**Znak sprawy: OP-II.082.3.3.2020.JSl/MBi**

**Załącznik nr 1 do ogłoszenia**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Organizacja warsztatów lokalnych w obszarach Natura 2000: Nawojowa PLH120035, Łabowa PLH120036, Niedzica PLH120045, Dębnicko-Tyniecki obszar łąkowy PLH120065, Skawiński obszar łąkowy PLH120079, Źródliska Wisłoki PLH120057, Tylmanowa PLH120095, Cedron PLH120060, Lipówka PLH120010, Biała Góra PLH120061, Łąki koło Kasiny Wielkiej PLH120082, na potrzeby projektu nr POIS.02.04.00-00-0193/16, pn.: „*Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000*”.**

1. **Opis przedmiotu zamówienia**

Zamówienie obejmuje organizację spotkań o charakterze warsztatów lokalnych w ramach których należy zapewnić salę, catering wraz z obsługą kelnerską, a w ramach 7 spotkań należy dodatkowo zapewnić transport autobusowy. Zamówienie realizowane jest na potrzeby projektu nr: POIS.02.04.00-00-0193/16 pn.: „*Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000*”, dla obszarów Natura 2000, położonych w województwie małopolskim. Zamówienie zostało podzielone na 2 części:

1. **Część I zamówienia**
2. Nawojowa PLH120035

Zamówienie obejmuje zapewnienie sali, cateringu wraz z obsługą kelnerską 2 spotkań na terenie miejscowości Nawojowa (lub innej w odległości nie większej niż w promieniu 6 km od Nawojowej). W ramach jednego ze spotkań zamówienie obejmuje również zapewnienie transportu autobusowego dla osób uczestniczących w spotkaniu, w celu wyjazdu na wizję lokalną na ww. obszar Natura 2000. Liczba uczestników warsztatów 20 - 30 osób. Przewidywany termin spotkań: sukcesywnie od daty zawarcia umowy do -15 grudzień 2020 r.

1. Łabowa PLH120036

Zamówienie obejmuje zapewnienie sali, cateringu wraz z obsługą kelnerską 2 spotkań na terenie miejscowości Łabowa (lub innej w odległości nie większej niż w promieniu 8 km od Łabowej). W ramach jednego ze spotkań zamówienie obejmuje również zapewnienie transportu autobusowego dla osób uczestniczących w spotkaniu, w celu wyjazdu na wizję lokalną na ww. obszar Natura 2000. Liczba uczestników warsztatów 20 - 30 osób. Przewidywany termin spotkań: sukcesywnie od daty zawarcia umowy do – 15 grudzień 2020 r.

1. Niedzica PLH120045

Zamówienie obejmuje zapewnienie sali, cateringu wraz z obsługą kelnerską 2 spotkań na terenie miejscowości Niedzica (lub innej w odległości nie większej niż w promieniu 10 km od Niedzicy). W zależności od lokalizacji sali, na jednym ze spotkań, może zaistnieć potrzeba zapewnienia transportu autobusowego dla osób uczestniczących w spotkaniu, w celu wyjazdu na wizję lokalną na ww. obszar Natura 2000. Liczba uczestników warsztatów 15 - 25 osób. Przewidywany termin spotkań: sukcesywnie od daty zawarcia umowy do -15 grudzień 2020 r.

1. Dębnicko-Tyniecki obszar łąkowy PLH120065

Zamówienie obejmuje zapewnienie sali, cateringu wraz z obsługą kelnerską 2 spotkań na terenie miejscowości Tyniec (lub innej w odległości nie większej niż w promieniu 10 km od Tyńca np.: Skotniki, Kraków - Dębniki lub Kraków - Pychowice). W ramach jednego ze spotkań zamówienie obejmuje również zapewnienie transportu autobusowego dla osób uczestniczących w spotkaniu, w celu wyjazdu na wizję lokalną na ww. obszar Natura 2000. Liczba uczestników warsztatów 20 - 30 osób. Przewidywany termin spotkań: sukcesywnie od daty zawarcia umowy do -15 grudzień 2020 r.

1. Skawiński obszar łąkowy PLH120079

Zamówienie obejmuje zapewnienie sali, cateringu wraz z obsługą kelnerską 2 spotkań na terenie miejscowości Skawina, Tyniec lub Kraków - Dębniki. W ramach jednego ze spotkań zamówienie obejmuje również zapewnienie transportu autobusowego dla osób uczestniczących w spotkaniu, w celu wyjazdu na wizję lokalną na ww. obszar Natura 2000. Liczba uczestników warsztatów 20 - 30 osób. Przewidywany termin spotkań: sukcesywnie od daty zawarcia umowy do – 15 grudzień 2020 r.

