

WOF-II.261.9.2017.DB

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

**I. Przedmiot zamówienia**

1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi w zakresie przygotowania i przeprowadzenia szkolenia pn. „Zarządzanie znaczącymi aspektami środowiskowymi obejmującymi procedury ocen oddziaływania na środowisko i obszarów Natura 2000 w Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Kielcach” (zwanej dalej: „szkoleniem”), polegającej na zapewnieniu:

- a) wykładowcy i materiałów szkoleniowych,
- b) sali konferencyjnej,
- c) obsługi cateringowej (serwis kawowy i lunch),

podczas trwania szkolenia w terminie 26 i 27 września 2017 r.;

Szkolenie obejmuje:

- a) w godzinach 8.00 - 10.00 – szkolenie z zakresu funkcjonowania systemu ek zarządzenia i audytu EMAS, w tym zarządzania znaczącymi aspektami środowiskowymi obejmującymi procedury ocen oddziaływania na środowisko i obszarów Natura 2000, każdego dnia po jednej grupie maksymalnie 30 osób,
- b) w godzinach 10.00 - 16.00 – szkolenie na audytorów wewnętrznych EMAS – szkolenie dwudniowe dla 20 audytorów.

2) Miejsce realizacji usługi: hotel (zwany dalej: „hotelem”), o standardzie, co najmniej trzech gwiazdek, 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 2006 r. poz. 169, z późn. zm.). Obiekt powinien być zlokalizowany w obszarze administracyjnym miasta Kielce, w odległości nie większej niż 2.200m licząc od siedziby Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Kielcach ul. Szymanowskiego 6 - odległość liczona w linii prostej za pomocą narzędzia Mapy Google.

3) Uczestnicy szkolenia:

- a) w dniu 26 września w godz. 8.00 - 10.00 uczestnicy szkolenia z zakresu funkcjonowania systemu ek zarządzenia i audytu EMAS w tym zarządzania znaczącymi aspektami środowiskowymi obejmującymi procedury ocen oddziaływania na środowisko i obszarów Natura 2000
  - pierwsza grupa maksymalnie 30 osób,
  - serwis kawowy,
  - materiały szkoleniowe;

- b) w dniu 26 i 27 września w godzinach 10.00 - 16.00 uczestnicy dwudniowego szkolenia na audytorów wewnętrznych EMAS
- grupa maksymalnie 20 osób,
  - całodzienny serwis kawowy,
  - lunch tj. zupa, drugie danie, deser, sok,
  - materiały szkoleniowe;
- c) w dniu 27 września w godz. 8.00 - 10.00 uczestnicy szkolenia z zakresu funkcjonowania systemu ek zarzadzania i audytu EMAS w tym zarzadzania znaczącymi aspektami środowiskowymi obejmującymi procedury ocen oddziaływania na środowisko i obszarów Natura 2000
- druga grupa maksymalnie 30 osób,
  - serwis kawowy,
  - materiały szkoleniowe;

4) Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji liczby osób uczestniczących w szkoleniu o maksymalnie 10% w stosunku do liczby podanej w pkt 3. Na 2 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników szkolenia.

## **II. Zakres zamówienia:**

### 1) Sala:

Klimatyzowana wyposażona w ekran, flipchart z blokiem papierowym i pisakami, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, wskaźnik laserowy, laptop, z dostępem do internetu mieszcząca 30 osób w sposób umożliwiający swobodne dokonywanie notatek, ustawienie musi umożliwić dobrą widoczność ekranu do projekcji z każdego miejsca.

### 2) Program szkolenia:

Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia propozycji programu szkolenia w formie elektronicznej najpóźniej 5 dni kalendarzowych przed planowanym terminem szkolenia. Zamawiający dokona oceny i zatwierdzenia programu lub wprowadzi poprawki do programu, o czym powiadomi Wykonawcę w terminie 2 dni roboczych od dnia otrzymania propozycji programu. Wykonawca obowiązany jest uwzględnić zgłoszone uwagi.

Program szkolenia z zakresu funkcjonowania systemu ek zarzadzania i audytu EMAS w tym zarzadzania znaczącymi aspektami środowiskowymi obejmującymi procedury ocen oddziaływania na środowisko i obszarów Natura 2000 obejmować będzie w szczególności takie zagadnienia, jak:

- ✓ funkcjonowanie systemu ek zarzadzania i audytu EMAS w regionalnych dyrekcjach ochrony środowiska,
- ✓ zmiany w normie ISO wpływające na funkcjonowanie systemu ek zarzadzania i audytu EMAS,
- ✓ zarządzanie znaczącymi aspektami środowiskowymi obejmującymi procedury ocen oddziaływania na środowisko i obszarów Natura 2000,

Program szkolenia na audytorów wewnętrznych obejmować będzie w szczególności takie zagadnienia, jak:

- ✓ techniki audytowania,
- ✓ planowanie audytu w oparciu o wymagania EMAS,
- ✓ ocena dowodów z audytu w odniesieniu do kryteriów audytu,
- ✓ przygotowanie raportów z audytu,
- ✓ planowanie działań poaudytowych,
- ✓ ocena skuteczności działań korygujących, zapobiegawczych lub naprawczych
- ✓ cechy dobrego audytora,

### 3) Materiały szkoleniowe:

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia materiałów szkoleniowych w formie elektronicznej najpóźniej 5 dni kalendarzowych przed szkoleniem. Zamawiający dokona akceptacji materiałów szkoleniowych w terminie 2 dni roboczych od dnia ich otrzymania lub zgłosi uwagi co do ich treści, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić. Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia materiały w formie papierowej, drukowane dwustronnie lub zapisane na nośnikach elektronicznych. Wykonawca zapewni materiały szkoleniowe zarówno dla uczestników szkolenia z zakresu funkcjonowania systemu ekozarządzania i audytu EMAS jak również na audytorów wewnętrznych. Materiały szkoleniowe zostaną dostarczone uczestnikom w dniu szkolenia.

### 4) Wykładowca

Doświadczenie Wykładowcy:

#### a) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert

- uczestniczył we wdrażaniu systemu ekozarządzania i audytu EMAS w co najmniej jednej instytucji administracji publicznej,
- przeprowadził co najmniej jedno szkolenie dla pracowników administracji publicznej w Polsce, z zakresu funkcjonowania systemu ekozarządzania i audytu EMAS.

Wykładowca zobowiązuje się do punktualnego rozpoczęcia i zakończenia zajęć, zgodnie z zatwierdzonym programem szkolenia.

Po ukończeniu szkolenia Wykładowca wystawi zaświadczenia dla uczestników szkolenia oraz zaświadczenia dla audytorów.

### 5) Obsługa cateringowa

Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia:

#### a) w dniu 26 września 2017r.:

- w godz. 8.00 – 10.00 dla 30 osób serwis kawowy (kawa, herbata, woda, soki, ciastka),
- w godz. 10.00 – 16.00 dla 20 osób całodzienny serwis kawowy (kawa, herbata, woda, soki, ciastka), lunch tj. zupa, drugie danie, deser, sok;

#### b) w dniu 27 września 2017r.:

- w godz. 8.00 – 10.00 dla 30 osób serwis kawowy (kawa, herbata, woda, soki, ciastka),
- w godz. 10.00 – 16.00 dla 20 osób całodzienny serwis kawowy (kawa, herbata, woda, soki, ciastka), lunch tj. zupa, drugie danie, deser, sok.

Lunch z możliwością wyboru dań, także dla osób na specjalnych dietach w tym m.in.: bezglutenowej, wegetariańskiej, wegańskiej.