**Opis przedmiotu zamówienia**

1. **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA – wprowadzenie:**

**Przedmiotem zamówienia jest organizacja cyklu wydarzeń edukacyjnych pn. „Bagnowisko”.**

Wydarzenia, zwane dalej również festiwalami, będą realizowane w ramach projektu „Lasy dla mokradeł – ochrona siedlisk hydrogenicznych na obszarach cennych przyrodniczo” (GMOK) i mają na celu popularyzację wiedzy na temat kluczowych funkcji torfowisk, bagien i terenów związanych z wodą pozostających w zarządzie PGL LP na obszarach Natura 2000.

**Lokalizacje:** Nadleśnictwo Nowy Targ, Nadleśnictwo Świerklaniec, Nadleśnictwo Karnieszewice oraz Nadleśnictwo Szczecinek.

**Termin realizacji:** Cykl wydarzeń jest planowany we wrześniu i w pierwszej połowie października 2025 r. w dni robocze oraz soboty. Dokładne terminy organizacji wydarzeń w poszczególnych nadleśnictwach zostaną wskazane Wykonawcy w ciągu 2 dni roboczych po podpisaniu umowy. Terminy podane w OPZ w tym zakresie są planowane lub orientacyjne.

**Czas trwania wydarzenia:** Każde z wydarzeń edukacyjnych będzie trwać do 8 godzin do dopuszczeniem 2 dni. Dokładne terminy trwania wydarzeń w poszczególnych nadleśnictwach zostaną wskazane Wykonawcy w ciągu 2 dni roboczych po podpisaniu umowy.

**Kompleksowa usługa obejmuje:**

W ramach zamówienia wykonawca zobowiązuje się do wsparcia organizacji czterech wydarzeń w 2025 r. w zakresie opisanym w OPZ. Każdy festiwal odbędzie się w innej, wyżej wymienionej lokalizacji na terenie Polski.

Za opracowanie programu danego wydarzenia odpowiada nadleśnictwo we współpracy z CKPŚ. W programach wydarzeń będą znajdowały się punkty stałe, np. projekcja filmu, wykład oraz punkty zindywidualizowane, zaplanowane przez każde nadleśnictwo w inny sposób, np. różne rodzaje warsztatów i aktywności. Część warsztatów i aktywności będzie prowadzona przez pracowników nadleśnictwa, część przez osoby zapewnione przez Wykonawcę zgodnie z OPZ.

W ramach świadczenia usługi zadaniem Wykonawcy jest:

1. **zapewnienie usługi cateringowej podczas festiwali[[1]](#footnote-1),**
2. **wsparcie nadleśnictw w realizacji programu edukacyjnego, w tym:**

* **zapewnienie ekspertów/ edukatorów prowadzących wskazane w OPZ warsztaty i zajęcia,**
* **zapewnienie materiałów do przeprowadzenia warsztatów i zajęć,**

1. **zapewnienie usługi transportowej w wybranych lokalizacjach**
2. **zapewnienie innych elementów służących organizacji festiwali zgodnie z OPZ.**
3. **GRUPY DOCELOWE:**

Interesariusze projektu GMOK: ogół społeczeństwa, w szczególności lokalne społeczności, a więc zarówno osoby dorosłe (18+), reprezentujące różne grupy społeczne, o zróżnicowanym poziomie wykształcenia i różnych zainteresowaniach, jak i młodsi odbiorcy, tj. dzieci powyżej 7 roku życia i nastolatki, nauczyciele i nauczycielki, do których adresowane będą wybrane elementy programu oraz samorządowcy, członkowie i członkinie lokalnych stowarzyszeń, szczególnie zaangażowani nauczyciele i nauczycielki z okolicznych szkół.

Grupy docelowe mogą się różnić w poszczególnych lokalizacjach, zostać poszerzone lub zawężone, doprecyzowanie grup docelowych nastąpi w trybie roboczym, po podpisaniu umowy.

1. **REALIZACJA WYDARZEŃ**
2. **Nadleśnictwo Nowy Targ (RDLP Kraków**)
3. **Organizacja warsztatów i zapewnienie materiałów**

Wydarzenie będzie odbywało się na terenie miejsca ogniskowego „Składowa” na terenie Nadleśnictwa Nowy Targ ul. Składowa, 34-400 Nowy Targ[[2]](#footnote-2).

