**CH.082.69.1.2019.AT Załącznik nr 6 do SIWZ**

**OPZ dla wykonania usługi pn.:**

**„*Organizacja spotkań z grupami interesariuszy w ramach projektu pn.: Ochrona zagrożonych gatunków i siedlisk chronionych w ramach sieci Natura 2000 w Małopolsce – część „kserotermiczna” projektu – drugie postępowanie*”**

Głównym celem spotkań jest promocja ww. projektu, poprawa wizerunku chronionych elementów przyrody oraz realizowanych działań ochronnych poprzez bezpośredni kontakt z samorządami, społecznością lokalną, dziećmi i młodzieżą oraz środowiskiem naukowym.

**CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA NR 1 – „Organizacja 4 zajęć na terenie Wyżyny Miechowskiej i Doliny Prądnika”**

W ramach zadania nr 21 w HRP: *Promocja działań ochronnych projektu poprzez spotkania z grupami interesariuszy - samorządy, społeczność lokalna, dzieci i młodzież, środowisko naukowe*) realizowanego w projekcie nr POIS.02.04.00-00-0180/16 (działanie 2.4. oś priorytetowa II Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014 – 2020).

**I. Informacje ogólne**

1. Przedmiotem zamówienia są:

a) usługa cateringu podczas 4 zajęć terenowych

b) usługa transportu podczas 4 zajęć terenowych

**II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Organizacja 4 zajęć terenowych:**

1. Zamówienie obejmuje usługę cateringu i transportu podczas 4 zajęć terenowych dla maksymalnie 35 osób w powiecie miechowskim i krakowskim (Ojcowski Park Narodowy)

1. Planowany czas trwania zajęć: wycieczka całodzienna
2. Miejsca realizacji zajęć – obszary Natura 2000 na Wyżynie Miechowskiej oraz Dolina Prądnika (Ojcowski Park Narodowy) objęte działaniami ochrony czynnej w ramach ww. projektu, tj. wypas owiec, wycinka i karczowanie drzew i krzewów, itd.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania zapakowanego zestawu, obejmującego:

- wodę mineralną niegazowana -500 ml na osobę;

- sok owocowy w kartonie/butelce - 250 ml na osobę;

- rogal z czekoladą lub drożdżówka z serem i owocami (1 sztuka na osobę)

- kanapka – bułka z wędliną, serem i dodatkami (typu sałata, ogórek, papryka) (1 sztuka na osobę)

- owoce – np. jabłko, banan, gruszka (1 sztuka na osobę)

- batonik – wafelek w czekoladzie bez dodatków typu orzechy, migdały (1 sztuka na osobę)

1. Pojedynczy zestaw powinien być zapakowany w osobną torbę papierową, a kanapki/drożdżówki dodatkowo w papier śniadaniowy/folię.
2. W zakresie usługi cateringu Wykonawca zobowiązany jest do:
   1. terminowego przygotowania i podania posiłków;
   2. dostarczenia świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia;
   3. zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,
   4. punktualnego dowozu prowiantu we wskazane przez Zamawiającego miejsce
3. Usługa transportu obejmuje

a) dwustronny transport grupy 35 uczestników (uczniowie i opiekunowie) na odległość maksymalnie do 70 km (w jedną stronę) na teren wybranego obszaru Natura 2000 na Wyżynie Miechowskiej (p.III. 1) lub do Doliny Prądnika (Ojcowski Park Narodowy):

- 2 wyjazdy: Kraków – Ojców (obszar Natura 2000 Dolina Prądnika) – odległość ok.25 km

- 1 wyjazd: Kraków – Miechów (obszary Natura 2000 w powiecie miechowskim) -odległość ok. 60 km

- 1 wyjazd : Miechów – obszary Natura 2000 w powiecie miechowskim – odległość ok. 25 km

1. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o terminie i miejscu zaplanowanych zajęć w okresie 7 dni poprzedzających ich organizację,
2. Wykonawca w terminie 4 dni przed planowanymi zajęciami ustali z Zamawiającym szczegóły dotyczące cateringu.
3. Termin realizacji zamówienia: **od** **11 maja do 25 czerwca 2020 r. z wyłączeniem dni wolnych od pracy.**

**CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA NR 2 – „Organizacja 20 spotkań na terenie powiatów miechowskiego i krakowskiego”** W ramach zadania nr 21 w HRP: *Promocja działań ochronnych projektu poprzez spotkania z grupami interesariuszy - samorządy, społeczność lokalna, dzieci i młodzież, środowisko naukowe*) realizowanego w projekcie nr POIS.02.04.00-00-0180/16 (działanie 2.4. oś priorytetowa II Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014 – 2020).

