Opis Przedmiotu Zamówienia

Kompleksowa organizacja i obsługa dwudniowych warsztatów dla regionalnych dyrekcji ochrony środowiska z zakresu realizacji projektów nr: FENX.01.05-IW.01-0113/24 pn. Wdrażanie działań z zakresu ochrony czynnej na obszarach Natura 2000 oraz nr: FENX.01.05-IW.01-0106/24 pn. Aktualizacja planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000 wraz z prowadzeniem monitoringów, obejmująca zapewnienie sal konferencyjnych wraz z zapleczem technicznym oraz wyżywienia, noclegu i opcjonalnie transportu dla uczestników.

Rozdział I: Cel i zakres zamówienia

1. **Przedmiotem zamówienia** jest kompleksowa organizacja i obsługa dwudniowych warsztatów dla regionalnych dyrekcji ochrony środowiska z zakresu realizacji projektów nr FENX.01.05-IW.01-0113/24 pn. *Wdrażanie działań z zakresu ochrony czynnej na obszarach Natura 2000* oraz FENX.01.05-IW.01-0106/24 pn. *Aktualizacja planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000 wraz z prowadzeniem monitoringów*, zwanych dalej „**Warsztatami**".
2. **Zamówienie obejmuje następujące elementy**:
   a) **usługę noclegową** – zapewnienie jednego noclegu dla 100 osób w tym dla 20 osób w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz dla 80 osób w pokojach co najmniej dwuosobowych do wykorzystania przez dwie osoby;
   b) **usługę konferencyjną** – zapewnienie w pełni wyposażonych dwóch sal konferencyjnych (mniejszej i większej) zlokalizowanych w tym samym budynku, w którym świadczona będzie usługa noclegowa i gastronomiczna, wyposażonych każda w system do prowadzenia konferencji i sprzęt multimedialny (m.in. projektor i laptop z odpowiednim oprogramowaniem) oraz nagłośnieniowy. Jedna z sal przystosowana ma być do spotkań grup liczących minimum 100 osób, druga minimum 50 osób;
   c) **usługę gastronomiczną** – zapewnienie wyżywienia dla uczestników:
      - dzień pierwszy – zapewnienie serwisu kawowego oraz obiadu i kolacji dla 100 osób;
      - dzień drugi – zapewnienie śniadania, całodniowego serwisu kawowego oraz obiadu dla 100 osób;
   d) **usługę transportową (objętą prawem opcji)** – zapewnienie transportu z parkingu przy Pałacu Kultury i Nauki w Warszawie, Plac Defilad 1 do miejsca realizacji warsztatów w dniu ich rozpoczęcia oraz z miejsca realizacji warsztatów do parkingu przy Pałacu Kultury i Nauki w Warszawie, Plac Defilad 1 w dniu ich zakończenia, jeżeli lokalizacja obiektu, w którym zorganizowane zostaną warsztaty nie pozwala na dotarcie z dworca Warszawa Centralna pojedynczym środkiem komunikacji publicznej w czasie nieprzekraczającym 60 minut lub dwoma środkami komunikacji publicznej (maksymalnie jedna przesiadka) w czasie nie dłuższym niż 30 minut.
3. **Termin realizacji zamówienia**: 26-27 listopada 2026 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 40 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. Punkt początkowy w narzędziu Google Maps określają współrzędne dworca kolejowego Warszawa Centralna: 52.228875, 21.003167.
   b) Obiekt o zaszeregowaniu do kategorii **co najmniej *** (trzy gwiazdki)**, określonym zgodnie z przepisami rozporządzenia 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 2017 r. poz. 2166). 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* (Dz. U. z 2026 r. poz. 793, z późn. zm.).

c) W Obiekcie istnieje możliwość zakwaterowania dla 100 uczestników, w 20 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 40 pokojach co najmniej dwuosobowych do wykorzystania przez dwie osoby.

d) Obiekt dysponuje dwiema salami konferencyjnymi umożliwiającymi realizację Warsztatów dla co najmniej 100 osób, w tym jedną salą przystosowaną do spotkań grup liczących minimum 100 osób i drugą dla minimum 50, do wykorzystania podczas obydwu dni trwania warsztatów.

e) Obiekt, w którym będą zakwaterowani uczestnicy Warsztatów, zapewni co najmniej 30 bezpłatnych miejsc parkingowych przeznaczonych dla uczestników Warsztatów, w tym minimum 5 miejsc umożliwiających parkowanie samochodów do 3 metrów wysokości, oraz odpowiednie miejsca parkingowe dla osób z niepełnosprawnościami.

f) W obiekcie zapewnione zostanie miejsce do przechowania bagaży uczestników Warsztatów przed zakwaterowaniem w dniu 26 listopada 2026 r., oraz po wykwaterowaniu w dniu 27 listopada 2026 r.

