



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Funduszu Spójności
w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko.
Projekt: „Ochrona ssaków i ptaków morskich - kontynuacja”

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja szkoleń i/lub zapewnienie wyżywienia podczas lokalnych szkoleń dla wolontariuszy Błękitnego Patrolu WWF w projekcie „Ochrona ssaków i ptaków morskich - kontynuacja” nr POIS.02.04.00-00-0042/18, w ramach działania 2.4 osi priorytetowej II Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020.

Przedmiot zamówienia będzie podzielony na 4 części:

Część 1 – Organizacja szkolenia dla lokalnej grupy wolontariuszy z obszaru: Świnoujście - Kołobrzeg (z wyłączeniem Kołobrzegu), w dniu **23 września 2023 r.**

Część 2 – Organizacja szkolenia dla lokalnej grupy wolontariuszy z obszaru: Kołobrzeg - granica województw zachodniopomorskiego i pomorskiego **23 września 2023 r.**

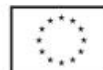
Część 3 – Organizacja szkolenia dla lokalnej grupy wolontariuszy oraz z obszaru: granica województw zachodniopomorskiego i pomorskiego - Białogóra 153kmb, w dniu **23 września 2023 r.**

Część 4 – Zapewnienie przerwy kawowej oraz ciepłego posiłku (obiadu) dla lokalnej grupy wolontariuszy z obszaru: Białogóra 153kmb – Rzucewo (Kapliczka), w dniu **30 września 2023 r.**

Zakres zadań i obowiązków wybranego Wykonawcy/ wybranych Wykonawców

Część 1 – Organizacja szkolenia dla lokalnej grupy wolontariuszy z obszaru: Świnoujście - Kołobrzeg (z wyłączeniem Kołobrzegu), w dniu **23 września 2023 r.**

1. Przygotowanie szkolenia z elementami: edukacji przyrodniczej i/lub historycznej rejonu Świnoujścia: np. zwiedzanie latarni morskiej i/lub Muzeum Rybołówstwa Morskiego i/lub fortów i/lub rejs, dla grupy liczącej nie mniej niż 15 i nie więcej niż 25 osób
2. Ostateczna liczba uczestników zostanie potwierdzona do 19.09.2023 r.
3. Szkolenie powinno rozpocząć się nie wcześniej niż 9:00, a zakończyć nie później niż 17:00
4. Zapewnienie sali szkoleniowej zlokalizowanej w Świnoujściu w województwie zachodniopomorskim, dla grupy liczącej nie mniej niż 15 i nie więcej niż 25 osób
5. Ostateczna liczba uczestników zostanie potwierdzona do 19.09.2023 r.
6. Sala szkoleniowa musi być wyposażona co najmniej w: rzutnik, ekran do prezentacji, krzesła.
7. Sala szkoleniowa musi być dostępna w godzinach: 14:00-17:00
8. Zapewnienie poczęstunku w formie przerwy kawowej w pomiędzy godziną 10:00 a 13:30 na terenie obiektu w którym odbywać będzie się szkolenie
9. 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 roślinne, woda szklanych opakowaniach, przekąski: słodkie i słone, owoce (w miarę możliwości sezonowe)





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Funduszu Spójności
w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko.
Projekt: „Ochrona ssaków i ptaków morskich - kontynuacja”

10. Podczas szkolenia, w godzinach 16:00-17:00 musi być zapewniony ciepły, wegetariański (bez mięsa i ryb) posiłek obiadowy dla nie mniej niż 15 i nie więcej niż 25 osób
11. Posiłek nie może być zlokalizowany dalej niż 2,5 km od sali szkoleniowej, lub być dostarczony do sali w formie cateringu
12. W przypadku dostarczenia obiadu w formie cateringu, jedzenie nie może być dostarczone w jednorazowych plastikowych opakowaniach
13. Posiłek powinien składać się co najmniej z pierwszego dania (zupa), drugiego dania i napoju
14. Menu powinno zostać skonsultowane z zamawiającym najpóźniej 3 dni przed dniem szkolenia

Część 2 – Organizacja szkolenia dla lokalnej grupy wolontariuszy z obszaru: Kołobrzeg - granica województw zachodniopomorskiego i pomorskiego **23 września 2023 r.**

