



Śląskie.



Zespół
Parków
Krajobrazowych
Województwa
Śląskiego



Narodowy Fundusz
Ochrony Środowiska
i Gospodarki Wodnej

Województwo Śląskie dla Zespół Parków Krajobrazowych Województwa Śląskiego; Projekt LIFE12 NAT/PL/000081
ul. Krasickiego 25, 42-500 Będzin; tel. (32)2670423, fax. (32)2670422; www.lifebeskidy.pl

Załącznik nr 1

Oferta cenowa na kompleksową organizację międzynarodowej konferencji podsumowującej dla Projektu Life+ LIFE12 NAT/PL/000081.

Nazwa oferenta			
Adres oferenta			
Koszty usługi	Cena netto [PLN]	VAT [%]	Cena brutto [PLN]
Słownie
Forma płatności	Przelew		
Termin płatności	Do 30 dni od wystawienia FV. Wystawienie FV nastąpi po protokolarnym odbiorze przedmiotu zamówienia.		

Termin realizacji: 6-7 czerwca 2018 r.

1. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne uprawnienia do prowadzenia działalności objętej umową i ponosi ryzyko wynikające z tego tytułu, a także, że posiada odpowiednią wiedzę, doświadczenie oraz środki techniczne i personel niezbędne do należytego wykonywania obowiązków wynikających z umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada ważne certyfikaty, zezwolenia lub licencję na wykonywanie krajowego transportu drogowego w zakresie przewozu osób, jeżeli są one wymagane na podstawie obowiązujących przepisów prawa i w zakresie objętym przedmiotową umową.
3. Wymogi powyżej określone dotyczą także podwykonawców o ile Wykonawca zamierza posłużyć się nimi przy wykonywaniu zamówienia.

Wymogiem formalnym do złożenia oferty jest potwierdzenie kwalifikacji i doświadczenia – informacja o dwóch realizacjach o podobnej formule z dokumentami potwierdzającymi, że usługi zostały wykonane należycie.

.....
.....
.....

.....
(data i podpis)



Śląskie.



Zespół
Parków
Krajobrazowych
Województwa
Śląskiego



NATURA 2000



Narodowy Fundusz
Ochrony Środowiska
i Gospodarki Wodnej

Województwo Śląskie dla Zespół Parków Krajobrazowych Województwa Śląskiego; Projekt LIFE12 NAT/PL/000081
ul. Krasickiego 25, 42-500 Będzin; tel. (32)2670423, fax. (32)2670422; www.lifebeskidy.pl

Załącznik nr 2

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Wymogi ogólne

- 1.1. Termin: 6-7 czerwca 2018 r.
- 1.2. Ilość osób: 80.
- 1.3. Konferencja międzynarodowa, potencjalni odbiorcy to polscy przedstawiciele oraz partnerzy zagraniczni. Cel: upowszechnianie wiedzy o celowości projektu i jego wynikach, inicjowanie pogłębienia współpracy pomiędzy partnerami zagranicznymi oraz władzami lokalnymi, wymiana wiedzy i doświadczeń, popularyzacja walorów przyrodniczych Województwa Śląskiego.
- 1.4. Obsługa
 - 1.4.1. Obecność koordynatora, bezpośrednio odpowiedzialnego za obsługę, kontakty i koordynację organizacji konferencji, zarządzającego zespołem osób zaangażowanych w realizację przedsięwzięcia i sprawującego nadzór nad całością, dysponującego telefonem komórkowym z numerem dostępnym dla Zamawiającego przez cały okres trwania konferencji.
 - 1.4.2. Zapewnienie 2 osób do obsługi całodobowej recepcji konferencji i rejestracji gości (listy obecności, identyfikatory) ze znajomością min. jednego języka obcego, w tym języka angielskiego.
 - 1.4.3. Zapewnienie osoby do obsługi technicznej i informatycznej przed i w trakcie konferencji.
 - 1.4.4. Kolacja w pierwszym dniu musi posiadać oprawę muzyczną w postaci DJ-a.
 - 1.4.5. Wykonawca zapewni kierowców będących w pełnej sprawności psychofizycznej oraz posiadających odpowiednie uprawnienia do prowadzenia autokarów.
 - 1.4.6. Wymagany jest kompleksowy serwis gastronomiczny (dekoracja stołów – wyłącznie żywymi kwiatami, przygotowanie, nakrycie stołów, serwetki, obsługa kelnerska oraz sprząatanie, itp.). Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę kelnerów, umożliwiającą sprawne serwowanie posiłków.

