

Opis Przedmiotu Zamówienia,

którego przedmiotem jest organizacja i obsługa warsztatów dla pracowników regionalnych dyrekcji ochrony środowiska z zakresu prowadzenia postępowań strategicznych i transgranicznych ooś.

Rozdział I: Cel i zakres zamówienia

1. **Przedmiotem zamówienia** jest kompleksowa organizacja i obsługa warsztatów realizowanych w formule dwóch następujących po sobie grup warsztatowych „lunch to lunch” (dalej: „grupy warsztatowe”) pracowników regionalnych dyrekcji ochrony środowiska z zakresu strategicznych ocen oddziaływania na środowisko (sooś) i postępowań w sprawie transgranicznego oddziaływania na środowisko, zwanych dalej „**Warsztatami**”.
2. **Zamówienie obejmuje następujące elementy:**
 - a) **usługę noclegową** - zapewnienie noclegu w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz dwuosobowych dla:
 - **pierwszej grupy warsztatowej (minimalnie 60 a maksymalnie 70 osób)** w terminie **od 5 do 6 października 2026 r.;**
 - **drugiej grupy warsztatowej (minimalnie 35 a maksymalnie 45 osób)** w terminie **od 6 do 7 października 2026 r.;**
 - b) **usługę konferencyjną** – zapewnienie **od 5 do 7 października 2026 r.** sali konferencyjnej zlokalizowanej w tym samym obiekcie, 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 obejmujący 8 mikrofonów bezprzewodowych, przystosowaną do organizacji spotkań dla grup liczących **70 osób** przy układzie stołów w formie „podkowy”;
 - c) **usługę gastronomiczną** – zapewnienie wyżywienia dla uczestników:
 - dzień pierwszy - 5 października 2026 r. – zapewnienie lunchu, całonocnego serwisu kawowego (od godziny 12:00) oraz kolacji **dla minimalnie 60 a maksymalnie 70 osób;**
 - dzień drugi - 6 października 2026 r. – zapewnienie śniadania oraz całonocnego serwisu kawowego **dla minimalnie 60 a maksymalnie 70 osób, lunchu dla minimalnie 85 a maksymalnie 105 osób** oraz kolacji **dla minimalnie 35 a maksymalnie 45 osób;**
 - dzień trzeci - 7 października 2026 r. – zapewnienie śniadania, serwisu kawowego (do godz. 13.00) oraz lunchu **dla minimalnie 35 a maksymalnie 45 osób.**
3. **Termin realizacji zamówienia:** 5-7 października 2026 r.
4. **Miejsce realizacji zamówienia:** obiekt, w którym świadczone będą usługi noclegowa, konferencyjna i gastronomiczna, spełniający następujące wymagania:
 - a) hotel/obiekt (zwany dalej „**Obiektem**”) **zlokalizowany w odległości maksymalnie 30 km od dworca kolejowego Warszawa Centralna.** Odległość mierzona będzie za pomocą narzędzia Google Maps według współrzędnych geograficznych, liczona w linii prostej z dokładnością do 5 metrów, poczynając od punktu początkowego do punktu położenia Obiektu. 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 mierzona w ww. sposób nie przekraczała 1000 m;

- b) Obiekt o zaszerzegowaniu 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 2022 r. poz. 1710, z późn. zm.);
- c) w Obiekcie istnieje możliwość zakwaterowania dla 70 uczestników, w 8 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 31 pokojach dwuosobowych pierwszego dnia Warsztatów, tj. od 5 października 2026 r. do 6 października 2026 r.;
- d) w Obiekcie istnieje możliwość zakwaterowania dla 45 uczestników, w 5 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 20 pokojach dwuosobowych drugiego dnia Warsztatów tj. od 6 października 2026 r. do 7 października 2026 r.;
- e) Obiekt dysponuje salą konferencyjną umożliwiającą realizację Warsztatów dla 70 osób w dniach 5-6 października 2026 r. oraz dla 45 osób w dniach 6-7 października 2026 r.
- f) Obiekt, w którym będą zakwaterowani uczestnicy Warsztatów, zapewni co najmniej 30 bezpłatnych miejsc parkingowych przeznaczonych dla uczestników Warsztatów, w tym odpowiednie miejsca parkingowe dla osób z niepełnosprawnościami;
- g) w Obiekcie zapewnione zostanie miejsce do przechowania bagaży uczestników Warsztatów w dniach od 5–7 października 2026 r. w sytuacji przed zakwaterowaniem oraz po wykwaterowaniu, gdyby wymagała tego doba hotelowa w danym obiekcie, szczególnie dnia 6 października 2026 r., kiedy w Obiekcie przebywać będą obie grupy warsztatowe.

