

## Opis Przedmiotu Zamówienia

***Kompleksowa organizacja i obsługa dwudniowych warsztatów z dwiema wizytami studyjnymi dla regionalnych dyrekcji ochrony środowiska z zakresu orzecznictwa administracyjnego obejmująca zapewnienie sali konferencyjnej wraz z zapleczem technicznym oraz wyżywienia, noclegu i transportu dla uczestników.***

### Rozdział I: Cel i zakres zamówienia

1. **Przedmiotem zamówienia** jest kompleksowa organizacja i obsługa dwudniowych warsztatów z dwiema wizytami studyjnymi dla regionalnych dyrekcji ochrony środowiska z zakresu orzecznictwa administracyjnego, zwanych dalej „**Warsztatami**”.
2. **Zamówienie obejmuje następujące elementy:**
  - a) **usługę noclegową** – zapewnienie jednego noclegu dla **minimalnie 60, a maksymalnie 68 osób** w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz dwuosobowych;
  - b) **usługę konferencyjną** – zapewnienie w pełni wyposażonej sali konferencyjnej zlokalizowanej w tym samym budynku, w którym świadczona będzie usługa noclegowa i gastronomiczna, wyposażonej w system do prowadzenia konferencji i sprzęt multimedialny (m.in. projektor i laptop z odpowiednim oprogramowaniem) oraz nagłośnieniowy, przystosowanej do spotkań grup liczących co najmniej **80 osób**;
  - c) **usługę gastronomiczną** – zapewnienie wyżywienia dla uczestników:
    - dzień pierwszy – zapewnienie całonocnego serwisu kawowego i obiadu **dla minimalnie 72 a maksymalnie 80 osób** oraz kolacji **dla minimalnie 60 a maksymalnie 68 osób**;
    - dzień drugi – zapewnienie śniadania **dla minimalnie 60 a maksymalnie 68 osób** oraz serwisu kawowego (do godz. 11:45) i obiadu **dla minimalnie 72 a maksymalnie 80 osób**.
  - d) **usługę transportową** – zapewnienie w drugim dniu Warsztatów transportu dla maksymalnie 70 uczestników Warsztatów (podzielonych na dwie grupy, przy czym każda grupa weźmie udział w jednej wizycie studyjnej) z obiektu, w którym będzie świadczona usługa noclegowa, konferencyjna i gastronomiczna, do miejsc docelowych dwóch wizyt studyjnych, o których mowa w Rozdziale I pkt 4.2 OPZ, a także z powrotem, tj. z miejsc wizyt studyjnych do obiektu, w którym odbywać się będą Warsztaty, zgodnie ze szczegółowym harmonogramem Warsztatów,
  - e) **ubezpieczenie** uczestników wizyt studyjnych, dla maksymalnie **70 osób**.
3. **Termin realizacji zamówienia:** 6-7 października 2025 r.
4. **Miejsce realizacji zamówienia:**
  - 4.1. **Obiekt, w którym świadczone będą usługi noclegowa, konferencyjna i gastronomiczna:**
    - a) Hotel/obiekt (zwany dalej „**Obiektem**”) **zlokalizowany w odległości maksymalnie 20 km od dworca kolejowego Warszawa Centralna**. Odległość mierzona będzie za pomocą narzędzia Google Maps według współrzędnych geograficznych, liczona w linii prostej z dokładnością do 1 metra, począwszy od punktu początkowego do punktu położenia hotelu/obiektu określonego

na podstawie jego adresu. Punkt początkowy w narzędziu Google Maps określają współrzędne dworca kolejowego Warszawa Centralna: 52.228875, 21.003167. Lokalizacja Obiektu musi umożliwiać dojazd do niego z dworca kolejowego Warszawa Centralna środkami publicznej komunikacji miejskiej lub podmiejskiej (np. ZTM-KM-WKD-PKP) w taki sposób, aby maksymalna odległość Obiektu od przystanku/stacji nie przekraczała 1000 m.