Podczas wydarzenia planowane są 4 warsztaty. 3 z nich prowadzone będą przez pracowników nadleśnictwa, a 1 przez osobę zapewnioną przez Wykonawcę. Ponadto w ramach tego punktu Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia materiałów potrzebnych do realizacji warsztatów. Dla ułatwienia elementy, do zapewnienia których zobowiązany jest Wykonawca, zaznaczone są na zielono.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa warsztatu** | **Opis** | **Potrzebne materiały do realizacji warsztatów** | **Edukator** |
| **1. Warsztaty wikliniarskie** | Warsztaty plecenia koszy, koszyczków i przedmiotów codziennego użytku z wikliny lub cienkich gałązek brzozowych. Warsztaty powinny trwać do 3 godzin w 2 grupach 15 osobowych. | Wykonawca, w porozumieniu z rzemieślnikiem prowadzącym warsztaty, ustali szczegółowy wykaz materiałów niezbędnych do ich przeprowadzenia. | Plecionkarz/rka zapewniony/a przez Wykonawcę |
| **2. Warsztaty doświadczalne** | Uczestnicy poznają właściwości fizykochemiczne wód na torfowiskach, porównując je z wodą rzeczną. Dodatkowo wykonają pomiar przyrostu na grubość drzew rosnących w terenach mokradłowych. | Szklane cylindry miarowe (40 cm) – 5 szt.  Przyrząd do pomiaru zasolenia i pH wody – 5 szt.  Konspekty do ćwiczeń – 10 szt. (1 szt.: 14 stron, full kolor, format A4, papier biały makulaturowy – Wykonawca zapewnia wydruk wg tych parametrów)  Świdry Presslera do pomiaru przyrostu drzew (średnica rdzenia ok. 0,5 cm, długość świdra ok. 30-40 cm) – 5 szt. | Edukatorzy Nadleśnictwa Nowy Targ |
| **3**. **Wystawa prac dzieci**  **i młodzieży** | Ekspozycja rysunków, zdjęć i obrazów nawiązujących do terenów podmokłych, wykonanych przez dzieci z okolicznych szkół i Gminnych Ośrodków Kultury. | Sztalugi drewniane – 25 szt. – Wykonawca zapewnia wypożyczenie na warsztaty  Tablice ekspozycyjne (np. korkowe, o wym. 1 m x 1 m) do wyeksponowania mniejszych prac lub zdjęć – 15 szt. | Edukatorzy Nadleśnictwa Nowy Targ |
| **4.** **Spacer botaniczny** | Wycieczka na jedno z torfowisk (Baligówka, Przymiarki, Puścizna Mała, Puścizna Rękowiańska), podczas której uczestnicy będą wyszukiwać  i rozpoznawać rośliny typowe dla mokradeł. | Notatniki min. 50 stron – co najmniej 100 szt. (kartki czyste lub w kratkę) ołówki z gumką co najmniej 170 szt.  Kolorowe drukowane przewodniki botaniczne zawierające informacje o gatunkach roślin charakterystycznych dla torfowisk – 50 szt. | Pracownicy nadleśnictwa Nowy Targ |
| **5. Projekcja filmu** | Na terenie Nadleśnictwa Nowy Targ zostanie zorganizowana projekcja 20 minutowego filmu o mokradłach. | Przedmioty potrzebne do wyświetlenia filmu[[3]](#footnote-3):  Krzesła składane – maksymalnie 150 szt.  Ekran wolnostojący: z własną konstrukcją nośną przystosowaną do montażu w plenerze w wymiarach 5 **m (szerokość) x 3 m (wysokość), Powierzchnia projekcyjna:** matowa, przystosowana do pracy z projektorem typu front projection,  Projektor multimedialny**:** o wysokiej jasności, **Minimalna jasność: min. 6000 ANSI lumenów,** Rozdzielczość: min. Full HD (1920x1080), Złącza: kompatybilne z popularnymi formatami audio-wideo (HDMI, USB, itp.). Projektor musi być dostosowany do wyświetlania obrazu na ekranie o wymiarach 5x3 m z odpowiedniej odległości (ustawienie w plenerze).  Zestaw nagłośnienia plenerowego**:**  2 głośników aktywnych (min. 500 W każdy), ustawionych na statywach,  miksera audio lub innego rozwiązania umożliwiającego regulację głośności, okablowania i niezbędnych elementów do działania zestawu. |  |
| **6. Przejazd do torfowiska Baligówka w Czarnym Dunajcu** |  | Autokar dla 150 osób[[4]](#footnote-4) plus miejsce dla kierowcy | Edukatorzy Nadleśnictwa  Nowy Targ |

Ponadto w ramach tego elementu zamówienia Wykonawca zapewni doświadczonego plecionkarza/ doświadczoną plecionkarkę, który/a przygotuje program warsztatu nr 1, tj. warsztatu plecenia koszy, koszyczków i przedmiotów codziennego użytku z wikliny lub cienkich gałązek brzozowych oraz poprowadzi go w trakcie festiwalu.

Osoba ta musi posiadać min. 3 lat doświadczenia w zakresie: projektowania i wykonywania przedmiotów wyplatanych z naturalnych materiałów oraz prowadzenia warsztatów o zakresie odpowiadającym warsztatowi opisanemu w OPZ.

Program warsztatu, zawierający propozycję rodzajów oraz ilości materiałów potrzebnych do wykonania plecionek (koszyków lub innych przedmiotów wg propozycji plecionkarza/rki), musi zostać przedstawiony Zamawiającemu, który zaakceptuje go lub zgłosi uwagi w ciągu 3 dni roboczych, Wykonawca wprowadzi uwagi w ciągu 2 dni roboczych. Ostateczny program musi zostać zaakceptowany przez Zamawiającego.

Wszystkie materiały i narzędzie potrzebne do przeprowadzenia warsztatu zapewnia Wykonawca.

1. **Zapewnienie usługi cateringowej**

Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia produktów spożywczych **dla 170 osób** na teren Nadleśnictwa Nowy Targ[[5]](#footnote-5). (dokładne miejsce zostanie wskazane Wykonawcy po podpisaniu umowy), przygotuje stoisko gastronomiczne oraz zapewni min. 1 osobę do jego obsługi (rozkładanie, wydawanie prowiantu, utrzymywanie porządku). Osoba ta musi posiadać doświadczenie w obsłudze gastronomicznej/ cateringowej oraz aktualne wszystkie wymagane przepisami prawa badania w zakresie kontaktu z żywnością.

Asortyment:

* Kiełbasa[[6]](#footnote-6) – **170 szt.,**
* Bułka pszenna i wieloziarnista, dwa rodzaje – **170 szt.,**
* Ketchup, musztarda – w ilości adekwatnej do liczby uczestników,
* Woda niegazowana butelkowana (1 l) – **170 szt.,**
* Kawa i czarna herbata zaparzone w termosach – min. 250 ml/os.,
* Biodegradowalne kubki jednorazowe o pojemności min. 250 ml – **w ilości adekwatnej do liczby uczestników oraz podawanych napojów,**
* Biodegradowalne łyżeczki do mieszania, widelce oraz talerzyki deserowe – **w ilości adekwatnej do liczby uczestników oraz podawanych napojów**,
* Cukier i mleko do kawy/ herbaty oraz chusteczki/serwetki/ręczniki papierowe.

