Zn.spr.S.270. 1.2023 **Załącznik nr 16 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia:**

***Organizacja uroczystości:***

***poświęcenia i przekazania sztandaru RDLP Katowicach w dniu 7.07.2023r oraz regionalnych obchodów Dnia Leśnika w dniu 14.07.2023r na terenie Szkółki Królówka***

Zamówienie obejmuje organizację 2 odrębnych imprez:

1. Uroczystości poświęcenia i przekazania sztandaru RDLP w Katowicach oraz odsłonięcie obelisku w setną rocznicę powstania Lasów Państwowych - na terenie posesji w Katowicach przy ul. św. Huberta 45- w **dniu 7.07.2023r**

2. Imprezy pracowniczej – obchodów DNIA LEŚNIKA połączonych ze ślubowaniem nowo wstępujących pracowników do Służby leśnej oraz narady nadleśniczych na terenie Nadleśnictwa Kobiór – Szkółki kontenerowej „Królówka” w Orzeszu ul. Batorego 26 w dniu **14.07.2023r.**

**I. Cześć I zamówienia:**

Opis zamówienia zadania nr 1 -**imprezy w dniu 7.07.2023r**  -Uroczystości poświęcenia i przekazania sztandaru RDLP w Katowicach na terenie posesji Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych w Katowicach – Katowice ul. Św. Huberta 43/45

 **Scenariusz imprezy na terenie siedziby RDLP w Katowicach**

11:30-12:30 – uroczyste przekazanie przez Dyrektora generalnego LP sztandaru RDLP w Katowicach

12:30-13:00 – odsłonięcie obelisku upamiętniającego pracowników LP

 13:00-14:00 – posiłek

Zamówienie obejmuje:

**1. Dostawa namiotów:**

1.1. Wykonawca zapewnia rozstawienie i demontaż 2 hal namiotowych – hala A oraz hala B - w miejscach uzgodnionym z Zamawiającym z uwzględnieniem uwarunkowań:

**Przewiduje się warianty:**

 **Wariant 1** – przy dobrej pogodzie zamówienie obejmuje – tylko halę A oraz usługę cateringową

**Wariant 2** - przy deszczowej pogodzie zamówienie obejmuje halę A, halę B oraz usługę cateringową.

Warunki zastosowania wariantu 1 lub 2: **Decyzję o konieczności rozstawienia namiotu przekaże upoważniony przedstawiciel Zamawiającego w terminie do 5.07.2023 do godz. 10.00.** W przypadku dobrej pogody hala nie będzie rozstawiona.

**Wymagania szczegółowe:**

**- hala A** wraz z wyposażeniem rozstawiona zostanie z gotowością w dniu 7 lipca 2023 r. od godz. 09:00 do godz. 16:00 - na parkingu za salą im. Jana Kozyry

 Opis hali namiotowej i wyposażenia:

1. **Hala namiotowa (bez podłogi) dla 100osób:**  szerokość: do 15m**,** długość: do 6 m, wysokość ściany bocznej: 3m,  powierzchnia dostosowana do liczby osób.Poszycie hali wykonane z materiału PCV w kolorze białym, rozmieszczenie wejść w postaci rozcięcia w plandece rozsuwanego w obie strony oraz boków transparentnych dowolne zgodnie z warunkami pogodowymi i życzeniem zamawiającego.

 **b) Miejsca siedzące dla 100 osób w tym:**

 **-** stoły + ławy nakryte obrusami: nie mniej niż 13 sztuk (8 osób/stół) **w hali namiotowej**

**- hala B -** dostarczona i rozstawiona w przypadku złej pogody.

 W przypadku złej pogody i decyzji o rozstawieniu – wymagana gotowość w dniu 7.07.2023r od godz. 10:00 do godz. 16.00 – przed wejściem do sali im. Jana Kozyry.

Opis hali: hala namiotowa (zadaszenie) o wymiarach 10x16 m lub 10x15m, w kolorze białym, bez ścian bocznych.

**2. Dostarczenie i wydanie posiłku dla 150 osób.**

Posiłki podawane w 2 miejscach w godz.13.00-14.00:

- dla 50 osób – w pomieszczeniach Sali im. Jana Kozyry

- dla 100 osób w hali namiotowej

Posiłek podawany na zastawie porcelanowej ze sztućcami metalowymi:

- obiad 150 osób (menu: I danie - zupa co najmniej 300ml – ( 2 do wyboru); II danie: ziemniaki/ryż/ kasza co najmniej 300gr na osobę, porcje mięsa: drobiowe, wieprzowe, posiłek wegetariański - co najmniej 200gr na osobę, zestaw surówek co najmniej 100g na os., napoje: woda 250ml, sok 250ml)

 - os. kawa/ciasto – dla 150osób – kołocz regionalny 2 szt/os, cukier, cytryna, mleko, kawa, herbata ( cena max 20zł/os)