- b) Obiekt o zaszerzegowaniu do kategorii **co najmniej \*\*\* (trzy gwiazdki)**, określonym 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*. Zamawiający będzie weryfikował spełnianie tego warunku poprzez Centralny Wykaz Obiektów Hotelarskich <https://turystyka.gov.pl/cwoh>. Brak obiektu w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich skutkował będzie odrzuceniem oferty na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5) ustawy z dnia 11 września 2019 r. – *Prawo zamówień publicznych*.
- c) W Obiekcie istnieje możliwość zakwaterowania dla 68 uczestników, w tym osób z niepełnosprawnościami (jeśli Zamawiający zgłosi ich udział), w 10 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 29 pokojach dwuosobowych.
- d) Obiekt dysponuje salą konferencyjną umożliwiającą realizację Warsztatów dla co najmniej 80 osób w dniach 6-7 października 2025 r.
- e) Obiekt, w którym będą zakwaterowani uczestnicy Warsztatów, zapewni co najmniej 20 bezpłatnych miejsc parkingowych przeznaczonych dla uczestników Warsztatów, w tym odpowiednie miejsca parkingowe dla osób z niepełnosprawnościami.
- f) W Obiekcie zapewnione zostanie miejsce do przechowania bagaży uczestników Warsztatów w dniu 6 października 2025 r. przed zakwaterowaniem oraz po wykwaterowaniu, na czas trwania wizyt studyjnych w dniu 7 października 2025 r.

#### 4.2 Wizyty studyjne

Wizyty studyjne odbędą się w drugim dniu Warsztatów, tj. 7 października 2025 r. po godz. 13.00. Dwa miejsca docelowe wyjazdów uczestników Warsztatów zlokalizowane będą w odległości maksymalnie 50 km od dworca kolejowego Warszawa Centralna (odległość liczona linii prostej za pomocą narzędzia Google Maps według współrzędnych geograficznych, począwszy od punktu początkowego (współrzędne dworca kolejowego Warszawa Centralna: 52.228875, 21.003167) do danego punktu docelowego). Transport w ramach wizyt studyjnych zostanie zapewniony przez Wykonawcę zgodnie z Rozdziałem II pkt 4 OPZ, natomiast organizacja wizyt w miejscu ich przeprowadzenia leży po stronie Zamawiającego.

### 5. Uczestnicy

- a) Przewiduje się, że w Warsztatach uczestniczyć będzie maksymalnie 80 osób.
- b) Informację o ostatecznej liczbie uczestników korzystających z poszczególnych usług Zamawiający przekaze Wykonawcy w terminie wskazanym w Umowie. Za rekrutację osób na Warsztaty odpowiedzialny jest Zamawiający.

## Rozdział II: Zobowiązania Wykonawcy

### 1. Usługa noclegowa:

- a) Usługa noclegowa obejmuje zapewnienie noclegu w jednym Obiekcie dla **minimalnie 60, a maksymalnie 68 uczestników**, w nie więcej niż w 10 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz nie więcej niż w 29 dwuosobowych (z zastrzeżeniem możliwości zmniejszenia zamówienia do co najmniej 8 pokoi jednoosobowych

lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz co najmniej 26 pokoi dwuosobowych) **od 6 października 2025 r. od godz. 15.00 do 7 października 2025 r. do godziny 13:00**. Cena noclegu jednej osoby w pokoju jednoosobowym będzie równa cenie noclegu jednej osoby w pokoju dwuosobowym do pojedynczego wykorzystania (w przypadku, gdy z pokoju skorzysta jedna osoba). W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego uczestnictwa w Warsztatach osób z niepełnosprawnościami, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić pokoje dostosowane do ich potrzeb (np. dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich).

- b) Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów (oprócz wyraźnie wskazanych w OPZ) związanych z pobytem w Obiekcie uczestników Warsztatów, dla których została dokonana rezerwacja.
- c) Pokoje dla uczestników będą zaopatrzone w pojedyncze miejsca do spania, bezpłatny dostęp do stabilnej sieci WiFi w każdym pokoju, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką, lustrem, suszarką do włosów oraz WC.
- d) W Obiekcie będzie możliwość wypożyczenia bezpłatnie żelazka.
- e) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić miejsce do przechowania bagaży uczestników Warsztatów przed ich zakwaterowaniem w dniu 6 października 2025 r. oraz na czas trwania wizyt studyjnych w dniu 7 października 2025 r.

