

ZP/PL-UA/15/2014

Załącznik nr 1.1 do SIWZ

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Przedmiotem zamówienia jest:**

**Organizacja trzydniowej konferencji dla naukowców z Polski i Ukrainy w ramach projektu „Integracja naukowa obszaru pogranicza polsko-ukraińskiego w zakresie monitoringu i detoksykacji substancji szkodliwych w środowisku” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Polska – Białoruś – Ukraina 2007-2013.**

### Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia stanowi organizację trzydniowej konferencji dla naukowców z Polski i Ukrainy w ramach projektu „Integracja naukowa obszaru pogranicza polsko-ukraińskiego w zakresie monitoringu i detoksykacji substancji szkodliwych w środowisku”.

W ramach świadczonej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do:

- Zapewnienia zakwaterowania
- Zapewnienia pełnego wyżywienia
- Udostępnienia i przygotowania Sali konferencyjnej
- Organizacji uroczystej kolacji, oprawa muzyczna DJ do godz. 24.00
- Organizacji transportu do Przemyśla, Krasieczyna i Boleszyc
- Zapewnienia zwiedzania z przewodnikiem: zwiedzania Przemyśla, Arboretum w Boleszycach, Zamku w Krasieczynie oraz Parku w Krasieczynie

Szczegóły przedmiotu zamówienia:

**Termin realizacji:** od dnia podpisania umowy najpóźniej do dnia 31.10.2014r.

**Proponowany termin:**

- **28.09.2014 - 1.10.2014** (przybycie uczestników wieczorem pierwszego dnia). Pobyt od godziny 18.00 (dnia pierwszego) do godz. 18.00 (dnia czwartego) – 3 doby
- Zamawiający przewiduje zmianę zawartej umowy dotyczącej terminu realizacji zamówienia w przypadku zaistnienia siły wyższej.

**Liczba uczestników:**

- 50 naukowców z Polski i Ukrainy + 3 osoby z obsługi projektu, które nie należy uwzględniać w ofercie cenowej – max. 53 osoby
- Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany (zmniejszenia) liczby uczestników Konferencji. Dopuszczalna zmiana liczby uczestników (ewentualnego zmniejszenia) wynosi do 6 osób.
- Potwierdzenie ostatecznej liczby osób uczestniczących w konferencji zostanie wysłane pięć dni przed rozpoczęciem konferencji przez przedstawiciela Zamawiającego na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail.
- W przypadku zmniejszenia liczby uczestników Konferencji, wartość zawartej umowy będzie stanowić iloczyn faktycznej liczby uczestników i ceny za jednego uczestnika określonej w ofercie.
- Wykonawca zobowiązany jest do oddelegowania osoby do kontaktów roboczych odpowiedzialnej za bezpośredni kontakt z przedstawicielem Zamawiającego na miejscu wykonania usługi

*Scientific integration of the Polish-Ukrainian borderland area in the field of monitoring and detoxification of harmful substances in environment.*

*Integracja naukowa obszaru pogranicza polsko-ukraińskiego w zakresie monitoringu i detoksykacji substancji szkodliwych w środowisku*  
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Polska-Białoruś-Ukraina 2007-2013.

### **Miejsce realizacji:**

- Wykonawca zapewni zakwaterowanie w Krasiczynie lub okolicach (do 15 km od granic Krasiczyna) (odległość mierzona według przeglądarki [www.zumi.pl](http://www.zumi.pl) – trasa samochodem).

### **Wymagania dotyczące usługi hotelowej:**

Wykonawca zapewni 3 noclegi dla każdego z uczestników.

- Wymagane jest zakwaterowanie wszystkich uczestników w jednym obiekcie, który powinien spełniać standardy minimum hotelu 3-gwiazdkowego lub obiektach oddalonych od siebie i centrum konferencyjnego maksymalnie do 200m.
- Wykonawca zapewni pokoje 1-osobowe, pokoje 2-osobowe lub pokoje 2-osobowe w cenie pokoju jednoosobowego (ostateczna wymagana liczba miejsc noclegowych będzie podana na 5 dni przed rozpoczęciem konferencji).
- Wykonawca zapewni co najmniej 12 pokoi jednoosobowych. O obsadzeniu pokoi 1 i 2 –osobowych przez uczestników Konferencji decyduje Zamawiający. Ponadto pokoje muszą spełniać następujące standardy:
- Każdy pokój ma być wyposażony w osobną łazienkę ze świeżo wypranymi ręcznikami dla lokatorów pokoju
- Pokoje muszą mieć dostęp do Internetu
- W każdym pokoju powinna znajdować się woda mineralna lub sok (500ml/osobę) wraz ze szklankami dla lokatorów pokoju

