OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

*Dot. postępowania:* ***Organizacja dwóch lokalnych szkoleń dla wolontariuszy Błękitnego Patrolu WWF*** w projekcie „Ochrona ssaków i ptaków morskich i ich siedlisk - kontynuacja” nr POIS.02.04.00-00-0042/18, w ramach działania 2.4 osi priorytetowej II Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko2014-2020*,*

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego: ***11/DW/10/2021 z dn. 11.10.2021 r.***z dn. 11.10.2021 r.

**Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jestorganizacja dwóch lokalnych szkoleń dla wolontariuszy Błękitnego Patrolu WWF w projekcie „Ochrona ssaków i ptaków morskich i ich siedlisk - kontynuacja” nr POIS.02.04.00-00-0042/18, w ramach działania 2.4 osi priorytetowej II Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020***,*** polegająca na zapewnieniu obsługi technicznej szkoleń oraz usług gastronomicznych.

Przedmiot zamówienia będzie podzielony na 2 części:

**Część 1** – Organizacja szkolenia dla lokalnej grupy wolontariuszy z obszaru: Mikoszewo - Piaski, w dniu 23 października 2021 roku;

**Część 2** – Organizacja szkolenia dla lokalnej grupy wolontariuszy z obszaru: Rzucewo (Kapliczka) - Sobieszewo, w dniu 24 października 2021 roku.

**Zakres zadań i obowiązków wybranego Wykonawcy/ wybranych Wykonawców**

**Część 1 – Organizacja szkolenia dla lokalnej grupy wolontariuszy z obszaru: Mikoszewo - Piaski, w dniu 23 października 2021 r.**

* Zapewnienie przerwy kawowej w trybie ciągłym, na dwie i poł godziny w dniu szkolenia (9:30 – 12:00), w miejscu szkolenia wskazanym przez Zamawiającego ([Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka](http://www.krynickaszkola.pl/) w Krynicy Morskiej, ul. Gdańska 55a, 82-120 Krynica Morska), dla maksymalnie 40 osób (ostateczna liczba uczestników zostanie ustalona do 3 dni przed szkoleniem). W trakcie przerwy kawowej powinny być zapewnione co najmniej: kawa (rozpuszczalna i sypana lub z ekspresu) oraz herbata ze zrównoważonych źródeł (fair trade), cukier, mleko ekologiczne i roślinne, woda w szklanych opakowaniach, przekąski: ciastka, słone przekąski, w tym produkty wegańskie, owoce (pochodzące od polskich dostawców, w miarę możliwości sezonowe).
* Zapewnienie obiadu dla uczestników szkolenia w wersji wegetariańskiej dla maksymalnie 40 osób (ostateczna liczba uczestników zostanie ustalona do 3 dni przed szkoleniem) składających się z: pierwszego dania (zupa), drugiego dania, napoju, deseru, miejsce posiłku powinno być zlokalizowane nie dalej niż 1 km od sali szkoleniowej, optymalnie, gdyby odbyło się w tym samym miejscu (catering). Menu powinno zostać skonsultowane z zamawiającym najpóźniej 3 dni przed dniem szkolenia.

**Część 2 – Organizacja szkolenia dla lokalnej grupy wolontariuszy z obszaru: Rzucewo (Kapliczka) - Sobieszewo, w dniu 24 października 2021 r.**

* Udostępnienie sali szkoleniowej, na dwie i poł godziny w dniu szkolenia (9:30 – 12:00), zlokalizowanej na terenie Wyspy Sobieszewskiej przeznaczonej do organizacji spotkania dla maksymalnie 40 osób (ostateczna liczba uczestników zostanie ustalona do 3 dni przed szkoleniem), umożliwiającej wyświetlanie prezentacji (sugerowany rzutnik + ekran/wyświetlacz), z dostępem do wifi, na wyposażeniu powinny znaleźć się flipchart i pisaki
* Zapewnienie poczęstunku w formie przerwy kawowej w trybie ciągłym na czas pobytu w Sali szkoleniowej dla maksymalnie 40 osób (ostateczna liczba uczestników zostanie ustalona do 3 dni przed szkoleniem). W trakcie przerwy kawowej powinny być zapewnione co najmniej: kawa (rozpuszczalna i sypana lub z ekspresu) oraz herbata ze zrównoważonych źródeł (fair trade), cukier, mleko ekologiczne i roślinne, woda w szklanych opakowaniach, przekąski: ciastka, słone przekąski, w tym produkty wegańskie;, owoce (pochodzące od polskich dostawców, w miarę możliwości sezonowe).
* Zapewnienie obiadu dla uczestników szkolenia w wersji wegetariańskiej dla maksymalnie 35 osób (ostateczna liczba uczestników zostanie ustalona do 3 dni przed szkoleniem) składających się z: pierwszego dania (zupa), drugiego dania, napoju, deseru, miejsce posiłku powinno być zlokalizowane nie dalej niż 1 km od sali szkoleniowej, optymalnie, gdyby odbyło się w tym samym miejscu (catering). Menu powinno zostać skonsultowane z zamawiającym najpóźniej 3 dni przed dniem szkolenia.