

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ORGANIZACJA I OBSŁUGA NARADY GENERALNEGO DYREKTORA OCHRONY ŚRODOWISKA Z REGIONALNYMI DYREKTORAMI OCHRONY ŚRODOWISKA I REGIONALNYMI KONSERWATORAMI PRZYRODY W DNIACH 11-13 CZERWCA 2025 R.

Cel i zakres zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia są:
 - 1) kompleksowa organizacja i obsługa Narady Generalnego Dyrektora Ochrony Środowiska z Regionalnymi Dyrektorami Ochrony Środowiska i Regionalnymi Konserwatorami Przyrody (zwanej dalej: „Naradą” lub „Konferencją”),
 - 2) w ramach realizacji zamówienia Zamawiający przewiduje zastosowanie instytucji prawa opcji, w zakresie którego zamówienie zostanie poszerzone o organizację uroczystego otwarcia rezerwatu im. Andrzeja Wierciocha.
2. Termin realizacji zamówienia: **11-13 czerwca 2025 r.**
3. Zamówienie obejmuje następujące elementy:
 - 1) **usługi konferencyjne:**
 - a) zapewnienie w dniach **11-13 czerwca br. sali konferencyjnej** zlokalizowanej w tym samym budynku, w którym świadczone będą usługi gastronomiczne i hotelarskie, wyposażonej w system do prowadzenia konferencji i sprzęt multimedialny (m.in. projektor z odpowiednim oprogramowaniem oraz ekran) oraz sprzęt nagłośnieniowy, przy czym sala powinna być przystosowana do spotkań grup liczących 60 osób,
 - b) zapewnienie w dniach 11-13 czerwca br. małej sali – saloniku przeznaczonego na rozmowy, wyposażonego w stół i krzesła (fotele) umożliwiającego swobodną rozmowę dla co najmniej 5 osób.
 - 2) **usługi gastronomiczne** – zapewnienie wyżywienia dla uczestników Narady:
 - a) obiadu w formie bufetu w dniach **11-13 czerwca br.** dla 60 uczestników,
 - b) kolacji w formie bufetu w plenerze (ognisko, grill) w dniu w dniu **11 czerwca br.** dla 100 uczestników; ,
 - c) kolacji w formie bufetu w dniu **12 czerwca br.** dla 60 uczestników,
 - 3) serwisu kawowego **w dniach 11-13 czerwca br.**
 - 4) **usługi hotelarskie** – zapewnienie noclegów ze śniadaniem dla uczestników Narady:
 - 60 pokoi jednoosobowych lub wieloosobowych z łazienkami do pojedynczego wykorzystania (noclegi z 11 czerwca na 12 czerwca br. oraz z 12 czerwca na 13 czerwca br.),
 - zapewnienie bezpłatnych miejsc parkingowych dla ok. 20-25 samochodów;
 - 5) usługi transportu – z miejsca Narady do miejsca otwarcia rezerwatu i z powrotem w dniu 12 czerwca 2025 r. dla 60 osób.
4. Miejsce realizacji zamówienia (lokalizacja Narady):