1. Zapewnienie sali szkoleniowej zlokalizowanej w Jarosławcu w województwie pomorskim, dla grupy liczącej nie mniej niż 15 i nie więcej niż 25 osób
2. Ostateczna liczba uczestników zostanie potwierdzona do 19.09.2023 r.
3. Sala szkoleniowa musi być wyposażona co najmniej w: rzutnik, ekran do prezentacji, krzesła
4. Sala szkoleniowa musi być dostępna w godzinach: 10:00-17:00
5. Zapewnienie poczęstunku w formie przerwy kawowej w godzinach 11:30-12:00 na terenie obiektu szkoleniowego
6. 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 roślinne, woda szklanych opakowaniach, przekąski: słodkie i słone przekąski, owoce (w miarę możliwości sezonowe)
7. Podczas szkolenia, w godzinach 15:00-17:00 musi być zapewniony ciepły, wegetariański (bez mięsa i ryb) posiłek obiadowy dla nie mniej niż 15 i nie więcej niż 25 osób
8. Posiłek nie może być zlokalizowany dalej niż 2,5 km od sali szkoleniowej, lub być dostarczony do sali w formie cateringu
9. W przypadku dostarczenia obiadu w formie cateringu, jedzenie nie może być dostarczone w jednorazowych plastikowych opakowaniach
10. Posiłek powinien składać się co najmniej z pierwszego dania (zupa), drugiego dania i dwóch napojów (ciepłego i zimnego)
11. Menu powinno zostać skonsultowane z zamawiającym najpóźniej 3 dni przed dniem szkolenia

Część 3 – Organizacja szkolenia dla lokalnej grupy wolontariuszy oraz z obszaru: granica województw zachodniopomorskiego i pomorskiego - Białogóra 153kmb, w dniu **23 września 2023 r.**

1. Zapewnienie prowiantu na wynos w opcji wegetariańskiej (bez mięsa i ryb) dla nie mniej niż 20 i nie więcej niż 30 osób
2. Prowiant powinien być zimnym posiłkiem nadającym się do zjedzenia w terenie i składać się co najmniej z części głównej (np. kanapka, drożdżówka itp.) oraz owocu (np. banan, jabłko itp.)
3. Prowiant powinien być gotowy do odbioru w łebie przez przedstawiciela grupy 23 września między 9:00 a 10:00 rano





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Funduszu Spójności
w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko.
Projekt: „Ochrona ssaków i ptaków morskich - kontynuacja”

4. Zapewnienie sali szkoleniowej zlokalizowanej w Łebie w województwie pomorskim, dla grupy liczącej nie mniej niż 20 i nie więcej niż 30 osób
5. Sala szkoleniowa musi być wyposażona co najmniej w: rzutnik, ekran do prezentacji, krzesła.
6. Sala szkoleniowa musi być dostępna w godzinach: 14:00-17:00
7. Zapewnienie ciepłego, wegetariańskiego (bez mięsa i ryb) posiłku (obiadu) dla nie mniej niż 20 i nie więcej niż 30 osób
8. Ostateczna liczba uczestników zostanie potwierdzona do 19.09.2023 r.
9. Posiłek powinien odbyć się w godzinach 14:00-15:00
10. Miejsce posiłku powinno być zlokalizowane w Łebie
11. Posiłek powinien składać się co najmniej z pierwszego dania (zupa), drugiego dania, napoju (zimnego i ciepłego)
12. W przypadku dostarczenia obiadu w formie cateringu, jedzenie nie może być dostarczone w jednorazowych plastikowych opakowaniach
13. Menu powinno zostać skonsultowane z zamawiającym najpóźniej 3 dni przed dniem szkolenia

Część 4 – Zapewnienie przerwy kawowej oraz ciepłego posiłku (obiadu) dla lokalnej grupy wolontariuszy z obszaru: Białogóra 153kmb – Rzucewo (Kapliczka), w dniu **30 września 2023 r.**

1. Zapewnienie poczęstunku w formie przerwy kawowej w godzinach 11:00-11:30, w sali szkoleniowej zlokalizowanej w Helu, w Stacji Morskiej UG., dla nie mniej niż 10 i nie więcej niż 20 osób
2. 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 roślinne, woda szklanych opakowaniach, przekąski: słodkie i słone przekąski, owoce (w miarę możliwości sezonowe)
3. Zapewnienie ciepłego, wegetariańskiego (bez mięsa i ryb) posiłku (obiadu) dla nie mniej niż 10 i nie więcej niż 20 osób
4. Ostateczna liczba uczestników zostanie potwierdzona do 26.09.2023 r.
5. Posiłek powinien odbyć się w godzinach 14:30-16:00
6. Miejsce posiłku powinno być zlokalizowane nie dalej niż 2,5 km od Stacji Morskiej UG w Helu
7. Posiłek powinien składać się co najmniej z pierwszego dania (zupa), drugiego dania, napoju (zimnego i ciepłego)
8. W przypadku dostarczenia obiadu w formie cateringu, jedzenie nie może być dostarczone w jednorazowych plastikowych opakowaniach
9. Menu powinno zostać skonsultowane z zamawiającym najpóźniej 3 dni przed dniem szkolenia

