

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA („OPZ”)

Rozdział I: Cel i zakres zamówienia

1. **Przedmiotem zamówienia** jest kompleksowa organizacja i obsługa dwudniowego warsztatu dotyczącego szkód w środowisku i historycznych zanieczyszczeń powierzchni ziemi, wraz z częścią terenową, dla pracowników Generalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska, regionalnych dyrekcji ochrony środowiska oraz Ministerstwa Klimatu i Środowiska (zwanego dalej: „Warsztatem”). W pierwszym dniu Warsztatu odbędzie się spotkanie uczestników w sali konferencyjnej, natomiast w drugim dniu odbędą się zajęcia w terenie.
2. **Termin realizacji zamówienia:** 21-22 września 2026 r.
3. **Zamówienie obejmuje następujące elementy:**
 - 1) **usługę noclegową** – zapewnienie jednego noclegu dla **minimalnie 28, a maksymalnie 30 uczestników** w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania;
 - 2) **usługę konferencyjną** – zapewnienie w pełni wyposażonej sali konferencyjnej (zwanej dalej „Salą”), zlokalizowanej w tym samym budynku, w którym świadczona będzie usługa noclegowa i gastronomiczna, wyposażonej w system do prowadzenia konferencji i sprzęt multimedialny oraz nagłośnieniowy, przystosowanej do spotkań grup liczących **co najmniej 45 osób (w układzie „szkolnym”)**;
 - 3) **usługę gastronomiczną** – zapewnienie wyżywienia dla uczestników Warsztatu:
 - a) w dniu 21 września 2026 r.:
 - całodniowy serwis kawowy 1;
 - obiad (obiad 1);
 - kolację;**(wszystkie ww. posiłki dla minimalnie 40, a maksymalnie 45 osób);**
 - b) w dniu 22 września 2026 r. :
 - śniadanie dla **minimalnie 28 a maksymalnie 30 osób**;
 - prowiant na drogę dla **minimalnie 40 a maksymalnie 45 osób**;
 - serwis kawowy 2 w Kampinoskim Parku Narodowym (zwanym dalej „KPN”) dla **minimalnie 40 a maksymalnie 45 osób**;
 - obiad (obiad 2) w drodze powrotnej z części terenowej dla **minimalnie 40 a maksymalnie 45 osób**.
 - 4) **usługę transportową** - transport autokarowy dla uczestników Warsztatu, w tym opłaty za parkingi;
 - 5) **ubezpieczenie uczestników Warsztatu**;
 - 6) **usługę koordynatora**;
 - 7) **usługę przewodnika/prelegenta** (zwanego dalej „Przewodnikiem”).
4. **Miejsce realizacji zamówienia - obiekt, w którym świadczone będą usługi - noclegowa, konferencyjna i gastronomiczna:**

- 1) Hotel/obiekt (zwany dalej „Obiektem”) **zlokalizowany w odległości maksymalnie 15 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, poczynając od punktu początkowego do punktu położenia Obiektu wskazanego w narzędziu Google Maps. Punkt początkowy w narzędziu Google Maps określają współrzędne dworca kolejowego PKP Warszawa Centralna: 52.228875, 21.003167. Lokalizacja Obiektu musi umożliwiać dojazd do niego z dworca kolejowego PKP 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 (sposób pomiaru wskazany w zdaniu drugim stosuje się odpowiednio).
- 2) Obiekt o zaszeregowaniu 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*;
- 3) W Obiekcie istnieje możliwość zakwaterowania **dla 30 uczestników Warsztatów**, w 30 pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania **z 21 września 2026 r. na 22 września 2022 r.**;
- 4) Obiekt dysponuje Salą umożliwiającą realizację Warsztatu dla co najmniej 45 osób (w układzie „szkolnym”) w dniu **21 września 2026 r.**;
- 5) Obiekt dysponuje miejscem do przechowania bagaży w dniu **21 września 2026 r.**
5. **Miejsce realizacji** części terenowej Warsztatu w dniu **22 września 2026 r.** – Kampinoski Park Narodowy
6. **Uczestnicy**
 - 1) Przewiduje się, że w Warsztacie uczestniczyć będzie **minimalnie 40, a maksymalnie 45 osób**.
 - 2) O dokładnej liczbie uczestników Warsztatu Wykonawca zostanie poinformowany stosownie do postanowień § 2 ust. 10. Umowy. Za rekrutację osób na Warsztaty odpowiedzialny jest Zamawiający.

