



Warszawa, dnia: 04 sierpnia 2022 r.

DZPS-AOF.26.3.2022

Zapytanie ws. rozeznania rynku na zamówienie pt.: „Zorganizowanie i przeprowadzenie trzydniowego szkolenia wraz z usługą hotelowo-gastronomiczną, pn. „Szkolenie dla inspektorów grup interwencyjnych WIOŚ i GIOŚ w zakresie kontroli podmiotów”, wg tematów wskazanych przez Zamawiającego.”

Zamawiający, Główny Inspektorat Ochrony Środowiska, przygotowuje się do udzielenia zamówienia na wykonanie usługi pn.: „Zorganizowanie i przeprowadzenie trzydniowego szkolenia wraz z usługą hotelowo-gastronomiczną, pn. „Szkolenie dla inspektorów grup interwencyjnych WIOŚ i GIOŚ w zakresie kontroli podmiotów”, wg tematów wskazanych przez Zamawiającego.”

Wymagania dla Wykonawcy:

Wykonawca:

- zorganizuje i przeprowadzi trzydniowe szkolenia dla minimalnie 105 osób, a maksymalnie 135 osób. Najpóźniej przed dniem zawarcia umowy Zamawiający przekaze Wykonawcy informację o liczbie osób, które wezmą udział w szkoleniach; najpóźniej na 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia każdej grupy Zamawiający przekaze Wykonawcy informację o liczbie osób w grupie wraz z imienną listą uczestników;
- planowany termin realizacji zamówienia: październik/listopad 2022 r., nie później niż do 10 listopada 2022 r.;
- zobowiązuje się do przestrzegania przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (RODO);
- zapewni opiekuna szkolenia, odpowiedzialnego za kwestie organizacyjne oraz przekaze Zamawiającemu, nie później niż 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia, imię i nazwisko oraz numer telefonu do opiekuna;
- zapewni realizację merytoryczną szkolenia w zakresie tematów wskazanych poniżej przez Zamawiającego. Zamawiający nie dopuszcza zmiany tematów szkolenia lub odstępiania od nich;
- zobowiązany jest opracować merytoryczne materiały szkoleniowe stosownie do poszczególnych tematów szkolenia;

- zapewni na potrzeby wykonania tego zadania wykładowców posiadających, odpowiednio do tematu szkolenia:
 - a) wiedzę merytoryczną oraz doświadczenie zawodowe w stosowaniu przepisów: ustawy z dnia 20 lipca 2017 r. Prawo wodne (Dz. U. z 2021 r. poz. 2233 ze zm.), rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 12 lutego 2020 r. w sprawie przyjęcia „Programu działań mających na celu zmniejszenie zanieczyszczenia wód azotanami pochodzącymi ze źródeł rolniczych oraz zapobieganie dalszemu zanieczyszczeniu” (Dz. U. z 2020 r. poz. 243), ustawy z dnia 10 lipca 2007 r. o nawozach i nawożeniu (Dz. U. z 2021 r. poz. 76, ze zm.) oraz aktów wykonawczych do tej ustawy dotyczących stosowania i przechowywania nawozów, ustawy z dnia 20 lipca 1991 r. o Inspekcji Ochrony Środowiska (Dz. U. z 2021 r. poz. 1070), ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 r. poz. 162, ze zm.), ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz. U. z 2022 r. poz. 699) oraz aktów wykonawczych związanych tematycznie z tematami szkoleń,
 - adekwatnie do tematów szkoleń wskazanych w OPZ (tematy 1-9),
 - b) co najmniej 5-letnie doświadczenie w pracy zawodowej lub naukowej związanej z tematyką szkoleń wskazanych w Opisie przedmiotu zamówienia, w szczególności w zakresie:
 - prowadzenia kontroli przedsiębiorców i osób fizycznych (tematy: 1,4,5,6),
 - stosowania techniki specjalnej, w tym wykorzystanie danych satelitarnych oraz metod badań geofizycznych (tematy: 2, 3),
 - prewencji przeciwdziałania przestępczości środowiskowej oraz orzecznictwa administracyjno – sądowego (tematy: 7, 9),
 - praktycznych możliwości analiz zawartych w BDO (temat: 8).