Stoisko degustacyjne:

Wykonawca zapewni asortyment do przygotowania degustacji produktów naturalnych – darów lasu.

Dżemy z owoców leśnych – maliny, żurawiny, jagoda czarna, borówka brusznica – w ilości 170 porcji degustacyjnych każdego rodzaju.

* Porcja degustacyjna dżemy – ok. 10 gramów.

Stoisko zostanie przygotowane i będzie obsługiwane przez Wykonawcę.

**Ważne:** Nadleśnictwo Nowy Targ zapewni ognisko, kijki do ogniska, dostęp do bieżącej wody, prądu oraz stoły potrzebne do organizacji punktu gastronomicznego.

Wykonawca zapewni ponadto biodegradowalne worki i kosze na odpady, a także usługę sprzątania i utylizacji wszystkich śmieci pozostałych po organizacji wydarzenia.

**3. Zapewnienie usługi transportowej:**

Wykonawca zapewni transport autokarem dla maksymalnie 150 uczestników festiwalu zgodnie z poniższym opisem.

Liczba uczestników: maksymalnie 150 osób.

Trasa przejazdu: Nadleśnictwo Nowy Targ ul. [Składowa 11 Nowy Targ](https://www.google.com/maps/place/data=!4m2!3m1!1s0x4715e51d60f0a757:0x8836024a019569a3?sa=X&ved=1t:8290&ictx=111) - Torfowisko Baligówka w Czarnym Dunajcu[[7]](#footnote-7) - Nadleśnictwo Nowy Targ ul. [Składowa 11 Nowy Targ](https://www.google.com/maps/place/data=!4m2!3m1!1s0x4715e51d60f0a757:0x8836024a019569a3?sa=X&ved=1t:8290&ictx=111).

Transport realizowany będzie w formie **rotacyjnej** – zakłada się podział uczestników na **2–3 grupy**[[8]](#footnote-8)**.**

Czas: ok. 4 h, dokładne godziny przejazdu zostaną podane Wykonawcy przy podpisaniu umowy.

Wymagania Zamawiającego odnośnie do transportu:

* Pojazd musi mieć odpowiednią liczbę miejsc siedzących i być wyposażony w pasy bezpieczeństwa dla wszystkich uczestników.
* Pojazd musi mieć sprawną klimatyzację, gaśnicę oraz wyposażoną apteczkę o aktualnym terminie przydatności do użycia.
* Pojazd musi być podstawiony na miejsce zbiórki na pół godziny przed rozpoczęciem podróży.
* Usługa transportowa musi być świadczona sprawnym technicznie, zarejestrowanym środkiem transportu, posiadającym ważne badanie techniczne oraz ubezpieczenie OC.
* W przypadku awarii pojazdu przewożącego uczestników lub innej nieprzewidzianej sytuacji uniemożliwiającej wykonanie przewozu Wykonawca ma obowiązek bezzwłocznie zapewnić na własny koszt i ryzyko transport zastępczy w czasie maksymalnym 3 godzin od chwili awarii.
* Kierowca musi być ubrany czysto i schludnie oraz posiadać uprawnienia do przewozu osób.

-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. **Nadleśnictwo Szczecinek (RDLP Szczecinek)**
2. **Organizacja warsztatów i zapewnienie materiałów**

Wydarzenie będzie odbywać się w Centrum Edukacji Ekologicznej i Rewitalizacji Jezior w Szczecinku ul. Adama Mickiewicza 2, 78-400 Szczecinek.

Podczas wydarzenia planowane są 4 warsztaty i bieg. 3 warsztaty prowadzone będą przez pracowników nadleśnictwa, a 1 przez osobę zapewnioną przez Wykonawcę. Ponadto w ramach tego punktu Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia materiałów potrzebnych do realizacji warsztatów. Dla ułatwienia elementy, do zapewnienia których zobowiązany jest Wykonawca, zaznaczone są na zielono.

W ramach tego punktu Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia materiałów potrzebnych do realizacji warsztatów. Dla ułatwienia elementy, do zapewnienia których zobowiązany jest Wykonawca, zaznaczone są na zielono.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa warsztatu** | **Opis** | **Potrzebne materiały do realizacji warsztatów** | **Edukator** |
| **1. Warsztaty „Mokradła w słoiku”** | Warsztaty kreatywne, podczas których uczestnicy stworzą własne, miniaturowe lasy w szklanych naczyniach. Zostaną wykorzystane naturalne materiały, takie jak mchy, rośliny. | 3 l słoiki, białe szkło, pokrywka z naturalnego korka – 30 szt.  Ziemia ogrodowa (bez torfu) 5 worków po 40 l  Worki keramzytu po 4 l - 10 sztuk  Rośliny przeznaczone do słoików – 90 sztuk (rośliny lubiące wilgoć: bluszcze, paprocie, skrzydłokwiaty, fikusy, widliczki, fitonie, siewki drzew – dąb, sosna, świerk, mchy – bez inwazyjnych gatunków obcych oraz gatunków chronionych)  Kamienie dekoracyjne: kamień np. pearl stone 2-4 mm, otoczaki, kolor naturalny, ilość 5 kg.  Opakowanie 100 sztuk rękawiczek nitrylowych w rozmiarze M | Edukatorzy Nadleśnictwa Szczecinek |
| **2**. **Warsztaty zbijania skrzynek lęgowych dla ptaków** | Ptaki jako element różnorodności biologicznej mokradeł, wykład dot. gatunków charakterystycznych dla szczecineckich mokradeł oraz warsztaty budowania skrzynek lęgowych dla ptaków. | Budki lęgowe o wymiarach: **34,00 x 15,00 x 15,00 cm, kolor; naturalny (ekologiczny),** zbudowana z litego drewna iglastego (certyfikat FSC), do tego wkręty 250 mm i małe gwoździe 250 mm – 600 szt. wkrętów i gwoździ; budka musi być do samodzielnego złożenia – 30 sztuk | Edukatorzy Nadleśnictwa Szczecinek |
| **3. Bieg dla Mokradeł udział 40 osób** | Bieg uliczny (po Parku Miejskim w Szczecinku), start i meta biegu CEEiRJ w Szczecinku. Symboliczny bieg promujący potrzebę ochrony terenów mokradłowych. | Pamiątkowe medale - 40 sztuk – medale ze sklejki z napisem „Bieg dla mokradeł”, Szczecinek 2025 r. do tego grafika z rosiczką lub paprocią oraz tasiemka/ szarfa do zwieszenia medalu na szyi | Pracownicy  Nadleśnictwa Szczecinek |
| **4. Warsztaty ornitologiczne „Bagno Kusowo”** | 3 wycieczki terenowe po rezerwacie przyrody „Bagno Kusowo”  3 grupy po ok. 20-30 osób, godz. 09:00, 12:00, 15:00 | Wynajęcie autokaru dla 40 osób[[9]](#footnote-9) | Pracownicy  Nadleśnictwa Szczecinek |
| **5. Warsztaty archeologiczne – historia zaklęta w torfie** | Warsztaty terenowe na półwyspie jeziora Wielatowo (obok rezerwatu przyrody Bagno Kusowo) |  | Osoba prowadząca zapewniona przez Wykonawcę |