Rozdział II: Zobowiązania Wykonawcy

1. Usługa noclegowa:

- 1) Usługa noclegowa obejmuje zapewnienie noclegu w Obiekcie **dla minimalnie 28, a maksymalnie 30 uczestników**, w nie więcej niż 30 pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania i nie mniej niż 28 pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania) od **21 września 2026 r. od godz. 15:00 do 22 września 2026 r. do godziny 9:00**.

Cena noclegu jednej osoby w pokoju jednoosobowym będzie równa cenie noclegu jednej osoby w pokoju wieloosobowym do pojedynczego wykorzystania.
- 2) Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów (oprócz wyraźnie wskazanych w OPZ) związanych z pobytem w Obiekcie uczestników Warsztatu, dla których została dokonana rezerwacja. Wszelkie dodatkowe należności (jak np. opłata za przedłużenie pobytu, korzystanie z dodatkowych usług i inne wykraczające poza zakres OPZ) obsługa Obiektu powinna uregulować indywidualnie z uczestnikiem Warsztatów korzystającym z tych usług.

2. Usługa konferencyjna:

- 1) Wykonawca zapewni w Obiekcie w dniu **21 września 2026 r.** Salę , do wyłącznego użytku przez Zamawiającego, zgodnie ze wstępnym harmonogramem Warsztatu opisanym w rozdziale II pkt 9.
- 2) Sala pomieści **co najmniej 45 osób** w układzie „szkolnym”. Ponadto, w trakcie Warsztatu w Sali zostanie zapewniony 1 stół dla prelegentów z minimum 3 krzesłami oraz mównica. Aranżacja Sali pozwoli na komfortowe poruszanie się uczestników Warsztatów pomiędzy stołami i krzesłami. Ustawienie krzesel i stolików będzie zgodne z obowiązującymi na dzień Warsztatu wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi.
- 3) Wykonawca będzie odpowiadał za przygotowanie Sali i pozostałych wykorzystywanych powierzchni zgodnie z najwyższymi standardami higieny.
- 4) Wykonawca zapewni niezbędny sprzęt umożliwiający właściwą realizację Warsztatu wraz z jego obsługą, w tym:
 - nagłośnienie (głośniki oraz minimum 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, szumy, przesterowanie dźwięku,
 - projektor multimedialny kompatybilny z laptopem (komputer zapewni Zamawiający), 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 Warsztatu, w tym dla prelegentów.
- 5) Sala będzie posiadała dobre oświetlenie, możliwość zaciemnienia, które zapewni dobrą widoczność prezentacji oraz ogrzewanie i klimatyzację.
- 6) 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 Warsztatu oraz korzystania z zajmowanej przestrzeni.
- 7) W trakcie Warsztatu Wykonawca zapewni wsparcie techniczne, obejmujące w szczególności:
 - przygotowanie techniczne Sali wraz z odpowiednim wyposażeniem oraz zapleczem umożliwiającym przeprowadzenie Warsztatu,
 - 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.
- 8) Przeprowadzenie Warsztatów musi odbywać się wyłącznie z wykorzystaniem programów i aplikacji, do których Wykonawca posiada wymagane prawa, w tym licencje.

3. Usługa gastronomiczna:

- 1) Usługa gastronomiczna polega na zapewnieniu wyżywienia i obejmuje:

- w dniu 21 września 2026 r.: całonocny serwis kawowy, obiad oraz kolację dla **minimalnie 40, a maksymalnie 45 osób**,
 - w dniu 22 września 2026 r. śniadanie dla **minimalnie 28 osób, a maksymalnie 30 osób** oraz prowiant na drogę, serwis kawowy w KPN, obiad w drodze powrotnej z części terenowej Warsztatu do dworca kolejowego PKP Warszawa Centralna dla **minimalnie 40, a maksymalnie 45 osób**.
- 2) Każdy posiłek powinien być urozmaicony oraz przygotowany w liczbie odpowiadającej liczbie uczestników Warsztatu w taki sposób, by dla każdej osoby przewidziana była co najmniej jedna porcja potrawy z zastrzeżeniem ppkt 7.
- 3) Śniadanie dla uczestników Warsztatu nocujących w Obiekcie – 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 lub napój roślinny, płatki zbożowe, dżem, wybór świeżych owoców i warzyw (minimum 2 rodzaje, pokrojone), ciepły posiłek (tj. jajecznica, jajka gotowane, parówki lub kielbaski na ciepło, naleśniki itp.), kawa z ekspresu ciśnieniowego, 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.
- 4) Obiad 1 dla wszystkich uczestników Warsztatu – w formie szwedzkiego stołu spożywany na siedząco, w tym:
- zupa – 2 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsna i wegetariańska do wyboru,
 - dania główne ciepłe – 2 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsne i wegetariańskie 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 porcjowane minimum 3 rodzaje oraz pokrojone owoce minimum 2 rodzaje),
 - kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, cytryna), co najmniej 2 rodzaje soków, woda mineralna gazowana i niegazowana.
- Obiad 1 zorganizowany zostanie w tym samym Obiekcie, w którym świadczona będzie usługa noclegowa i konferencyjna.
- 5) Kolacja dla wszystkich uczestników Warsztatu – w formie szwedzkiego stołu, spożywana na siedząco, w tym: 2 dania główne ciepłe (mięsne i wegetariańskie), wędliny, sery, wybór świeżych warzyw i owoców, jasne i ciemne pieczywo, masło, świeżo parzona, gorąca kawa z ekspresu ciśnieniowego, gorąca woda i minimum trzy rodzaje herbat (w tym czarna, zielona, owocowa) z dodatkami (cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko - w tym mleko bez laktozy, napój roślinny, cytryna), soki owocowe (minimum 3 różne smaki), woda mineralna (gazowana i niegazowana).
- Kolacja zorganizowana zostanie w tym samym Obiekcie, w którym świadczona będzie usługa noclegowa i konferencyjna.
- 6) Serwis kawowy 1 dostępny dla wszystkich uczestników przez cały czas trwania Warsztatu w Obiekcie w dniu 21 września 2026 r., rozumiany, jako posiłek składający się co najmniej ze: świeżo parzonej, gorącej kawy z ekspresu ciśnieniowego, gorącej wody i trzech rodzajów

herbat (w tym czarna, zielona, owocowa) z dodatkami (cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, w tym mleko bez laktozy, napój roślinny, cytryna), soków (minimum 3 różne smaki), wody mineralnej serwowanej w szklanych butelkach lub dzbankach (gazowana i niegazowana), ciastek kruchych, ciast lub drobnych wypieków (minimum 3 rodzaje), kawałków warzyw lub owoców (minimum 3 rodzaje, np. marchewka, gruszka, jabłko, banan), tzw. finger foods (śniadaniowe przekąski na jeden kęs, minimum 2 rodzaje np. mini kanapki, wrapy, koreczki).