### **Ponadto Wykonawca musi spełnić następujące warunki:**

- dania muszą być przyrządzane w tym samym lokalu, w którym odbywa się konferencja (nie dopuszcza się cateringu)
- Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia odpowiedniej dekoracji stołów (w tym materiałowe obrusy, sztucze metalowe, serwetki, zastawa - talerze porcelanowe/ceramiczne, szklanki, filiżanki porcelanowe/ceramiczne)
- Posiłki powinny być wydawane przez kelnerów
- Nakrycia powinny być sprzątane przez kelnerów na bieżąco

### **Udostępnienie i przygotowanie sali konferencyjnej przez 3 dni trwania konferencji**

- Wykonawca zapewni klimatyzowaną salę konferencyjną dla max. 50 osób + 3 osoby z obsługi. Sala umiejscowiona w hotelu lub centrum konferencyjno-hotelowym (w tym samym, w którym zakwaterowani są uczestnicy konferencji lub w odległości do 200 metrów pieszo)
- Stół konferencyjny i krzesła dla max. 53 osób
- Sala musi być przygotowana i dostępna:  
W drugim dniu konferencji od godziny 8.00 do godz. 20.00,  
W trzecim dniu konferencji (od godz. 8.00 do godz. 16.00),  
W czwartym dniu konferencji od godziny 8.00 do godziny 18.00)
- Minimalne wyposażenie techniczne Sali konferencyjnej (dostęp do szerokopasmowego internetu, projektor multimedialny z pilotem do prezentacji Power Point wraz z laptopem, ekran do projektora widoczny dla wszystkich uczestników konferencji, odpowiednie oświetlenie z możliwością zaciemnienia na potrzeby prezentacji multimedialnych, okablowanie umożliwiające podłączenie sprzętu, tablica „flipchart” wraz z kartkami i mazakami, głośniki, • nagłośnienie: mikrofon stacjonarny przy stole prezydenckim, dwa mikrofony mobilne (beziprzewodowe), nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali,

### **Zapewnienie pełnego wyżywienia**

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wyżywienia dla ilości osób zadeklarowanych przez zamawiającego na 5 dni przed Konferencją w następujących dniach:

### **W pierwszym dniu – jedynie kolacja**

#### **1. kolacja w postaci szwedzkiego stołu**

Menu składające się z: 2 rodzajów zupy (do wyboru) ( min 250 ml na osobę), danie mięsne i bezmięsne na ciepło (do wyboru) nie mniej niż 200 g na osobę), sałatki 3 rodzaje, deser 2 rodzaje (do wyboru), soki 3 rodzaje (min 200 ml na osobę), kawa i herbata (do wyboru czarna, zielona, owocowa) z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz cytryna, cukier, woda mineralna, napoje gazowane.

### **W drugim dniu – śniadanie, obiad, uroczysta kolacja**

#### **1. Śniadanie w postaci szwedzkiego stołu, na którym znajdują się:**

Wędliny (minimum 3 rodzaje), ser żółty, ser żółty wędzony, ser biały, pomidor krojony, ogórek krojony, dżem, miód, płatki śniadaniowe, min. 3 rodzaje jogurtów owocowych, mleko, jajecznicza lub jajko sadzone, parówki na ciepło, pieczywo (bułki grahamki, bułki pszenne, bułki słodkie), masło. Kawa/herbata/sok 100% (pomarańczowy/jabłkowy) – do wyboru, po 0,5 l na osobę. Mleczko, cukier biały, cukier brązowy, cytryna w plasterkach. Każda osoba musi mieć zapewnione miejsce siedzące przy stole

#### **2. Obiad**

Wszystkie ilości są przewidziane na jedną osobę (wagowe i pojemnościowe ilości minimalne)

- porcji mięsnej lub rybnej (np.: kotleta schabowego, kotleta mielonego, klopsików, kotleta z piersi kurczaka, eskalopek ze schabu, medalionów z drobiu, karkówki, filetów rybnych). Gramatura wkładu mięsnej lub rybnej nie może być mniejsza niż 150 g na osobę,

- zupy – nie mniej niż 250 ml na osobę, Każdego dnia powinna być inna zupa

- dodatków do mięsa w postaci np.: ziemniaków gotowanych lub opiekanych, kaszy, ryżu, makaronu, klusek, frytek. Gramatura nie może być mniejsza niż 200 g na osobę,

- dodatku np.: surówki w postaci surowej lub lekko obgotowanej. Gramatura dodatku wynosi nie mniej niż 100g na osobę.

