**Znak sprawy: OP-II.082.3.26.2021.JSl/MBi**

**Załącznik nr 1 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Zamówienie pn. „Organizacja spotkań informacyjnych w roku 2021/2022 na potrzeby projektu   
nr POIS.02.04.00-00-0193/16 „*Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000*”” – sala i catering**

1. **Opis przedmiotu zamówienia**

Zamówienie obejmuje zapewnienie sali oraz cateringu wraz z obsługą kelnerską na ośmiu 6-godzinnych spotkań szkoleniowych (informacyjno – edukacyjnych) w tematyce obszarów Natura 2000.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z części zamówienia w wymiarze maksymalnie 2 spotkań, informując o tym wcześniej Wykonawcę (nie później niż na 30 dni przed zakończeniem umowy).

Spotkania będą przeprowadzane dla wybranych grup interesariuszy z obszarów Natura 2000, dla których opracowywane są plany zadań ochronnych w ramach projektu nr: POIS.02.04.00-00-0193/16 pn.: „*Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000*” - tj.: Polana Biały Potok PLH120026, Nawojowa PLH120035, Łabowa PLH120036, Krzeszowice PLH120044, Niedzica PLH120045, Kościół w Węglówce PLH120046, Ochotnica PLH120050, Źródliska Wisłoki PLH120057, Cedron PLH120060, Biała Góra PLH120061, Dębnicko-Tyniecki obszar łąkowy PLH120065, Skawiński obszar łąkowy PLH120079, Rudniańskie Modraszki-Kajasówka PLH120077, Dębówka nad rzeką Uszewką PLH120066, Dolina rzeki Gróbki PLH120067, Łąki koło Kasiny Wielkiej PLH120082, Armeria PLH120091, Pleszczotka PLH120092, Raba z Mszanką PLH120093, Tylmanowa PLH120095, Lipówka PLH120010.

**II. Szczegółowy zakres usługi**

Spotkania przewidziane są dla 30 osób, terminy spotkań oraz dokładne miejsce spotkania będzie ustalane na bieżąco z Wykonawcą po podpisaniu umowy. Planowany czas spotkań: w godzinach 9:00 – 16:00, w tym dwie przerwy: przerwa kawowa o godz. 10:30 oraz przerwa obiadowa o godz. 13:00. Uczestnikami spotkania będą interesariusze z obszarów Natura 2000: Polana Biały Potok PLH120026, Nawojowa PLH120035, Łabowa PLH120036, Krzeszowice PLH120044, Niedzica PLH120045, Kościół w Węglówce PLH120046, Ochotnica PLH120050, Źródliska Wisłoki PLH120057, Cedron PLH120060, Biała Góra PLH120061, Dębnicko-Tyniecki obszar łąkowy PLH120065, Skawiński obszar łąkowy PLH120079, Rudniańskie Modraszki-Kajasówka PLH120077, Dębówka nad rzeką Uszewką PLH120066, Dolina rzeki Gróbki PLH120067, Łąki koło Kasiny Wielkiej PLH120082, Armeria PLH120091, Pleszczotka PLH120092, Raba z Mszanką PLH120093, Tylmanowa PLH120095, Lipówka PLH120010. Wymienione powyżej obszary zostaną pogrupowane np. po 2-3 obszary, w celu wyłonienia najbliższej miejscowości w jakiej zostaną przeprowadzone spotkania.

**II. Wymagania szczegółowe dotyczące usługi:**

1. **Zapewnienie sali**

Wykonawca na każde z 8 spotkań, zapewni salę szkoleniową mieszczącą wskazaną liczbę osób, wyposażoną w ekran i projektor multimedialny, w miejscowościach wskazanych przez Zamawiającego. Istnieje możliwość bezkosztowego wypożyczenia projektora multimedialnego oraz rozwijanego 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 rozwijanego 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).

