

Załącznik nr 1 do Ogłoszenia

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**  
(zwany dalej: „SOPZ”)

### 1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie obsługi Szkolenia dla stażystów (zwanego dalej: „Szkoleniem”) w ramach projektu LIFE15 GIE/PL/000758 pn. *Masz prawo do skutecznej ochrony przyrody* w terminie od 19 lipca 25 lipca 2020 r. dla maksymalnie 20 osób.

### 2. Słowniczek pojęć:

- 1) Projekt – Projekt LIFE15 GIE/PL/000758 pn. *Masz prawo do skutecznej ochrony przyrody*, finansowany ze środków Komisji Europejskiej w ramach Programu LIFE oraz ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, realizowany przez Generalną Dyрекcję Ochrony Środowiska w Warszawie;
- 2) GDOŚ – Generalna Dyrekcja Ochrony Środowiska;
- 3) rdoś – regionalne dyrekcje ochrony środowiska;
- 4) Prawna ochrona przyrody – na potrzeby realizacji projektu przyjęto roboczo, że termin ten oznaczać będzie działania i współpracę instytucji publicznych (organów ścigania, organów sądowniczych, jednostek administracji publicznej) w obszarze ochrony przyrody zdefiniowanej w ustawie z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie przyrody (Dz. U. z 2018 r. poz. 142, z późn. zm.) w oparciu o własne kompetencje i przepisy prawa. Termin ten należy odróżnić od gałęzi prawa, jaką jest prawo ochrony środowiska (pojęcie szersze względem prawa ochrony przyrody);
- 5) Stażysta – osoba, która w procesie rekrutacji spełnia wszystkie wskazane przez Zamawiającego kryteria ubiegania się o staż oraz uzyska pozytywną ocenę w procesie rekrutacji wraz z rekomendacją podmiotu rekrutującego;
- 6) Staż – na potrzeby realizacji Zamówienia przyjęto roboczo, że termin ten oznaczać będzie odpłatne nabywanie przez Stażystę wiedzy merytorycznej i umiejętności praktycznych poprzez wsparcie rdoś w realizacji zadań związanych z prawną ochroną przyrody; odbywające się na podstawie umowy; nie będące stażem z urzędu pracy, praktykami absolwenckimi oraz praktykami studenckimi w rozumieniu: ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2018 r. poz. 917, z późn. zm.), ustawy z dnia 17 lipca 2009 r. o praktykach absolwenckich (Dz.U. 2018 poz. 1244 z późn. zm.), ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz.U.2018.1265 z późn. zm.).

### 3. Kontekst realizacji zamówienia

Zamówienie realizowane jest w ramach Projektu LIFE15 GIE/PL/000758 pn. *Masz prawo do skutecznej ochrony przyrody* finansowanego ze środków Komisji Europejskiej w ramach Programu LIFE oraz ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, realizowanego przez Generalną Dyрекcję Ochrony Środowiska w Warszawie.

### 4. Szczegółowy zakres zamówienia



Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie obsługi Szkolenia, polegającej na zapewnieniu noclegu, wyżywienia, sali konferencyjnej, transportu oraz organizacji wizyt studyjnych podczas siedmiodniowego Szkolenia w terminie od 19 lipca do 25 lipca 2020 r. dla maksymalnie 20 osób.

1) Uczestnicy szkolenia

Grupa szkoleniowa każdego dnia będzie wynosić maksymalnie 20 osób, ale nie mniej niż 15 osób. Na 3 dni kalendarzowe przed każdym dniem Szkolenia, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników szkolenia.