5. Uczestnicy

a) Przewiduje się, że liczba uczestników Warsztatów wyniesie maksymalnie:

- do 70 osób w ramach pierwszej grupy warsztatowej;
- do 45 osób w ramach drugiej grupy warsztatowej;
- w jednym momencie, podczas lunchu w dniu 6 października 2026 r. pomiędzy zmianą grup, łączna liczba uczestników Warsztatów przebywających w obiekcie nie przekroczy 105 osób;

W ramach wskazanych powyżej limitów:

- ok. 10 osób stanowią prowadzący/organizatorzy Warsztatów,
- pozostali uczestnicy są podzieleni na grupy warsztatowe:
 - pierwsza grupa warsztatowa: do 60 uczestników + organizatorzy (łącznie do 70 osób),
 - druga grupa warsztatowa: do 35 uczestników + organizatorzy (łącznie do 45 osób);

b) Struktura uczestnictwa:

- uczestnicy z pierwszej warsztatowej będą w większości różnymi osobami w stosunku do uczestników drugiej grupy warsztatowej, co będzie wiązało się z koniecznością wymeldowania oraz zameldowania kolejnych uczestników w dniu 6 października 2026 r.;
 - część uczestników (10-20 osób) z pierwszej grupy warsztatowej będzie uczestniczyć również w drugiej grupie warsztatowej, przy czym łączna liczba uczestników nie przekroczy wskazanych powyżej limitów.
- c) Harmonogram uczestnictwa:
- pierwsza grupa warsztatowa przyjedzie na lunch w dniu 5 października 2026 r. i opuści obiekt po lunchu w dniu 6 października 2026 r.;
 - druga grupa warsztatowa przyjedzie na lunch w dniu 6 października 2026 r. i opuści obiekt po lunchu w dniu 7 października 2026 r.;
- d) Szczegółowy podział liczby uczestników (w tym liczba osób korzystających z noclegów oraz podział na grupy) zostanie przekazany przez Zamawiającego w terminie określonym w Umowie.
- e) Za rekrutację uczestników Warsztatów odpowiada Zamawiający.

Rozdział II: Zobowiązania Wykonawcy

1. Usługa noclegowa

- a) Usługa noclegowa obejmuje zapewnienie noclegu w jednym obiekcie dla:

w terminie od 5 do 6 październik 2026 r.:

- **maksymalnie 70 uczestników**, w 8 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 31 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);
- **minimalnie 60 uczestników**, w 6 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 27 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);

w terminie od 6 do 7 październik 2026 r.:

- **maksymalnie 45 uczestników**, w 5 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 20 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);
- **minimalnie 35 uczestników**, w 5 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 15 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);

Część pokoi będzie wykorzystana przez te same osoby przez cały czas trwania Warsztatów.

- b) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia zakresu usługi noclegowej, zgodnie z Rozdziałem I pkt. 2 lit. a, w tym zmianę liczby pokoi, w których będzie ona świadczona w zakresie, o którym mowa w pkt powyżej.
- c) Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów (oprócz wyraźnie wskazanych w niniejszym OPZ) związanych z pobytem w obiekcie uczestników Warsztatów, dla których została dokonana rezerwacja.
- d) Dwuosobowe pokoje dla uczestników do wykorzystania przez 2 osoby będą miały zapewnione oddzielne łóżko dla każdej osoby.
- e) Każdy pokój będzie miał bezpłatny dostęp do stabilnej sieci WiFi, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką, lustrem, suszarką do włosów oraz WC.
- f) W hotelu będzie możliwość bezpłatnego wypożyczenia żelazka.
- g) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić miejsce do przechowania bagaży uczestników Warsztatów przed ich zakwaterowaniem odpowiednio w dniu 5 lub 6 października 2026 r. oraz po wykwaterowaniu odpowiednio w dniu 6 lub 7 października 2026 r.

