonego rozwoju”

- b) Wędliny, sery, pasty, dżemy, płatki śniadaniowe, mleko, jogurty, masło, różne rodzaje pieczywa, świeże warzywa itp. – różne rodzaje,
 - c) dodatki: np. ketchup, musztarda,
 - d) kawa z ekspresu ciśnieniowego, kawa mielona, herbata (różne rodzaje); dodatki: cukier, mleko (w tym również roślinne), cytryna w plasterkach;
 - e) woda mineralna gazowana i niegazowana, serwowana w dzbankach/karafkach lub butelkach (pojemność max 0,5 l); dodatkowo min. 80 butelek wody mineralnej (w butelkach o pojemności 0,5 l) – na sesję terenową dla uczestników konferencji.
- 2) **Obiad w formie bufetu**, w tym:
- a) zupa (min. 300 ml/osobę) – dwa rodzaje do wyboru,
 - b) danie główne zawierające, co najmniej 1 składnik z każdej niżej wymienionej grupy:
 - ziemniaki, frytki itd. – min. 250 g/os.,
 - sztuka mięsa (min. 180 g/os. – bez sosu, min. 230 g/os. – z sosem), ryba (min. 180 g/os. – bez panierki, min. 280 g/os. – z panierką)
 - dodatek do dania głównego (min. 200 g/os.) – mix surówek, warzywa gotowane itp.
 - sok owocowy (dwa rodzaje) – min. 200 ml/os.
 - c) deser (np. szarlotka na ciepło z lodami) – min. 250 g/os.
 - d) kawa z ekspresu ciśnieniowego, kawa mielona, herbata (różne rodzaje); dodatki: cukier, mleko (w tym również roślinne), cytryna w plasterkach;
2. Szczegółowe menu oraz godziny serwowania posiłków zostaną ustalone z Zamawiającym.
3. Wykonawca zobowiązany jest do używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 poz. 1448), dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków.
4. Posiłki powinny być przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych Wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki powinny zapewniać odpowiedni procent całodziennego zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia.
5. Wykonawca zapewni niezbędny personel do sprawnej obsługi uczestników konferencji, zgodnie z zasadami gastronomicznymi
6. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia naczyń (zastawa porcelanowa i szklana), w tym filiżanek i łyżeczek do podawania gorących napojów, szklanek do podawania wody i soków, a także sztućców do każdego posiłku.
7. W razie wystąpienia zmian w harmonogramie konferencji, Wykonawca dostosuje sposób świadczenia usługi w zakresie serwowania posiłków do bieżących potrzeb Zamawiającego.

V. Sala konferencyjna.

- 1. Wykonawca zapewni salę konferencyjną w dniu 13 czerwca 2024 r. dla minimalnie 80 osób, wraz z pełnym wyposażeniem:
 - a) wielkość sali dostosowana do liczby uczestników – miejsca siedzące dla min. 80 osób,
 - b) miejsca siedzące dla uczestników konferencji w układzie teatralnym, umożliwiające uczestnikom dobrą widoczność wyświetlanych prezentacji,
 - c) rolety lub żaluzje (lub inny system) umożliwiające zaciemnienie sali,



Konferencja „Znaczenie form ochrony przyrody dla realizacji celów zrównoważonego rozwoju”

- d) stół prezydalny z miejscami siedzącymi dla 2-3 osób,
- e) dostęp do WI-FI
- f) sala konferencyjna powinna być wyposażona minimum w:
 - 1) sprawny projektor multimedialny oraz laptop - współpracujący,
 - 2) ekran ścienny lub przenośny
 - 3) pilot do nawigowania prezentacji (wyposażony we wskaźnik laserowy),
 - 4) sprawny sprzęt nagłaśniający sali (min. 2 bezprzewodowe mikrofony),
- 2. W pierwszym dniu konferencji (13 czerwca 2024 r.) Wykonawca zapewni transmisję sesji referatowych on-line na platformie You Tube, w tym:
 - a) wymagania techniczne: min. 2 kamery 4K, mikser wideo, audio, łącze internetowe,
 - b) obsługa techniczna,
 - c) możliwość wyświetlenia prezentacji w transmisji,
- 3. Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia winien zapewnić osoby pełniące funkcje w zakresie kompleksowej opieki technicznej podczas trwania konferencji. Wykonawca odpowiada za koordynację i sprawność działania urządzeń i pracę personelu technicznego.
- 4. Wykonawca przed planowanym terminem konferencji (w terminie uzgodnionym z Zamawiającym) przekaze Zamawiającemu wygenerowany link do wydarzenia w celu przesłania do zgłoszonych uczestników on-line.
- 5. Wykonawca w ramach transmisji on-line zapewni oraz przekaze Zamawiającemu potwierdzenie liczby osób uczestniczących w transmisji on-line (uczestnicy on-line).

