



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa Inwestująca w Obszary Wiejskie”

Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW) w ramach poddziałania 1.2. „Wsparcie dla projektów demonstracyjnych i działań informacyjnych” w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Instytucja zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Operacja realizowana w ramach Konsorcjum, którego liderem jest Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu

SPRAWA: ŚODR_CZ/1/06/2024

Załącznik nr 1 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej obsługi szkolenia obejmującej wynajem sali wraz z wyżywieniem (bufet kawowy i obiad) w trakcie organizowanych seminariów ekologicznych realizowanych po zakończeniu demonstracji ekologicznych w ramach działania „**Transfer wiedzy i działalność informacyjna**” - poddziałanie 1.2. „**Wsparcie dla projektów demonstracyjnych i działań informacyjnych**” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

I. Obszar realizacji zamówienia – **województwo śląskie**.

II. Okres realizacji zamówienia.

Zamawiający wymaga realizacji zamówienia w terminie:

15 październik 2024 r.

22 październik 2024 r.

III. 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 2023 r. poz. 1605 ze zm.) zwaną dalej: „ustawą”.

IV. 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).

V. Zamówienie podzielone zostało na 2 części w następujący sposób:

CZĘŚĆ Nr 1 –

Lokalizacja: województwo śląskie, powiat bielski, gmina Bielsko-Biała, miejscowość Bielsko-Biała.

Termin: 22.10.2024 r

Zamówienie obejmuje: jednorazowe zapewnienie sali szkoleniowej oraz sali przeznaczonej do spożywania posiłków dla 60 uczestników seminarium ekologicznego wraz z wyżywieniem obejmującym bufet kawowy i obiad dla 60 uczestników. Szczegółowe wymagania dotyczące sali oraz wyżywienia zostały zawarte w pkt. VI – wymagania dotyczące świadczonych usług.

CZĘŚĆ Nr 2 –

Lokalizacja: województwo śląskie, powiat częstochowski, gmina Częstochowa, miejscowość Częstochowa.

Termin: 15.10.2024 r.

Zamówienie obejmuje: jednorazowe zapewnienie sali szkoleniowej oraz sali przeznaczonej do spożywania posiłków dla 60 uczestników seminarium ekologicznego wraz z wyżywieniem obejmującym bufet kawowy i obiad dla 60 uczestników. Szczegółowe wymagania dotyczące sali oraz wyżywienia zostały zawarte w pkt. VI – wymagania dotyczące świadczonych usług.

VI. Wymagania dotyczące świadczonych usług

Zamówienie obejmuje zapewnienie sali szkoleniowej, sali przeznaczonej do spożywania posiłków oraz wyżywienia, zgodnie z poniższym opisem dotyczącym wszystkich części zamówienia.

A) Wymagania dotyczące sali szkoleniowej:

1. Wykonawca zapewni salę adekwatną do liczby uczestników szkolenia.
2. Będzie to sala z dostępem do światła dziennego oraz z możliwością zaciemnienia sali na potrzeby wyświetlania prezentacji multimedialnych czy też filmów, a jednocześnie będzie to sala wyposażona w sprzęt do realizacji prezentacji multimedialnych np. ekran, rzutnik multimedialny z wejściem HDMI kompatybilny z laptopem (posiadającym m.in. aktualne oprogramowanie Windows oraz pakiety Microsoft Office), wskaźnik do przełączania slajdów.
3. Wykonawca zapewni salę wyposażoną w krzesła i stoły, w liczbie wystarczającej dla wszystkich uczestników seminarium.
4. Wykonawca zapewni dla wszystkich wykładowców mównicę i/lub stół oraz krzesła/fotele.
5. Wykonawca zapewni nagłośnienie sali dostosowane do charakteru i potrzeb poszczególnych części sal.
6. Wykonawca zapewni właściwą aranżację sali tj. ustawienie krzesel i stołów uwzględniające konieczność sprawnego przemieszczania się.
7. Wykonawca zapewni sale dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością, jeśli takie osoby są wśród uczestników szkolenia.
8. Wykonawca zapewni kompleksowe przygotowanie sal wraz z ich oznakowaniem zgodnie z zasadami wizualizacji znaku i nazwy Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 opisanymi w „Księdze wizualizacji znaku PROW 2014-2020” (fiszki i tabliczki informacyjne z tytułem, terminem [DD-MM-RRRR] i godzinami szkolenia; (Zamawiający- Ośrodek Doradztwa Rolniczego przygotowuje odpowiednie tablice informacyjne czyli oznakowanie wymagane dla wydarzenia, a Wykonawca- Posiadacz obiektu umożliwi wyeksponowanie wymaganego oznakowania na sali seminaryjnej/konferencyjnej);
9. Sala powinna być wyposażona w system wentylacji/ klimatyzacji.
10. Każdorazowo sala powinna być dostępna na jednodniowe szkolenia stacjonarne w godzinach od 8.00 do 16.00.
11. Sala jest zlokalizowana w miejscu zapewniającym dogodny dojazd zarówno samochodem prywatnym jak i środkami transportu publicznego.
12. Sala spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest szkolenie, utrzymana w porządku.

