

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i przeprowadzeniu cyklu 4 szkoleń dla przewodników wyspecjalizowanych w turystyce po Dolinie Dolnej Odry, zarówno po stronie polskiej jak i niemieckiej na potrzeby realizowanego przez Zamawiającego Projektu „Zrównoważona turystyka wodna w Unikalnej Dolinie Dolnej Odry” w ramach Programu Współpracy INTERREG V A Meklemburgia-Pomorze Przednie / Brandenburgia / Polska.

2. Szczegółowy przedmiot zamówienia:

- 1) Wykonawca zorganizuje 4 dwudniowe spotkania, każdorazowo dla 20 uczestników z Polski i Niemiec. Łączna ilość uczestników wyniesie 80 osób. Jeden dzień szkolenia wykładowo-warsztatowy (do 8 godzin), a drugi dzień wyjazdowy po terenie Doliny Dolnej Odry (dalej zwanej „DDO”), części polskiej i niemieckiej. Każde ze szkoleń będzie ukierunkowane na inną część DDO, dwa spotkania zorganizowane zostaną po stronie polskiej i dwa po stronie niemieckiej. Jako efekt szkoleń dla przewodników wyspecjalizowanych w turystyce po DDO, zarówno po stronie polskiej jak i niemieckiej będzie wypracowana podczas szkoleń przykładowa oferta turystyczna dla mieszkańców regionu i przyjezdnych, uczniów i studentów. Zakres tematyczny szkoleń to przyroda, kultura, historia i turystyka w Dolinie Dolnej Odry.
- 2) Wykonawca zapewni zakwaterowanie wraz z wyżywieniem każdorazowo dla 20 uczestników podczas 2 dni szkolenia;
- 3) Wykonawca zapewni transport grupy 20 – osobowej klimatyzowanym busem po terenie Doliny Dolnej Odry, każdorazowo przewiduje się trasę liczącą ok. 150 km, trwającą do 8 godzin podczas drugiego dnia szkolenia;
- 4) Wykonawca zapewni każdorazowo co najmniej jednego trenera - specjalistę doskonale znającego obszar Doliny Dolnej Odry (tj. niemieckiego Parku Narodowego Doliny Dolnej Odry oraz Parku Krajobrazowego Doliny Dolnej Odry, Cedyńskiego Parku Krajobrazowego i Parku Krajobrazowego „Ujście Warty”) do przeprowadzenia szkolenia, zarówno części wykładowo-warsztatowej jak i wyjazdowej. Trener zaliczony będzie do grupy 20 osób, dla których zapewnione będą wszystkie świadczenia zawarte w przedmiotowym zamówieniu;
- 5) Wykonawca będzie zobowiązany każdorazowo do uzgodnienia terminu (z minimalnym wyprzedzeniem wskazanym przez Wykonawcę w ofercie - kryterium), miejsca i szczegółowego programu szkoleń z Zamawiającym; Wstępne planowane terminy przeprowadzenia warsztatów: wrzesień/październik 2020 r., luty/marzec 2021 r., maj/czerwiec 2021 r., wrzesień/październik 2021 r.
- 6) Tłumaczenie polsko-niemieckie podczas szkoleń zapewni Zamawiający;
- 7) Listę uczestników szkoleń dostarczy zamawiający.
- 8) Po każdorazowym przeprowadzeniu szkolenia sporządzony zostanie protokół odbioru usługi. Protokół będzie stanowił podstawę do wystawienia Faktury VAT/rachunku przez Wykonawcę.

3. Informacje dodatkowe:

Wykonawca zapewni każdorazowo podczas 4 dwudniowych spotkań szkoleniowych:

- 1) Zakwaterowanie na jedną dobę dla 20 osób wraz ze śniadaniem w pokojach dwuosobowych kompleksu szkoleniowo-wypoczynkowego znajdującego się w miejscowości odległej nie więcej niż 30 km od polsko-niemieckiej granicy wzdłuż obszaru przyrodniczego Doliny Dolnej Odry.

Dwa spotkania (noclegi) po stronie polskiej i dwa spotkania (noclegi) po stronie niemieckiej.

Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia w miejscu zakwaterowania sali konferencyjnej o powierzchni co najmniej 30 m², dla 20 uczestników, wyposażonej w ekran i rzutnik multimedialny oraz stoły i krzesła. W bliskim sąsiedztwie sali powinno znajdować się zaplecze sanitarne. Sala konferencyjna wraz z obsługą będzie udostępniana od godz. 10.00 – 18.00 w dniu rozpoczęcia szkolenia wskazanym przez Zamawiającego.

- 2) Podczas pierwszego dnia szkolenia dla wszystkich uczestników zabezpieczony zostanie:
 - a. catering kawowy, składający się z kawy z ekspresu ciśnieniowego lub ekspresu przelewowego w ilości 200 ml/osobę oraz herbaty w saszetkach minimum w 3 rodzajach (czarna, zielona, owocowa) wraz z wrzątkiem dozowanym z warku, w ilości co najmniej 200 ml/osobę, cukier – bez ograniczeń, plasterki cytryny - bez ograniczeń, mleko o zawartości tłuszczu min. 2% - bez ograniczeń oraz dwa typy ciasta do wyboru w ilości 2 x 150 g/osobę. Godziny podania cateringu kawowego zostaną wskazane przez Zamawiającego.
 - b. obiad w formie serwowanej lub szwedzkiego bufetu, na zastawie stołowej niejednorazowej, w skład którego wejdą: dwa rodzaje zup (do wyboru) o objętości minimum 0,25 l/osobę, dwa rodzaje drugiego dania (do wyboru) w postaci porcji mięsa lub porcji ryby o gramaturze minimum 150 g/ osobę wraz z dodatkami skrobiowymi takimi jak: ziemniaki, ryż, kasza, o gramaturze nie mniejszej niż 150 g/ osobę oraz sałatki, surówki lub warzywa gotowane, o gramaturze nie mniejszej niż 150 g/ osobę oraz deser w postaci ciasta o gramaturze nie mniejszej niż 150 g/ osobę oraz napoju gorącego w postaci kawy lub herbaty (200 ml/ osobę) wraz z dodatkami bez ograniczeń (cukier, mleko, cytryna) oraz napoje zimne, takie jak woda mineralna gazowana/niegazowana 0,3 l/osobę, soki owocowe: pomarańczowy i jabłkowy 0,3 l/osobę.
 - c. kolacja w formie serwowanej. W skład kolacji mają wejść: zupa o objętości minimum 0,25 l/osobę, danie ciepłe w postaci porcji mięsa o gramaturze minimum 150 g/ osobę wraz z dodatkami skrobiowymi takimi jak: kopytka, ziemniaki, ryż, kasza, o gramaturze nie mniejszej niż 150 g/ osobę oraz sałatki, surówki lub warzywa gotowane, o gramaturze nie mniejszej niż 150 g/ osobę oraz 3 przekąski zimne (np. półmisek wędlin, sałatka jarzynowa, śledź) o łącznej gramaturze nie mniejszej niż 400 g/ osobę oraz napoju gorącego w postaci kawy lub herbaty (200 ml/ osobę) wraz z dodatkami bez ograniczeń (cukier, mleko, cytryna);
- 3) Podczas drugiego dnia dla uczestników zapewnione zostanie:
 - a. śniadanie w formie szwedzkiego bufetu, w miejscu noclegu,
 - b. obiad dwudaniowy z napojem w restauracji na trasie przejazdu terenowego, po wcześniejszym ustaleniu z Zamawiającym.