1. Źródliska Wisłoki PLH120057

Zamówienie obejmuje zapewnienie sali, cateringu wraz z obsługą kelnerską 2 spotkań na terenie gminy Sękowa np.: Radocyna, Sękowa, Gładyszów. W ramach jednego ze spotkań zamówienie obejmuje również zapewnienie transportu autobusowego dla osób uczestniczących w spotkaniu, w celu wyjazdu na wizję lokalną na ww. obszar Natura 2000. Liczba uczestników warsztatów 20 - 30 osób. Przewidywany termin spotkań: sukcesywnie od daty zawarcia umowy do – 15 grudzień 2020 r.

1. Tylmanowa PLH120095

Zamówienie obejmuje zapewnienie sali, cateringu wraz z obsługą kelnerską 2 spotkań na terenie miejscowości Tylmanowa (lub innej w odległości nie większej niż w promieniu 8 km od Tylmanowej). W zależności od lokalizacji sali, na jednym ze spotkań, może zaistnieć potrzeba zapewnienia transportu autobusowego dla osób uczestniczących w spotkaniu, w celu wyjazdu na wizję lokalną na ww. obszar Natura 2000. Liczba uczestników warsztatów 15 - 25 osób. Przewidywany termin spotkań: sukcesywnie od daty zawarcia umowy do -15 grudzień 2020 r.

W części I: Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z maksymalnie 3 spotkań, informując o tym wcześniej Wykonawcę.

1. **Część II zamówienia**
2. Cedron PLH120060

Zamówienie obejmuje zapewnienie sali, cateringu wraz z obsługą kelnerską 1 spotkania na terenie miejscowości Kalwaria Zebrzydowska (lub innej w odległości nie większej niż w promieniu 10 km od Kalwarii Zebrzydowskiej). Liczba uczestników warsztatów 20 - 30 osób. Przewidywany termin spotkań: sukcesywnie od daty zawarcia umowy do – 15 grudzień 2020 r.

1. Lipówka PLH120010

Zamówienie obejmuje zapewnienie sali, cateringu wraz z obsługą kelnerską 1 spotkania na terenie miejscowości Drwinia (lub innej w odległości nie większej niż w promieniu 8 km od Drwini). Liczba uczestników warsztatów 15 - 25 osób. Przewidywany termin spotkań: sukcesywnie od daty zawarcia umowy do -15 grudzień 2020 r.

1. Biała Góra PLH120061

Zamówienie obejmuje zapewnienie sali, cateringu wraz z obsługą kelnerską 1 spotkania na terenie miejscowości Kozłów (lub innej w odległości nie większej niż w promieniu 8 km od Kozłowa). Liczba uczestników warsztatów 15 - 25 osób. Przewidywany termin spotkań: sukcesywnie od daty zawarcia umowy do -15 grudzień 2020 r.

1. Łąki koło Kasiny Wielkiej PLH 120082

Zamówienie obejmuje zapewnienie sali, cateringu wraz z obsługą kelnerską 1 spotkania na terenie miejscowości Kasina Wielka, Kasina Górna lub Mszana Dolna. Liczba uczestników warsztatów 20 - 30 osób. Przewidywany termin spotkań: sukcesywnie od daty zawarcia umowy do -15 grudzień 2020 r.

W części II: Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z 1 spotkania, informując o tym wcześniej Wykonawcę.

**II. Wymagania szczegółowe dotyczące usługi:**

1. **Zapewnienie sali**

Wykonawca na każde ze spotkań, zapewni salę mieszczącą wskazaną maksymalną liczbę osób, wyposażoną w ekran i projektor multimedialny, w miejscowościach wskazanych przez Zamawiającego. Istnieje również możliwość bezkosztowego wypożyczenia projektora multimedialnego oraz rozwijalnego ekranu, którym dysponuje Zamawiający (po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym). Wykonawca usługi nie musi dysponować własną salą, może ją wynająć lub użyczyć od innego podmiotu. Wykonawca przed spotkaniem zobowiązany jest do wcześniejszego przygotowania sali (ustawienia stołów, krzeseł, ustawienia ekranu rozwijalnego i projektora oraz podpięcie go do komputera/laptopa). Wykonawca po zakończeniu spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (uprzątnięcie, ułożenie stołów i krzeseł). Przewidywany czas trwania spotkania to 4-6 godzin.