2) Miejsce realizacji usługi:

Hotel posiadający decyzję o zaszeregowaniu i nadaniu co najmniej kategorii trzech gwiazdek lub obiekt o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowego hotelu, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166), zlokalizowany w odległości nie większej niż 35 km od Warszawy (odległość liczona z Dworca Centralnego drogą publiczną za pomocą narzędzia mapy Google). W obiekcie powinny znajdować się miejsca do segregacji odpadów, dostępne dla uczestników Szkolenia.

a) Zakwaterowanie uczestników Szkolenia:

Wykonawca zapewni zakwaterowanie dla maksymalnie 20 osób przez cały okres trwania Szkolenia, tj. 19 lipca do 25 lipca 2020 r. (łącznie maksymalnie 120 noclegów). Przedstawiona oferta Wykonawcy powinna zawierać propozycję zakwaterowania wraz z podaniem nazwy i adresu proponowanego hotelu/obiektu hotelarskiego. Oferta Wykonawcy powinna uwzględniać zakwaterowanie w 8 pokojach 1-osobowych lub 2-osobowych do pojedynczego wykorzystania oraz zakwaterowanie w 6 pokojach 2-osobowych. Pokoje powinny być zaopatrzone w pojedyncze miejsca do spania, bezpłatny dostęp do sieci WiFi, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką, lustrem oraz WC. W przypadku redukcji liczby uczestników, o której mowa w pkt 1 Zamawiający może zmniejszyć liczbę pokoi dwuosobowych maksymalnie o 2 i liczbę pokoi jednoosobowych maksymalnie o 6. Łącznie w przypadku redukcji liczby uczestników Wykonawca zapewni nocleg dla co najmniej 12 osób. W ramach zakwaterowania, Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia minimum 5 miejsc parkingowych przy hotelu/obiekcie hotelarskim, w którym zakwaterowani będą uczestnicy przez cały czas trwania Szkolenia.

b) Wyżywienie uczestników Szkolenia:

Wykonawca zapewni całodzienne wyżywienie dla grupy maksymalnie 20 osób przez cały okres trwania Szkolenia, tj. 19 lipca do 25 lipca 2020 r. Wykonawca przedstawi propozycje wyżywienia serwowanego w miejscu zakwaterowania uczestników Szkolenia, obejmującą:

- jeden dzień – kolację;
- cztery dni – śniadanie, dwie przerwy kawowe, obiad i kolację;
- jeden dzień – śniadanie, obiad i kolację w formie grilla i ogniska;
- jeden dzień – śniadanie.



## Załącznik nr 1 do Ogłoszenia

Dodatkowo ostatniego dnia Szkolenia (tj. w dniu wyjazdu) oraz w dniu wizyty na terenie Kampinoskiego Parku Narodowego, Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi Szkolenia możliwość odebrania z recepcji obiektu hotelarskiego o godz. 09:00 paczki z prowiantem na wynos. Każda z nich będzie zawierać co najmniej: kanapki (minimum 4 sztuki) – łącznie minimum 350 g na osobę, owoce (minimum 3 sztuki) – łącznie minimum 500 g na osobę, suche przekąski takie jak baton, orzeszki, krakersy (minimum 2 sztuki) – łącznie minimum 80 g na osobę, wodę mineralną w butelkach o pojemności 0,5 l (2 sztuki) oraz sok owocowy w butelce o pojemności co najmniej 0,3 litra (1 sztuka). Ponadto Wykonawca jest zobowiązany zapewnić wegetariańskie (bez mięsa, w tym bez ryb) paczki z prowiantem na wynos, jeśli uczestnicy Szkolenia zgłoszą dzień wcześniej takie zapotrzebowanie w recepcji hotelu/obektu hotelarskiego. Suchy prowiant, w tym kanapki powinien być zapakowany w opakowania papierowe lub opakowania wielokrotnego użytku.

Każdy posiłek powinien być urozmaicony oraz przygotowany w takiej liczbie (dla 20 osób), by dla każdej osoby przewidziana była co najmniej jedna porcja potrawy. Konieczne jest również uwzględnienie posiłków wegetariańskich (bez mięsa, w tym bez ryb) na życzenie – alternatywnie do proponowanych posiłków. Liczba posiłków wegetariańskich zostanie zgłoszona przez Zamawiającego na 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem Szkolenia.

