

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Szacowania
(zwany dalej: „SOPS”)
na potrzeby szacowania wartości zamówienia**

Rozdział I. Cel i zakres zamówienia

1. Przedmiot zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie zapewnienia zakwaterowania wraz z wyżywieniem dla uczestników warsztatów organizowanych w ramach projektu pn. *Inwentaryzacja cennych siedlisk przyrodniczych kraju, gatunków występujących w ich obrębie oraz stworzenie Banku Danych o Zasobach Przyrodniczych.*

2. Zamówienie obejmuje następujące elementy:

- a) usługę noclegową - zapewnienie noclegów dla maksymalnie 18 osób w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania;
- b) usługę gastronomiczną – zapewnienie wyżywienia: śniadanie dla maksymalnie 18 osób oraz kolacji dla maksymalnie 25 osób.

3. Kontekst realizacji zamówienia i wytyczne projektowe.

Zamówienie realizowane jest w ramach projektu nr POIS.02.04.00-00-0191/16 pn. *Inwentaryzacja cennych siedlisk przyrodniczych kraju, gatunków występujących w ich obrębie oraz stworzenie Banku Danych o Zasobach Przyrodniczych*, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Funduszu Spójności w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020.

Zgodnie z postanowieniami umowy o dofinansowanie Projektu oraz zgodnie z zasadami opisanymi w dokumencie Podręcznik wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji (wersja z dnia 14 czerwca 2016 r. dostępna na stronie: https://www.funduszeuropejskie.gov.pl/media/21172/Podręcznika_wnioskodawcy_i_beneficjenta_info_promo_140616.pdf – wersja dla umów podpisanych do dnia 31 grudnia 2017 r.) każdorazowo na wszystkich dokumentach i materiałach graficznych powstałych w ramach realizacji umowy, Wykonawca umieści logo Programu Infrastruktura i Środowisko, logo Funduszu Spójności Unii Europejskiej oraz logo Generalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska (logo GDOŚ do pobrania ze strony: <http://www.gdos.gov.pl/loga-do-pobrania>) w następującym układzie:



Fundusze Europejskie
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska
Fundusz Spójności



Na wszystkich dokumentach i materiałach graficznych powstałych w trakcie realizacji Umowy Wykonawca umieści również informację o współfinansowaniu Umowy o treści: *Współfinansowano w ramach Projektu nr POIS.02.04.00-00-0191/16 pn. Inwentaryzacja cennych siedlisk przyrodniczych kraju, gatunków występujących w ich obrębie oraz stworzenie Banku Danych o Zasobach Przyrodniczych* ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Infrastruktura i Środowisko. Układ, kolorystyka oraz treść informacji o dofinansowaniu będzie każdorazowo uzgadniana z Zamawiającym w zależności od materiału.



Fundusze Europejskie
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska
Fundusz Spójności



4. Termin realizacji zamówienia.

Zamówienie będzie świadczone w terminie 17 – 18 listopada 2022 r.

5. Miejsce realizacji zamówienia.

- a) hotel/obiekt hotelarski (zwany dalej „obiektem”) **zlokalizowany w Warszawie**, w odległości nie większej niż 1,5 km od miejsca realizacji warsztatów, tj. od Al. Jerozolimskich 136, 02-305 Warszawa – liczonej po linii prostej za pomocą narzędzia mapy Google.
- b) obiekt o standardzie **co najmniej 3-gwiazdkowym**, 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);
- c) w obiekcie istnieje możliwość zakwaterowania dla 18 uczestników, w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania.

6. Uczestnicy.

- a) Liczba osób korzystających z noclegów pomiędzy pierwszym, a drugim dniem warsztatów wraz ze śniadaniem drugiego dnia: maksymalnie 18 osób;
- b) Liczba osób biorących udział w kolacji pierwszego dnia warsztatów: maksymalnie 25 osoby;
- c) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby osób podanej w rozdz. I pkt. 6 lit. a i b o maksymalnie 4 osoby.
- d) Przewidywana liczba uczestników została określona przez Zamawiającego w celu porównania ofert i wyboru Wykonawcy. Rozliczenie zmniejszenia zakresu zamówienia odbywać się będzie na podstawie cen jednostkowych zaoferowanych dla zamówienia podstawowego.
- e) Informację o ostatecznej liczbie uczestników Zamawiający przekaze Wykonawcy nie później niż 7 dni kalendarzowych przed dniem rozpoczęciem warsztatów.