5. Uczestnicy

a) Przewiduje się, że w Warsztatach uczestniczyć będzie maksymalnie 100 osób.

b) Zamawiający zastrzega sobie **możliwość bezkosztowego zmniejszenia** liczby osób uczestniczących w Warsztatach o co najwyżej 30 osób.

c) Informację o ostatecznej liczbie uczestników korzystających z poszczególnych usług Zamawiający przekaże 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 maksymalnie 100 uczestników, w 20 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 40 pokojach co najmniej dwuosobowych do wykorzystania przez dwie osoby, **od 26 listopada 2026 r. od godz. 14:00 do 27 listopada 2026 r. przynajmniej do godziny 11:30.** Proces zameldowania do hotelu musi umożliwiać niezależne zameldowanie każdej z dwóch osób nocujących w pokojach dwuosobowych. 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) oraz cena noclegu dwóch osób w pokoju co najmniej dwuosobowym będzie zawsze jednakowa, niezależnie od wielkości pokoju.

b) Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowego zmniejszenia zakresu usługi noclegowej, zgodnie z Rozdziałem I pkt. 5 OPZ.

c) Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów (oprócz wyraźnie wskazanych w OPZ) związanych z pobytem w Obiekcie uczestników Warsztatów, dla których została dokonana rezerwacja. Wszelkie dodatkowe należności (jak np. opłata za przedłużenie pobytu, korzystanie z dodatkowych usług hotelu i inne wykraczające poza zakres OPZ) obsługa Obiektu powinna uregulować indywidualnie z gościem korzystającym z tych usług.

d) Pokoje dla uczestników będą zaopatrzone w pojedyncze miejsca do spania (w pokojach dwuosobowych ustawionych w minimalnej odległości umożliwiającej swobodne przejście między łóżkami), bezpłatny dostęp do stabilnej sieci WiFi w każdym pokoju, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką, lustrem oraz WC.

g) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić miejsce do przechowania bagaży uczestników Warsztatów przed ich zakwaterowaniem w dniu 26 listopada 2026 r. oraz po wykwaterowaniu w dniu 27 listopada 2026 r.

2. Usługa konferencyjna

Obowiązki Wykonawcy w trakcie trwania Warsztatów:

a) Wykonawca zapewni w dniach 26-27 listopada 2026 r. jedną salę konferencyjną mieszczącą minimum 100 osób, oraz drugą mieszczącą minimum 50 osób (zwane dalej łącznie „**Salami**"), mieszczące się w Obiekcie, do wyłącznego użytku przez Zamawiającego, zgodnie z ramowym (wstępnym) harmonogramem Warsztatów opisanym w Rozdziale II pkt 7 OPZ.

b) Sale będą mieścić uczestników w układzie „szkolnym". Ponadto w trakcie Warsztatów w każdej z Sal zostanie zapewniony 1 stół dla prelegentów z 3 krzesłami. Aranżacja Sal pozwoli na komfortowe poruszanie się uczestników Warsztatów pomiędzy stołami i krzesłami, w tym odległość między kolejnymi rzędami stołów musi wynosić nie mniej niż 90 centymetrów. Ustawienie krzeseł i stolików będzie zgodne z obowiązującymi na dzień Warsztatów wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi.

c) Wykonawca będzie odpowiadał za przygotowanie Sal i pozostałych wykorzystywanych powierzchni zgodnie z najwyższymi standardami higieny.

d) Wykonawca zapewni niezbędny, odpowiednio skonfigurowany, podłączony i gotowy do użycia sprzęt umożliwiający właściwą realizację Warsztatów wraz z jego obsługą, w tym w każdej z dwóch Sal:
   - nagłośnienie (głośniki oraz 2 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, szumy, przesterowanie dźwięku,
   - pilot do zdalnego zmieniania slajdów,
   - 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. Laptop musi umożliwiać jednoczesne podłączenie projektora, myszki, pendrive's, oraz pilota do zmiany slajdów,
   - 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 skontrastowany 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.

e) Każda z dwóch Sal 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 każdej z dwóch Sal 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 poprawności 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.

