



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zapytania ofertowego jest **organizacja warsztatów przyrodniczych dla przewodników turystycznych w Magurskim Parku Narodowym i otulinie.**
2. Celem warsztatów jest podniesienie kompetencji i świadomości ekologicznej wśród przewodników, co przyczyni się do promowania zrównoważonej turystyki oraz ochrony przyrody.
3. Miejsce i termin realizacji zamówienia:
 - a. Termin: 12-14 czerwca 2026 r.
 - b. Część terenowa i program merytoryczny realizowane będą na obszarze Magurskiego Parku Narodowego lub jego otuliny, zgodnie z ramowym programem warsztatów.
 - c. Nocleg i wyżywienie uczestników powinny być zapewnione w obiekcie zlokalizowanym na terenie powiatu jasielskiego (woj. podkarpackie) lub gorlickiego (woj. małopolskie).
4. Zakres zamówienia obejmuje:
 - I. Program
 - a. realizację ramowego programu warsztatów obejmującego wykłady i zajęcia terenowe dotyczące form ochrony przyrody, ekologii dużych drapieżników oraz zasad zrównoważonej turystyki wraz z prezentacją projektu;
 - b. zapewnienie prowadzenia zajęć przez ekspertów posiadających odpowiednią wiedzę i doświadczenie;
 - c. przeprowadzenie 3 wykładów teoretycznych na temat:
 - i. form ochrony przyrody, w tym m.in. parków narodowych, rezerwatów biosfery, obszarów Natura 2000 występujących w Karpatach, głównie w okolicach Magurskiego Parku Narodowego,
 - ii. ekologii i biologii dużych drapieżników oraz ich roli w ekosystemie,
 - iii. zrównoważonej turystyki i jej znaczenia dla ochrony przyrody;
 - d. przeprowadzenie moderowanej dyskusji z uczestnikami na temat roli przewodnika w promowaniu ochrony przyrody i świadomej turystyki,
 - e. realizację minimum 2 warsztatów terenowych (wyjść) związanych z identyfikacją śladów i obserwacją środowiska życia dużych drapieżników oraz praktycznymi metodami minimalizacji wpływu turystyki na środowisko.
 - II. Nocleg
 - a. Zapewnienie 2 noclegów dla 15 uczestników warsztatów (z 1. na 2. oraz z 2. na 3. dzień warsztatów),
 - b. zakwaterowanie w pokojach 2-4 osobowych z łazienką i pełnym wyposażeniem (pościel, ręczniki, dostęp do ciepłej wody, ogrzewanie, oświetlenie, dostęp do internetu),
 - c. wszystkie noclegi powinny być zapewnione w jednym obiekcie lub w obiektach sąsiadujących (oddalonych od siebie nie więcej niż 500 m pieszo),
 - d. obiekt noclegowy powinien znajdować się w odległości nie większej niż 500 m od sali warsztatowej, aby umożliwić sprawną organizację zajęć.
 - III. Sala
 - a. sala powinna znajdować się w tym samym obiekcie co noclegi lub w odległości nie większej niż 500 m,
 - b. sala musi być przestronna, ogrzewana, z dostępem do światła dziennego i sztucznego oraz zapewniająca wentylację oraz wyposażenie: stoliki i krzesła dla minimum 15 osób, projektor multimedialny i ekran,
 - c. sala musi pomieścić swobodnie minimum 15 osób, zapewniając wygodne warunki,



- d. zaplecze sanitarne (toalety) powinno znajdować się w tym samym budynku,
- e. dostęp do prądu, wody oraz internetu,
- f. sala powinna być dostępna w wymiarze pozwalającym na przeprowadzenie wszystkich wykładów i zajęć teoretycznych (na wyłączność),
- g. sala powinna spełniać wszystkie aktualne wymagania BHP i przeciwpożarowe.