-deser: ciasto domowe dwa rodzaje do wyboru

#### **3. Uroczysta kolacja**

Menu składające się z: 2 rodzajów zupy (do wyboru) (min 250 ml na osobę), dania głównego na ciepło 3 rodzaje w tym jedno bezmięsne (do wyboru) (nie mniej niż 200 dkę na osobę ), dodatki typu ryż, ziemniaki, ziemniaki zapiekane, warzywa gotowane, talerze wędlin, talerze serów, pieczywo ciemne i jasne, sałatki i surówki - 4 rodzaje, deser 3 rodzaje (do wyboru), soki 3 rodzaje (min 200 ml na osobę) , kawa i herbata (do wyboru czarna, zielona, owocowa) z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz cytryna, cukier, napoje gazowane

### **W trzecim dniu: śniadanie, obiad, kolacja**

#### **1. Śniadanie w postaci szwedzkiego stołu, na którym znajdują się:**

Wędliny (minimum 3 rodzaje), ser żółty, ser żółty wędzony, ser biały, pomidor krojony, ogórek krojony, dżem, miód, płatki śniadaniowe, min. 3 rodzaje jogurtów owocowych, mleko, jajecznicza lub jajko sadzone, parówki na ciepło, pieczywo (bułki grahamki, bułki pszenne, bułki słodkie), masło. Kawa/herbata/sok 100% (pomarańczowy/jabłkowy) – do wyboru, po 0,5 l na osobę. Mleczko, cukier biały, cukier brązowy, cytryna w plasterkach. Każda osoba musi mieć zapewnione miejsce siedzące przy stole

#### **2. Obiad**

Wszystkie ilości są przewidziane na jedną osobę (wagowe i pojemnościowe ilości minimalne)

- porcji mięsnej lub rybnej (np.: kotleta schabowego, kotleta mielonego, klopsików, kotleta z piersi kurczaka, eskalopek ze schabu, medalionów z drobiu, karkówki, filetów rybnych). Gramatura wkładu mięsnej lub rybnej nie może być mniejsza niż 150 g na osobę,

- zupy – nie mniej niż 250 ml na osobę, Każdego dnia powinna być inna zupa

- dodatków do mięsa w postaci np.: ziemniaków gotowanych lub opiekanych, kaszy, ryżu, makaronu, klusek, frytek. Gramatura nie może być mniejsza niż 200 g na osobę,

*Scientific integration of the Polish-Ukrainian borderland area in the field of monitoring and detoxification of harmful substances in environment.*

*Integracja naukowa obszaru pogranicza polsko-ukraińskiego w zakresie monitoringu i detoksykacji substancji szkodliwych w środowisku  
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Polska-Białoruś-Ukraina 2007-2013.*

- dodatku np.: surówki w postaci surowej lub lekko obgotowanej. Gramatura dodatku wynosi nie mniej niż 100g na osobę.

-deser: ciasto domowe dwa rodzaje do wyboru

### 3. Kolacja w postaci szwedzkiego stołu

Menu składające się z: 2 rodzajów zupy (do wyboru) ( min 250 ml na osobę), danie mięsne i bezmięsne na ciepło (do wyboru) nie mniej niż 200 g na osobę), sałatki 3 rodzaje, deser 2 rodzaje (do wyboru), soki 3 rodzaje (min 200 ml na osobę), kawa i herbata (do wyboru czarna, zielona, owocowa) z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz cytryna, cukier, woda mineralna, napoje gazowane.

### W czwartym dniu: Śniadanie, obiad, kolacja w postaci suchego prowiantu

#### 1. Śniadanie w postaci szwedzkiego stołu, na którym znajduje się:

Wędliny (minimum 3 rodzaje), ser żółty, ser żółty wędzony, ser biały, pomidor krojony, ogórek krojony, dżem, miód, płatki śniadaniowe, min. 3 rodzaje jogurtów owocowych, mleko, jajecznicza lub jajko sadzone, parówki na ciepło, pieczywo (bułki grahamki, bułki pszenne, bułki słodkie), masło. Kawa/herbata/sok 100% (pomarańczowy/jabłkowy) – do wyboru, po 0,5 l na osobę. Mleczko, cukier biały, cukier brązowy, cytryna w plasterkach. Każda osoba musi mieć zapewnione miejsce siedzące przy stole

#### 2. Obiad

Wszystkie ilości są przewidziane na jedną osobę (wagowe i pojemnościowe ilości minimalne)