Wykonawca musi zapewnić:

1. Sprawną obsługę seminarium/konferencji, w tym obsługę techniczną.
2. Sprawność urządzeń w sali, w której będzie realizowane seminarium/konferencja.
3. Łatwo dostępne oraz oznakowane miejsce, w którym będzie można zostawić odzież wierzchnią, oraz toalety, w tym dla osób z niepełnosprawnościami, jeżeli takie osoby są wśród uczestników, organizatorów lub wykładowców.

B) Wymagania dotyczące wyżywienia podczas realizacji seminariów:

1. W trakcie realizacji seminarium będą realizowane 2 przerwy kawowo-herbaciane oraz obiad.
2. Bufet kawowy stanowią 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 3 rodzaje);
 - owoców.
3. **Obiad musi być podany w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników.**
4. Ponadto obiad musi być podany w formie zasiadanej, **w formie wyporcjowanych posiłków** składających się 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 - dwa rodzaje (co najmniej 100 g na osobę),
 - soku lub wody mineralnej butelkowanej, gazowanej i niegazowanej (w ilości minimum 250 ml na osobę),
 - deseru w postaci ciasta;
5. **Realizacja przerwy kawowej będzie odbywała się dwukrotnie w godzinach 11.30- 11.45 oraz 14.15-14.30, natomiast obiad będzie serwowany w godzinach 12.30-13.30.**
6. Podczas każdego z seminariów obligatoryjnie muszą odbyć się 2 przerwy kawowo-herbaciane, podczas których muszą być dostępne produkty wymienione poniżej.
Do przygotowania poczęstunku podczas przerw kawowo-herbacianych oraz wyżywienia (obiad) Wykonawca każdorazowo wykorzysta co najmniej 2 dostępne produkty ekologiczne wyprodukowane zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu Rady (WE) nr 848/2018 z dnia 30 maja 2018 roku w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylającym rozporządzenie (EWG) nr 834/2007; (co najmniej 2 ekologiczne produkty w bufecie kawowym oraz co najmniej 2 ekologiczne produkty w obiedzie).
7. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do:
 - przygotowania wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków, jeśli wśród uczestników będą wegetarianie (liczba dań wegetariańskich zostanie podana wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem);
 - zapewnienia podczas bufetu kawowego i obiadu formy zasiadanej ;
 - zapewnienia do bufetu kawowego i obiadu serwisu gastronomicznego obejmującego przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną w przypadku seminarium/konferencji;
 - terminowego przygotowania posiłków;
 - zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków;

- Przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, przygotowanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w odpowiedniej temperaturze w przypadku dań gorących.

8. Kompleksowa obsługa szkolenia wraz z wyżywieniem (bufet kawowy i obiad) obejmująca przygotowanie i obsługę bufetu kawowego i obiadu musi obowiązkowo być realizowana w miejscu seminarium tzn. w lokalizacjach wskazanych w częściach od 1 do 2 włącznie.

9. Termin realizacji kompleksowej obsługi szkolenia obejmującej wynajem sali oraz wyżywienie (bufet kawowy i obiad) określonej w częściach od 1 do 2 może ulec zmianie. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznym terminie realizacji usługi nie później niż siedem dni przed wykonaniem danej usługi.

10. Kompleksowa obsługa szkolenia zostanie wykonana w terminie i godzinach określonych przez Zamawiającego. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany godzin wydawania posiłków obiadowych po uprzednim powiadomieniu Wykonawcy.

VII. Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Zamawiającego o dokładnej lokalizacji (pełny adres miejsca realizacji kompleksowej obsługi szkolenia) w terminie do 3 dni roboczych od dnia zawarcia umowy.