IV. Wyżywienie

- a. Dzień 1: obiadokolacja dla 15 osób,
- b. Dzień 2: śniadanie, obiad, kolacja dla 15 osób,
- c. Dzień 3: śniadanie i obiad dla 15 osób,
- d. Śniadanie (bufetowe):
 - i. pieczywo jasne i ciemne, masło, sery, wędliny, dżem, warzywa (np. pomidory, ogórki),
 - ii. minimum 1 danie na ciepło (np. jajecznica, parówki, omlet, naleśniki, owsianka),
 - iii. napoje: kawa, herbata, mleko, woda, sok.
- e. Obiad (serwowany lub w formie bufetu):
 - i. zupa (min. 250 ml/os.) – np. jarzynowa, pomidorowa, barszcz, krupnik,
 - ii. danie główne: min. 200 g mięsa lub równoważnego zamiennika (np. danie wegetariańskie), ziemniaki/kasza/ryż + surówka lub warzywa gotowane,
 - iii. napój do obiadu: kompot, sok, woda.
- f. Obiadokolacja (serwowana lub bufetowa):
 - i. ciepła kolacja lub zimny bufet z elementem na ciepło (np. zupa krem + pieczywo i pasty wegetariańskie, naleśniki, pierogi, tarta warzywna, zapiekanki warzywne, sałatki),
 - ii. zestaw powinien zawierać minimum 2 propozycje do wyboru, w tym opcję bezmięsną,
 - iii. napoje: herbata, kawa, woda.
- g. Kolacja (serwowany lub w formie bufetu):
 - i. ciepła kolacja lub zimny bufet z elementem na ciepło (np. zupa krem + pieczywo i pasty wegetariańskie, naleśniki, pierogi, tarta warzywna, zapiekanki warzywne, sałatki),
 - ii. zestaw powinien zawierać minimum 2 propozycje do wyboru, w tym opcję bezmięsną,
 - iii. napoje: herbata, kawa, woda.
- h. Wymogi dodatkowe:
 - i. możliwość uwzględnienia preferencji żywieniowych uczestników (np. dieta wegetariańska, bezglutenowa),
 - ii. zapewnienie wody pitnej (min. 1,5 l/os. dziennie) oraz kawy i herbaty w sali warsztatowej przez cały czas trwania zajęć,
 - iii. przygotowanie i serwowanie posiłków zgodnie z obowiązującymi normami sanitarnymi i HACCP.

V. Parking

- a. zapewnienie bezpłatnego parkingu dla uczestników oraz przedstawicieli Zamawiającego.

VI. Ubezpieczenie

- a. Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom i ekspertom biorącym udział w warsztatach ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) obejmujące cały okres realizacji warsztatów, tj. od momentu rozpoczęcia podróży do miejsca zakwaterowania aż do zakończenia zajęć i wyjazdu uczestników.
- b. Suma ubezpieczenia dla jednej osoby nie może być niższa niż 10 000 zł.



- c. Polisa ubezpieczeniowa powinna obejmować co najmniej: trwały uszczerbek na zdrowiu, koszty leczenia następstw nieszczęśliwych wypadków, świadczenie w przypadku śmierci wskutek nieszczęśliwego wypadku.
- d. Zamawiający przekazuje Wykonawcy dane osobowe uczestników niezbędne do zawarcia polisy ubezpieczeniowych (indywidualnych lub grupowych).
- e. W związku z przetwarzaniem danych osobowych uczestników w zakresie niezbędnym do zawarcia umów ubezpieczenia, z Wykonawcą zostanie podpisana odrębna umowa powierzenia danych osobowych, zgodnie z wymogami RODO.

VII. Transport

- a. Wykonawca zapewni transport uczestników warsztatów oraz ekspertów autokarem lub busem dostosowanym do liczby uczestników z pilotem/kierowcą.
- b. Transport obejmuje transport lokalny podczas warsztatów – dojazdy do miejsc realizacji zajęć terenowych zgodnie z programem.
- c. Pojazd powinien:
 - być sprawny technicznie i spełniać aktualne wymogi prawa o ruchu drogowym,
 - posiadać aktualne ubezpieczenie OC,
 - zapewniać komfort podróży (klimatyzacja, ogrzewanie, miejsca siedzące dla wszystkich uczestników i kadry),
 - być dostosowany do przewozu grupy liczącej minimum 20 osób.
- d. Wykonawca zapewni pilota lub kierowcę odpowiedzialnego za obsługę grupy i sprawny przebieg przejazdów.
- e. Wykonawca zapewni kierowcę/kierowców posiadających wymagane uprawnienia oraz aktualne badania lekarskie i psychotechniczne.
- f. W przypadku awarii środka transportu lub innych okoliczności uniemożliwiających realizację przewozu, Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego zapewnienia pojazdu zastępczego spełniającego powyższe wymagania, bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego.

