**SPRAWA: ŚODR\_CZ/02/09/2022 Załącznik nr 1 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Kompleksowa obsługa szkoleń** dla projektu realizowanego przez Śląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Częstochowie
w ramach poddziałania 1.1. „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności” w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 –2020, operacja **„Ochrona różnorodności biologicznej w warunkach produkcji rolnej”.**

**Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Obszar realizacji całości zamówienia – województwo śląskie.
2. Okres realizacji całości zamówienia – 12.10.2022r. do 31.12.2023r.
3. Zamawiający dopuszcza składanie przez Wykonawcę ofert częściowych w rozumieniu art. 7 pkt 15) ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019) zwaną dalej: „ustawą”.
4. Zamawiający dopuszcza złożenie przez jednego Wykonawcę oferty na dowolnie wybrane przez siebie części zamówienia (nie ogranicza ilości części zamówienia które mogą zostać udzielone temu samemu wykonawcy).
5. Zamówienie podzielone jest na 18 części:

**Część 1**

Lokalizacja: powiat tarnogórski, gmina Zbrosławice, miejscowość Kamieniec

Termin: 12.10.2022 r.

**Część 2**

Lokalizacja: powiat cieszyński, gmina Dębowiec, miejscowość Łączka

Termin: 23.11.2022 r.

**Część 3**

Lokalizacja: powiat kłobucki, gmina Kłobuck, miejscowość Kłobuck

Termin: 16.11.2022 r.

**Część 4**

Lokalizacja: powiat raciborski, gmina Krzyżanowice, miejscowość Krzyżanowice

Termin: 09.11.2022 r.

**Część 5**

Lokalizacja: powiat bieruńsko-lędziński, gmina Bieruń, miejscowość Bieruń

Termin: do ustalenia w okresie 11.01.2023 – 28.02.2023 r. podany z 21-dniowym wyprzedzeniem

**Część 6**

Lokalizacja: powiat bielski, gmina Wilamowice, miejscowość Stara Wieś

Termin: do ustalenia w okresie 11.01.2023 – 28.02.2023 r. podany z 21-dniowym wyprzedzeniem

**Część 7**

Lokalizacja: powiat cieszyński, gmina Ustroń, miejscowość Ustroń

Termin: do ustalenia w okresie 11.01.2023 – 28.02.2023 r. podany z 21-dniowym wyprzedzeniem

**Część 8**

Lokalizacja: powiat pszczyński, gmina Pszczyna, miejscowość Pszczyna

Termin: do ustalenia w okresie 11.01.2023 – 28.02.2023 r. podany z 21-dniowym wyprzedzeniem

**Część 9**

Lokalizacja: powiat rybnicki, gmina Rybnik, miejscowość Rybnik

Termin: do ustalenia w okresie 11.01.2023 – 28.02.2023 r. podany z 21-dniowym wyprzedzeniem

**Część 10**

Lokalizacja: powiat myszkowski, gmina Myszków, miejscowość Myszków

Termin: do ustalenia w okresie 11.01.2023 – 28.02.2023 r. podany z 21-dniowym wyprzedzeniem

**Część 11**

Lokalizacja: powiat lubliniecki, gmina Pawonków, miejscowość Pawonków

Termin: do ustalenia w okresie 11.01.2023 – 28.02.2023 r. podany z 21-dniowym wyprzedzeniem

**Część 12**

Lokalizacja: powiat kłobucki, gmina Kłobuck, miejscowość Kłobuck

Termin: do ustalenia w okresie 11.01.2023 – 28.02.2023 r. podany z 21-dniowym wyprzedzeniem

**Część 13**

Lokalizacja: powiat wodzisławski, gmina Mszana, miejscowość Połomia

Termin: do ustalenia w okresie 11.01.2023 – 28.02.2023 r. podany z 21-dniowym wyprzedzeniem

**Część 14**

Lokalizacja: powiat żywiecki, gmina Jeleśnia, miejscowość Jeleśnia

Termin: do ustalenia w okresie 14.09.2023 – 31.12.2023 r. podany z 21-dniowym wyprzedzeniem