## 2. Usługa konferencyjna

Obowiązki Wykonawcy w trakcie trwania Warsztatów:

- a) Wykonawca zapewni w dniach 6-7 października 2025 r. salę konferencyjną (zwaną dalej „Salą”), mieszczącą się w Obiekcie, do wyłącznego użytku przez Zamawiającego, zgodnie z ramowym (wstępnym) harmonogramem Warsztatów opisanym w Rozdziale II pkt 8 OPZ.
- b) Sala pomieści 80 osób **w układzie „kabaretowym”** (uczestnicy spotkania siedzą przy stołach, w grupach 6-10 osobowych, strona stołu zwrócona w kierunku ekranu lub monitora pozostaje pusta, aby wszyscy mogli widzieć wyświetlany obraz). Ponadto, w trakcie Warsztatów w Sali zostanie zapewniony 1 stół dla prelegentów z 6 krzesłami oraz mównica. Aranżacja Sali pozwoli na komfortowe poruszanie się uczestników Warsztatów pomiędzy stołami i krzesłami. Ustawienie krzeseł i stolików będzie zgodne z obowiązującymi w czasie Warsztatów wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi.
- c) Wykonawca będzie odpowiadał za przygotowanie Sali i pozostałych wykorzystywanych powierzchni zgodnie z najwyższymi standardami higieny.
- d) Wykonawca zapewni niezbędny sprzęt umożliwiający właściwą realizację Warsztatów wraz z jego obsługą, w tym:
  - nagłośnienie (głośniki oraz 3 mikrofony bezprzewodowe), które będzie adekwatne do wielkości i kubatury pomieszczenia, celem zapewnienia wysokiej jakości dźwięku. Zamawiający nie dopuszcza sytuacji, w której słyszalne będą zakłócenia dźwięku, szумы, przesterowanie dźwięku,
  - laptop z odpowiednim oprogramowaniem do odtwarzania materiałów multimedialnych (m.in. plików PowerPoint, filmów) o parametrach: procesor klasy minimum Intel i3 lub wyższej, pamięcią operacyjną (RAM) minimum 8 GB oraz matrycą minimum 14 cali, system MS Win10 lub 11 PL z zainstalowanym pakietem Microsoft Office minimum w wersji 2016,
  - projektor multimedialny kompatybilny z laptopem, projektor musi mieć możliwość podłączenia do niego komputera za pomocą wszystkich wymienionych złączy: HDMI,

Display Port, D-SUB (VGA). Projektor musi zapewniać obraz mocno skonstrastowany i wyraźny nawet przy jasnym świetle dziennym,

- mobilny stolik pod projektor w przypadku, gdy nie jest on przytwierdzony do sufitu,
  - ekran do wyświetlania prezentacji umieszczony w sposób umożliwiający widoczność prezentacji dla wszystkich uczestników Warsztatów, w tym dla prelegentów,
  - dodatkowy ekran (z dodatkowym projektorem) lub monitor umieszczony na ścianie prostopadłej w stosunku do ekranu głównego,
  - flipchart lub tablicę wraz z akcesoriami,
- e) Sala będzie posiadała dobre oświetlenie, możliwość zaciemnienia, które zapewni dobrą widoczność prezentacji oraz ogrzewanie i klimatyzację.
- f) Wymagane jest również inne wyposażenie, niezbędne do poprawnego funkcjonowania sprzętu technicznego, w tym przedłużacze, kable, przejściówki itp., które zostaną zamontowane w sposób estetyczny i nie utrudniający realizacji Warsztatów oraz korzystania z zajmowanej przestrzeni.
- g) W trakcie Warsztatów Wykonawca zapewni wsparcie techniczne, obejmujące w szczególności:
- przygotowanie techniczne Sali wraz z odpowiednim wyposażeniem oraz zapleczem umożliwiającym przeprowadzenie Warsztatów,
  - obsługę techniczną sprzętu, która powinna składać się z osoby lub osób mających doświadczenie przy podobnych realizacjach – obsługa będzie w sposób profesjonalny sprawdzać poprawność działania sprzętu przed i w trakcie trwania Warsztatów oraz na bieżąco, niezwłocznie usuwać ewentualne usterki pojawiające się w trakcie trwania Warsztatów,
  - przed rozpoczęciem Warsztatów, w terminie określonym w Umowie Wykonawca przekaże Zamawiającemu dane osoby lub osób wskazanych do wsparcia technicznego przed i w trakcie Warsztatów, wraz z bezpośrednim numerem telefonu do ww. osoby/osób;
- h) Przeprowadzenie Warsztatów musi odbywać się wyłącznie z wykorzystaniem programów i aplikacji, do których Wykonawca posiada wymagane prawa, w tym licencje.
- i) Wykonawca zapewni w dniu 6 października 2025 r. 80 sztuk zestawów konferencyjnych składających się z:
- torby z bawełny w naturalnym kolorze (niebarwiona) z długimi uszami,
  - notesu w formacie A5, 80 kartek w kratkę, spiralne bindowanie,
  - bambusowego długopisu 2 w 1 z wiecznym ołówkiem,
  - długopisu ekologicznego z wymiennym wkładem (długopis z kartonu z recyklingu lub długopis wykonany z włókien słomy pszenicznej),
  - zakreślacza,
  - opaski odblaskowej zwijającej się (w kolorze srebrnym lub niebieskim).