Osoby te powinny mieć również doświadczenie w prowadzeniu szkoleń;

- lokalizacja obiektu w odległości nie większej niż 30,00 km od Dworca PKP Warszawa Centralna. Pomiar odległości zostanie dokonany za pomocą strony internetowej <http://www.trasa.info/wyznaczanie-trasy> i pod uwagę będzie brany wynik dla najkrótszej trasy wzdłuż dróg utwardzonych. W polu „**Wyjazd z**” zostanie wpisane „Warszawa Centralna, Aleje Jerozolimskie 54, Warszawa” natomiast w polu „**Dojazd do**” zostanie wpisany adres obiektu hotelarskiego podanego w ofercie. Przy obliczaniu odległości w polu „**Wyznacz po**” zostanie wybrana opcja „**Najkrótsza odległość**”;
- zapewni – w przypadku braku możliwości dojazdu komunikacją publiczną do obiektu szkoleniowego – sprawny i spełniający techniczne wymagania bezpieczeństwa w ruchu drogowym, klimatyzowany oraz oznakowany, zgodnie z poniżej określonym wzorem środki transportu (autokaru), wraz z kierowcą posiadającym wymagane przepisami dokumenty i uprawnienia do kierowania tego typu pojazdami i przewozu osób, w celu bezpiecznego transportu uczestników szkolenia z Dworca PKP Warszawa Centralna (miejsce zbiórki - parking przy Kinotece) do obiektu szkoleniowego, oraz transportu powrotnego z obiektu szkoleniowego do Dworca PKP Warszawa Centralna (miejsce zbiórki - parking przy Kinotece). Wykonawca zapewni dla każdej grupy szkoleniowej osobę odpowiedzialną za koordynację środka transportu oraz odbiór wszystkich uczestników szkolenia dojeżdżających PKP z miejsca zbiórki poprzez

sprawdzenie w autokarze imiennej listy uczestników szkolenia przekazanej Wykonawcy przez Zamawiającego;

- zapewni usługę hotelową, gastronomiczną i wynajem sali konferencyjnej na cele szkoleniowe w jednym i tym samym obiekcie;
- zapewni noclegi dla każdej grupy uczestników szkolenia w skategoryzowanych pokojach jednoosobowych z łazienką o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym. W przypadku niewystarczającej liczby pokoi jednoosobowych zakwaterowanie w skategoryzowanych pokojach dwuosobowych z łazienką o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym - do pojedynczego wykorzystania (bez ponoszenia dodatkowych kosztów);
- zapewni bezpłatny parking dla 10 samochodów na czas trwania szkolenia każdej grupy, w odległości nie większej niż 200 metrów od obiektu;
- zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników każdej grupy, zgodnie ze szczegółowym zakresem usługi gastronomicznej. Zamawiający dopuszcza przygotowanie posiłków tylko w kuchni stacjonarnej i wyklucza catering przywożony z zewnątrz. Miejsce wydawania posiłków powinno znajdować się w tym samym obiekcie, w którym będzie odbywało się szkolenie oraz w którym zapewniony będzie nocleg, jednak w oddzielnym od sali konferencyjnej pomieszczeniu i musi pomieścić jednocześnie wszystkich uczestników grupy szkolenia; posiłki muszą być podawane do stołu, na zastawie ceramicznej z kompletem sztućców metalowych. Zamawiający nie dopuszcza sztućców i opakowań jednorazowych; Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską podczas posiłków i poczęstunków;
- jest odpowiedzialny za koordynację zakwaterowania uczestników szkolenia, obsługi gastronomicznej, sali konferencyjnej oraz za sprawność i zapewnienie obsługi technicznej sprzętu wykorzystywanego podczas szkolenia;
- przekaże każdemu uczestnikowi szkolenia w dniu szkolenia materiały szkoleniowe w formie papierowej, wraz z programem szkolenia, składające się z części merytorycznej odpowiadającej poszczególnym tematom szkolenia (dopuszczalne są prezentacje przygotowane przez wykładowców) oraz materiały do sporządzenia przez uczestników szkolenia notatek podczas wykładów szkoleniowych;
- zobowiązuje się, że osoby wykonujące czynności polegające na przygotowywaniu posiłków w trakcie szkoleń oraz utrzymaniu czystości w obiekcie hotelowym utrzymaniu czystości w obiekcie hotelowym w trakcie szkolenia będą w okresie realizacji Umowy zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. *Kodeks pracy* (Dz.U. z 2020 r. poz. 1320, ze zm.);
- zobowiązuje się utrzymywać przez cały okres trwania Umowy zatrudnienie osoby niepełnosprawnej, którą zobowiązany jest zatrudnić przed podpisaniem Umowy;
- zapewni, że całość usługi, tj. transport, zakwaterowanie, szkolenie, wyżywienie, będzie się odbywało z zachowaniem reżimu sanitarnego obowiązującego z uwagi na aktualny stan zagrożenia COVID-19;
- Wyposażenie sali konferencyjnej:
 - zaplecze sanitarne, a także możliwość regulacji temperatury – w zależności od zgłaszanych potrzeb oraz oświetlenie umożliwiające komfortowy przebieg

szkolenia. W okresie jesienno–zimowym pomieszczenie musi być ogrzewane zgodnie z przepisami BHP. W przydadku sali o dużym naswietleniu słonecznym w oknach muszą być zainstalowane rolety. Wielkość sali ma być dostosowana do ilości uczestników szkolenia. Zamawiający nie dopuszcza wykorzystania sal restauracyjnych do celów przeprowadzenia szkolenia;