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

- 7) Prowiant na drogę w dniu 22 września 2026 r. (Prowiant na drogę) – zostanie przygotowany samodzielnie przez uczestników z produktów dostarczonych przez Wykonawcę. Zestaw do skomponowania prowiantu na wynos powinien zapewniać materiały do odpowiedniego zabezpieczenia żywności, takie jak: folia spożywcza, woreczki czy pudełka. Dodatkowo należy zapewnić serwetki papierowe. Każdy z uczestników będzie mógł skomponować prowiant składający się z minimum:
- jogurtu wyciskanego lub pitnego – jeden na osobę, do wyboru (min. 2 rodzaje, np. waniliowy lub owocowy, dieta wegetariańska: jogurt roślinny, dieta bezglutenowa: jogurt bezglutenowy);
 - owocu – jeden na osobę, do wyboru (min. 2 rodzaje, np. jabłko, banan, mandarynka);
 - wody niegazowanej – butelka 0,5 l na osobę;
 - przekąski w opakowaniu – jedna na osobę, do wyboru (min. 2 rodzaje, np. ciastko owsiane, baton zbożowy, małe opakowanie orzechów nerkowca, muffin - z uwzględnieniem różnych potrzeb żywieniowych uczestników).
- 8) Serwis kawowy 2 (organizowany w Kampinoskim Parku Narodowym) 22 września 2026 r., rozumiany, jako posiłek składający się co najmniej ze: świeżo parzonej, gorącej kawy, gorącej wody i herbaty (w tym czarna, zielona, owocowa) z dodatkami (np. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, w tym mleko bez laktozy, napój roślinny, cytryna), ciastek kruchych, ciast lub drobnych wypieków po 2 porcje dla każdego uczestnika. Serwis kawowy 2 do zrealizowania w siedzibie KPN, co wymaga uzgodnienia kwestii organizacyjnych z gospodarzem obiektu.
- 9) Obiad 2 w drodze powrotnej z części terenowej Warsztatu w dniu 22 września 2026 r. – w lokalu znajdującym się po drodze z KPN do dworca kolejowego PKP Warszawa Centralna. Dopuszcza się możliwość podania obiadu w restauracji ogólnodostępnej lub wydzielonej sali/salach do wyłącznego użytku uczestników Warsztatu. W każdym przypadku dla każdego z uczestników powinno przypadać jedno miejsce siedzące przy stole. Na obiad dla każdego uczestnika będzie się składać co najmniej:
- zupa – 2 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsna i wegetariańska do wyboru,
 - dania główne ciepłe – 2 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsne i wegetariańskie 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,
 - napój do wyboru min. 250 ml/os. (woda gazowana, woda niegazowana, sok/kompot);

- napój do wyboru: herbata, kawa ziarnista z ekspresu ciśnieniowego z możliwością wyboru, z dodatkami (tj. cukier biały, miód naturalny, słodzik, mleko krowie (w tym dodatkowo bez laktozy), roślinny substytut mleka, cytryna);
 - deser składający się z sezonowego ciasta (min. 2 rodzaje, z uwzględnieniem diety wegetariańskiej i bezglutenowej).
- 10) 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.
- 11) W razie potrzeby Wykonawca zapewni posiłki uwzględniające preferencje żywieniowe lub specjalne potrzeby uczestników, 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. W ramach tej samej procedury Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie porcji mięsnych oraz porcji wegetariańskich w ramach menu.
- 12) 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.
- Niniejsze warunki nie są wymagane w przypadku prowanu na drogę (ppkt 7) oraz serwisu kawowego 2 (ppkt 9), który zostanie zorganizowany w siedzibie KPN.
- 13) Wykonawca w czasie realizacji usługi gastronomicznej zapewni obrusy, serwetki oraz pełną zastawę (warunek nie jest wymagany w przypadku prowanu na drogę oraz serwisu kawowego 2). 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.

4. Usługa transportowa w dniu 22 września 2026 r.:

Wykonawca zapewni przez cały czas trwania części terenowej Warsztatu, do wyłącznego użytku uczestników Warsztatu, transport autokarem klimatyzowanym, spełniającym normy emisji spalin na poziomie co najmniej Euro V (w zależności od oferty Wykonawcy, norma emisji spalin autokaru stanowi jedno z kryterium oceny ofert) oraz liczbę miejsc siedzących nie mniejszą niż liczba uczestników biorących udział w Warsztacie, z uwzględnieniem koordynatora, o którym mowa w rozdziale II pkt 6 oraz Przewodnika, o którym mowa w rozdziale II pkt 7. Autokar powinien być wyposażony w sprzęt nagłaśniający, posiadać ważną polisę ubezpieczeniową. Wyposażenie autokaru powinno być zgodne z obowiązującym w dniu świadczenia usługi reżimem sanitarnym. Autokar będzie wykorzystywany do przemieszczenia się z miejsca zbiórki na terenie Obiektu w miejsca docelowe organizacji części terenowej Warsztatu w KPN, następnie do obiektu, w którym zorganizowany będzie obiad w drodze powrotnej oraz do dworca kolejowego PKP Warszawa Centralna, zgodnie z wstępnym harmonogramem Warsztatów, o którym mowa w rozdziale II pkt 9.