1. **Usługa cateringowa**

Serwis cateringowy powinien być przygotowany co najmniej 20 minut przed spotkaniem, zapewniony przez cały przebieg spotkania oraz uzupełniany na bieżąco. Przewidywany czas trwania spotkania to 4-6 godzin. Maksymalna i minimalna liczba uczestników poszczególnych spotkań, została podana dla każdego z obszarów. Dokładana liczba uczestników spotkania zostanie przekazana Wykonawcy na co najmniej 4 dni przed datą spotkania. Zakres usługi cateringowej obejmuje:

* napoje zimne: woda gazowana w jednorazowych butelkach oraz niegazowana w dzbankach z cytryną - minimum 500 ml na osobę, soki owocowe dwa rodzaje do wyboru, podawane w dzbankach - minimum 250 ml na osobę;
* napoje gorące: kawa mielona i rozpuszczalna, herbata (czarna i owocowa) bez ograniczeń;
* ciasto z sezonowymi owocami (np.: truskawki, śliwki, porzeczki) lub szarlotka – co najmniej 1 sztuka na osobę;
* ciastka kruche 3 rodzaje - minimum 4 szt. ma osobę;
* owoce różne minimum 1 szt. lub 100 g na osobę;
* dodatki: cukier, cytryna, śmietanka/mleko do kawy;
* ciepły posiłek **lub** kanapki (Wykonawca ma wybór, czy w ramach głównego poczęstunku zapewni wszystkim uczestnikom spotkania kanapki, czy ciepły posiłek**.** Zamawiający, dając możliwość wyboru Wykonawcy, co do rodzaju głównego poczęstunku, nie oczekuje od Wykonawcy zapewnienia na spotkaniu obu posiłków):
* ciepły posiłek – danie jednogarnkowe 300 gram/os (np. gulasz, strogonow, bogracz, potrawka mięsno – warzywna, żurek, itp.) oraz pieczywo (co najmniej 2 rodzaje), minimum 3 kromki/os,

**lub**

* kanapki – różne rodzaje (w tym część w wersji wegetariańskiej); minimalny skład kanapek: pieczywo jasne i ciemne, masło, ser żółty, wędlina (co najmniej 2 rodzaje), warzywa (co najmniej 2 rodzaje), sałata. Liczba kanapek: minimum 3 sztuk na osobę.

Do sporządzenia poczęstunku Wykonawca jest zobowiązany wykorzystać co najmniej jeden produkt regionalny, ilość produktów określa Wykonawca w ofercie. Przez produkty regionalne rozumie się surowce i wyroby, które mogą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub sporządzania potraw. Regionalne produkty muszą być związane z określonym obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu, z którego pochodzą. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kultywowanych w danym regionie zwyczajów oraz powinny być od dawna znane w okolicy. Może to być rodzaj lokalnego ciasta, lokalne odmiany owoców wykorzystane do produkcji ciasta, soki wytwarzane przez lokalnego wytwórcę, wędliny, mleko, sery, farsze, miód i jego przetwory itp.

Standardy dotyczące usługi cateringowej:

a) ciastka kruche, ciasta i owoce serwowane na paterach lub talerzykach wielokrotnego użytku,

b) woda niegazowana oraz soki serwowane w szklanych dzbankach (o objętości co najmniej 1 litr). Woda gazowana w jednorazowych butelkach o poj. 500 ml.,

c) filiżanki ze spodkiem (porcelanowe lub ceramiczne),

d) zastawa winna obejmować: małe talerzyki, małe łyżeczki, szklanki na zimne napoje,

e) zastawa w liczbie co najmniej adekwatnej do ilości uczestników, nie może posiadać uszkodzeń,

f) woda gorąca podawana w warnikach lub czajnikach,

g) śmietanka/mleko do kawy podana w ceramicznych dzbanuszkach,

h) cytryna, pokrojona na plasterki, ułożone na talerzyku porcelanowym lub ceramicznym, z widelczykiem do nabierania,

i) cukier w cukiernicach lub miseczkach wielokrotnego użytku,

j) kanapki ułożone na talerzach wielokrotnego użytku z podziałem i oznaczeniem kanapek wegetariańskich,

k) ciepły posiłek podany w szklanych bądź porcelanowych naczyniach/talerzach wraz z zestawem metalowych sztućców (nie dopuszcza się zastosowania naczyń jednorazowych, papierowych bądź plastikowych).

l) sól oraz pieprz w przyprawnikach dostępne obok talerzy z kanapkami,

m) papierowe serwetki (min. 2 szt./osobę).

W zakresie usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest do:

a) terminowego przygotowania i podania posiłków,

b) przygotowywania świeżych posiłków w dniu świadczenia usługi, z ważnymi terminami przydatności do spożycia,

c) ciepłe posiłki muszą być podane w pojemnikach termicznych lub naczyniach ustawionych na podgrzewaczach, zapewniających utrzymanie temperatury,

d) przygotowania posiłków wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz podane ich w odpowiedniej temperaturze, w sposób estetyczny,

e) zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,

f) we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze powstałe w trakcie świadczenia usługi. Odpowiada za transport żywności oraz podanie go zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia,

g) zapakowania do pojemników niewykorzystanych w czasie spotkania produktów żywnościowych i przekazania do dyspozycji RDOŚ w Krakowie.