**I. Informacje ogólne**

Przedmiotem zamówienia jest organizacja 20 spotkań dla maksymalnie 40 osób, obejmująca zapewnienie sali oraz usługi cateringu i transportu (p.IV)

**II Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Organizacja 20 spotkań**

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja 20 spotkań dla maksymalnie 40 osób obejmująca:
   1. zapewnienie sali na terenie powiatu miechowskiego (15 spotkań)
   2. usługę cateringu na terenie powiatu miechowskiego i krakowskiego (20 spotkań)
   3. dwustronny transport (5 spotkań), w tym:

- 3 wyjazdy w obrębie powiatu miechowskiego – odległość ok. 30 km (w jedną stronę)

- 2 wyjazdy do gospodarstw - odległość ok. 130 km (w jedną stronę)

1. Spotkania wymagające zapewnienia sali powinny zostać zorganizowane na terenie powiatu miechowskiego.
2. Czas trwania spotkania szacuje się na 3-6 godzin.
3. Obsługa cateringowa spotkania powinna objąć:
   1. przerwę kawową w ramach, której serwowane będą:
      * woda stołowa w dzbankach (z np. cytryną i miętą) oraz kawa i herbata bez ograniczeń, wraz z dodatkami w postaci śmietanki, cukru, cytryny;
      * soki owocowe (dwa rodzaje do wyboru) w ilości 250 ml na osobę;
      * kanapki – różne rodzaje (część w wersji wegetariańskiej); skład: masło, ser żółty (różne rodzaje), wędlina (różne rodzaje), warzywa (różne rodzaje, np. pomidor, ogórek), sałata (różne rodzaje) w ilości 2 sztuk na osobę;
      * ciasto –dwa rodzaje: sernik, ciasto z sezonowymi owocami -minimum 100 g na osobę;
      * ciastka – 3 rodzaje, w ilości min.3 sztuki na osobę
   2. przerwę obiadową, w ramach której serwowane będą (podano porcje na osobę):
      * woda stołowa w dzbankach (z np. cytryną i miętą) bez ograniczeń;
      * soki owocowe (dwa rodzaje do wyboru) minimum 250 ml na osobę;
      * regionalne danie obiadowe – porcja na osobę obejmująca:
      * mięso drobiowe/wieprzowe/wołowe minimum 100 g, ziemniaki/frytki minimum 100 g, sałatka/surówka minimum 50 g lub
      * pierogi (różne rodzaje) minimum 300 g lub
      * inne danie barowe minimum 300 g, np.: bigos, mięso i warzywa grillowane, gulasz.

c. przygotowanie suchego prowiantu - zapakowanego zestawu, obejmującego:

- wodę mineralną niegazowana - 750 ml na osobę;

- sok owocowy w kartonie/butelce - 250 ml na osobę;

- rogal z czekoladą typu *7 days* lub drożdżówka z serem i owocami (2 sztuki na osobę)

- kanapka – bułka z wędliną, serem i dodatkami (typu sałata, ogórek, papryka) (2 sztuki na osobę)

- owoce – np. jabłko, banan, gruszka (1 sztuka na osobę)

- batonik – wafelek w czekoladzie np. *price polo*, *princessa, knoppers* (1 sztuka na osobę)

1. Poczęstunek powinien być serwowany w naczyniach wielokrotnego użytku, woda i soki w dużych szklanych dzbankach (o objętości co najmniej 1 litr). (p.4a,b)
2. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkań
3. Wykonawca, w ramach organizacji spotkań, odpowiedzialny będzie za zapewnienie sprzętu multimedialnego w postaci: projektora multimedialnego, ekranu, laptopa, wskaźnika laserowego, tablicy sucho-ścieralnej.
4. W zakresie usługi cateringu Wykonawca zobowiązany jest do:
   1. terminowego przygotowania i podania posiłków;
   2. przygotowywania posiłków w dniu świadczenia usługi, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone, z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia;
   3. zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków.
5. W przypadku spotkań na terenie Krakowa Zamawiający uzgodni z Wykonawcą miejsce i datę spotkania w terminie 7 dni przed jego organizacją.
6. W przypadku spotkań z udziałem eksperta data i miejsce spotkania zostaną ustalone minimum 14 dni przed jego organizacją.
7. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników w terminie

4 dni przed organizacją spotkania. Zamawiający pokrywa koszty uczestnictwa osób zgłoszonych Wykonawcy przed spotkaniem.