**Część 15**

Lokalizacja: powiat będziński, gmina Siewierz, miejscowość Siewierz

Termin: do ustalenia w okresie 14.09.2023 – 31.12.2023 r. podany z 21-dniowym wyprzedzeniem

**Część 16**

Lokalizacja: powiat gliwicki, gmina Gliwice, miejscowość Gliwice

Termin: do ustalenia w okresie 14.09.2023 – 31.12.2023 r. podany z 21-dniowym wyprzedzeniem

**Część 17**

Lokalizacja: powiat raciborski, gmina Krzanowice, miejscowość Krzanowice

Termin: do ustalenia w okresie 14.09.2023 – 31.12.2023 r. podany z 21-dniowym wyprzedzeniem

**Część 18**

Lokalizacja: powiat zawierciański, gmina Żarnowiec, miejscowość Żarnowiec

Termin: do ustalenia w okresie 14.09.2023 – 31.12.2023 r. podany z 21-dniowym wyprzedzeniem

1. Liczebność każdej grupy szkoleniowej – średnio 30 osób.
2. Łączna ilość uczestników – 540 osób.
3. Zamówienie obejmuje zapewnienie sali szkoleniowej oraz wyżywienia zgodnie z poniższym opisem dotyczącym wszystkich części zamówienia:

1. Sala powinna spełniać następujące kryteria:
* minimalna powierzchnia – 50 m²;
* wyposażona w system wentylacji/klimatyzacji;
* przeznaczona dla nie mniej niż 25 osób, maksymalnie 30 osób, wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia, z wyznaczonym miejscem na rejestrację uczestników oraz dodatkowym miejscem na przygotowanie i wydanie bufetu kawowego (2 przerwy kawowo-herbaciane), obiad serwowany w wyodrębnionym miejscu lub pomieszczeniu dostosowanym do podania obiadu w formie zasiadanej;
* wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych tj. ekran,  rzutnik multimedialny z wejściem HDMI, kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiet Microsoft Office), wskaźnik do przełączania slajdów, flipchart wraz z przygotowanymi arkuszami papieru i piszącymi markerami
(w różnych kolorach), wyposażona w mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele;
* oświetlenie i nagłośnienie podczas szkolenia musi być dostosowane do charakteru oraz potrzeb poszczególnych części – dostęp  do światła dziennego oraz możliwość zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy filmów;
* czas trwania szkolenia: wynajem na jednodniowe szkolenie stacjonarne w godzinach 8.00 do 16.00;
* przystosowana dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami;
* lokalizacja sali w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego;
* spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w czystości i porządku.
1. Wykonawca musi zapewnić:
* sprawną obsługę każdego szkolenia, w tym obsługę techniczną oraz sprawność urządzeń, w której będzie organizowane szkolenie;
* łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym można zostawić odzież wierzchnią oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników szkolenia, organizatorów lub wykładowców.
1. Obiad dla każdego uczestnika szkolenia musi być podany jako wyporcjowany posiłek w formie zasiadanej.
2. Obiad musi się składać z:
* zupy (w ilości co najmniej 300 ml na osobę);
* dania głównego: jedna potrawa mięsna lub rybna (minimum 200 g na osobę) i jeden dodatek skrobiowy (minimum 200 g na osobę) spośród: ziemniaków, ryżu, kaszy lub makaronu oraz sosu do dodatków skrobiowych;
* surówki – w dwóch rodzajach (co najmniej 100 g na osobę);
* kompotu lub wody (w ilości minimum 250 ml na osobę);
* deseru w postaci ciasta.
1. Bufet kawowy – dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:
* świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp;
* herbaty ekspresowej (czarna, zielona, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp;
* cukru białego – nieograniczony dostęp;
* cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp;
* mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp;
* wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę;
* 2 rodzajów soków owocowych 100%;
* ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów);
* owoców.
1. Wykonawca zapewni:
* możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków (liczba dań wegetariańskich zostanie podana wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem);
* do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną (zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych).
1. Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:
* terminowego przygotowania posiłków;
* zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków;
* przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, przygotowywanych ze świeżych produktów,
z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.