- 1) hotel/obiekt (zwany dalej „**Obiektem**”) zlokalizowany na terenie województwa łódzkiego, w odległości maksymalnie 40 km od wskazanej lokalizacji: <https://maps.app.goo.gl/xV5NFBvJwhCVPcwp7>; odległość mierzona będzie za pomocą narzędzia Google Maps według współrzędnych geograficznych, liczona w linii prostej z dokładnością do 1 metra, počawszy od punktu początkowego do punktu położenia Obiektu, wskazanego przez narzędzie Google Maps, na podstawie nazwy i adresu Obiektu;
 - 2) punkt początkowy w narzędziu Google Maps określają współrzędne: <https://maps.app.goo.gl/xV5NFBvJwhCVPcwp7>;
 - 3) 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). Zamawiający będzie weryfikował spełnianie tego warunku poprzez Centralny Wykaz Obiektów Hotelarskich <https://turystyka.gov.pl/cwoh>;
 - 4) brak Obiektu w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich skutkował będzie odrzuceniem oferty;
 - 5) w Obiekcie istnieje możliwość zakwaterowania co najmniej 60 osób w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych z łazienkami do pojedynczego wykorzystania;
 - 6) Obiekt dysponuje salą konferencyjną umożliwiającą realizację spotkań/warsztatów/konferencji dla 60 osób.
5. Szczegółowy opis **usług konferencyjnych**:
- 1) wymagania w dniach **11-13 czerwca 2025 r.**
 - zapewnienie w pełni wyposażonej sali konferencyjnej, zlokalizowanej w tym samym budynku, w którym świadczone będą usługi gastronomiczne i hotelarskie, wyposażonej w system do prowadzenia konferencji i sprzęt multimedialny (m.in. projektor z odpowiednim oprogramowaniem oraz ekran) oraz sprzęt nagłośnieniowy,
 - sala będzie mogła pomieścić 60 osób w układzie stołów i krzeseł „podkowa” (w literę „U”). Dodatkowo w trakcie Narady w sali zostanie zapewniony stół dla prelegentów z 6 krzesłami. Aranżacja sali powinna pozwalać na komfortowe poruszanie się pomiędzy stołami i krzesłami. Ustawienie krzeseł i stołów będzie zgodne z obowiązującymi na dzień Narady wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi,
 - Wykonawca zapewni niezbędny, odpowiednio skonfigurowany i gotowy do użycia sprzęt umożliwiający właściwą realizację Konferencji wraz z jego obsługą, w tym:
 - nagłośnienie (tj. multifony dla uczestników Narady w liczbie zapewniającej co najmniej 1 mikrofon na 2 uczestników oraz 3 mikrofony na stojakach na stole dla prelegentów), które powinno być adekwatne do pomieszczenia, celem zapewnienia wysokiej jakości dźwięku. Zamawiający nie dopuszcza sytuacji, w której słyszalne będą zakłócenia dźwięku, szumy, przesterowanie dźwięku lub jego zanik;

- projektor multimedialny kompatybilny z laptopem (laptop powinien posiadać aktywne wejście z możliwością podłączenia pendrive'a), projektor musi mieć możliwość podłączenia do niego komputera za pomocą złącza HDMI. 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;
- dostęp do przewodowego Internetu o przepustowości nie mniejszej niż 100Mb/s;
- ekran do wyświetlania prezentacji umieszczony w sposób umożliwiający widoczność prezentacji dla każdego z uczestników Konferencji;
- stanowisko dla prelegentów musi posiadać możliwość podłączenia zasilania elektrycznego dla trzech laptopów oraz możliwość podłączenia sieci Internet kablem dla trzech laptopów;
- zapewnienie małej sali - saloniku przeznaczonego na rozmowy, wyposażonego w stół i krzesła (fotele) umożliwiającego swobodną rozmowę dla co najmniej 5 osób;

2) wymagania wspólne dla usług konferencyjnych w dniach 11-13 czerwca 2024 r.:

- a) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wydzielił strefę konferencyjną na potrzeby Narady, w taki sposób, by osoby niebędące uczestnikami Narady nie mogły wejść do tej strefy;
- b) Wykonawca będzie odpowiadał za przygotowanie sali konferencyjnej i pozostałych wykorzystywanych powierzchni zgodnie z najwyższymi standardami higieny;
- c) sala powinna posiadać jasne oświetlenie, możliwość zaciemnienia, które zapewni dobrą widoczność prezentacji oraz ogrzewanie i sprawnie funkcjonującą klimatyzację;
- d) wymagane jest również zapewnienie przez Wykonawcę innego wyposażenia, koniecznego do poprawnego funkcjonowania sprzętu technicznego wskazanego w ust. 5 pkt 1), który jest niezbędny do przeprowadzenia Narady, w tym przedłużaczy, kabli, przejściówek itp., które zostaną zamontowane w sposób estetyczny, bezpieczny i nieutrudniający realizacji oraz korzystania z zajmowanej przestrzeni;
- e) Wykonawca zapewni w bliskim sąsiedztwie sali konferencyjnej miejsce na recepcję na potrzeby rejestracji gości;
- f) recepcja musi mieć zapewnione miejsce na 2 stanowiska obsługi uczestników Narady, w układzie umożliwiającym ich płynną obsługę jednocześnie na wszystkich stanowiskach. Na 1 stanowisko obsługi uczestników Narady składać się powinien 1 stół oraz 1 krzesło. Stanowiska będą ulokowane w dniach 11 - 13 czerwca 2025 r. – w bezpośredniej bliskości sali,
- g) w trakcie Narady Wykonawca zapewni wsparcie techniczne obejmujące w szczególności:

- przygotowanie techniczne sali wraz z odpowiednim wyposażeniem umożliwiającym przeprowadzenie Narady,
 - obsługę techniczną sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia Narady:
 - obsługa powinna składać się z co najmniej dwóch osób mających doświadczenie przy podobnych realizacjach,
 - obsługa będzie w sposób profesjonalny sprawdzać poprawność działania sprzętu przed i w trakcie trwania Konferencji oraz usuwać usterki pojawiające się w trakcie trwania Konferencji – niezwłocznie po ich zidentyfikowaniu,
 - osoby odpowiedzialne za obsługę techniczną powinny być dostępne przez cały czas korzystania z sali przez Zamawiającego, (tj. osoby te powinny być dostępne w Obiekcie co najmniej godzinę przed rozpoczęciem Konferencji, a w jej trakcie przebywać salach lub w ich bezpośrednim pobliżu);
 - przed rozpoczęciem Narady, w terminie określonym w umowie dotyczącej realizacji zamówienia, Wykonawca przekaże Zamawiającemu dane osób wskazanych do wsparcia technicznego przed i w trakcie Konferencji, wraz z bezpośrednimi numerami telefonów do ww. osób,
- h) Wykonawca zapewni monitorowanie czystości toalet udostępnionych do dyspozycji uczestnikom Narady, a także sprzątanie tych toalet w razie potrzeby;
- i) przeprowadzenie Narady musi zostać zrealizowane wyłącznie z wykorzystaniem programów i aplikacji, do których Wykonawca posiada wymagane prawa, w tym licencje.

6. Szczegółowy opis **usług gastronomicznych**:

1) **serwis kawowy całodniowy w dniach 11-13 czerwca 2025 r.**

- a) serwis kawowy całodniowy, dostępny dla wszystkich uczestników w trakcie Narady (uwzględniając możliwość bezkosztowego zmniejszenia przez Zamawiającego liczby tych uczestników), rozumiany jako posiłek składający się co najmniej ze: świeżo parzonej, gorącej kawy z samoobsługowego ekspresu ciśnieniowego, gorącej wody i 4 rodzajów herbat (w tym czarna, zielona, owocowa) z dodatkami (cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, cytryna w plasterkach), 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), pokrojone owoce minimum 3 rodzaje;
- b) serwis kawowy zorganizowany zostanie w pomieszczeniu przylegającym do sali konferencyjnej i będzie uzupełniany na bieżąco;
- c) w dniach 11-13 czerwca 2025 r. Wykonawca zapewni ciągły serwis kawowy rozpoczynający się na 30 minut przed rozpoczęciem rejestracji uczestników, a kończący do 30 minut po oficjalnym zakończeniu Narady;

- d) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wydzielił strefę całonocowego serwisu kawowego na potrzeby Narady, w taki sposób, by osoby niebędące uczestnikami Narady nie mogły wejść do tej strefy.

2) Obiady w dniach 11-13 czerwca 2025 r. oraz kolacja w dniu 12 czerwca 2025 r.

Obiady oraz kolacja dla wszystkich uczestników w trakcie Narady, spożywany **na siedząco**, w formie **szwedzkiego stołu**:

- a) zupa – 2 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsna i wegańska do wyboru;
- b) dania główne ciepłe – 3 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsne, peskatariańskie, wegetariańskie, wegańskie i bezglutenowe do wyboru;
- c) dodatki do dania głównego: minimum 2 rodzaje dodatków na ciepło, takie jak: ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw minimum 3 rodzajów surówek do wyboru;
- d) deser (wyroby cukiernicze krojone – minimum 3 rodzaje, pokrojone owoce – minimum 2 rodzaje) – minimum 2 porcje na 1 osobę;
- e) 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.

3) Kolacja 11 czerwca 2024 r. w formie bufetu w plenerze (ognisko, grill)

- a) zawierającego minimum 3 rodzaje przystawek (w tym na zimno oraz na ciepło, jedna wegetariańska),
- b) 3 rodzaje sałatek / sałat,
- c) 3 rodzaje ciepłych dań głównych (kiełbasa, karkówka, kurczak lub inne mięso, w tym danie jedno wegetariańskie), co najmniej 3 porcje na osobę,
- d) pieczywo (pszenne, pszenno-żytnie, żytnie oraz bezglutenowe),
- e) deser (wyroby cukiernicze krojone – minimum 3 rodzaje), pokrojone owoce (minimum 2 rodzaje) – minimum 2 porcje na 1 osobę,
- f) 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 – co najmniej 0,5 l dla każdej osoby;
- g) koszt przygotowania ogniska/grilla;

4) wymagania wspólne dla usług gastronomicznych 11-13 czerwca 2025 r.