Rozdział II. Zobowiązania Wykonawcy:

1. Usługa noclegowa.

- a) usługa noclegowa obejmuje zapewnienie w jednym obiekcie noclegów dla maksymalnie 18 osób, w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania (z możliwością zmniejszenia zamówienia w zależności od ostatecznej liczby uczestników szkoleń), w dniu 17 listopada 2022 r., z zastrzeżeniem, że cena noclegu w pokoju jednoosobowym musi być równa cenie noclegu w pokoju dwuosobowym do pojedynczego wykorzystania.
- b) Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów (oprócz 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.



Fundusze Europejskie
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska
Fundusz Spójności



- c) Pokoje dla uczestników powinny być 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 gastronomiczna

- a) Usługa gastronomiczna polega na zapewnieniu wyżywienia i obejmuje:
- w dniu 17 listopada 2022 r. kolację dla maksymalnie 25 osób;
 - w dniu 18 listopada 2022 r. śniadanie dla maksymalnie 18 osób.
- b) Każdy posiłek powinien być urozmaicony oraz przygotowany w liczbie odpowiadającej liczbie uczestników odbywających się warsztatów, w taki sposób by dla każdej osoby przewidziana była co najmniej jedna porcja potrawy. Konieczne jest również uwzględnienie posiłków wegańskich (bez produktów pochodzenia zwierzęcego). Stosunek ilości porcji mięsnych do wegańskich 50:50.
- c) **Śniadanie** dla wszystkich zakwaterowanych osób, uwzględniając możliwość bezkosztowego zmniejszenia przez Zamawiającego liczby tych uczestników, zgodnie z rozdziałem I pkt. 6 lit. c) – w formie szwedzkiego stołu, 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 8.30.
- d) **Kolacja** dla wszystkich uczestników warsztatów, uwzględniając możliwość bezkosztowego zmniejszenia przez Zamawiającego liczby tych uczestników, zgodnie z rozdziałem I pkt. 6 lit. c) w formie szwedzkiego stołu, w tym: 2 dania główne ciepłe (potrawa mięsna oraz jedno danie wegetariańskie), 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). Planowana godzina kolacji to 18.00/19.00 jednak konkretna godzina zostanie przekazana Wykonawcy nie później niż 7 dni kalendarzowe przed dniem rozpoczęciem warsztatów.
- e) Na minimum 10 dni kalendarzowych przed dniem rozpoczęcia warsztatów, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu dwie różne propozycje menu. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłaszania zmian do proponowanego menu. Menu będzie wymagało akceptacji Zamawiającego.
- f) Na minimum 7 dni kalendarzowych przed dniem rozpoczęcia warsztatów Zamawiający przekaże informację o ewentualnej liczbie osób posiadających szczegółowe wymagania dotyczące diety, np. dieta bezglutenowa, bez laktozy, uczulenia na wybrane składniki, dla których Wykonawca zapewni odrębne posiłki.
- g) W celu realizacji usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni: obsługę kelnerską, 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.

- h) 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).
- i) Wyżywienie będzie dostępne w tym samym budynku, w którym zapewniony był nocleg, lub w odległości nie większej niż 50 m od tego budynku.

3. Dodatkowe warunki dla Wykonawcy

Wykonawca wyznaczy osobę do współpracy i bieżących kontaktów z Zamawiającym. Bieżąca współpraca będzie polegała na kontaktach za pośrednictwem telefonu, poczty elektronicznej lub w formie pisemnej. Wykonawca będzie zobowiązany do informowania na bieżąco o każdym problemie w realizacji zadań.



Fundusze Europejskie
Infrastruktura i Środowisko



Unia Europejska
Fundusz Spójności