3. Usługa gastronomiczna

a) Usługa gastronomiczna polega na zapewnieniu wyżywienia dla maksymalnie 100 osób (z zastrzeżeniem Rozdziału I pkt. 5 lit. b OPZ) i obejmuje:
- w dniu 26 listopada 2026 r. serwis kawowy, obiad oraz kolację,
- w dniu 27 listopada 2026 r. śniadanie, serwis kawowy, 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). Stosunek liczby porcji mięsnych do porcji wegańskich będzie wynosił 1:1.

c) Śniadanie dla wszystkich uczestników Warsztatów – w formie szwedzkiego stołu, spożywane na siedząco, w tym: jasne i ciemne pieczywo, masło, wędliny, deska serów, twarożek, jogurty naturalne i owocowe, mleko, w tym mleko bez laktozy oraz napój roślinny, płatki zbożowe, dżem, wybór świeżych owoców i warzyw (minimum 2 rodzaje, pokrojone), ciepły posiłek (minimum 2 rodzaje, w tym przynajmniej jeden wegański, np. jajecznica, jajka gotowane, parówki lub kiełbaski na ciepło, naleśniki itp.), kawa z ekspresu, herbata 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, w sali umożliwiającej jednoczesne spożywanie posiłku przez wszystkich uczestników Warsztatów.

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 2 rodzajów surówek do wyboru,
- deser (wyroby cukiernicze krojone, minimum 3 rodzaje, pokrojone owoce, minimum 2 rodzaje),
- kawa, herbata 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 wszystkich uczestników Warsztatów – w formie szwedzkiego stołu, spożywana na siedząco, w tym: 2 dania główne ciepłe (mięsne i wegańskie), dodatki do dania głównego: minimum 2 rodzaje dodatków na ciepło, takie jak: ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw minimum 2 rodzajów surówek do wyboru, wędliny, sery, wybór świeżych warzyw i owoców, jasne i ciemne pieczywo, masło, herbata 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, w sali umożliwiającej jednoczesne spożywanie posiłku przez wszystkich uczestników Warsztatów.

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 lub z dystrybutora (gazowana i niegazowana), ciastka kruche, ciasta lub słodkie drobne wypieki (minimum 3 rodzaje), słone wypieki lub inne wytrawne przekąski (minimum 3 rodzaje, w tym opcja wegańska), owoce (minimum 3 rodzaje), kawałki warzyw lub owoców (minimum 3 rodzaje, np. marchewka, gruszka, jabłko, banan).
Serwis kawowy zorganizowany zostanie w pomieszczeniu, które umożliwi swobodne przebywanie w nim wszystkich uczestników Warsztatów jednocześnie, przylegającym do sali konferencyjnej mieszczącej minimum 100 osób oraz będzie na bieżąco uzupełniany. Pomieszczenie w którym zostanie zorganizowany serwis kawowy

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 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 (objęta prawem opcji)

a) Wykonawca zapewni transport dla maksymalnie 65 osób zgodnie z *Wstępnym harmonogramem warsztatów*, o którym mowa w Rozdziale II pkt. 7 OPZ:
- w dniu 26 listopada 2026 r. na trasie pomiędzy Pałacem Kultury i Nauki w Warszawie, Plac Defilad 1, a miejscem zakwaterowania;
- w dniu 27 listopada 2026 r. na trasie pomiędzy miejscem zakwaterowania, a Pałacem Kultury i Nauki w Warszawie, Plac Defilad 1.

b) Wykonawca zapewni transport autokarem/autokarami klimatyzowanym/i, wyposażonym/i w sprzęt nagłaśniający. Wykonawca zapewni autokar/y wraz z obsługą (kierowcy), umożliwiającą transport na miejsce zakwaterowania oraz z powrotem bez konieczności przerw wynikających z czasu pracy kierowców. Kierowca musi dobrze znać trasę przejazdu, aby bez problemu umożliwić sprawne odebranie uczestników warsztatów z parkingu Pałacu Kultury i Nauki (od strony Alej Jerozolimskich w Warszawie – współrzędne 52.230610,