2. Usługa konferencyjna

Obowiązki Wykonawcy w trakcie Warsztatów:

- a) Wykonawca zapewni w dniach 5-7 października 2026 r. salę konferencyjną (zwaną dalej „Salą”), mieszczącą się w Obiekcie, do wyłącznego użytku przez Zamawiającego, umożliwiającą przeprowadzenie zajęć warsztatowych (dalej: Zajęcia) zgodnie z ramowym (wstępnym) harmonogramem Warsztatów opisanym w Rozdziale II pkt 6.
- b) Sala pomieści 70 osób w układzie „podkowy” (uczestnicy spotkania siedzą przy stołach ustawionych w literę „U”, stroną zwróconą w kierunku ekranu lub monitora głównego projektora, jedna strona pozostaje pusta, aby wszyscy mogli widzieć wyświetlany obraz).
- c) Stoły przeznaczone do ustawienia w podkowę będą pokryte pokrowcami na stół konferencyjny lub odpowiednim suknem, tak by zasłonić nogi poszczególnych stołów.
- d) Wykonawca będzie odpowiadał za przygotowanie Sali i pozostałych wykorzystywanych powierzchni zgodnie ze standardami higieny.
- e) Wykonawca zapewni niezbędny sprzęt umożliwiający właściwą realizację Warsztatów wraz z jego obsługą, w tym:
 - nagłośnienie, 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,
 - 8 mikrofonów bezprzewodowych z zapasowymi akumulatorami / bateriami,
 - laptop 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 zapewniać obraz mocno skontrastowany i wyraźny nawet przy jasnym świetle dziennym. Powinien być zapewniony pilot umożliwiający przerzucanie slajdów oraz wskaźnik,
 - 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,

- flipchart lub tablicę wraz z akcesoriami np. markerami,
 - Sala będzie posiadała oświetlenie z możliwością wyłączenia części punktów świetlnych oraz zaciemnienia, które zapewnią dobrą widoczność prezentacji oraz ogrzewanie i klimatyzację.
- f) Wymagane jest również inne wyposażenie Sali, niezbędne do poprawnego funkcjonowania sprzętu technicznego: gniazdka 230V 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 umożliwiającym przeprowadzenie Warsztatów,
 - obecność technika, mającego doświadczenie przy podobnych realizacjach, podczas Warsztatów. Osoba ta będzie odpowiedzialna za sprawdzenie działania sprzętu konferencyjnego przed rozpoczęciem Warsztatów oraz za jego poprawne działanie w ich trakcie. Technik będzie na bieżąco, niezwłocznie usuwać ewentualne usterki i nieprawidłowości działania sprzętu konferencyjnego,
 - 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) Przed wejściem do Sali Wykonawca zapewni punkt recepcyjny dostępny dla Zamawiającego przez dwa dni Warsztatów (5 i 6 października 2026 r.). Punkt recepcyjny będzie zawierał stół umożliwiający swobodną obsługę gości przez 2 osoby jednocześnie (obsługę zapewni Zamawiający).

3. Usługa gastronomiczna

- a) Usługa gastronomiczna polega na zapewnieniu wyżywienia dla wszystkich uczestników Warsztatów zgodnie z rodz. I pkt 1 lit. c.
- 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 wszystkich uczestników Warsztatów (6 października 2026 r. dla maksymalnie 70 osób, 7 października 2026 r. dla maksymalnie 45 osób) – 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. jajecznica, jajka gotowane, parówki lub kielbaski na ciepło, naleśniki itp.), kawa z ekspresu ciśnieniowego, gorąca woda, co najmniej 3 rodzaje herbat (w tym 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) Lunch dla wszystkich uczestników Warsztatów (5 października 2026 r. dla maksymalnie 70 osób, 6 października 2026 r. dla maksymalnie 105 osób, 7 października 2026 r. dla maksymalnie 45 osób) – w formie szwedzkiego stołu spożywany na siedząco, w tym:

- zupa – 2 rodzaje – mięsna i wegańska do wyboru,
- dania główne ciepłe – 2 rodzaje – 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 minimum 3 rodzaje, pokrojone owoce minimum 2 rodzaje),
- kawa z ekspresu ciśnieniowego, gorąca woda, co najmniej 3 rodzaje herbat (w tym czarna i zielona) z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, w tym mleko bez laktozy i napój roślinny, cytryna), co najmniej 2 rodzaje soków, woda mineralna gazowana i niegazowana.

Lunch zorganizowany zostanie w tym samym Obiekcie, w którym świadczona będzie usługa noclegowa i konferencyjna.