VI. Transport

- 1. Zapewnienie transportu obejmuje: transport uczestników w drugim dniu konferencji do miejsc wyznaczonych przez Zlecniodawcę zgodnie z przekazanym harmonogramem (najpóźniej 7 dni przed rozpoczęciem konferencji).
- 2. Usługa będzie dostosowana do liczby uczestników (2 autokary).
- 3. Łączna trasa przejazdu do 80 km dla każdego autokaru osobno. Łącznie 160 km.
- 4. Wykonawca zapewni środek transportu spełniający następujące wymagania: sprawna klimatyzacja, czyste i schludne wnętrze pojazdu oraz czysta i zadbane karoseria, ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej oraz następstw nieszczęśliwych wypadków, pojazdy muszą posiadać ważne/aktualne dokumenty dopuszczające do ruchu. Pojazdy w stanie technicznym spełniającym warunki dopuszczenia do ruchu drogowego, zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych pojazdów oraz zakresu ich niezbędnego wyposażenia (Dz. U. z 2016 poz. 2022 z późn. zm.).
- 5. Wykonawca zapewni kierowców, będących w pełni sprawności psychofizycznej oraz posiadających odpowiednie uprawnienia do prowadzenia autokaru oraz przewozu osób.
- 6. W przypadku awarii podstawionego do wykonania usługi pojazdu lub gdy jazda nim naraża pasażerów na niebezpieczeństwo lub jest niezgodna z przepisami prawa, Wykonawca ma obowiązek niezwłocznie zapewnić inny pojazd o tych samych parametrach i tym samym standardzie, na własny koszt. o zaistniałej sytuacji Wykonawca niezwłocznie poinformuje Zamawiającego.
- 7. Wykonawca zobowiązany jest do skalkulowania i uwzględnienia w cenie za wykonanie całej usługi wszelkich kosztów, tj., dojazd i powrót do i z miejsca rozpoczęcia podróży.
- 8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godziny wykonania usługi (nie więcej niż +/- 1 godzina)

VII. Dodatkowe informacje/wymogi

- 1. Wykonawca zapewni Zamawiającemu możliwość organizacji stanowiska recepcyjnego w pobliżu sali konferencyjnej, wyposażonego w stół i miejsca siedzące dla 2-3 osób.



Dofinansowano ze środków
**NARODOWEGO FUNDUSZU
OCHRONY ŚRODOWISKA
i GOSPODARKI WODNEJ**



**Województwo
Śląskie**



Konferencja „Znaczenie form ochrony przyrody dla realizacji celów zrównoważonego rozwoju”

2. Wykonawca zapewni zamknięte pomieszczenie organizacyjne dla organizatorów konferencji z możliwością przechowania bagażu uczestników konferencji.
3. Wykonawca zapewni bezpłatną szatnię dla uczestników konferencji.
4. Wykonawca zapewni możliwość oznakowania obiektu i informowania przez pracowników recepcji o miejscu konferencji.
5. Wykonawca wyznaczy pracownika (przedstawiciela obiektu), bezpośrednio odpowiedzialnego za obsługę, kontakty i koordynację organizacji konferencji, zarządzającego zespołem osób zaangażowanych w realizację przedsięwzięcia i sprawującego nadzór nad całością, dysponującego telefonem z numerem dostępnym dla Zamawiającego.

Uwaga:

1. Zamawiający nie będzie pokrywał kosztów rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane, zakwaterowania osób towarzyszących oraz kosztów np. związanych z udostępnieniem w pokojach płatnej telewizji lub indywidualnych zamówień z baru/restauracji.
2. Wymienione koszty i inne koszty, które nie są związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia i warunkami stawianymi przez Zamawiającego zostaną opłacone indywidualnie przez osoby zakwaterowane.
3. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez korzystających z zakwaterowania i wyżywienia.