- a) usługi gastronomiczne polegają na zapewnieniu wyżywienia dla ok. 60 osób i obejmują kolację w formie bufetu w plenerze, roboczą kolację, obiad oraz całonocowy serwis kawowy (zgodnie z tym, co opisano wyżej w ust. 5 „Szczegółowy opis usług gastronomicznych” pkt 1-3).

Zamawiający planuje następujące liczby poszczególnych usług gastronomicznych:

	11.06	12.06	13.06	Łączna liczba
Poczęstunek podczas uroczystego otwarcia rezerwatu (usługa objęta prawem opcji)	140	-	-	140
Obiad	60	60	60	180
Kolacja	100	60	-	160
Przerwa kawowa	60	60	60	180

- b) każdy posiłek wymieniony w ust. 6 pkt 1-3 powinien być urozmaicony oraz przygotowany w liczbie odpowiadającej liczbie uczestników Narady, w taki sposób, by dla każdej osoby przewidziana była co najmniej jedna porcja potrawy (z wyłączeniem serwisu kawowego, który powinien być uzupełniany na bieżąco, tak by uczestnik Narady mógł z niego skorzystać ilekroć będzie miał ochotę). Konieczne jest również uwzględnienie posiłków wegańskich (bez produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz bezglutenowych. Informacja o liczbie uczestników Narady oraz liczbie poszczególnych usług gastronomicznych niezbędnych do zapewnienia przez Wykonawcę zostanie przekazana zgodnie z zasadami określonymi w umowie dotyczącej realizacji zamówienia;
- c) Zamawiający wymaga, aby kawa i herbata wykorzystane do realizacji usług gastronomicznych pochodziły w całości z produkcji spełniających standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedstawi dowód potwierdzający, że kawa i herbata wykorzystywane na potrzeby usług gastronomicznych 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;
- d) Zamawiający nie dopuszcza serwowania w ramach usług gastronomicznych napojów owocowych oraz nektarów;
- e) w terminie wskazanym w umowie dotyczącej realizacji zamówienia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu dwie różne propozycje menu. Menu będzie wymagało akceptacji Zamawiającego – zgodnie z zasadami określonymi w umowie dotyczącej realizacji zamówienia;
- f) 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, niezawierające wskazanych składników lub alergenów – alternatywnie do proponowanych posiłków. Zamawiający zgłosi Wykonawcy konieczność uwzględnienia takich posiłków w ramach procedury przewidzianej w umowie dotyczącej realizacji zamówienia;

g) w celu realizacji usług gastronomicznych Wykonawca zapewni:

- obsługę kelnerską podczas trwania trzech dni Konferencji,
- stoły oraz krzesła w celu spożywania posiłków w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników oraz odpowiednią liczbę stołów bufetowych w celu wyeksponowania posiłków,
- obrusy, serwetki oraz pełną zastawę.

Zamawiający wymaga, aby obrusy, którymi przykryte będą stoły, były czyste, wyprasowane i nieuszkodzone, wykonane z naturalnych materiałów (bawełna, len). W trakcie świadczenia usług gastronomicznych Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystywania wyłącznie naczyń i sztuców wielokrotnego użytku (Zamawiający nie dopuszcza przy realizacji zamówienia posługiwania się zastawą i sztucami wykonane z tworzyw sztucznych),

- zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu posiłku przez każdego uczestnika,
- bieżące usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;

h) w sytuacji poinformowania Wykonawcy (w terminie wskazanym w umowie dotyczącej realizacji zamówienia) przez Zamawiającego, że wśród uczestników znajdują się osoby z niepełnosprawnością, Wykonawca zapewni stoliki umożliwiające spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich;

i) Wykonawca po zawarciu Umowy ustali z Zamawiającym sposób oznaczania uczestników Narady, którym w trakcie uroczystej kolacji będą serwowane określone dania.