Śniadanie, w formie szwedzkiego stołu, jest rozumiane jako posiłek składający się co najmniej z: jasnego i ciemnego pieczywa – minimum 3 kromki jasnego pieczywa oraz minimum 3 kromki ciemnego pieczywa na osobę, masła – minimum 25 g na osobę, głównych składników (wędliny, deska serów, twarożek, dżem, płatki zbożowe) – minimum po 30 g każdego rodzaju na osobę, jogurtów – minimum 150 ml na osobę, mleka – minimum 250 ml na osobę, świeżych owoców i warzyw (minimum po 2 rodzaje, pokrojone) – minimum 200 g na osobę, ciepłego posiłku (takiego jak jajecznica, jajka gotowane, parówki lub kielbaski na ciepło itp.) – minimum 150 g łącznie na osobę, kawy z ekspresu ciśnieniowego (na każde szkolenie zostanie zapewnione urządzenie do samodzielnego sporządzania kawy przez uczestników szkoleń) i herbaty z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna w plasterkach) – minimum 250 ml na osobę, soków owocowych (minimum 2 różne smaki) – minimum 200 ml na osobę i wody mineralnej (gazowana i niegazowana) w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach – minimum 200 ml na osobę.

Obiad jest rozumiany jako posiłek składający się co najmniej z: dwóch rodzajów zupy (do wyboru mięsna lub wegetariańska bez ryb) – minimum 350 ml na osobę, dwóch dań głównych ciepłych (do wyboru mięsne i wegetariańskie bez ryb, ziemniaki/makaron/ryż/frytki/kasze) – minimum 500 g na osobę z zastrzeżeniem, że wypełniacze (ziemniaki/makaron/ryż/frytki/kasze) nie będą stanowić więcej niż 50% dania, zestawu surówek – minimum 200 g na osobę, deserów (wyroby cukiernicze, pokrojone owoce) – minimum 300 g na osobę, soków owocowych (minimum 2 różne smaki) – minimum 300 ml na osobę i wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach – minimum 200 ml na osobę, kawy z ekspresu ciśnieniowego (na każde szkolenie zostanie zapewnione urządzenie do samodzielnego sporządzania kawy przez uczestników szkoleń) i herbaty z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna w plasterkach) – minimum 250 ml na osobę.

Przerwa kawowa jest rozumiana jako poczęstunek składający się co najmniej z: kawy z ekspresu ciśnieniowego (na każde szkolenie zostanie zapewnione urządzenie do samodzielnego



## Załącznik nr 1 do Ogłoszenia

sporządzania kawy przez uczestników szkoleń) i herbaty (minimum 3 różne smaki) z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna w plasterkach) – minimum 250 ml na osobę, soków owocowych (minimum 3 różne smaki) – minimum 250 ml na osobę i wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach – minimum 250 ml na osobę, ciast (minimum 2 rodzaje) – minimum 200 g na osobę, świeżych owoców (minimum 3 rodzaje, pokrojone) – minimum 300 g na osobę.

Kolacja jest rozumiana jako posiłek składający się co najmniej z: dwóch dań ciepłych (do wyboru mięsne i wegetariańskie bez ryb, ziemniaki/makaron/ryż/frytki/kasze) – minimum 450 g łącznie na osobę z zastrzeżeniem, że wypełniacze (ziemniaki/makaron/ryż/frytki/kasze) nie będą stanowić więcej niż 50% dania, zestawu surówek – minimum 150 g na osobę i wędlin – minimum 30 g na osobę, deski serów – minimum 30 g na osobę, świeżych owoców i warzyw (minimum po 2 rodzaje, pokrojone) – minimum 250 g na osobę, jasnego i ciemnego pieczywa – minimum 3 kromki jasnego pieczywa oraz minimum 3 kromki ciemnego pieczywa na osobę, masła – minimum 25 g na osobę, soków owocowych (minimum 2 różne smaki) – minimum 200 ml na osobę i wody mineralnej (gazowana i niegazowana) w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach – minimum 200 ml na osobę oraz herbaty (minimum 3 różne smaki) z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna w plasterkach) – minimum 250 ml na osobę.