Wykonawca zapewni osobę do opracowania programu i podprowadzenia warsztatu nr 5. Osoba ta musi mieć wykształcenie wyższe archeologiczne lub historyczne oraz powinna mieć wiedzę i doświadczenie z wykopalisk prowadzonych nad Jeziorem Wielatowo (Gmina Szczecinek). Warsztaty mają dotyczyć trwających aktualnie wykopalisk archeologicznych w sąsiedztwie Bagna Kusowo, w których wykorzystywane są badania rdzeni torfu.

1. **Zapewnienie usługi cateringowej**

Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia produktów spożywczych **dla 150 osób** do siedziby Centrum Edukacji Ekologicznej i Rewitalizacji Jezior w Szczecinku, gdzie przygotuje stoisko gastronomiczne oraz zapewni min. 1 osobę do jego obsługi (rozkładanie, wydawanie prowiantu, utrzymywanie porządku). Osoba ta musi posiadać doświadczenie w obsłudze gastronomicznej/ cateringowej oraz aktualne wszystkie wymagane przepisami prawa badania w zakresie kontaktu z żywnością.

Asortyment:

* Kiełbasa[[10]](#footnote-10) – **150 szt.,**
* Bułka pszenna i wieloziarnista, dwa rodzaje – **150 szt.,**
* Ketchup, musztarda – w ilości adekwatnej do liczby uczestników,
* Woda niegazowana butelkowana (1 l) – **150 szt**.,
* Kawa i czarna herbata zaparzone w termosach – min. 250 ml/os.,
* Biodegradowalne kubki jednorazowe o pojemności min. 250 ml – **w ilości adekwatnej do liczby uczestników oraz podawanych napojów,**
* Biodegradowalne łyżeczki do mieszania, widelce oraz talerzyki deserowe – **w ilości adekwatnej do liczby uczestników oraz podawanych napojów**,
* Cukier i mleko do kawy/ herbaty oraz chusteczki/serwetki/ręczniki papierowe.

**Ważne:** Nadleśnictwo Szczecinek zapewni ognisko, kijki do ogniska, dostęp do bieżącej wody, prądu oraz stoły potrzebne do organizacji punktu gastronomicznego.

Stoisko z napojami – „Bieg dla mokradeł”  
  
Dodatkowo w ramach organizowanego przez nadleśnictwo biegu Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia napojów dla uczestników biegu. Stoisko zostanie przygotowane i będzie obsługiwane przez pracowników nadleśnictwa.

W tym celu Wykonawca zapewni:

* 25 butelek wody niegazowanej (0,5 l),
* 25 butelek wody gazowanej (0,5 l).

Wykonawca zapewni biodegradowalne worki i kosze na odpady, a także usługę sprzątania i utylizacji wszystkich śmieci pozostałych po organizacji wydarzenia.

1. **Zapewnienie usługi transportowej:**

Wykonawca zapewni transport autokarem lub dwoma busami dla maksymalnie 40 uczestników festiwalu zgodnie z poniższym opisem.

Liczba uczestników: maksymalnie 40 osób.

Trasa przejazdu: Centrum Edukacji Ekologicznej i Rewitalizacji Jezior w Szczecinku – rezerwat przyrody „Bagno Kusowo” – Centrum Edukacji Ekologicznej i Rewitalizacji Jezior w Szczecinku.

Harmonogram przejazdów:

* 09:00 – I grupa (ok. 20-30 osób)
* 12:00 – II grupa (ok. 20-30 osób)
* 15:00 – III grupa (ok. 20-30 osób)

Wymagania Zamawiającego odnośnie do transportu:

* Pojazd musi mieć odpowiednią liczbę miejsc siedzących i być wyposażony w pasy bezpieczeństwa dla wszystkich uczestników.
* Pojazd musi mieć sprawną klimatyzację, gaśnicę oraz wyposażoną apteczkę o aktualnym terminie przydatności do użycia.
* Pojazd musi być podstawiony na miejsce zbiórki na pół godziny przed rozpoczęciem podróży.
* Usługa transportowa musi być świadczona sprawnym technicznie, zarejestrowanym środkiem transportu, posiadającym ważne badanie techniczne oraz ubezpieczenie OC.
* W przypadku awarii pojazdu przewożącego uczestników lub innej nieprzewidzianej sytuacji uniemożliwiającej wykonanie przewozu Wykonawca ma obowiązek bezzwłocznie zapewnić na własny koszt i ryzyko transport zastępczy w czasie maksymalnym 3 godzin od chwili awarii.
* Kierowca musi być ubrany czysto i schludnie oraz posiadać uprawnienia do przewozu osób.