7. Szczegółowy opis usług hotelowych:

- 1) usługi hotelowe obejmują zapewnienie 2 noclegów w Obiekcie: **z 11 na 12 i z 12 na 13 czerwca 2025 r. Pokoje powinny być udostępnione od godz. 12.00 w dniu 11 czerwca 2025 r.** - dla 60 osób w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych z łazienkami dla pojedynczego wykorzystania;
- 2) na potrzeby rozliczenia kosztu realizacji zamówienia przyjmuje się, że cena noclegu będzie taka sama niezależnie od wielkości pokoju, w którym osoba została zakwaterowana;
- 3) Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów (oprócz wyraźnie wskazanych w OPZ) związanych z pobytem w obiekcie uczestników Narady, dla których została dokonana rezerwacja. Wszelkie dodatkowe należności (jak np. opłata za przedłużenie pobytu, korzystanie z dodatkowych usług Obiektu i inne, wykraczające poza zakres OPZ) obsługa Obiektu powinna uregulować indywidualnie z gościem korzystającym z tych usług;
- 4) pokoje dla uczestników Narady będą zaopatrzone w miejsca do spania, bezpłatny dostęp do stabilnej sieci Wi-Fi w każdym pokoju, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką, lustrem oraz WC;
- 5) Zamawiający w terminie wskazanym w umowie dotyczącej realizacji zamówienia

przekaze Wykonawcy dokładną listę osób korzystających z usług hotelowych.

8. Wymagania dodatkowe:

- 1) 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 Narady będzie również obecny w Obiekcie, w którym będzie się ona odbywać. Koordynator będzie dostępny telefonicznie przez cały czas trwania Narady. Wykonawca będzie zobowiązany do informowania na bieżąco o każdym problemie w realizacji zadań objętych zamówieniem;
- 2) Wykonawca umożliwi Zamawiającemu w dniach 11-13 czerwca 2025 r. między godz. 7:00 a 8:00 kontrolę stanu przygotowania sali i pozostałych elementów zamówienia pod kątem zgodności z przyjętymi założeniami i wymaganiami, o których mowa w OPZ – w przypadku wykrycia niezgodności Wykonawca zapewni dostosowanie do tych założeń i wymagań najpóźniej na 15 minut przed planowanym rozpoczęciem Narady;
- 3) Wykonawca zapewni zamykane zaplecze dla Zamawiającego (sala na sprzęt techniczny, materiały promocyjne i wszelkie inne materiały niezbędne do organizacji Narady). Zaplecze będzie dostępne w dniu rozpoczęcia narady od godz. 11:00;
- 4) Wykonawca oznaczy w odpowiedni, jednoznaczny i wyraźny sposób miejsce Konferencji, drogi do sali konferencyjnej i miejsce, gdzie serwowane będą posiłki, a także oznaczy drogę do toalet.

9. Dodatkowe zamówienie w ramach prawa opcji: otwarcie rezerwatu

Zamawiający zobowiązuje się do zadeklarowania skorzystania z prawa opcji do dnia 26 maja 2025 r.

Wymagania dotyczące organizacji uroczystego otwarcia rezerwatu 11 czerwca 2025 r.

Organizacja otwarcia rezerwatu w pobliżu lokalizacji:

<https://maps.app.goo.gl/xV5NFBvJwhCVPcwp7>

Wykonawca zapewni:

- 1) namiot lub namioty dla około 140 osób;
- 2) w ramach wyposażenia namiotu - krzesła/ ławy dla około 140 osób oraz stół do wyeksponowania dyplomów, odznaczeń, oraz 3 krzesła na potrzeby podpisania dokumentów przy czym stół powinien być przykryty sukniem w ciemnym kolorze;
- 3) podest wraz z zadaszeniem;
- 4) odpowiednie nagłośnienie oraz co najmniej 3 mikrofony na statywach. Wykonawca zapewni obsługę techniczną (minimum 1 pracownik) zapewniającą prawidłowe działanie sprzętu;
- 5) akumulatory prądu na potrzeby nagłośnienia;
- 6) butelkowaną wodę niegazowaną w ilości 0,5 l przypadającej na każdego uczestnika;
- 7) drobny poczęstunek dla około 140 osób,
- 8) kosze na śmieci pozwalające na segregację odpadów;

- 9) transport z miejsca Narady do punktu uroczystego otwarcia rezerwatu oraz z punktu uroczystego otwarcia rezerwatu do miejsca Narady dla około 60 osób.

Zamawiający zaznacza, że wskazany plan stanowi orientacyjny zarys uroczystości i w niewielkim stopniu może ulec zmianie.