Szóstego dnia Szkolenia kolacja odbędzie się w formie grillowania (pożegnalnego ogniska). Zamiast dań ciepłych w ramach kolacji Wykonawca zapewni posiłki z grilla, np. kielbaski, karkówkę, szaszłyki, ryby, warzywa, dla każdego uczestnika co najmniej dwa rodzaje – minimum 500 g na osobę, ponadto wykonawca zapewni dla każdego uczestnika zestaw surówek – minimum 150 g na osobę i wędlin – minimum 30 g na osobę, deski serów – minimum 30 g na osobę, świeżych owoców i warzyw (minimum po 2 rodzaje, pokrojone) – minimum 250 g na osobę, jasnego i ciemnego pieczywa – minimum 3 kromki jasnego pieczywa oraz minimum 3 kromki ciemnego pieczywa na osobę, masła – minimum 25 g na osobę, soków owocowych (minimum 2 różne smaki) – minimum 500 ml na osobę i wody mineralnej (gazowana i niegazowana) w szklanych butelkach bądź szklanych dzbankach – minimum 200 ml na osobę oraz herbaty (minimum 3 różne smaki) z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna w plasterkach) – minimum 250 ml na osobę. Wykonawca zapewni także każdemu uczestnikowi Szkolenia żywność przeznaczoną na ognisko, w tym kielbasę do samodzielnego upieczenia nad ogniskiem, ziemniaki, pieczywo – minimum 500 g na osobę oraz drobne przekąski (takie jak chipsy, krakersy, ciastka).

Najpóźniej na 5 dni roboczych przed dniem rozpoczęcia Szkolenia, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji propozycję urozmaiconego menu, zawierającego wyszczególnione wszystkie wyżej wymienione pozycje wchodzące w skład posiłków. W przypadku zgłoszenia uwag do menu, Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględnienia i ponownego przedłożenia poprawionego menu w ciągu 2 dni roboczych. Wykonawca w ramach oferty dotyczącej wyżywienia zapewni obsługę kelnerską.

Propozycja wyżywienia będzie uwzględniała produkty lokalne oraz produkty ekologiczne. Wykonawca w czasie realizacji usługi zapewni obrusy, serwetki oraz pełną zastawę. W trakcie świadczenia usług, Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystywania wyłącznie naczyń wielokrotnego użytku (Zamawiający nie dopuszcza przy realizacji zamówienia posługiwania się zastawą wykonaną



## Załącznik nr 1 do Ogłoszenia

z tworzyw sztucznych) oraz do przeciwdziałania marnowaniu żywności. Niezwłocznie po zakończeniu posiłku przez każdego uczestnika szkolenia Wykonawca zapewni zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych oraz bieżące usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.

W sytuacji poinformowania Wykonawcy, na minimum 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem szkolenia, przez Zamawiającego, że wśród uczestników znajdują się osoby z niepełnosprawnością Wykonawca zapewni stoliki umożliwiające spożycie posiłku, dostosowane do potrzeb osób z dysfunkcjami narządu ruchu powodującymi konieczność korzystania z wózka lub innych urządzeń wspomagających ruch jak np. kule.

### c) Sala szkoleniowa:

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia sali szkoleniowej, w której będą odbywały się zajęcia w ramach Szkolenia, w tym samym budynku, w którym będzie zapewnione zakwaterowanie dla uczestników Szkolenia w dniach 20 lipca do 24 lipca 2020 r. Sala szkoleniowa musi być wyposażona w sprzęt umożliwiający przeprowadzenie szkoleń i prezentacji multimedialnych oraz obsługę techniczną. Sala szkoleniowa będzie zapewniała miejsca siedzące dla 20 osób, przy stołach ustawionych w układzie „U”, umożliwiającym siedzenie uczestników po obu stronach stołów oraz możliwość swobodnej pracy w 4 podgrupach (po 3 do 5 osób w jednej podgrupie). Sala szkoleniowa ma być wyposażona w klimatyzację oraz sprzęt taki jak: laptop, rzutnik, prezenter do laptopa ze wskaźnikiem do odtwarzania prezentacji, mikrofon, ekran do prezentacji, flipchart z kartkami lub tablica, mazaki, gąbka. W miejscu Szkolenia powinien być zapewniony dostęp do toalet, a posiłki powinny być serwowane w oddzielnej sali, innej niż miejsce prowadzenia Szkolenia. Sala szkoleniowa powinna znajdować się na wysokości co najmniej parteru hotelu/objektu hotelarskiego, w którym jest usytuowana, z oknami i światłem dziennym. Sala powinna być oznakowana zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego.