Planowany program konferencji*

DZIEŃ I	
9.00-10.00	Rejestracja oraz zakwaterowanie
10.00-14.00	Przywitanie gości oraz I Panel dyskusyjny (w tym serwis kawowy)
14.00-15.00	Obiad
15.00-17.00	II Panel dyskusyjny (w tym serwis kawowy)
19.00-22.00	Kolacja uroczysta
DZIEŃ II	
7.00-9.00	Śniadanie
9.00-10.00	Wykwaterowanie
10.00-13.30	Sesja terenowa
13.30-14.30	Obiad

*Zamawiający zastrzega sobie zmianę godzin oraz układu realizacji poszczególnych punktów planowanego programu konferencji po wcześniejszym uzgodnieniu z wykonawcą.

2. Wymogi dotyczące obiektu

Hotel o minimalnym standardzie odpowiadającym hotelom trzygwiazdkowym 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 2006 r. Nr 22, poz. 169, z późn. zm.)

Czas dojazdu autokarem z miejsca noclegu do miejsca odbywania się sesji terenowej w miejscowości Węgierska Górka maksymalnie do 35 minut (realny czas przejazdu, czas zostanie zweryfikowany w oparciu o wskazania nawigacji Maps Google).

2.1. Sala konferencyjna

Powierzchnia sali dostosowana do ilości 80 osób, miejsca siedzące dla uczestników konferencji powinny być w układzie kinowym, stół prezydialny wraz z miejscami siedzącymi dla 2-3 osób, dostęp do ogólnodostępnej sieci Internetu Wi-Fi, wyposażenie sali na konferencję w niezbędny sprzęt tj.: projektor multimedialny – 1 szt, ekran przenośny lub ścienny, laptop z dostępem do WI-FI, mikrofony bezprzewodowe (1 podstawowy + 2 przenośne, nagłośnienie, pilot ze wskaźnikiem laserowym, mównice, klimatyzację, zaplecze sanitarne w bezpośrednim sąsiedztwie sali, zapewnienie obsługi technicznej oraz informatycznej, na co najmniej 1



Śląskie.



Zespół
Parków
Krajobrazowych
Województwa
Śląskiego



Narodowy Fundusz
Ochrony Środowiska
i Gospodarki Wodnej

Województwo Śląskie dla Zespół Parków Krajobrazowych Województwa Śląskiego; Projekt LIFE12 NAT/PL/000081
ul. Krasickiego 25, 42–500 Będzin; tel. (32)2670423, fax. (32)2670422; www.lifebeskidy.pl

godzinę przed konferencją i w trakcie konferencji, zapewnienie miejsca na rozłożenie banerów, stojaków i materiałów konferencyjnych. Sala konferencyjna dostępna przez min. 10 h trwania konferencji. W bezpośrednim sąsiedztwie wejścia do sali konferencyjnej Wykonawca zapewnia miejsce do przechowywania materiałów konferencyjnych oraz stolik i miejsca siedzące dla dwóch osób w celu zorganizowania recepcji konferencji, umożliwiającej podpisywanie się uczestników na liście oraz dystrybucję materiałów konferencyjnych.

2.2. Zakwaterowanie

Zapewnienie maksymalnie 80 uczestnikom konferencji zakwaterowania w hotelu jednego noclegu w pokojach jedno- (min. 10) i/lub dwuosobowych. Pokoje dostępne dla niepalących każdy z łazienką z wanną i natryskiem lub kabiną natryskową, umywalką z blatem lub półką, z wężem higieniczno – sanitarnym.

Minimalne wyposażenie:

- ✓ w przypadku pokoi jednoosobowych: łóżko, szafa z półkami i wieszakami, krzesło, biurko lub stół, oświetlenie ogólne, zasłony/rolety, kosz na śmieci, ręczniki, telewizor, dywan lub wykładzina dywanowa
- ✓ w przypadku pokoi dwuosobowych i trzyosobowych: dwa oddzielne łóżka, dwie oddzielne szafki nocne, szafa z półkami i wieszakami, krzesła, biurko lub stół, oświetlenie ogólne, zasłony/rolety, kosz na śmieci, ręczniki, telewizor, dywan lub wykładzina dywanowa.