VIII. Dodatkowe opłaty związane z realizacją warsztatów

- a. Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom i ekspertom warsztatów bilety wstępu do Magurskiego Parku Narodowego, obejmujące korzystanie ze szlaków turystycznych, ścieżek edukacyjnych oraz obiektów udostępnionych do zwiedzania.
 - b. Wykonawca, w razie potrzeby, pokryje również koszty biletów wstępu do innych ośrodków edukacyjno-przyrodniczych lub instytucji.
 - c. Bilety powinny zostać zakupione i dostarczone uczestnikom przez Wykonawcę w sposób zapewniający sprawny przebieg zajęć terenowych, bez przestojów organizacyjnych.
5. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia zgodnie z Ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (zapewnienie minimalnych wymagań zgodnie z przepisami art. 6 tej ustawy w nawiązaniu do art. 4 ust. 4 ustawy) oraz z zastosowaniem zasad równościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami, wytycznymi dotyczącymi realizacji projektów w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027, w tym Wytycznymi dotyczącymi realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027, w tym zgodnie ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027.
6. Wykonawca zobowiązany jest do:
- a. Świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie oraz przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania



- artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448)).
- b. Świadczenia usługi wyżywienia z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych.
 - c. Przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
 - d. Jedzenie i napoje powinny być serwowane w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców. W przypadku wydarzeń, podczas których nie będzie możliwe użycie naczyń wielorazowych, jedzenie i napoje powinny być serwowane w jednorazowych naczyniach przyjaznych dla środowiska.
 - e. Zapewnienie niezbędnego do wykonania usługi wyposażenia (w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy, naczynia, sztućce oraz papierowe serwetki), w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby Uczestników/Uczestniczek warsztatów.
7. Dodatkowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia:
- a. Wykonawca Uzgodni z Zamawiającym ostateczne menu, które będzie serwowane uczestnikom, w stosunku do spotkania opisanego powyżej, w terminie 7 dni przed ostatecznym terminem realizacji danego spotkania, zgodnie ze składem posiłków określonym powyżej.
 - b. Zamawiający zastrzega sobie prawo ingerowania w przebieg realizacji zamówienia na każdym jego etapie i zgłaszania zastrzeżeń oraz sugestii, do stosowania których Wykonawca jest zobowiązany.

RAMOWY PROGRAM WARSZATÓW

Dzień 1	
od godz. 16	Prezentacja celów i programu warsztatów
	Wykład teoretyczny
	Dyskusja
	Obiadokolacja
Dzień 2	
Cały dzień	Śniadanie
	Część terenowa
	Obiad
	Wykład teoretyczny
	Wykład teoretyczny
	Kolacja
Dzień 3	
do godz. 15	Śniadanie
	Część terenowa
	Podsumowanie warsztatów, wymiana doświadczeń
	Obiad

Program warsztatów ma charakter ramowy i może ulec modyfikacjom w zależności od bieżących potrzeb merytorycznych, warunków atmosferycznych oraz decyzji organizacyjnych. Poszczególne elementy (wykłady, zajęcia terenowe, dyskusje) mogą być przesuwane pomiędzy dniami, przy zachowaniu pełnej realizacji założonych treści i celów edukacyjnych.