1. **Usługa cateringowa**

Serwis cateringowy powinien być przygotowany co najmniej 20 minut przed spotkaniem, zapewniony przez cały przebieg spotkania oraz uzupełniany na bieżąco (nie dotyczy to ciepłego posiłku, który będzie serwowany o podanej wcześniej godzinie na przerwie obiadowej – około godziny 13:00. Przewidywany czas trwania spotkania to 6 godzin. Catering powinien być przygotowany dla 30 osób.

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. na osobę;
* 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 2 sztuk na osobę;
* owoce różne minimum 1 szt. lub 100 g na osobę;
* dodatki: cukier, cytryna, śmietanka do kawy;
* ciepły posiłek: danie jednogarnkowe mięsne (np. strogonow, bogracz, potrawka mięsno – warzywna) oraz wegetariańskie/jarskie (np. risotto warzywne) do wyboru uczestników - minimum 350 gram/os oraz pieczywo (co najmniej 2 rodzaje), minimum 3 kromki/os. Propozycje w zakresie ciepłego posiłku muszą być uzgodnione z Zamawiającym przed spotkaniem.

Do sporządzenia poczęstunku Wykonawca jest zobowiązany wykorzystać min. 1 produkt lokalny, gdzie jako produkty lokalne uznaje się produkty wytwarzane w danym regionie, okolicy i dla niego charakterystyczne. Może to być rodzaj lokalnego ciasta, lokalne odmiany owoców wykorzystane do produkcji ciasta, soki wytwarzane przez lokalnego wytwórcę lub inne lokalne składniki wykorzystane do produkcji kanapek itp. Produkt lokalny musi być charakterystyczny dla poszczególnego terenu, na terenie którego odbywać się będą spotkania.

Standardy dotyczące serwowania poczęstunku:

* 1. ciastka kruche, ciasta i owoce serwowane na paterach lub talerzykach wielokrotnego użytku,
  2. woda niegazowana oraz soki serwowane w szklanych dzbankach (o objętości co najmniej 1 litr). Woda gazowana w jednorazowych butelkach o poj. 500 ml.,
  3. filiżanki ze spodkiem (porcelanowe lub ceramiczne),
  4. zastawa winna obejmować: małe talerzyki, małe łyżeczki, szklanki na zimne napoje,
  5. zastawa w liczbie co najmniej adekwatnej do ilości uczestników, nie może posiadać uszkodzeń,
  6. woda gorąca podawana w warnikach lub czajnikach,
  7. śmietanka do kawy podana w ceramicznych dzbanuszkach,
  8. cytryna, pokrojona na plasterki, ułożone na talerzyku porcelanowym lub ceramicznym, z widelczykiem do nabierania,
  9. cukier w cukierniczce lub miseczkach wielokrotnego użytku,
  10. kanapki ułożone na talerzach wielokrotnego użytku z podziałem i oznaczeniem kanapek wegetariańskich,
  11. ciepły posiłek podany w szklanych bądź porcelanowych naczyniach/talerzach wraz z zestawem metalowych sztućców (nie dopuszcza się zastosowania naczyń jednorazowych, papierowych bądź plastikowych).
  12. sól oraz pieprz w przyprawnikach dostępne obok talerzy z kanapkami,
  13. papierowe serwetki (min. 2 szt./osobę).

W zakresie usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest do:

* 1. terminowego przygotowania i podania posiłków,
  2. przygotowywania świeżych posiłków w dniu świadczenia usługi, z ważnymi terminami przydatności do spożycia,
  3. w przypadku serwowania ciepłych posiłków w pojemnikach termicznych lub naczyniach ustawionych na podgrzewaczach, zapewniających utrzymanie temperatury, należy oznaczyć potrawy mięsne i wegetariańskie,
  4. przygotowania posiłków wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz podane ich w odpowiedniej temperaturze, w sposób estetyczny,
  5. zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,
  6. 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,
  7. zapakowania do pojemników niewykorzystanych w czasie spotkania produktów żywnościowych i przekazania do dyspozycji RDOŚ w Krakowie.
     1. **Termin realizacji zamówienia**

Wykonawca będzie wykonywał zamówienie w okresie od dnia podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego do dnia 30 czerwca 2022 roku.