### 3. Usługa gastronomiczna

- a) Usługa gastronomiczna polega na zapewnieniu wyżywienia dla maksymalnie 80 osób (z zastrzeżeniem Rozdziału I pkt. 2 lit. c OPZ) i obejmuje:

- w dniu 6 października 2025 r. całoninowy serwis kawowy, obiad oraz kolację,
  - w dniu 7 października 2025 r. śniadanie, serwis kawowy (do godz. 11:45), obiad.
- b) Każdy posiłek powinien być urozmaicony oraz przygotowany w liczbie odpowiadającej liczbie uczestników Warsztatów w taki sposób, by dla każdej osoby przewidziana była co najmniej jedna porcja każdej potrawy. Konieczne jest również uwzględnienie posiłków wegańskich (bez produktów pochodzenia zwierzęcego).
- c) Śniadanie dla osób korzystających z usługi noclegowej – w formie szwedzkiego stołu, spożywane na siedząco, w tym: jasne i ciemne pieczywo, w tym pieczywo bezglutenowe, masło, wędliny, deska serów, twarożek, jogurty naturalne i owocowe, mleko, w tym mleko bez laktozy i napój roślinny, płatki zbożowe, dżem, wybór świeżych owoców i warzyw (minimum 2 rodzaje, pokrojone), ciepły posiłek (tj. jajecznicą, jajka gotowane, parówki lub kiełbaski na ciepło, naleśniki itp.), kawa z ekspresu, herbata czarna i zielona z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, cytryna), woda mineralna gazowana i niegazowana.
- Śniadanie zorganizowane zostanie w tym samym Obiekcie, w którym świadczona będzie usługa noclegowa i konferencyjna.
- d) Obiad dla wszystkich uczestników Warsztatów – w formie szwedzkiego stołu spożywany na siedząco, w tym:
- zupa – 2 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsna i wegańska do wyboru,
  - dania główne ciepłe – 2 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsne i wegańskie do wyboru,
  - dodatki do dania głównego: minimum 2 rodzaje dodatków na ciepło, takie jak: ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw minimum 3 rodzajów surówek do wyboru,
  - deser (wyroby cukiernicze krojone minimum 3 rodzaje, pokrojone owoce minimum 2 rodzaje),
  - kawa, herbata czarna i zielona z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, w tym mleko bez laktozy i napój roślinny, cytryna), soki, woda mineralna gazowana i niegazowana.
- Obiad zorganizowany zostanie w tym samym Obiekcie, w którym świadczona będzie usługa noclegowa i konferencyjna.
- e) Kolacja dla osób korzystających z usługi noclegowej – w formie szwedzkiego stołu, spożywana na siedząco, w tym: 2 dania główne ciepłe (mięsne i wegańskie), wędliny, sery, wybór świeżych warzyw i owoców, jasne i ciemne pieczywo, w tym pieczywo bezglutenowe, masło, kawa z ekspresu, herbata czarna i zielona z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, cytryna), soki, woda mineralna (gazowana i niegazowana).
- Kolacja zorganizowana zostanie w tym samym Obiekcie, w którym świadczona będzie usługa noclegowa i konferencyjna.
- f) Serwis kawowy dostępny dla wszystkich uczestników przez cały czas trwania Warsztatów w Obiekcie, rozumiany, jako posiłek składający się co najmniej ze: świeżo parzonej, gorącej kawy z ekspresu ciśnieniowego, gorącej wody i trzech rodzajów herbat (czarna, zielona, owocowa) z dodatkami (cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, mleko bez laktozy, napój roślinny, cytryna), soki (minimum 3 różne smaki), woda mineralna serwowana w szklanych butelkach lub dzbankach (gazowana i niegazowana), ciastka kruche, słone



paluszki, owoce (minimum 2 rodzaje), kawałki warzyw (minimum 2 rodzaje), mini porcje hummusu.

Serwis kawowy zorganizowany zostanie w pomieszczeniu przylegającym do Sali konferencyjnej oraz będzie na bieżąco uzupełniany.