### 3) Transport uczestników Szkolenia:

Wykonawca zapewni transport dla 20 osób uczestniczących w szkoleniu w dniach: 19.07.2020 r., 22.07.2020 r., 24.07.2020 r., 25.07.2020 r. Wykonawca zapewnia autokar/bus, który umożliwi jednoczesny przewóz 20 osób i ma być wyposażony w klimatyzację oraz nagłośnienie. Odstęp między poszczególnymi rzędami siedzeń muszą wynosić minimum 75 cm. Zamawiający nie pokrywa kosztów ewentualnego zakwaterowania i wyżywienia kierowcy. Oferta Wykonawcy powinna uwzględniać następujący harmonogram:

- a) pierwszego dnia Szkolenia (19.07.2020 r.) – podstawienie środka transportu na miejsce zbiórki na parkingu przy Pałacu Kultury i Nauki, transport do miejsca zakwaterowania uczestników Szkolenia, zgodnie ze Wstępnym Programem Szkolenia;
- b) czwartego dnia Szkolenia (22.07.2020 r.) – transport uczestników do Ogrodu Botanicznego w Powsinie w celu zwiedzania z przewodnikiem, zgodnie ze Wstępnym Programem Szkolenia. Po zakończeniu zwiedzania transport na miejsce zakwaterowania.
- c) szóstego dnia Szkolenia (24.07.2020 r.) wizyta na terenie Kampinoskiego Parku Narodowego – podstawienie środka transportu na miejsce zakwaterowania o godz. 09:00, przewóz osób do Kampinoskiego Parku Terenowego, i powrót na miejsce zakwaterowania po zakończeniu ww. wizyty;



d) siódmego dnia Szkolenia (25.07.2020 r.) – podstawienie środka transportu na miejsce zakwaterowania uczestników Szkolenia o godz. 9:30, transport na parking przy Pałacu Kultury i Nauki.

4) Wsparcie realizacji Szkolenia:

Wykonawca jest odpowiedzialny za logistykę wszystkich elementów niezbędnych do prawidłowej realizacji zamówienia zgodnie z SOPZ i Wstępnym Programem Szkolenia, dbając przy tym o interesy Zamawiającego. Wykonawca wyznaczy osobę do współpracy i bieżących kontaktów z Zamawiającym. Bieżąca współpraca, będzie polegała na kontaktach za pośrednictwem telefonu lub poczty elektronicznej. Dodatkowo w czasie trwania Szkolenia, tj. 19 lipca do 25 lipca 2020 r. Wykonawca zapewni obecność na miejscu realizacji Szkolenia jednej osoby dedykowanej do koordynacji i opieki nad uczestnikami i innymi osobami uczestniczącymi w realizacji szkolenia tzw. Koordynatora.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany Wstępnego Programu Szkolenia, w zakresie godzin rozpoczęcia zaplanowanych w ramach szkolenia bloków tematycznych oraz wizyt studyjnych (np. w razie wystąpienia niesprzyjającej pogody). Zmiana może nastąpić maksymalnie na 5 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem Szkolenia. Ponadto Koordynator ze strony Wykonawcy jest zobowiązany do uczestniczenia wraz z grupą w zaplanowanych wizytach studyjnych oraz weźmie udział w ognisku pożegnaniowym. Transport, wyżywienie, zakwaterowanie i ubezpieczenie dla Koordynatora w trakcie trwania Szkolenia, zapewnia Wykonawca.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia całodobowej opieki dla uczestników podczas trwania Szkolenia, dbałości o osoby biorące udział w Szkoleniu i reagowania na wszelkie bieżące potrzeby organizacyjne.

Wykonawca zapewni również opiekę w zakresie pierwszej pomocy, tj. koordynator ze strony Wykonawcy lub inna osoba przez niego wskazana powinna w razie potrzeby umieć udzielić pierwszą pomoc, wezwać pomoc medyczną oraz w razie potrzeby przekazać informacje o najbliższej placówce medycznej oraz zapewni transport do niej. Wykonawca jest odpowiedzialny za dopilnowanie i egzekwowanie podstawowych zasad bezpieczeństwa w trakcie szkolenia i wizyt.