- krzesła i stoliki dla wszystkich uczestników szkolenia oraz stół – minimum dwuosobowy – dla wykładowcy wraz z miejscem do siedzenia. Miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia na sali konferencyjnej/szkoleniowej powinny być w układzie zapewniającym możliwość wykonywania notatek przez uczestników szkolenia (nie dopuszcza się krzeseł z zamontowanymi stolikami). Zamawiający dopuszcza ustawienie stołów na sali w tzw. „podkowę” – w takim wypadku ustawienie krzeseł po stronie zewnętrznej „podkowy”;
- rzutnik multimedialny z wejściami HDMI, VGA wraz z kompatybilnym ekranem projekcyjnym oraz laptopem dla osoby prowadzącej szkolenie;
- możliwość podłączenia dodatkowego laptopa osoby prowadzącej szkolenie do gniazda zasilającego (230V/50Hz) i korzystania z podłączonego laptopa przy stoliku;
- system nagłośnienia sali w postaci dwóch mikrofonów bezprzewodowych, podłączonych do wzmacniacza mającego wyjścia na odpowiednie do parametrów sali głośniki;
- flipchart z papierem i pisakami;
- bezpłatny stały dostęp do Internetu bezprzewodowego pozwalający na swobodne przeglądanie stron internetowych;
- wskaźnik laserowy;
- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną oraz gorącą kawę i herbatę w ilości odpowiadającej wymaganiom uczestników, dostępną na sali konferencyjnej przez cały czas trwania szkolenia;
- oznakowanie sali konferencyjnej oraz autokaru realizującego przewóz uczestników na i ze szkolenia, znakiem (logo) Inspekcji Ochrony Środowiska, zgodnie określonym wzorem:



**Główny Inspektorat
Ochrony Środowiska**

MIEJSCE I TERMIN SZKOLENIA:

Szkolenie dla inspektorów WIOŚ i GIOŚ wchodzących w skład grup interwencyjnych w zakresie kontroli zagadnień dotyczących ochrony wód przed zanieczyszczeniami azotanami pochodzącymi ze źródeł rolniczych.

Tematy merytoryczne będące obowiązkowym i wyłącznym przedmiotem szkoleń:

1. Obserwacja towarzysząca.
2. Wykorzystanie danych satelitarnych w pracy IOŚ.
3. Metody badań geofizycznych.
4. Kontrola transportów przewożących odpady.
5. Przesłuchanie osób.
6. Oględziny miejsc oraz rzeczy.
7. Ekokryminologia – przeciwdziałanie korupcji.
8. Analiza informacji zawartych w BDO – praktyczne możliwości na potrzeby czynności prowadzonych przez IOŚ.
9. Postępowanie i prewencja przeciwdziałania przestępczości środowiskowej, ze szczególnym uwzględnieniem przestępstw i wykroczeń związanych z korzystaniem z wód.

Szczegółowy zakres usługi gastronomicznej dla szkolenia trzydniowego odbędzie się według następującego schematu (dla grupy V)

Dzień 1

Godzina	Plan
12:00-12:30 (30min)	Rejestracja i zakwaterowanie uczestników szkolenia w obiekcie szkoleniowym
12:30-13:30 (1h)	Obiad (zupa, główne danie, kompot/sok/woda, deser, w tym opcja dania wegetariańskiego);
13:30-13:45 (15min)	Otwarcie 15 min
13:45-15:30 (1h 45min)	Szkolenie 1h 45 min
15:30-15:45 (15 min)	Przerwa kawowa (gorąca kawa i herbata, soki, woda gazowana/ /niegazowana, ciasta, słodkie i słone przekąski, owoce, cukier, mleczko, cytryna);
15:45-17:15 (1h 30min)	Szkolenie 1h 30 min
17:15-17:30 (15min)	Przerwa kawowa (gorąca kawa i herbata, soki, woda gazowana/ /niegazowana, ciasta, słodkie i słone przekąski, owoce, cukier, mleczko, cytryna);
17:30-19:00 (1h 30min)	Szkolenie 1h 30 min
19:00	Kolacja z 2 daniami gorącymi, na bieżąco uzupełnianym bufetem na zimno (min. 4 dania i 2 sałatki) oraz ciepłych i zimnych napoi w tym kawa, herbata (w tym opcja dania wegetariańskiego).