PRAWA AUTORSKIE

1. Z chwilą stworzenia w ramach wykonania przedmiotu Umowy utworów (lub jakiegokolwiek jego części) lub innego utworu, lub przedmiotu praw pokrewnych (dalej łącznie zwane „Utworem”) w rozumieniu ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 24 z późn. zm.) (dalej „Ustawa”) Wykonawca i osoby przy pomocy których realizuje on przedmiot zamówienia, przenoszą na Zamawiającego autorskie prawa majątkowe, a także prawa zależne do Utworu i wszystkich jego części, bez ograniczeń czasowych i terytorialnych, tj. na terytorium całego świata, na następujących polach eksploatacji:
 - i. określonych w art. 50 Ustawy,
 - ii. trwałe lub czasowe utrwalanie lub zwielokrotnianie w całości lub w części Utworu, jakimikolwiek środkami i w jakiegokolwiek formie, niezależnie od formatu, systemu lub standardu, w szczególności w zakresie utrwalania i zwielokrotniania Utworu lub jego części – wytwarzanie każdą techniką, w tym techniką drukarską, reprograficzną, zapisu magnetycznego oraz techniką cyfrową,
 - iii. wprowadzanie Utworu do pamięci komputera lub innego urządzenia elektronicznego w całości lub w części, czasowe utrwalanie lub zwielokrotnianie takich zapisów, włączając w to sporządzanie ich kopii oraz dowolne korzystanie i rozporządzanie tymi kopiami,
 - iv. stosowanie, uruchamianie, wyświetlanie, przekazywanie i przechowywanie niezależnie od formatu, systemu lub standardu oraz uzyskiwanie dostępu do Utworu lub jego części,
 - v. publiczne rozpowszechnianie, w szczególności udostępnianie w sposób, aby każdy mógł mieć do niego dostęp w miejscu i czasie przez siebie wybranym, w tym elektroniczne udostępnianie na żądanie, w szczególności rozpowszechnianie w internecie oraz w sieciach zamkniętych, niezależnie od metody połączenia tych sieci,
 - vi. publiczne wystawianie, wyświetlanie i odtwarzanie Utworu lub nośnika, na jakim utrwalono Utwór,
 - vii. użyczenie egzemplarza lub oryginału Utworu lub nośnika, na jakim utrwalono Utwór,
 - viii. w zakresie obrotu oryginałem albo egzemplarzami, na których Utwór lub jego część utrwalono – wprowadzanie do obrotu, użyczenie lub najem oryginału albo egzemplarzy, a także udzielanie licencji, sublicencji, użytkowania, dzierżawy lub w inny sposób udzielanie praw do korzystania z Utworu na wszystkich lub wybranych polach eksploatacji,
 - ix. tworzenie nowych wersji i adaptacji, w szczególności tłumaczenie, przystosowywanie, zmiana układu lub dokonywanie jakichkolwiek innych zmian lub przeróbek w Utworze, w najszerszym dopuszczalnym prawnie zakresie, a także dokonywanie przedruków całości albo części, oraz rozporządzanie i korzystanie z takich opracowań na wszystkich lub wybranych polach eksploatacji, jak też eksploatację Utworu z innymi utworami, wybranymi przez Zamawiającego (prawa zależne),
 - x. wykorzystywanie Utworu do celów marketingowych lub promocji, w tym reklamy, sponsoringu, promocji sprzedaży, a także do oznaczenia lub identyfikacji produktów i usług oraz innych przejawów działalności, a także dla celów edukacyjnych lub szkoleniowych,
2. Wykonawca i osoby przy pomocy których realizuje on przedmiot zamówienia udziela na rzecz Zamawiającego upoważnienia – z prawem do udzielania dalszych upoważnień – do wykonywania praw osobistych Wykonawcy, w tym:
 - i. decydowania, czy, kiedy oraz w jakim zakresie rozpowszechniać Utwór, a także decydowania o pierwszym udostępnieniu Utworu publiczności,



- ii. dokonywania zmian oraz modyfikacji w zakresie objętym prawem do integralności Utworu, w tym łączenia z innymi utworami lub materiałami,
 - iii. oznaczania Utworu samodzielnie lub w połączeniu z innymi utworami oraz materiałami, w tym wskazywania, że całość praw przysługuje na rzecz Zamawiającego lub z pominięciem autorstwa Wykonawcy.
3. Wykonawca zapewnia, że przed przeniesieniem praw autorskich majątkowych i innych praw określonych w Umowie prawa takie przysługiwały wyłącznie na jego rzecz, jak też nie były obciążone jakimikolwiek prawami osób trzecich. W przypadku gdy Wykonawca posługiwał się przy realizacji Utworu osobami trzecimi, Wykonawca zapewnia, że uzyskał od tych osób prawa oraz upoważnienia niezbędne do wykonania zobowiązań przyjętych w Umowie.
4. W przypadku zgłoszenia przez osoby trzecie roszczeń opartych na zarzucie, że korzystanie z utworów przez Zamawiającego, jego następców prawnych lub osoby z nim współpracujące narusza autorskie prawa majątkowe przysługujące tym osobom, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takich roszczeniach, a Wykonawca podejmie niezbędne działania mające na celu zażegnanie sporu i poniesie w związku z tym wszelkie koszty. W szczególności, w przypadku wytoczenia w związku z tym przeciwko Zamawiającemu, jego następcom prawnym lub osobom z nim współpracującym powództwa z tytułu naruszenia autorskich praw majątkowych, Wykonawca złoży do sądu wnioszek o wstąpienie do postępowania w charakterze strony pozwanej, a w razie nieuwzględnienia tego wniosku wystąpi z interwencją uboczną po stronie pozwanej oraz pokryje wszelkie koszty i odszkodowania, w tym koszty obsługi prawnej zasądzone od Zleceniodawcy, jego następców prawnych lub osób z nim współpracujących. Powyższe postanowienie obowiązuje również po zakończeniu realizacji Umowy i po jej rozwiązaniu w jakikolwiek sposób.