**II. Opis imprezy w dniu 14.07.2023 – regionalnego dnia Leśnika na terenie Szkółki kontenerowej Królówka – Orzesze ul. Batorego 26.**

**S**cenariusz imprezy na terenie szkółki Królówka:

0630 - 0700 - przybycie części uczestników – poczęstunek dla ok.130os. ( kategoria A1)

0700 - 1030 - przygotowanie namiotów, stoisk, miejsc siedzących ( kategoria B1)

1130 - 1400 - część oficjalna obchodów (uroczysty apel, powitanie gości, ślubowanie , awanse) /dostępność serwisu kawowego( kategoria A8)

1400 - 1500 - posiłek (kategoria A2, A3, )

1500- 1800 – wydawanie dań grillowanych ( kategoria A4, A5)

1600- podanie i wydawanie porcji pieczonego, nadziewanego dzika ( kategoria A6, A7)

 1800 – 1900 narada kierowników jednostek– (kategoria A9)

1900 – zakończenie obchodów i wyjazd uczestników

Zamówienie obejmuje:

 **1. Usługa gastronomiczna- obejmująca dostawę posiłków i ich podanie:**

**1.1. posiłki:**

1. Kategoria A1 – ilość osób – 130osób - kawa, herbata, kanapki

 a/ kawa ekspres; herbata – czarna/ zielona/ owocowa/, cukier, cytryna

b/ kanapki mini na bułce – 4 szt /os lub 2 połówki dużej bułki /os– masło, wędlina, ser, ogórek, łosoś, chrzan, majonez,

2. Kategoria A2

 – 130osób obiad ( zestaw z obsługą kelnerską w namiocie nr 1 na zastawie porcelanowej i ze sztućcami metalowymi) - menu: ziemniaki/ryż/ kasza co najmniej 300gr na osobę, porcje mięsa: drobiowe, wieprzowe co najmniej 200gr na osobę, zestaw surówek co najmniej 100g na os., napoje: woda 250ml, sok 250ml, wino białe półwytrawne 150ml, nalewka 100ml)

 - 130 os. kawa/ciasto – kołocz regionalny 2 szt/os, cukier, cytryna, mleka, kawa, herbata ( cena max 20zł/os)

3. Kategoria A3

 – 400 osób obiad wydawany ze stoisk na zastawie jednorazowej (naczyniach biodegradowalnych); ( menu: ziemniaki/ryż/ kasza co najmniej 300gr na osobę, porcje mięsa: drobiowe, wieprzowe co najmniej 200gr na osobę, zestaw surówek co najmniej 100g na os., napoje: woda 250ml, sok 250ml, wino białe półwytrawne 150ml, nalewka 100ml)

 - 400 os. kawa/ciasto – kołocz regionalny 2 szt/os, cukier, cytryna, mleka, kawa, herbata ( cena max 10zł/os)

- punkt vege – 30 os – posiłek wegetariański

 4. Kategoria A4

- wydawanie dan grillowanych na zastawie jednorazowej – 500 porcji (kiełbasa- 30 %, karkówka40%, krupniok 30% + chleb, warzywa, sałatka, musztarda, ketchup)

 5 Kategoria A5

 -2 rollbary z piwem - 530os x 1,5l/os,

 piwo regionalne w 2 rodzajach

5. Kategoria A6

 - podanie 130 osób - porcji pieczonego i nadziewanego dzika - (zestaw z obsługą kelnerską w namiocie nr 1 na zastawie porcelanowej i ze sztućcami metalowymi)

6. kategoria A7

- 400osób– porcja pieczonego i nadziewanego dzika wydawany ze stoisk na zastawie jednorazowej (naczyniach biodegradowalnych);

7. kategoria A8

– serwis kawowy dla 40 osób – kawa, herbata, woda, soki, suche ciasteczka – 100g

8. kategoria A9

 – 40 osób - ciepła kolacja - bogracz/gulasz + chleb+ przekąski ( wędlina, ser, warzywa) + piwo butelka 1,5but/os. + nalewka 5 butelek

**1.2.** – wykonawca przygotuje **posiłek z mięsa powierzonego** w ilości 4 szt. dzików o wadze ok. 70 kg każdy. ( dotyczy kategorii A6 i A7)

Przebadane tusze zostaną przekazane firmie cateringowej w terminie do 4 dni przed imprezą. Tusze – po zamarynowaniu należy nadziać kaszą i upiec. W trakcie imprezy należy podać mięso w porcjach w raz z chlebem, chrzanem/musztardą/ ketchupem.