Dzień 2

Godzina	Plan
08:00-09:00 (1h)	Śniadanie - bufet na zimno (w tym pieczywo, masło, warzywa, wędliny, sery, jajka, jogurty) oraz 3 posiłki na ciepło wraz z napojami w nieograniczonej ilości: kawa, herbata, soki, woda mineralna gazowana oraz niegazowana;
09:00-11:00 (2h)	Szkolenie 2h
11:00-11:15 (15min)	Przerwa kawowa (gorąca kawa i herbata, soki, woda gazowana/ /niegazowana, ciasta, słodkie i słone przekąski, owoce, cukier, mleczko, cytryna);
11:15-13:15 (2h)	Szkolenie 2h
13:15-14:15 (1h)	Obiad (zupa, główne danie, kompot/sok/woda, deser, w tym opcja dania wegetariańskiego);
14:15 – 16:15 (2h)	Szkolenie 2h
16:15 – 16:30 (15min)	Przerwa kawowa (gorąca kawa i herbata, soki, woda gazowana/ /niegazowana, ciasta, słodkie i słone przekąski, owoce, cukier, mleczko, cytryna);
16:30 – 18:30 (2h)	Szkolenie 2h
18:30	Kolacja z 2 daniami gorącymi, na bieżąco uzupełnianym bufetem na zimno (min. 4 dania i 2 sałatki) oraz ciepłych i zimnych napoi w tym kawa, herbata (w tym opcja dania wegetariańskiego).

Dzień 3

Godzina	Plan
08:00-09:00 (1h)	Śniadanie - bufet na zimno (w tym pieczywo, masło, warzywa, wędliny, sery, jajka, jogurty) oraz 3 posiłki na ciepło wraz z napojami w nieograniczonej ilości: kawa, herbata, soki, woda mineralna gazowana oraz niegazowana;
09:00-10:30 (1h 30min)	Szkolenie 1h 30min
10:30-10:45 (15min)	Przerwa kawowa (gorąca kawa i herbata, soki, woda gazowana/ niegazowana, ciasta, słodkie i słone przekąski, owoce, cukier, mleczko, cytryna);
10:45-11:45 (1h)	Szkolenie 1h
11:45 – 12:30 (45min)	Zakończenie
12:30-13:30 (1h)	Obiad (zupa, główne danie, kompot/sok/woda, deser, w tym opcja dania wegetariańskiego);
13:30	Transport uczestników szkolenia na dworzec PKP Warszawa Centralna

Zamawiający przewiduje opcję obiadowego dania wegetariańskiego, bez laktozy i bez glutenu - z oznaczeniem przy posiłku danego alergenu).

Śniadanie i kolacja – w formie bufetu z napojami

Przerwa kawowa – całodniowy serwis z uzupełnieniem

Informację cenową (brutto) oraz wstępny harmonogram prac proszę przekazać do dnia 17 sierpnia 2022 r. do godziny 10:00 w formie elektronicznej na adres e-mail: sekretariatdzps@gios.gov.pl.

Pytania o dodatkowe informacje nt. powyższego przedsięwzięcia proszę kierować na adres e-mail.

Krzysztof Gołębiewski
Dyrektor Departamentu

/podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym/

Potwierdzam zgodność kopii wydruku z dokumentem elektronicznym:

Identyfikator dokumentu	80774.240253.263838
Nazwa dokumentu	Zapytanie ws. rozeznania rynku dot. szkolenia dla grup interwencyjnych.pdf
Tytuł dokumentu	Zapytanie ws. rozeznania rynku dot. szkolenia dla grup interwencyjnych
Sygnatura dokumentu	DZPS-AOF.26.3.2022
Data dokumentu	04.08.2022
Skrót dokumentu	F898F7489BE26E5C31F27F3B578E6944CE400D01
Wersja dokumentu	1.5
Data podpisu	04.08.2022 15:36:35
Podpisane przez	Krzysztof Gołębiewski Dyrektor Departamentu
Rodzaj certyfikatu	Certyfikat kwalifikowany podpisu elektronicznego karta

EZD 3.108.84.84.

Data wydruku: 05.08.2022

Autor wydruku: Przeździak Anna (Specjalista)