Uwaga:

- ✓ Zamawiający nie pokrywa kosztów zakwaterowania ani wyżywienia osób spoza oficjalnej listy konferencji
- ✓ Zamawiający nie pokrywa kosztów zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane.
- ✓ Zamawiający nie pokrywa kosztów związanych np. z udostępnieniem w pokojach mini baru lub płatnej telewizji, płatnego Wi-Fi.
- ✓ Wymienione koszty i inne koszty, które nie są związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia i warunkami stawianymi przez Zamawiającego zostaną opłacone indywidualnie przez osoby zakwaterowane.

2.3. Wyżywienie

- ✓ Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce metalowe. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona.
- ✓ Szczegółowe menu na konferencję ma być ustalane i zaakceptowane przez Zamawiającego, co najmniej 10 dni przed dniem rozpoczęcia konferencji.
- ✓ Dostosowanie menu również pod kątem potraw wegetariańskich.
- ✓ Serwowane posiłki powinny nawiązywać do kuchni tradycyjnej regionu – Beskid Śląski, Beskid Żywiecki.

2.3.1. DZIEŃ I

Serwis kawowy

Dostępność przez cały czas trwania panelów dyskusyjnych. Serwis: świeżo parzona, gorąca kawa i herbata – min. trzy rodzaje herbat w torebkach, do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko w dzbanuszkach o poj. nie większej niż 0,5 l, świeża cytryna, cukier biały, brązowy, trzcinowy, słodzik, 2 rodzaje soków: jabłkowy oraz pomarańczowy/grejpfrutowy/porzeczkowy oraz butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana (butelki szklane o pojemności 0,25-0,5 l), 2 rodzaje ciast pieczonych (np. szarlotka, sernik) oraz 4 rodzaje kruchych ciastek, w razie potrzeby – w/w produkty Nielimitowane uzupełniane.

Obiad

W formie zasiadanej, w formie bufetu szwedzkiego (liczba stolików dostosowana do liczby gości): dania gorące: zupa – min. 2 rodzaje, ciepłego dania głównego (minimum 4 rodzaje, w tym jedno danie wegetariańskie, jedno danie rybne), dodatki skrobiowe – np. ziemniaki, kluski śląskie, frytki, ryż, bar sałatkowy – min. 3 rodzaje sałatek i surówek, deser (nie ciasto), kawa, herbata, cukier, śmietanka, cytryna, min. 2 rodzaje soków 100% – jabłkowy oraz pomarańczowy/ grejpfrutowy/porzeczkowy oraz butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana (butelki szklane o pojemności 0,25-0,5 l), w razie potrzeby – w/w napoje Nielimitowane uzupełniane.

Uroczysta kolacja w formie zasiadanej

Kolacja w formie serwowanej składająca się z przystawki, dania gorącego oraz zimnej płyty. Przystawka nie w formie zupy. Danie gorące: drób, z wyjątkiem kurczaka, dodatki skrobiowe oraz zestaw sałat - min. 300 g na osobę.

Zimna płyta w formie drobnych zakąsek: sałatki – 2 rodzaje, sery - 3 rodzaje, ryby – 2 rodzaje, jajka – 2 rodzaje, pieczywo, masła smakowe. – łącznie min.250 g na osobę.



Śląskie.



Zespół
Parków
Krajobrazowych
Województwa
Śląskiego



Narodowy Fundusz
Ochrony Środowiska
i Gospodarki Wodnej

Województwo Śląskie dla Zespół Parków Krajobrazowych Województwa Śląskiego; Projekt LIFE12 NAT/PL/000081
ul. Krasickiego 25, 42-500 Będzin; tel. (32)2670423, fax. (32)2670422; www.lifebeskidy.pl

Stół regionalny: półmisek mięs pieczonych, pasztetów i wędlin (pasztet mięsny, pasztet drobiowy, szynka pieczona, schab pieczony ze śliwką, kielbasa biała, kielbasa wędzona), smalec, ogórki, dodatki, pieczywo – łącznie min. 200 g na osobę.

Napoje: świeżo parzona, gorąca kawa i herbata – min. trzy rodzaje herbat w torebkach, do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko w dzbanuszkach o poj. nie większej niż 0,5 l, świeża cytryna, cukier biały, brązowy, trzciny, słodzik, 2 rodzaje soków - jabłkowy oraz pomarańczowy/ grejpfrutowy/porzeczkowy oraz butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana (butelki szklane o pojemności 0,25-0,5 l). w razie potrzeby – w/w napoje nielimitowane uzupełniane.