1. **Zapewnienie opieki medycznej:**

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia profesjonalnej opieki medycznej podczas wydarzenia, a w szczególności dla uczestników ww. biegu.

1. Wykonawca zapewniobecność wykwalifikowanego zespołu medycznego (ratownika medycznego i pielęgniarki) w miejscu organizacji biegu i w godzinach jego trwania.
2. Wykonawca zapewni mobilny punkt pierwszej pomocy odpowiednio oznakowany i wyposażony w niezbędny sprzęt ratunkowy (apteczki, środki opatrunkowe itp.) w miejscu organizacji biegu i w godzinach jego trwania.
3. Wykonawca, w celu realizacji tej części zamówienia, będzie ściśle współpracował z organizatorami biegu: pracownikami nadleśnictwa i służbami porządkowymi, a także opracuje procedury postępowania w sytuacjach awaryjnych.

Wykonawca zobowiązany jest do posiadania odpowiednich uprawnień i doświadczenia w zabezpieczaniu wydarzeń o podobnym charakterze.

-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. **Nadleśnictwo Karnieszewice (RDLP Szczecinek)**
2. **Organizacja warsztatów i zapewnienie materiałów**

Wydarzenie będzie odbywało się w Centrum Edukacji Ekologicznej przy budynku Nadleśnictwa Karnieszewice ul. Trawica 8, 76-004 Sianów oraz w terenie, na wskazanych przez Nadleśnictwo torfowiskach. Warsztat nr 2, będzie odbywał się na Politechnice Koszalińskiej. Dokładna lokalizacja tego warsztatu zostanie wskazana Wykonawcy po podpisaniu umowy.

Podczas wydarzenia planowane są 2 warsztaty. Jeden warsztat prowadzony będzie przez pracowników nadleśnictwa, natomiast drugi warsztat przez osobę zapewnioną przez Wykonawcę. Ponadto w ramach tego punktu Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia materiałów potrzebnych do realizacji warsztatów. Dla ułatwienia elementy, do zapewnienia, których zobowiązany jest Wykonawca, zaznaczone są na zielono.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa warsztatu** | **Opis** | **Potrzebne materiały do realizacji warsztatów** | **Edukator** |
| **1.** **Warsztaty**  **botaniczne**  **„Rośliny mokradeł”** | Warsztaty skierowane do osób dorosłych,  zainteresowanych poznaniem flory mokradeł, w tym do osób realizujących działania ochronne i edukacyjne (w tym nauczycieli).  Zajęcia polegają na nauce rozpoznawania gatunków roślin  charakterystycznych dla mokradeł. | Lupy składane Eschenbach, współczynnik powiększenia: 20 x Rozmiar soczewki: (Ø) 17 mm – 10 szt.  Notesy w formacie A5 czysty na spirali co najmniej 50 kartkowy i ołówki z gumką - 50 szt.  10 stronnicowych wydrukowanych plansz na papierze wodoodpornym albo zabezpieczonym folią format A4.[[11]](#footnote-11) – 50 sztuk , zawierających klucz do rozpoznawania torfowców[[12]](#footnote-12). | Briolog/żka, optymalnie osoba należąca do Polskiego Towarzystwa Briologicznego, znająca się na torfowcach,  (zapewniony/a przez Wykonawcę) |
| **2. Warsztaty „Poznajemy rośliny torfowisk**”  Miejsce: Politechnika Koszalińska | Warsztaty dla grupy 50 osób z malowania przygotowanych kształtów roślin ze sklejki. Warsztaty botaniczne przeznaczone dla osób dorosłych, młodzieży w wieku powyżej 16 lat, które odbędą się w **sobotę**. | Wycięte kształty roślin np. bagna zwyczajnego, torfowca, wykonane z sklejki drewnianej grubość sklejki 3 mm, wielkości ok. 30 cm. Ilość kształtów: 250 szt.- 5 gatunków,    Pędzle przeznaczone do farb wodnych np. akwarele, plakatówki, akrylowe (w zestawach lub luzem) różne rozmiary  - 100 sztuk.  - Farby akrylowe 50 zestawów.  - Pojemniki na wodę – 50 szt.  - Ręczniki papierowe 100% celulozowe 100m – 14 szt.  - Papier  zabezpieczający stoły - 30 arkuszy | Edukator/ka  z Nadleśnictwa Karnieszewice |

Ponadto w ramach tego elementu zamówienia Wykonawca zapewni briologa lub briolożkę, który/a przygotuje program warsztatu nr 1, tj. warsztatu botanicznego „Rośliny mokradeł”.

Osoba ta musi posiadać wykształcenie wyższe magisterskie przyrodnicze o specjalizacji w zakresie briologii oraz powinna posiadać doświadczenie w prowadzeniu zajęć edukacyjnych.

Program warsztatu musi zostać przedstawiony Zamawiającemu, który zaakceptuje go lub zgłosi uwagi w ciągu 3 dni roboczych, Wykonawca wprowadzi uwagi w ciągu 2 dni roboczych. Ostateczny program musi zostać zaakceptowany przez Zamawiającego.

1. **Zapewnienie usługi cateringowej**

Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia produktów spożywczych **dla 50 osób** do siedziby Centrum Edukacji Ekologicznej przy budynku Nadleśnictwa Karnieszewice, gdzie przygotuje stoisko gastronomiczne oraz zapewni min. 1 osobę do jego obsługi (rozkładanie, wydawanie prowiantu, utrzymywanie porządku). Osoba ta musi posiadać doświadczenie w obsłudze gastronomicznej/ cateringowej oraz aktualne wszystkie wymagane przepisami prawa badania w zakresie kontaktu z żywnością.