- g) W terminie określonym w Umowie Wykonawca przedstawi Zamawiającemu dwie różne propozycje menu. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłaszania zmian do proponowanego menu. Menu będzie wymagało akceptacji Zamawiającego.
- h) W razie potrzeby Wykonawca zapewni posiłki uwzględniające preferencje żywieniowe lub specjalne potrzeby uczestników związane z uwarunkowaniami zdrowotnymi lub aspektami kulturowymi i religijnymi, np. potrawy bezglutenowe, nie zawierające wskazanych składników lub alergenów – alternatywnie do proponowanych posiłków. Zamawiający zgłosi Wykonawcy konieczność uwzględnienia takich posiłków w ramach procedury zgłoszenia uwag do propozycji menu, przewidzianej w Umowie w sprawie udzielenia zamówienia, w terminie zgodnym z tą Umową.
- i) W celu realizacji usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni: obsługę kelnerską podczas trwania Warsztatów, stoły oraz krzesła w celu spożywania posiłków w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników oraz odpowiednią liczbę stołów bufetowych w celu wyeksponowania posiłków, zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu posiłku przez każdego uczestnika oraz bieżące usuwanie i utylizację odpadów i śmieci, monitorowanie czystości toalet udostępnionych do dyspozycji uczestnikom i ich sprzątanie w razie potrzeby.
- j) Wykonawca w czasie realizacji usługi gastronomicznej zapewni obrusy, serwetki oraz pełną zastawę. W trakcie świadczenia usług gastronomicznych Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystywania wyłącznie naczyń wielokrotnego użytku. Zamawiający nie dopuszcza przy realizacji zamówienia posługiwania się zastawą wykonaną z tworzyw sztucznych.
- k) W sytuacji poinformowania Wykonawcy, w terminie wskazanym w Umowie przez Zamawiającego, że wśród uczestników znajdują się osoby z niepełnosprawnością, Wykonawca zapewni stoliki umożliwiające spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich.

#### **4. Usługa transportowa**

Wykonawca zapewni transport dwoma niezależnymi pojazdami z Obiektu do dwóch miejsc docelowych wizyt studyjnych, o których mowa w Rozdziale I pkt 4.2 OPZ, oraz z miejsc docelowych wizyt studyjnych do Obiektu w drugim dniu Warsztatów dla maksymalnie 70 osób (dwie grupy przetransportowane dwoma pojazdami, jedna grupa do 30 osób, druga grupa do 40 osób). Wielkość pojazdów będzie dostosowana do liczby zgłoszonych uczestników wizyt studyjnych korzystających z usługi transportowej w terminie określonym w Umowie. Każdy z zapewnionych pojazdów ma posiadać miejsca siedzące dla wszystkich pasażerów, sprawną klimatyzację, ważną polisę ubezpieczeniową, sprzęt nagłaśniający oraz pasy bezpieczeństwa dla wszystkich pasażerów.

Każdy z kierowców musi dobrze znać teren, aby bez problemu umożliwić sprawne odebranie uczestników z Obiektu oraz zapewnić sprawny powrót z wizyt studyjnych, określając precyzyjnie miejsca zbiórki.

Przewoźnik powinien posiadać ważną licencję na wykonywanie transportu osób.

Na Wykonawcy spoczywa obowiązek zapewnienia ewentualnego zakwaterowania i wyżywienia kierowców oraz zapewnienie miejsca parkingowego dla busów przy Obiekcie oraz w miejscach docelowych wizyt studyjnych. W przypadku awarii pojazdów w trakcie realizacji zamówienia,

Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić pojazd zastępczy w celu transportu uczestników do Obiektu lub, o ile to będzie możliwe, kontynuowania zaplanowanych wizyt studyjnych.

## **5. Ubezpieczenie uczestników wizyt studyjnych**

Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi wizyt studyjnych drugiego dnia Warsztatów ubezpieczenie NNW w zakresie przypadkowego zdarzenia, nagłego, wywołanego przyczyną zewnętrzną, w wyniku którego ubezpieczony dozna, niezależnie od swej woli i stanu zdrowia, fizycznych obrażeń ciała, powodujących trwały uszczerbek na zdrowiu, inwalidztwo lub śmierć Ubezpieczonego.

Przedmiotem ubezpieczenia następstw nieszczęśliwych wypadków będzie zdrowie i życie ubezpieczonego. Czas obowiązywania ochrony ubezpieczeniowej będzie obejmował co najmniej czas trwania wizyty studyjnej, tj. od godziny wyjazdu z Obiektu do godziny powrotu do Obiektu.