5) Ubezpieczenie uczestników Szkolenia:

Wykonawca jest zobowiązany świadczyć usługę ubezpieczenia dla grupy maksymalnie 20 osób uczestniczących w szkoleniu przez cały czas trwania Szkolenia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji liczby osób zgłoszonych do ubezpieczenia o maksymalnie 5 osób. Na 5 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem Szkolenia, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie osób zgłoszonych do ubezpieczenia. Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do wykonania następujących zadań:

a) zapewnienia ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) dla łącznej grupy maksymalnie 20 osób podczas Szkolenia. Minimalna kwota ubezpieczenia powinna wynieść 20 000 zł na osobę. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ubezpieczenia całodobowego w ww. terminie. Wykonawca zapewni również ubezpieczenie, biorąc pod uwagę konieczność ubezpieczenia uczestników Szkolenia nie tylko w trakcie trwania Szkolenia, ale także w trakcie



## Załącznik nr 1 do Ogłoszenia

transportu grupy z miejsca zakwaterowania na miejsce Szkolenia i z powrotem. Zamawiający na 5 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem Szkolenia, poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników szkolenia objętych ubezpieczeniem;

b) bieżącej współpracy z Zamawiającym, w tym do kontaktów drogą elektroniczną lub pisemną w przypadku wystąpienia problemów w zakresie zapewnienia ubezpieczenia.

6) Organizacja czasu po zakończeniu sesji wykładowej:

Wykonawca zgodnie ze Wstępnym Programem Szkolenia, stanowiącym Załącznik Nr 1 do SOPZ, zorganizuje:

Trzeciego dnia Szkolenia (21.07.2020 r.), zgodnie ze Wstępnym Programem Szkolenia, Wykonawca zorganizuje wizytę studyjną z przewodnikiem w okolicach miejsca zakwaterowania. Przebieg i tematyka wizyty dostosowane będą do warunków, w jakich zlokalizowany będzie obiekt, w którym odbywać się będzie Szkolenie, tj. może to być odpowiednio: spacer po okolicznym terenie z przyrodnikiem wraz z rozpoznawaniem gatunków roślin i zwierząt, pływanie kajakiem lub statkiem na okolicznym zbiorniku wodnym lub rzece.

Czwartego dnia Szkolenia (22.07.2020 r.) Wykonawca zorganizuje wizytę w Ogrodzie Botanicznym w Powsinie z przewodnikiem, dla łącznej maksymalnie 20 osób. Wykonawca jest zobowiązany do pokrycia kosztów przewodnika po Ogrodzie Botanicznym oraz kosztów biletów wstępu. Wizyta ma trwać od 2 do 4 godzin zegarowych nie licząc dojazdu do Ogrodu Botanicznego. W przypadku niesprzyjającej pogody Wykonawca zapewni alternatywną wizytę w miejscu uzgodnionym z Zamawiającym.

Szóstego dnia Szkolenia (24.07.2020 r.) Wykonawca zorganizuje wizytę na terenie obszaru Kampinoskiego Parku Narodowego. Kwestie formalne dotyczące uzyskania ewentualnego pozwolenia na wstęp lub zorganizowania przewodnika zapewni Zamawiający. Wykonawca zorganizuje dojazd na miejsce i pokryje ewentualne opłaty wnikające z tytułu biletów wstępu lub opłat parkingowych.

Szóstego dnia Szkolenia (25.07.2020 r.) Wykonawca zorganizuje kolację w formie grilla połączone z pożegnalnym ogniskiem. Wykonawca zapewni wszystkie niezbędne materiały, potrzebne do rozpalenia ogniska i grilla (takie jak drewno, podpałka) oraz kijki do pieczenia kiełbasy (minimum 20 sztuk). Wykonawca odpowiedzialny będzie za wszystkie aspekty techniczne przygotowania ogniska i grilla, w tym dostarczenie na miejsce odbywania się ogniska żywności przeznaczonej na ognisko, o której mowa w części Szczegółowy zakres zamówienia pkt 2 lit.b. W przypadku dobrych warunków atmosferycznych grill powinien odbywać się na świeżym powietrzu (np. na tarasie, altanie) w miejscu oddalonym nie więcej niż 300 m od miejsca zakwaterowania uczestników Szkolenia. W przypadku niesprzyjających warunków atmosferycznych dania z grilla, powinny być serwowane pod zadaszeniem lub w restauracji obiektu, w którym będzie odbywać się usługa, a ognisko nie będzie się odbywać.