21.006881) określając w sposób jednoznaczny miejsce zbiórki, gdzie będzie podstawiony autokar oraz zapewniając sprawny powrót na parking Pałacu Kultury i Nauki. Kierowca autokaru musi posiadać ważną licencję na wykonywanie transportu osób. Zamawiający nie pokrywa kosztów ewentualnego zakwaterowania i wyżywienia kierowcy/ów oraz kosztów postoju i parkowania pojazdu/ów w związku z realizacją zamówienia. Ewentualny koszt zakwaterowania i wyżywienia kierowcy/ów oraz parkowania i postoju powinien być wliczony w cenę oferty. Na Wykonawcy spoczywa, obowiązek zapewnienia ewentualnego zakwaterowania i wyżywienia kierowcy/ów oraz zapewnienie miejsca parkingowego autokaru/ów.

c) W przypadku awarii autokaru w trakcie realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić zastępczy środek transportu o przynajmniej takich samych parametrach w czasie, który pozwoli na kontynuowanie podróży bez wpływu na harmonogram Warsztatów.

d) Zamawiający jest uprawniony do skorzystania z prawa opcji, w tym w szczególności jeżeli dostępność komunikacyjna Obiektu będzie utrudniona, to jest nie będzie możliwości dotarcia do Obiektu z Dworca PKP Warszawa Centralna jednym środkiem komunikacji publicznej w czasie nie dłuższym niż 60 minut albo dwoma środkami komunikacji publicznej (maksymalnie jedna przesiadka) w czasie nie dłuższym niż 30 minut, a liczba Uczestników zainteresowanych skorzystaniem z usługi przekroczy liczbę 30 osób.

e) Dostępność komunikacyjną Obiektu zostanie zbadana przez Zamawiającego na podstawie ogólnodostępnych narzędzi i wyszukiwarek internetowych bazujących na rozkładach dostępnych na stronach ZTM Warszawa, w szczególności usługi jakdojade.pl lub - w przypadku braku dostępności usługi - google.maps, przy czym odległość, którą uczestnicy będą mieli do pokonania pieszo od przystanku komunikacji miejskiej do Obiektu lub do przystanku przesiadkowego nie może być większa niż 700 m.

f) Wykonawca jest zobowiązany do podania w formularzu ofertowym ceny usługi transportowej niezależnie od lokalizacji oferowanego Obiektu.

g) Uruchomienie prawa opcji jest jednostronnym uprawnieniem Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o realizację zamówienia w zakresie objętym prawem opcji, a rezygnacja przez Zamawiającego z jej uruchomienia nie może być podstawą do jakichkolwiek roszczeń odszkodowawczych czy finansowych ze strony Wykonawcy.

5. Koordynacja Warsztatów

Wykonawca zapewni udział koordynatora, do współpracy i bieżących kontaktów z Zamawiającym. Bieżąca współpraca będzie polegała na kontaktach za pośrednictwem telefonu, poczty elektronicznej, w formie pisemnej, oraz osobiście. Koordynator przez cały czas trwania Warsztatów będzie również obecny w Obiekcie, w którym będą się one odbywać, w bezpośredniej okolicy sal konferencyjnych. Koordynator będzie dostępny osobiście przez cały czas trwania Warsztatów, a także telefonicznie 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. Koordynator będzie brał aktywny udział w rozwiązywaniu powstałych problemów.

6. 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.

7. **Wstępny harmonogram Warsztatów**

26 listopada 2026 r.

12:00-13:30	Rejestracja uczestników (serwis kawowy)
13:30-14.30	Obiad
14:45-16:30	Otwarcie spotkania/rozpoczęcie Warsztatów, Warsztaty
16:30-16:50	Przerwa kawowa
16:50-19:00	Warsztaty
19:00-20:00	Kolacja

27 listopada 2026 r.

8:00-9:00	Śniadanie
9:00-11:00	Warsztaty
11:00-11:30	Przerwa kawowa
11:30-14:00	Warsztaty
14:00-15:00	Obiad, wykwaterowanie z Obiektu
15:00	Zakończenie Warsztatów

Zamawiający przewiduje możliwość zmian godzin posiłków, przerw kawowych podanych we wstępnym harmonogramie Warsztatów, po ustaleniu szczegółowego harmonogramu Warsztatów, w tym w zależności od lokalizacji Obiektu i przewidywanego czasu dojazdu. Szczegółowy harmonogram Warsztatów Zamawiający przekaże Wykonawcy w terminie wskazanym w Umowie.