2. Wymagania:

* + 1. Wykonawca zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, obrusy, niezbędny sprzęt bufetowy, termosy gastronomiczne typu konferencyjnego, urządzenia grzewcze itp.)
		2. Zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usługi, a także zapewnienie jednolitego stroju pracownikom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską. Zapewnienia właściwego poziomu świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego,
		3. Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko serwowane, podane przez fachową obsługę, przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem gastronomicznym, w którym będą przygotowywane zamawiane posiłki i posiadać aktualne pozwolenie wydane przez Państwową Inspekcję Sanitarną (sanepid).
		4. Dostarczania wyłącznie świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzania dań w dniach świadczenia usług cateringowych, w tym:
			1. produkty takie jak: kawa, herbata, soki itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia;
			2. gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica z ekspresu ciśnieniowego, herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda, mleko, śmietanka do kawy, cukier, słodzik, naturalny miód, świeża cytryna, soki 100% w dwóch smakach (np. pomarańczowy i jabłkowy), woda mineralna gazowana i niegazowana, uzupełniane na bieżąco;

Napoje bezalkoholowe w tym soki, woda, kawa i herbata zostaną wydawana w kubeczkach jednorazowych.

* + - 1. pieczywo będzie pieczywem świeżym, jasnym i ciemnym.
		1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwej temperatury podawanych dań.

**2. Dostawa namiotów** – Kategoria B1:

 a. Namiot 400 - osobowy - 1 szt.

 b. Namiot 130 - osobowy - 1 szt

1. Wykonawca zapewnia rozstawienie i demontaż 2 hal namiotowych i wyposażenia w miejscu uzgodnionym z Zamawiającym. Gotowość hal namiotowych i wyposażenia w dniu 14 lipca 2023 r. od godz. 10:00 do godz. 20:00.
2. Opis hali namiotowej i wyposażenia:
3. Hale namiotowe (z podłogą): szerokość: do 20m, długość: do 70m, wysokość ściany bocznej: 3m,  wysokość w kalenicy: 6,2m, segment co 5m, powierzchnia dostosowana do liczby osób. Poszycie hali wykonane z materiału PCV w kolorze białym, rozmieszczenie wejść w postaci rozcięcia w plandece rozsuwanego w obie strony oraz boków transparentnych dowolne zgodnie z warunkami pogodowymi i życzeniem zamawiającego.

 b) Miejsca siedzące w halach namiotowych;:

 Namiot a:

 - stoły nie mniej niż 50 sztuk (8 osób/stół) + ławki ( 8 osób/ławkę) -

 Namiot b :

 - stoły - nie mniej niż 17 stołów + 130 krzeseł bankietowych

 c. dodatkowo 100 krzesełek białych ogrodowych ustawionych pod 3 dodatkowymi namiotami dostarczonymi przez Zamawiającego.

**Stanowiska gastronomiczne:**

1. stanowiska cateringowe ustawione pod zadaszeniem hali magazynowej, (minimum 1 osoba obsługi/ 50 uczestników imprezy oraz Kierownik odpowiedzialny za imprezę),
2. ekologiczna zastawa: talerzyki, sztućce, jednorazowe kubeczki do napoi,
3. obrusy np. w biało czerwoną kratę na stołach plus dodatkowe białe obrusy papierowe,
4. karteczki z opisem dań w języku polskim,
5. papierowe serwetki.

**Pozostałe wymogi:**

Wykonawca zobowiązany jest się do sprzątania na bieżąco oraz usuwania wszelkich nieczystości powstałych w strefie bufetowej jak i na terenie całej imprezy podczas jej trwania wraz z wywozem odpadów po jej zakończeniu.

3**. Zabezpieczenie strefy sanitarnej** w dniu 14.07.2023 w godz. 7.00 – 20.00 – na terenie szkółki Królówka w miejscach wyznaczonych przez Zamawiającego

1. 12 niezależnych do równoczesnego korzystania stanowisk toaletowych, w tym jedna dla osób niepełnosprawnych zlokalizowanych w 4 strefach wydzielonych jako części sanitarnych,
2. zamiennie Toalety przenośne z wyposażeniem standardowym: pisuar, antypoślizgowa podłoga, zamek wewnętrzny, wieszak na ubranie, uchwyty do rąk, lustro, wskaźnik damski/męski, wskaźnik wolne/ zajęte, dozownik mydła w płynie, podajnik ręczników papierowych, - podajnik na 2 rolki papieru toaletowego, podwójny system wentylacji, bezodpływowy zbiornik z wentylacją, umywalka ze zbiornikiem na wodę.
3. Wykonawca zobowiązuje się do systematycznego sprzątania zaplecza sanitarnego czyt. toalet jak i uzupełniania na bieżąco zużytych środków sanitarnych tj. papier toaletowy, ręczniki papierowe do wycierania rąk, mydło.

**Uwzględniając zapisy z art. 95 ust. 1 i 2 ustawy Pzp, Zamawiający dokonał analizy czynności koniecznych dla realizacji przedmiotu zamówienia i stwierdza, że nie ma przesłanek do zastosowania przepisów Kodeksu pracy art. 22 § 1. Czynności niezbędne dla realizacji przedmiotu zamówienia mogą być wykonane na podstawie umowy cywilnoprawnej.**