Towarzystwo ubezpieczeń zagwarantuje wypłatę następujących świadczeń dla ubezpieczonego lub osób uposażonych:

- świadczenie na wypadek trwałego inwalidztwa – wypłacane jako procent sumy ubezpieczenia wskazanej w dokumencie ubezpieczenia w oparciu o tabelę stopnia trwałego inwalidztwa;
- świadczenie na wypadek trwałego uszczerbku na zdrowiu – wypłacane jako procent sumy ubezpieczenia wskazanej w dokumencie ubezpieczenia w oparciu o tabelę oceny procentowej trwałego uszczerbku na zdrowiu;
- świadczenie na wypadek śmierci w wyniku nieszczęśliwego wypadku, powstałej w okresie do 12 miesięcy od daty nieszczęśliwego wypadku – świadczenie wypłacane będzie w wysokości 100% sumy ubezpieczenia na wypadek trwałego inwalidztwa lub na wypadek trwałego uszczerbku na zdrowiu.

Suma ubezpieczenia na osobę będzie nie mniejsza niż 15 000,00 PLN.

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie osób zgłoszonych do ubezpieczenia. Lista zostanie sporządzona i przekazana w formie pliku elektronicznego w terminie zgodnym z Umową.

## **6. Koordynacja Warsztatów**

Wykonawca zapewni udział koordynatora, do współpracy i bieżących kontaktów z Zamawiającym. Bieżąca współpraca będzie polegała na kontaktach za pośrednictwem telefonu, poczty elektronicznej lub w formie pisemnej. Koordynator przez cały czas trwania Warsztatów będzie również obecny w Obiekcie, w którym będą się one odbywać. Koordynator będzie dostępny telefonicznie przez cały czas trwania Warsztatów, a także w godzinach: 8-16 w dniu bezpośrednio poprzedzającym rozpoczęcie oraz w dniu bezpośrednio następującym po zakończeniu Warsztatów. Wykonawca będzie zobowiązany do informowania na bieżąco o każdym problemie w realizacji zadań objętych zamówieniem.

## **7. Pozostałe obowiązki Wykonawcy**

- a) Umożliwienie swobodnego, tymczasowego wjazdu dla pojazdów podwożących uczestników Warsztatów.
- b) Zapewnienie oraz obsługa szatni lub pomieszczenia z wieszakami, które będzie przeznaczone na bezpieczne przechowywanie okrycia wierzchniego lub bagaży uczestników Warsztatów, na czas ich trwania.
- c) Zapewnienie uczestnikom Warsztatów dostępu do toalet.
- d) Oznakowanie recepcji oraz umieszczenie strzałek kierunkowych i tablic informacyjnych w liczbie i w sposób zapewniający właściwe oznakowanie Warsztatów.

- e) Zapewnienie przez cały okres trwania Warsztatów dla ich uczestników bezpłatnego dostępu do sieci Wi-Fi na terenie całego Obiektu.

## 8. Wstępny harmonogram Warsztatów

### 6 października 2025 r.

9:00-10:30	Rejestracja uczestników (serwis kawowy)
10:30-12:00	Otwarcie spotkania/rozpoczęcie Warsztatów
12:00-12:30	Przerwa kawowa
12:30-14:30	Warsztaty
14:30-15:30	Obiad
15:30-18:00	Warsztaty
19:00-20:00	Kolacja

### 7 października 2025 r.

7:00-8:00	Śniadanie
8:00-9:45	Warsztaty
9:45-10:00	Przerwa kawowa
10:00-11:45	Warsztaty
11:45-13:00	Obiad, wykwaterowanie z Obiektu
od 13:00	Przejazd do dwóch miejsc docelowych wizyt studyjnych
14:00-17:00	Wizyty studyjne
od 17:00	Przejazd do Obiektu i zakończenie Warsztatów

Zamawiający przewiduje możliwość zmian godzin posiłków, przerw kawowych oraz przebiegu wizyt studyjnych podanych we wstępnym harmonogramie Warsztatów, po ustaleniu szczegółowego harmonogramu Warsztatów, w tym w zależności od lokalizacji Obiektu i przewidywanego czasu dojazdu do oraz z miejsca wizyt studyjnych. Szczegółowy harmonogram Warsztatów Zamawiający przekaze Wykonawcy w terminie wskazanym w Umowie.