W trakcie realizacji części terenowej Warsztatu Wykonawca zapewni transport uczestników Warsztatu autokarem po KPN. Łączna długość tras przewidzianych do pokonania w ramach części terenowej pomiędzy jej miejscami docelowymi wyniesie nie więcej niż 90 km (odległość ta nie obejmuje trasy z Obiektu do KPN oraz z KPN do obiektu, w którym zorganizowany będzie obiad 2).

Kierowca musi dobrze znać teren, aby zapewnić sprawny transport uczestników podczas części terenowej.

Przewoźnik powinien posiadać ważną licencję na wykonywanie transportu osób.

W przypadku awarii autokaru w trakcie realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić autokar zastępczy w celu transportu uczestników do obiektu noclegowego lub kontynuowania zaplanowanej części terenowej Warsztatów. Ponadto, Wykonawca ponosi koszty ewentualnych parkingów.

5. Ubezpieczenie uczestników Warsztatu w dniu 22 września 2026 r.:

Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi Warsztatu 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 uszczerbek na zdrowiu, inwalidztwo lub śmierć Ubezpieczonego.

Przedmiotem ubezpieczenia następstw nieszczęśliwych wypadków będzie zdrowie i życie Ubezpieczonego.

Czas obowiązywania ochrony ubezpieczeniowej będzie obejmował czas trwania części terenowej Warsztatów.

Towarzystwo Ubezpieczeń zagwarantuje wypłatę następujących świadczeń:

- świadczenie na wypadek inwalidztwa – wypłacane jako procent sumy ubezpieczenia wskazanej w dokumencie ubezpieczenia w oparciu o tabelę stopnia trwałego inwalidztwa;
- świadczenie na wypadek uszczerbku na zdrowiu – wypłacane jako procent sumy ubezpieczenia wskazanej w dokumencie ubezpieczenia w oparciu o tabelę oceny procentowej 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.

6. Usługa koordynacji Warsztatu:

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 Warsztatu będzie również obecny w Obiekcie, w którym będą się one odbywać w dniu 21 września 2026 r. oraz będzie brał udział w części terenowej Warsztatu w dniu 22 września 2026 r. Koordynator będzie także dostępny telefonicznie przez cały czas trwania Warsztatu, a także w godzinach: 8-16 w dniu bezpośrednio poprzedzającym rozpoczęcie Warsztatów oraz w dniu bezpośrednio następującym po zakończeniu Warsztatu. Wykonawca będzie zobowiązany do informowania na bieżąco o każdym problemie w realizacji zadań objętych zamówieniem.

7. Usługa Przewodnika w dniu 22 września 2026 r.:

Wykonawca zapewni Przewodnika, który poprowadzi specjalistyczne zajęcia w trakcie terenowej części warsztatów w KPN. Wymaga się, aby przewodnik był pracownikiem KPN. Wykonawca ponosi koszt usługi Przewodnika (zakładany łączny czas usługi: 5 godzin) w oparciu o cennik KPN oraz ustalenia pomiędzy Wykonawcą, a KPN (patrz załącznik 1 do niniejszego OPZ). Wykonawca zapewni Przewodnikowi transport wraz z uczestnikami części terenowej Warsztatu w czasie jej trwania. Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności za program części terenowej, który zostanie ustalony pomiędzy Zamawiającym a KPN, ani za treści przekazywane przez Przewodnika.

8. Pozostałe obowiązki Wykonawcy:

- 1) Umożliwienie swobodnego tymczasowego wjazdu na teren Obiektu dla pojazdów podwożących uczestników Warsztatu;
- 2) Zapewnienie w Obiekcie szatni lub pomieszczenia z wieszakami wraz z obsługą, które będzie przeznaczone na bezpieczne przechowywanie okrycia wierzchniego lub bagaży uczestników Warsztatów w dniu 21 września 2026 r.;
- 3) Zapewnienie uczestnikom Warsztatu dostępu do toalet na terenie Obiektu, a w trakcie części terenowej zorganizowanie postoju autokaru w miejscu/miejscach, gdzie wyznaczone są ogólnodostępne toalety, w tym na terenie KPN.
- 4) Umieszczenie tablic informacyjnych na recepcji Obiektu oraz Sali, a także strzałek kierunkowych w liczbie i w sposób zapewniający właściwe oznakowanie Warsztatu, zgodnie z materiałami przekazanymi przez Zamawiającego w terminie wskazanym w Umowie;
- 5) Zapewnienie przez cały okres trwania Warsztatu dla ich uczestników bezpłatnego dostępu do sieci Wi-Fi na terenie całego Obiektu (tj. w dniu 21 września 2026 r. i w dniu 22 września 2026 r. do czasu wykwaterowania uczestników Warsztatu z Obiektu).