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia - w porozumieniu z Wykonawcą -eksperta do poprowadzenia poszczególnych spotkań. Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru eksperta spośród 3 osób zaproponowanych przez Wykonawcę w terminie maksymalnie 14 dni przed planowanym spotkaniem.
2. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o wyborze gospodarstw, które będą wizytowane minimum 14 dni przed planowanymi wyjazdami.
3. Termin realizacji zamówienia: **od dnia podpisania umowy do 11 grudnia 2020 r.**

**III. Obszary objęte działaniami ochrony czynnej w ramach projektu**

1. Poniżej przedstawiono listę obszarów objętych działaniami ochrony czynnej w ramach projektu.

Powiat miechowski:

*Chodów – Falniów* PLH120063, gm. Charsznica

*Cybowa Góra* PLH120049*,*gm. Słaboszów

*Dąbie* PLH120064*,*gm. Racławice

*Giebułtów* PLH120051*,*gm. Książ Wielki

*Grzymałów* PLH120053*,*gm Słaboszów

*Kaczmarowe Doły* PLH120062*,*

*Kalina Mała* PLH120054*,* gm. Miechów

*Kalina-Lisiniec* PLH120007*,* gm. Racławice

*Komorów* PLH120055*,*gm. Miechów

*Opalonki* PLH120071*,* gm. Racławice

*Poradów* PLH120072*,* gm. Miechów

*Pstroszyce* PLH120073*,* gm. Miechów

*Sławice Duchowne* PLH120074*,* gm. Miechów

*Sterczów - Ścianka* PLH120015*,* gm. Racławice

*Uniejów Parcele* PLH120075*,* gm. Charsznica-Miechów

*Wały* PLH120017*,* gm. Racławice

*Widnica* PLH120076*.* gm. Miechów

Powiat krakowski:

*Dolina Prądnika* PLH120004, gm. Skała

IV Wykaz spotkań

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Temat spotkania | Transport | Sala | Przerwa  kawowa | Obiad | Prowiant | Ekspert | Max. Liczba osób |
|  | Warsztaty robienia dekoracji z wełny |  | X | X |  |  | X | 30 |
|  | Spotkanie z doradcą rolnośrodowiskowym |  | X | X |  |  | X | 30 |
|  | Szkolenie dotyczące pozyskiwania  funduszy na działalność rolniczą |  | X | X |  |  | X | 30 |
|  | Promocja jagnięciny z Miechowszczyzny |  | X | X |  |  |  | 30 |
|  | Rośliny użytkowe i lecznicze\* |  |  | X |  |  | X | 30 |
|  | Storczyki na Wyżynie Miechowskiej\* |  |  | X |  |  | X | 30 |
|  | Wizyta w gospodarstwie | X |  |  |  | X | X | 30 |
|  | Wizyta w gospodarstwie | X |  |  |  | X | X | 30 |
|  | Sympozjum naukowe dla szkół |  | X | X | X |  |  | 40 |
|  | Bogactwo gatunkowe muraw  kserotermicznych |  | X | X | X |  |  | 30 |
|  | Bioróżnorodność, zagrożenia i ochrona muraw kserotermicznych. |  | X | X | X |  |  | 40 |
|  | Spotkanie dla pensjonariuszy DPS |  | X | X |  |  |  | 30 |
|  | Spotkanie dla właścicieli działek położonych w obszarach  Natura 2000 na Wyżynie Miechowskiej |  | X | X |  |  |  | 30 |
|  | Warsztaty terenowe dla nauczycieli | X | X | X | X |  |  | 30 |
|  | Warsztaty terenowe dla pracowników ODR i UG |  | X | X | X |  |  | 30 |
|  | Zajęcia w terenie dla właścicieli działek położonych w obszarach Natura 2000 na Wyżynie Miechowskiej | X | X | X |  |  |  | 30 |
|  | Spotkanie dla przewodników \* |  |  | X |  |  |  | 30 |
|  | Zajęcia terenowe dla studentów |  | X | X |  |  |  | 30 |
|  | Zajęcia terenowe - uniwersytet 3 wieku | X | X | X |  |  |  | 30 |
|  | Spotkanie podsumowujące projekt |  | X | X | X |  |  | 30 |

\* - spotkania na terenie Krakowa

X – usługa, którą zapewnia Wykonawca