**3.** **Usługa transportowa (dot. 1 części zamówienia)**

Jednokrotnie dla wskazanych obszarów Natura 2000, Wykonawca zapewni usługę transportu osób biorących udział w spotkaniach konsultacyjnych (w sumie na 7 spotkaniach) dla zgłoszonej uprzednio liczby uczestników, w celu odbycia wizji terenowej. Transport przewidziany jest bezpośrednio po zakończonym spotkaniu z miejsca, w którym były one organizowane. Docelowe miejsce/miejsca przejazdu wskazane zostaną przez Zamawiającego. Usługa transportu obejmuje również przejazd powrotny do miejsca rozpoczęcia przejazdu. Całkowita liczba kilometrów przejazdu pomiędzy punktem początkowym a końcowym wynosić będzie do 60 km. Szacowany czas wynajmu autobusu wraz z kierowcą: do 4 godzin/wyjazd. Wykonawca zapewni środek transportu adekwatny do liczby osób biorących udział w spotkaniu. Dokładna liczba uczestników spotkania oraz całkowity czas trwania przejazdu zostanie przekazany Wykonawcy na co najmniej tydzień przed datą spotkania.

W zakresie usługi transportowej Wykonawca zobowiązany jest do: zapewnienia kierowcy posiadającego wszelkie niezbędne dokumenty uprawniającego go do wykonania usługi oraz środka transportu, który spełnia aktualne badania techniczne i inne dokumenty warunkujące dopuszczenie pojazdu do ruchu.

* + 1. **Termin realizacji zamówienia**

Wykonawca będzie wykonywał zamówienie sukcesywnie w okresie od dnia podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego do dnia 15 grudnia 2020 roku. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o ostatecznej dacie każdego ze spotkań najpóźniej w terminie 10 dni przed jego organizacją. Dokładna liczba uczestników spotkania zostanie przekazana Wykonawcy na co najmniej 4 dni robocze przed datą spotkania.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z:

- w przypadku Części I zamówienia z maksymalnie 3 spotkań, informując o tym wcześniej (nie później niż na 30 dni przed zakończeniem umowy),

- w przypadku Części II zamówienia z jednego spotkania, informując o tym wcześniej Wykonawcę   
( nie później niż na 30 dni przed zakończeniem umowy).

* + 1. **Odbiór przedmiotu umowy**

Zamawiający zobowiązuje się dokonywać odbiorów częściowych spotkań, wtedy gdy usługa organizacji spotkań zostanie przeprowadzona przez Wykonawcę w sposób zgodny z opisem przedmiotu zamówienia. Stwierdzenie prawidłowego zorganizowania przez Wykonawcę danego spotkania, następuje poprzez spisanie przez strony stosownego protokołu odbioru częściowego, zawierającego m.in. liczbę osób zgłoszonych do udziału w poszczególnych spotkaniach.

Końcowy odbiór całego przedmiotu umowy nastąpi poprzez spisanie protokołu końcowego odbioru całego przedmiotu umowy przez obie strony, który zostanie sporządzony na podstawie wszystkich protokołów odbioru częściowego. Strony spiszą powyższy protokół po prawidłowym zorganizowaniu przez Wykonawcę ostatniego ze spotkań objętych umową.

* + 1. **Wynagrodzenie**

Zamawiający przewiduje kosztorysowy sposób wynagradzania, obliczany w następujący sposób:

|  |  |
| --- | --- |
| * Wynagrodzenie brutto za usługę  organizacji spotkań (sala + catering) = | Liczba osób x cena za 1 os. (wskazana  przez Wykonawcę w formularzu oferty) |
| * Wynagrodzenie brutto za usługę organizacji spotkań (sala + catering + transport) = | Liczba osób x cena za 1 os. (wskazana  przez Wykonawcę w formularzu oferty) |

**Zastrzega się, że wynagrodzenie za usługę organizacji jednego spotkania nie może być niższe niż koszt organizacji spotkania dla minimalnej liczby osób wskazanej w OPZ dla danego obszaru.**

Wynagrodzenie płatne będzie Wykonawcy po każdym miesiącu, w którym świadczył usługę organizacji spotkań. Podstawą wystawienia rachunku/faktury VAT przez Wykonawcę będzie sporządzony przez Zamawiającego i podpisany przez Strony protokół odbioru częściowego, zawierający zestawienie liczby osób zgłoszonych do udziału w poszczególnych spotkaniach i stwierdzający prawidłowość wykonania umowy. Zapłata wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu zamówienia nastąpi w formie przelewu na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę. Termin płatności wynosi do 30 dni kalendarzowych od dnia przedłożenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury/rachunku.

Każda faktura/rachunek winny być opatrzone opisem: „*Organizacja warsztatów Zespołów Lokalnej Współpracy dla obszarów Natura 2000, w związku z realizacją projektu nr POIS. 02.04.00-00-0193/16 pn.: Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000 (PZObis)* ”.