

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nazwa zamówienia:

Organizacja warsztatów lokalnych w obszarze Natura 2000 Przełom Lubrzanki na potrzeby projektu POIS.02.04.00-00-0193/16 pn. „Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000” dla Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Kielcach.

Warsztaty lokalne zwane w dalszej części „spotkaniami”.

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi konferencyjno – gastronomiczno – transportowej, podczas trzech jednodniowych spotkań dot. obszaru Natura 2000 Przełom Lubrzanki, polegającej na zapewnieniu:

- sali szkoleniowej wyposażonej w odpowiedni sprzęt techniczny np. projektor rzutnik multimedialny, ekran (ewentualnie biała ściana) do projekcji,
- wyżywienia uczestników w miejscu spotkania,
- transport w obie strony uczestników z miejsca organizowanego spotkania do czterech punktów w obszarze, tj. trzy w miejscowości Mąchocice Kapitulne, gm. Masłów, woj. świętokrzyskie i jeden w miejscowości Brzezinki, gm. Masłów, woj. Świętokrzyskie.

Przewidywana liczba osób uczestniczących w spotkaniu – ok. 30 osób

Organizacja merytoryczna spotkań leży po stronie Zamawiającego.

Wymogi dot. usługi:

W ramach usługi przewidziano trzy jednodniowe spotkania w danym obszarze Natura 2000. Dwa spotkania stacjonarne, trzecie spotkanie stacjonarne połączone z wyjazdem terenowym. Przewidywany czas wyjazdu terenowego – ok. 3 godziny.

W przypadku zgłoszenia Wykonawcy zmiany liczby uczestników spotkania w terminie nie później niż 5 dni roboczych przed spotkaniem, uzgodnione zmiany ilościowe Wykonawca uwzględni w końcowym rozliczeniu przedmiotu umowy, stosując ceny jednostkowe podane w ofercie.

Spotkania odbywać się będą wyłącznie w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, w godzinach od 10.00 do 14.00. Zamawiający zastrzega sobie prawo, iż godzina zakończenia może ulec wydłużeniu. Przewidywane terminy spotkań: pierwsze spotkanie – marzec 2019 r., drugie spotkanie – kwiecień 2019 r., trzecie spotkanie – maj 2019 r.

Sala konferencyjna:

Wykonawca zapewni salę konferencyjną.

Sala konferencyjna – na 30 osób, ustawienie w sali musi umożliwić widoczność ekranu do projekcji z każdego miejsca.

Wyżywienie:

Wykonawca zapewni jednorazowy serwis kawowy i obiad (serwowany), w obiekcie w którym odbywać się będą spotkania.

Miejsce spożywania posiłków zarezerwowane wyłącznie dla uczestników spotkania.

Wykonawca zapewni serwis kawowy jednorazowy przygotowany i podawany przed rozpoczęciem spotkania i pozostawiony do dyspozycji uczestników do końca spotkania.

Przewidywana godzina przerwy obiadowej: 12.00 – 13.00.

Poczęstunek obejmuje:

- ciepłe danie główne serwowane w formie drugiego dania (mięsne i wegetariańskie), np. pierogi – inne danie podczas każdego ze spotkań,
- napoje (woda mineralna, sok/kompot) – do obiadu
- jednorazowy serwis kawowy (kawa, herbata, soki, woda mineralna, ciastka (mieszanka), dodatki: mleko, cytryna, cukier).

Wykonawca najpóźniej na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem danego spotkania przedstawi Zamawiającemu za pośrednictwem poczty elektronicznej propozycję dania głównego do akceptacji.

Wykonawca będzie w całości odpowiedzialny za serwis, tj. przygotowanie, obsługę kelnerską, nakrycie stołów, sprzątanie. Wyklucza się zastawę jednorazowego użytku.

Niespożyty poczęstunek podczas spotkania Wykonawca zobowiązany jest zapakować, w sposób umożliwiający transport.