Asortyment:

* Kiełbasa[[13]](#footnote-13)– **60 szt.,**
* Bułka pszenna i wieloziarnista, dwa rodzaje – **60** **szt.,**
* Ketchup, musztarda – w ilości adekwatnej do liczby uczestników,
* Woda butelkowana niegazowana 250 ml – **60 szt.,**
* Kawa i czarna herbata zaparzone w termosach – min. 250 ml/os.,
* Biodegradowalne kubki jednorazowe o pojemności min. 250 ml – **w ilości adekwatnej do liczby uczestników oraz podawanych napojów,**
* Biodegradowalne łyżeczki do mieszania, widelce oraz talerzyki deserowe – **w ilości adekwatnej do liczby uczestników oraz podawanych napojów**,
* Cukier i mleko do kawy/ herbaty oraz chusteczki/serwetki/ręczniki papierowe.
* Umyte owoce (jabłka, gruszki, śliwki) na **50 porcji dla 50 osób.**

**Ważne:** Nadleśnictwo Karnieszewice zapewni ognisko, kijki do ogniska, dostęp do bieżącej wody, prądu oraz stoły potrzebne do organizacji punktu gastronomicznego.

Wykonawca zapewni biodegradowalne worki i kosze na odpady, a także usługę sprzątania i utylizacji wszystkich śmieci pozostałych po organizacji wydarzenia.

1. **Zapewnienie usługi transportowej:**

Wykonawca zapewnieni transport autokarem lub dwoma busami dla maksymalnie 40 uczestników festiwalu zgodnie z poniższym opisem.

Liczba uczestników: maksymalnie 40 osób.

Trasa przejazdu: Centrum Edukacji Ekologicznej (Trawica) – torfowiska w miejscowości Pękanino (tam i powrót) odległość łącznie ok. 60 km.

Czas: ok. 3 h, dokładne godziny przejazdu zostaną podane Wykonawcy przy podpisaniu umowy.

Wymagania Zamawiającego odnośnie do transportu:

* Pojazd musi mieć odpowiednią liczbę miejsc siedzących i być wyposażony w pasy bezpieczeństwa dla wszystkich uczestników.
* Pojazd musi mieć sprawną klimatyzację, gaśnicę oraz wyposażoną apteczkę o aktualnym terminie przydatności do użycia.
* Pojazd musi być podstawiony na miejsce zbiórki na pół godziny przed rozpoczęciem podróży.
* Usługa transportowa musi być świadczona sprawnym technicznie, zarejestrowanym środkiem transportu, posiadającym ważne badanie techniczne oraz ubezpieczenie OC.
* W przypadku awarii pojazdu przewożącego uczestników lub innej nieprzewidzianej sytuacji uniemożliwiającej wykonanie przewozu Wykonawca ma obowiązek bezzwłocznie zapewnić na własny koszt i ryzyko transport zastępczy w czasie maksymalnym 3 godzin od chwili awarii.
* Kierowca musi być ubrany czysto i schludnie oraz posiadać uprawnienia do przewozu osób.

**-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

1. **Nadleśnictwo Świerklaniec (RDLP Katowice)**
2. **Organizacja warsztatów i zapewnienie materiałów**

Wydarzenie będzie odbywać się w miejscowości Kalety, ul. Dębowa 32, wiata przy leśniczówce w Truszczycy, przy ścieżce edukacyjnej „Trzy Dęby”.

Podczas wydarzenia planowane są 2 warsztaty. Jeden z nich prowadzony będzie przez pracowników nadleśnictwa, a drugi przez osobę zapewnioną przez Wykonawcę. Ponadto w ramach tego punktu Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia materiałów potrzebnych do realizacji warsztatów. Dla ułatwienia elementy, do zapewnienia których zobowiązany jest Wykonawca, zaznaczone są na zielono.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa warsztatu** | **Opis** | **Potrzebne materiały/transport do realizacji warsztatów** | **Edukator** |
| **1. Warsztat „Mikroświaty w szkle”** | Warsztaty kreatywne, podczas których uczestnicy stworzą własne, miniaturowe lasy w szklanych naczyniach. | Słoiki 3 l z korkową pokrywką, białe szkło – 40 sztuk  Keramzyt – 13 kg  Węgiel aktywny – 1,8 kg  **Ziemia do roślin tropikalnych (bez torfu) – 75 l**  Rośliny (np. fitonia, paprotka, bluszcz – bez inwazyjnych gatunków obcych oraz roślin chronionych) – 100 szt.  Mech i drewniane gałązki – 80 zestawów w ilości potrzebnej do dekoracji wnętrza słoików  Opakowanie 100 sztuk rękawiczek nitrylowych w rozmiarze M | Edukator/ka zapewniony/a przez Wykonawcę |
| **2. Wycieczka terenowa do Bagno Bruch k. Pyrzowic** | Odwiedzenie obszarów podmokłych, w tym obszaru Natura 2000 | Autokar dla 40 osób[[14]](#footnote-14) plus miejsce dla kierowcy | Edukatorzy Nadleśnictwa  Świerklaniec |

Ponadto w ramach tego elementu zamówienia Wykonawca zapewni edukatora/ edukatorkę, który/a przygotuje program warsztatu nr 1, tj. warsztatu Mikroświaty w szkle, poświęconego tworzeniu kompozycji roślinnych w szkle oraz poprowadzi go w trakcie festiwalu.

Osoba ta musi posiadać min. 3 lat doświadczenia w tworzeniu kompozycji roślinnych w szkle, stanowiących trwały, zamknięty ekosystem oraz w prowadzeniu zajęć edukacyjnych dla grup o zakresie odpowiadającym warsztatowi opisanemu w OPZ.

Program warsztatu (w tym rodzaje roślin planowane do wykorzystania) musi zostać przedstawiony Zamawiającemu, który zaakceptuje go lub zgłosi uwagi w ciągu 3 dni roboczych, Wykonawca wprowadzi uwagi w ciągu 2 dni roboczych. Ostateczny program musi zostać zaakceptowany przez Zamawiającego.