- porcji mięsnej lub rybnej (np.: kotleta schabowego, kotleta mielonego, klopsików, kotleta z piersi kurczaka, eskalopek ze schabu, medalionów z drobiu, karkówki, filetów rybnych). Gramatura wkładu mięsnej lub rybnej nie może być mniejsza niż 150 g na osobę,

- zupy – nie mniej niż 250 ml na osobę, Każdego dnia powinna być inna zupa

- dodatków do mięsa w postaci np.: ziemniaków gotowanych lub opiekanych, kaszy, ryżu, makaronu, klusek, frytek. Gramatura nie może być mniejsza niż 200 g na osobę,

- dodatku np.: surówki w postaci surowej lub lekko obgotowanej. Gramatura dodatku wynosi nie mniej niż 100g na osobę.

-deser: ciasto domowe dwa rodzaje do wyboru

#### 3. Kolacja - suchy prowiant

W skład suchego prowiantu wchodzi: co najmniej 0,5 l wody, bułka z wędliną, serem żółtym i sałatą, jabłko lub banan, wafelki czekoladowe – minimum 40g.

### W każdym dniu trwania konferencji (począwszy od dnia drugiego). Wykonawca zapewni dwie przerwy kawowe, w sumie 6 przerw kawowych w ciągu całej konferencji

#### Przerwa kawowa:

(opis dotyczy 1 przerwy kawowej, ilości przewidziane na 1 osobę, razem w ciągu pobytu należy zapewnić 6 przerw kawowych, w każdej weźmie udział 50 osób:

- Kawa z ekspresu (0,25 l na osobę), mleczko, cukier biały, cukier brązowy,
- Herbata (0,25 l na osobę) – czarna, zielona oraz minimum 4 różne warianty smakowe herbat owocowych do wyboru, cytryna w plasterkach, cukier biały, cukier brązowy
- Woda mineralna gazowana i niegazowana (do wyboru) w butelkach min. po 0,25 l na osobę
- Soki 100% (pomarańczowy i jabłkowy – po 0,5 l na osobę
- Wybór kruchych ciasteczek (po 125 g na osobę)
- Patera świeżych owoców (winogrona, banany, jabłka) po 100 g na osobę.

*Scientific integration of the Polish-Ukrainian borderland area in the field of monitoring and detoxification of harmful substances in environment.*

*Integracja naukowa obszaru pogranicza polsko-ukraińskiego w zakresie monitoringu i detoksykacji substancji szkodliwych w środowisku*  
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Polska-Białoruś-Ukraina 2007-2013.

---

#### **Dodatkowe wymagania:**

- Wszystkie napoje gorące muszą być podane w naczyniach ceramicznych, NIE jednorazowego użytku, do konsumpcji przygotowane zostaną ceramiczne talerzyki i sztucce metalowe. Użyta zastawa musi być czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Wykonawca zapewni odpowiednią dekorację stołów ( w tym materiałowe obrusy), sztucce, serwetki, zastawę (talerze, filiżanki, szklaneczki). Kawa i herbata będą świeżo zaparzone i serwowane na gorąco, a także Wykonawca zapewni ciągły dostęp do napojów gorących i ciastek w czasie konferencji.

**Po wyborze najkorzystniejszej oferty i podpisaniu umowy Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia pełnej, kompletnej oferty wyżywienia uczestników, a Zamawiający na 10 dni przed rozpoczęciem realizacji przedmiotu zamówienia ostatecznie potwierdzi pełne menu.**

#### **Wymagania dotyczące transportu i planowanych wycieczek:**

- Wykonawca zapewni transport uczestników Konferencji (dla 50 osób) z miejsca zakwaterowania do Przemyśla, Krasiczyna i Bolestraszczyk – zgodnie z programem konferencji.
- Wykonawca opłaci polisę ubezpieczeniową NW dla wszystkich uczestników Konferencji (minimalna wartość ubezpieczenia 10 tys. zł/osoba) i przedstawi ją zamawiającemu po ostatecznym potwierdzeniu liczby uczestników jednak nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem konferencji.
- Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia szczegółowego opisu proponowanego przedmiotu zamówienia (opis hotelu, wstępna propozycję wyżywienia i transportu)
- Wykonawca zapewni również opłacenie przewodnika oraz bilety wstępu dla wszystkich uczestników Konferencji do Arboretum w Bolestraszczykach, do Zamku w Krasiczynie i do Parku w Krasiczynie
- Ponadto wykonawca zapewni również przewodnika do oprowadzenia uczestników po Przemyślu.