## 5. Postanowienia ogólne i końcowe:

1) Wykonawca będzie zobowiązany do informowania na bieżąco o każdej zmianie, bądź problemie w realizacji zadań oraz do zaproponowania alternatywnego rozwiązania. Każda zmiana wymaga akceptacji Zamawiającego lub osoby wskazanej do kontaktów z ramienia Zamawiającego.



2) Niniejsze zamówienie jest realizowane w ramach trwałości projektu indywidualnego POIS.05.04.00-00-267/09 „Złap Równowagę, Odkryj Naturę” (zwanego dalej: „projektem”) zrealizowanego ze środków Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko (POIiŚ) 2007-2013, w ramach priorytetu V – Ochrona Przyrody i kształtowanie postaw ekologicznych, Działanie 5.4 – Kształtowanie postaw społecznych sprzyjających ochronie środowiska, w tym różnorodności biologicznej. Beneficjentem projektu była Generalna Dyrekcja Ochrony Środowiska.

### Wstępny program<sup>1</sup>

Szkolenia dla Stażystów w ramach projektu LIFE15 GIE/PL/000758

*Masz prawo do skutecznej ochrony przyrody*

19 lipca do 25 lipca 2020 r.

Blok godzinowy	Temat wykładu / ćwiczenia
<b>Dzień 1 (19.07.2020 r., niedziela)</b>	
17:00	Zbiórka pod Pałacem Kultury i Nauki w Warszawie
17:00 – 19:00	Dojazd do hotelu, zakwaterowanie
19:00 – 20:00	Kolacja
<b>Dzień 2 (20.07.2020, poniedziałek)</b>	
07:30 - 9:00	Śniadanie
09:00 – 13:30	Sesja szkoleniowa
13:30 – 14:30	Obiad
14:30 – 16:30	Sesja szkoleniowa
17:00 – 19:00	Czas wolny
19:00 – 20:00	Kolacja
<b>Dzień 3 (21.07.2020, wtorek)</b>	
07:30 - 9:00	Śniadanie
09:00 – 13:30	Sesja szkoleniowa
13:30 – 14:30	Obiad
14:30 – 16:30	Sesja szkoleniowa
17:00 – 18:30	Wycieczka po okolicy z przewodnikiem
19:00 – 20:00	Kolacja
<b>Dzień 4 (22.07.2020, środa)</b>	
07:30 – 9:00	Śniadanie
09:00 – 13:30	Sesja szkoleniowa
13:30 – 14:30	Obiad
14:30 – 18:30	Wizyta w Ogrodzie Botanicznym w Powsinie-zwiedzanie z przewodnikiem

<sup>1</sup> Organizator zastrzega sobie prawo dokonania zmian we wstępnej agendzie Szkolenia





19:00 – 20:00	Kolacja
<b>Dzień 5 (23.07.2020, czwartek)</b>	
07:30 – 09:00	Śniadanie
09:00 – 13:30	Sesja szkoleniowa
13:30 – 14:30	Obiad
14:30 – 16:30	Test wiedzy Wyniki testu
18:00 – 20:00	Kolacja, omówienie wyników testu
<b>Dzień 6 (24.07.2020, piątek)</b>	
07:30 – 09:00	Śniadanie
09:00 – 15:30	Wizyta terenowa na obszarze Kampinoskiego Parku Narodowego
15:30 – 16:30	Obiad
16:30 – 17:30	Podsuwanie szkolenia i rozdanie certyfikatów
19:00 – 23:00	Pożegnalna kolacja - grill i ognisko
<b>Dzień 7 (25.07.2020, sobota)</b>	
07:30 – 09:00	Śniadanie
09:30	Wykwaterowanie i wyjazd uczestników