1. **Zapewnienie usługi cateringowej**

Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia produktów spożywczych **dla 40 osób** pod adresem: Kalety, ul. Dębowa 32, gdzie przygotuje stoisko gastronomiczne oraz zapewni min. 1 osobę do jego obsługi (rozkładanie, wydawanie prowiantu, utrzymywanie porządku). Osoba ta musi posiadać doświadczenie w obsłudze gastronomicznej/ cateringowej oraz aktualne wszystkie wymagane przepisami prawa badania w zakresie kontaktu z żywnością.

Asortyment:

* Kiełbasa[[15]](#footnote-15) – **50 szt.,**
* Szaszłyki drobiowe z warzywami (papryka, cebula cukinia) **– 65 sztuk – 200 g / 1 szt.,**
* Bułka pszenna i wieloziarnista, dwa rodzaje – **50** **szt.,**
* Ketchup, musztarda – w ilości adekwatnej do liczby uczestników,
* Woda butelkowana niegazowana 250 ml – **50 szt.,**
* Kawa i czarna herbata zaparzone w termosach – min. 250 ml/os.,
* Biodegradowalne kubki jednorazowe o pojemności min. 250 ml – **w ilości adekwatnej do liczby uczestników oraz podawanych napojów,**
* Biodegradowalne łyżeczki do mieszania, widelce oraz talerzyki deserowe – **w ilości adekwatnej do liczby uczestników oraz podawanych napojów**,
* Cukier i mleko do kawy/ herbaty oraz chusteczki/serwetki/ręczniki papierowe,
* Węgiel drzewny oraz tace aluminiowe do przygotowania kiełbasy i szaszłyków na ciepło – w ilości adekwatnej do opisanego wyżej asortymentu.

Stoisko degustacyjne:

Wykonawca zapewni asortyment do przygotowania degustacji produktów naturalnych, w tym degustację herbatek ziołowych, owocowych oraz darów lasu.

Mieszanki ziołowe zawierające: liść poziomki, kwiat czarnego bzu, kwiat wrzosu, liść maliny, owoce maliny, borówki czarnej, jeżyny, czarne porzeczki, mogą także zawierać inne składniki, jak kwiat pierwiosnka, jabłka, hibiskus, dzika róża, aronia, bez czarny, jarzębina, głóg, liść porzeczki czarnej – 5 rodzajów różnych mieszanek do wyboru przez Zamawiającego w ilości 50 porcji po 200 ml z każdego rodzaju (ilość zależna od składników).

Degustacja darów lasu:

Dżemy z owoców leśnych – maliny, żurawiny, jagoda czarna, borówka brusznica – w ilości 50 porcji degustacyjnych każdego rodzaju.

Miody (100% polskiego pochodzenia) – wrzosowy, lipowy, akacjowy, spadziowy – w ilości 50 porcji degustacyjnych każdego rodzaju.

* Porcja degustacyjna dżemy, miody – 10-15 gramów.

Stoisko zostanie przygotowane i będzie obsługiwane przez Wykonawcę.

**Ważne:** Nadleśnictwo Świerklaniec zapewni grill i ew. szpikulce do pieczenia kiełbasek i szaszłyków, dostęp do bieżącej wody, prądu oraz w potrzebne stoły do organizacji punktu gastronomicznego.

Wykonawca zapewni biodegradowalne worki i kosze na odpady, a także usługę sprzątania i utylizacji wszystkich śmieci pozostałych po organizacji wydarzenia.

1. **Zapewnienie usługi transportowej:**

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia transportu autokarem lub dwoma busami dla maksymalnie 50 uczestników festiwalu zgodnie z poniższym opisem.

Liczba uczestników: maksymalnie 50 osób.

Trasa przejazdu: Kalety, ul. Dębowa 32 – rezerwat przyrody „Bagno Bruch” (tam i powrót) łącznie 80 km.

Czas: ok. 3 h, dokładne godziny przejazdów zostaną podane Wykonawcy po podpisaniu umowy.

Wymagania Zamawiającego odnośnie do transportu:

* Pojazd musi mieć odpowiednią liczbę miejsc siedzących i być wyposażony w pasy bezpieczeństwa dla wszystkich uczestników.
* Pojazd musi mieć sprawną klimatyzację, gaśnicę oraz wyposażoną apteczkę o aktualnym terminie przydatności do użycia.
* Pojazd musi być podstawiony na miejsce zbiórki na pół godziny przed rozpoczęciem podróży.
* Usługa transportowa musi być świadczona sprawnym technicznie, zarejestrowanym środkiem transportu, posiadającym ważne badanie techniczne oraz ubezpieczenie OC.
* W przypadku awarii pojazdu przewożącego uczestników lub innej nieprzewidzianej sytuacji uniemożliwiającej wykonanie przewozu Wykonawca ma obowiązek bezzwłocznie zapewnić na własny koszt i ryzyko transport zastępczy w czasie maksymalnym 3 godzin od chwili awarii.
* Kierowca musi być ubrany czysto i schludnie oraz posiadać uprawnienia do przewozu osób.