9. Wstępny harmonogram Warsztatu:

21 września 2026 r.

9:00-10:30	Rejestracja uczestników/serwis kawowy
10:30-12:00	Otwarcie spotkania/Warsztaty
12:00-12:30	Przerwa kawowa
12:30-14:00	Warsztaty
14:00-15:30	Obiad 1
15:00-15:30	Zakwaterowanie uczestników
15:30-17:00	Warsztaty
17:00-19:00	Kolacja

22 września 2026 r.

8:00-8:50	Śniadanie i wykwaterowanie uczestników
8:50-9:00	Zbiórka uczestników
9:00-10:00	Przejazd do KPN
10:00-15:00	Część terenowa w KPN (serwis kawowy)
15:00-16:00	Przejazd z KPN do miejsca obiadu
16:00-17:30	Obiad 2 i przejazd na dworzec kolejowy PKP Warszawa Centralna

Zamawiający przewiduje możliwość zmian godzin posiłków, przerw kawowych oraz czasu dojazdu z Obiektu do miejsca części terenowej Warsztatu wskazanych we wstępnym harmonogramie, po ustaleniu szczegółowego harmonogramu. Szczegółowy harmonogram, a także informację o liczbie uczestników, biorących udział w Warsztacie oraz o liczbie poszczególnych usług w ramach Warsztatu Zamawiający poinformuje Wykonawcę w trybie i terminach wskazanych § 2 ust. 10 Umowy.

Załącznik nr 1 do OPZ

Tabela przedstawiająca orientacyjne ceny usług świadczonych przez KPN na podstawie informacji przekazanej przez KPN oraz załącznika nr 1 do zarządzenia nr 5/2026 Dyrektora KPN z dnia 21.01.2026 r., w sprawie udostępniania KPN zmienionego Anekssem nr 1 z dnia 26.06.2026 r.

Lp.	PRZEDMIOT OPŁATY	USZCZEGÓŁOWIENIE	CENA NETTO [ZŁ]	VAT [%]	CENA BRUTTO [ZŁ]
1	Wstęp do parku	bezpłatny			
2	Specjalistyczne zajęcia terenowe lub warsztatowe	grupa od 31 do 50 osób / zajęcia do 4 godzin	589,43	23	725,00
3	Każda dodatkowa godzina ww. zajęć	grupa od 31 do 50 osób	121,95	23	150,00
4	Parkowanie pojazdu na parkingu (opłata za 1 godzinę)	autobusy, kampery, samochody ciężarowe, specjalne i in.	8,13	23	10,00

Dane kontaktowe do KPN:

- Zajęcia terenowe/warsztatowe w KPN - e-mail: aolszewski@kampinoski-pn.gov.pl, tel. kom. 508 186 345;
- Sala w siedzibie KPN – e-mail: mlechtsanska@kampinoski-pn.gov.pl, tel. 22 722 60 21 wew. 321;
- Udostępnianie infrastruktury w KPN – e-mail: kmikrut@kampinoski-pn.gov.pl, tel. 22 722 60 21 wew. 326.

Na Wykonawcy spoczywa wyłączny obowiązek monitorowania cen oraz samodzielnego i bezpośredniego kontaktowania się z KPN we wszystkich sprawach związanych z usługami świadczonymi przez KPN wchodzącymi w zakres zamówienia. Zamawiający nie pośredniczy w tych kontaktach i nie ponosi odpowiedzialności za różnice w wycenie poszczególnych usług przez KPN lub zmiany danych do kontaktu w stosunku do przedstawionych powyżej.