Uwaga

- ✓ Podczas uroczystej kolacji atrakcja wieczoru w postaci np. występu lokalnego zespołu lub pokazu tańca regionalnego. Wykonawca zapewni osobną powierzchnię odpowiednią dla przebiegu atrakcji wieczoru oraz dla widowni, w tym samym pomieszczeniu, co uroczysta kolacja.

2.3.2. DZIEŃ II

Śniadanie

W formie bufetu szwedzkiego: wędliny, sery, jogurty, pasty, warzywa, chleb, płatki, jajka, itp., świeżo parzona, gorąca kawa i herbata – min. trzy rodzaje herbat w torebkach, do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko w dzbanuszkach o poj. nie większej niż 0,5 l, świeża cytryna, cukier biały, brązowy, trzciny, słodzik, 2 rodzaje soków: jabłkowy oraz pomarańczowy/ grejpfrutowy/porzeczkowy oraz butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana (butelki szklane o pojemności 0,25-0,5 l), w razie potrzeby – w/w napoje nielimitowane uzupełniane. Śniadanie musi zostać zorganizowane w tym samym obiekcie, co nocleg.

Obiad

W formie zasiadanej, serwowanej (liczba stolików dostosowana do liczby gości): dania gorące: zupa regionalna (np. kwaśnica) – min. 250 ml na osobę, 2 dania na ciepło do wyboru (w tym jedno danie mięsne, jedno danie wegetariańskie - min. 250 g na osobę, dodatki skrobiowe – np. ziemniaki, kluski śląskie, frytki, ryż, bar sałatkowy – 3 rodzaje sałatek i surówek, deser – szarlotka na ciepło z lodami.

Napoje: świeżo parzona, gorąca kawa i herbata – min. trzy rodzaje herbat w torebkach, do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko w dzbanuszkach o poj. nie większej niż 0,5 l, świeża cytryna, cukier biały, brązowy, trzciny, słodzik, 2 rodzaje soków - jabłkowy oraz pomarańczowy/ grejpfrutowy/porzeczkowy oraz butelkowana woda mineralna gazowana

Województwo Śląskie dla Zespół Parków Krajobrazowych Województwa Śląskiego; Projekt LIFE12 NAT/PL/000081
ul. Krasickiego 25, 42-500 Będzin; tel. (32)2670423, fax. (32)2670422; www.lifebeskidy.pl

i niegazowana (butelki o szklane pojemności 0,25-0,5 l), w razie potrzeby – w/w napoje nielimitowane uzupełniane.

3. Usługa transportowa

- 3.1. Zapewnienie transportu obejmuje: transport uczestników w drugim dniu konferencji do miejsc wyznaczonych przez Zamawiającego zgodnie z przekazanym harmonogramem (najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji).
- 3.2. Usługa będzie dostosowana do ilości uczestników min. 2 autokary.
- 3.3. Łączna trasa przejazdu do 80 km dla każdego autokaru osobno. Łącznie 160 km.
- 3.4. Wykonawca zapewni środek transportu spełniający następujące wymagania:
 - ✓ rok produkcji: min. 2005 r.,
 - ✓ wyposażenie: 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 je do ruchu.
- 3.5. Wykonawca zapewni kierowców będących w pełnej sprawności psychofizycznej oraz posiadających odpowiednie uprawnienia do prowadzenia autokaru oraz przewozu osób.
- 3.6. W przypadku awarii podstawionego do wykonania usługi pojazdu lub gdy jazda nim naraża jego 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 też Zamawiającego.
- 3.7. Wykonawca zobowiązany jest do skalkulowania i uwzględnienia w cenie za wykonanie całej usługi wszelkich kosztów dodatkowych, tj., dojazd i powrót do i z miejsca rozpoczęcia podróży.
- 3.8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin wykonania usługi (nie więcej niż +/- 1 godzina).

4. Parking

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia (bezpłatnych dla uczestników) dostatecznej ilości miejsc parkingowych będących w bezpośrednim położeniu budynku, w którym odbywać się będzie spotkanie. Szacunkowo około 40-50 samochodów.