1. **WARUNKI WSPÓŁPRACY**
2. W trakcie realizacji zadania Wykonawca będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym lub innymi osobami wskazanymi przez Zamawiającego, niebędącymi pracownikami Zamawiającego, w tym będzie informował Zamawiającego o występujących trudnościach.
3. Wykonawca zapewni min. 1 osobę koordynującą realizację usługi, współpracującą z Zamawiającym oraz wskazanymi przedstawicielami nadleśnictw, dostępną pod telefonem oraz e-mailem w dni robocze w godzinach 8-16.
4. Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą pisemnie, drogą e-mailową lub telefoniczną.
5. O ile w OPZ nie opisano inaczej Wykonawca zobowiązuje się do odpowiedzi/ reakcji w ciągu 2 dni roboczych od przekazania korespondencji/ uwag przez Zamawiającego. Termin ten może zostać wydłużony za zgodą Zamawiającego.
6. Materiały edukacyjne zostaną dostarczone przez Wykonawcę do nadleśnictw, na adresy wskazane mu przez Zamawiającego po podpisaniu umowy, na min. 3 dni robocze przed terminem organizacji wydarzenia. Wykonawca odpowiada za zabezpieczenie materiałów edukacyjnych na czas transportu, w szczególności od wpływu warunków pogodowych, wilgoci oraz uszkodzeń mechanicznych (co najmniej opakowanie kartonowe oraz zabezpieczenie folią). W przypadku stwierdzenia uszkodzeń w zawartości dostawy Wykonawca powtórzy ją i dostarczy pełnowartościowe, zgodne z OPZ przedmioty na własny koszt.
7. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania podwykonawców oraz osób, za pomocą których wykonuje umowę, jak za własne działania i zaniechania. W szczególności dotyczy to usług kurierskich/ spedycji oraz terminowości dostarczenia przesyłek.
8. Wszystkie produkty i napoje zapewniane przez Wykonawcę w ramach usługi cateringowej muszą być wysokiej jakości (tzw. gatunek I), świeże (niemrożone), wyprodukowane bez lub z maksymalnie ograniczoną ilością substancji dodatkowych (tj. konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznych aromatów) oraz przygotowane nie wcześniej niż w przeddzień ich wydawania (nie dotyczy kiełbasy i dodatków typu ketchup, musztarda). Kawa i herbata powinny zostać przygotowane na miejscu.
9. Wykonawca, w przeciągu 5 dni roboczych po podpisaniu umowy przedstawi Zamawiającemu po dwie propozycje osób prowadzących poszczególne warsztaty. Zamawiający wybierze jedną z nich i zaakceptuje lub zgłosi uwagi w ciągu 2 dni roboczych, Wykonawca wprowadzi uwagi w ciągu 2 dni roboczych. Wszystkie osoby prowadzące warsztaty muszą zostać zaakceptowane przez Zamawiającego.
10. W przypadku choroby lub innej sytuacji skutkującej nieobecnością osoby prowadzącej dane warsztaty ze strony Wykonawcy – Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zastępstwa w tym zakresie, tj. osoby o kwalifikacjach nie mniejszych niż pierwotnie zadeklarowana.
11. Wykonawca nie może wykorzystywać wydarzeń do promocji jakichkolwiek osób, podmiotów czy przedmiotów, a także pobierać jakichkolwiek opłat od uczestników wydarzeń.
12. Pojazdy wykorzystywane do obsługi transportu uczestników muszą być:

* nie starsze niż 8 lat (rok produkcji 2018 lub nowszy),
* w nienagannym stanie technicznym i bardzo dobrym stanie estetycznym,
* po aktualnej kontroli Inspekcji Transportu Drogowego lub Policji, wykonanej nie później niż 24 godziny przed rozpoczęciem usługi (protokół z kontroli zostanie udostępniony Zamawiającemu na jego żądanie),
* Wszystkie pojazdy muszą posiadać aktualne ubezpieczenie OC oraz dodatkowe ubezpieczenie NNW.

1. Wszystkie produkty spożywcze zapewniane przez Wykonawcę w ramach OPZ powinny pochodzić od lokalnych dostawców. [↑](#footnote-ref-1)
2. <https://maps.app.goo.gl/1ZoSctCs3Vh9xwPg9> [↑](#footnote-ref-2)
3. Wypożyczone przez Wykonawcę na potrzeby projekcji filmu. [↑](#footnote-ref-3)
4. Specyfikacja znajduje się w dalszej części OPZ. [↑](#footnote-ref-4)
5. Planowane miejsce wydarzenia <https://maps.app.goo.gl/1ZoSctCs3Vh9xwPg9> [↑](#footnote-ref-5)
6. Wykonawca dostarczy kiełbasę wysokiej jakości, pochodzącą od renomowanego producenta, charakteryzującą się wysoką zawartością mięsa (minimum 85%) oraz naturalnym składem, bez sztucznych konserwantów i wzmacniaczy smaku. Przez sztukę rozumie się min. 100 g na osobę. [↑](#footnote-ref-6)
7. Miejsce docelowe <https://maps.app.goo.gl/s4Lh21KXevLkDPBT8> [↑](#footnote-ref-7)
8. [↑](#footnote-ref-8)
9. Specyfikacja znajduje się w dalszej części OPZ. [↑](#footnote-ref-9)
10. Wykonawca dostarczy kiełbasę wysokiej jakości, pochodzącą od renomowanego producenta, charakteryzującą się wysoką zawartością mięsa (minimum 85%) oraz naturalnym składem, bez sztucznych konserwantów i wzmacniaczy smaku. Przez sztukę rozumie się min. 100 g na osobę. [↑](#footnote-ref-10)
11. Grafikę do wydruku przekaże Zamawiający w pliku pdf. [↑](#footnote-ref-11)
12. J.w [↑](#footnote-ref-12)
13. Wykonawca dostarczy kiełbasę wysokiej jakości, pochodzącą od renomowanego producenta, charakteryzującą się wysoką zawartością mięsa (minimum 85%) oraz naturalnym składem, bez sztucznych konserwantów i wzmacniaczy smaku. Przez sztukę rozumie się min. 100 g na osobę. [↑](#footnote-ref-13)
14. Specyfikacja znajduje się w dalszej części OPZ. [↑](#footnote-ref-14)
15. Wykonawca dostarczy kiełbasę wysokiej jakości, pochodzącą od renomowanego producenta, charakteryzującą się wysoką zawartością mięsa (minimum 85%) oraz naturalnym składem, bez sztucznych konserwantów i wzmacniaczy smaku. Przez sztukę rozumie się min. 100 g na osobę. [↑](#footnote-ref-15)