- e) Kolacja dla wszystkich uczestników Warsztatów (5 października 2026 r. dla maksymalnie 70 osób, a 6 października 2026 r. dla maksymalnie 45 osób)

- zupa (dwa rodzaje: mięsna i wegetariańska)
- kielbasa (tzw. „kielbasa swojska” lub „kielbasa śląska”) dopuszczalny jeden konserwant azotyn sodu bez fosforanów, minimalna zawartość mięsna 85%, min 200g na osobę/porcja
- wegański odpowiednik kielbasy, np. wegańskie burgery, tofu, min. 200g osobę/porcja
- dania mięsne z grilla – co najmniej 3 rodzaje
- ryby z grilla – co najmniej 1 rodzaj
- inne dania z grilla – np. camembert, halloumi, boczniki
- warzywa z grilla – np. szparagi, cukinia, pieczarki, kukurydza, papryka, w tym ziemniaki opiekane (co najmniej 3 rodzaje)
- dodatki: pieczywo jasne i ciemne (kilka rodzajów), masło, masło czosnkowe, ogórki kiszane lub małosolne, inne kiszonki (2 rodzaje), sosy (ketchup, musztarda, chrzan tarty, sos czosnkowy)
- sałatki – co najmniej 2 rodzaje (w tym coleslaw)
- napoje gazowane oraz niegazowane, woda
- kawa z ekspresu ciśnieniowego (możliwość wykonania również kaw mlecznych), odrębnie mleko do kawy (zwykłe oraz wegańskie, po jednym rodzaju), gorąca woda, herbata (co najmniej 3 rodzajów, w tym owocowa i zielona)
- deser – wybór ciast / ciastek (co najmniej 3 rodzaje)

Organizacja i warunki serwowania:

- Kolacja zorganizowana zostanie na terenie Obiektu, w którym świadczona będzie usługa noclegowa i konferencyjna. W ramach kolacji w dniach 5 października 2026 r.

i 6 października 2026 r. Wykonawca zapewni organizację plenerowego spotkania w formie ogniska lub plenerowego spotkania przy grillu w ogrodzie, na tarasie lub patio;

- Wykonawca zapewni obsługę odpowiedzialną za przygotowanie części posiłków oraz bieżące utrzymanie porządku i dostępności posiłków;
- Kiełbasa i jej wegański odpowiednik mogą być pieczone samodzielnie przez uczestników na ognisku lub ruszcie;
- Pozostałe ciepłe dania (np. grillowane warzywa, pieczone ziemniaki/frytki) przygotowuje obsługa;
- Wykonawca zapewni odpowiednią infrastrukturę umożliwiającą przeprowadzenie kolacji niezależnie od warunków pogodowych, w szczególności zadaszenie lub namiot na wypadek deszczu;
- W przypadku szczególnie niesprzyjających warunków atmosferycznych Wykonawca, w porozumieniu z Zamawiającym, zapewni alternatywne miejsce serwowania posiłku, np.: w restauracji obiektu noclegowego lub innym miejscu, gdzie podawane są pozostałe posiłki - dania będą wówczas przygotowywane przez obsługę i podane w formie szwedzkiego bufetu.

- f) Serwis kawowy dostępny dla wszystkich uczestników przez cały czas trwania zajęć w Obiekcie, rozumiany, jako posiłek składający się co najmniej ze: świeżo parzonej, gorącej kawy z ekspresu ciśnieniowego, gorącej wody i co najmniej trzech rodzajów herbat (w tym czarna, zielona, owocowa) z dodatkami (cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, mleko bez laktozy, napój roślinny, cytryna), soki (minimum 2 różne smaki), woda mineralna serwowana w szklanych butelkach lub dzbankach (gazowana i niegazowana), ciastka kruche, słone paluszki, ciasta minimum 3 rodzaje, wytrawne przekąski np. kanapeczki minimum 3 rodzaje, owoce (minimum 2 rodzaje), talerzyki, serwetki.

Serwis kawowy zorganizowany zostanie w pomieszczeniu przylegającym do Sali konferencyjnej lub w holu bezpośrednio przed salą konferencyjną oraz będzie na bieżąco uzupełniany.

UWAGA: Zamawiający nie dopuszcza organizacji serwisu kawowego w sali konferencyjnej, w której będą trwały zajęcia. Przestrzeń przeznaczona na serwis kawowy powinna być zorganizowana tak, aby osoby z niego korzystające nie zakłócały spotkania. W trakcie zajęć będą odbywać się przerwy kawowe, jednak serwis kawowy powinien być dostępny przez cały czas trwania warsztatów.

Dodatkowo na Sali (na stołach konferencyjnych) zostaną rozstawione napoje wchodzące w skład serwisu kawowego, tj. soki (minimum 2 różne smaki), woda mineralna serwowana w szklanych butelkach lub dzbankach (gazowana i niegazowana), oraz szklanki.

- 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, 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 podczas trwania zajęć polegającą na doglądaniu i uzupełnianiu serwisu kawowego, bieżącym usuwaniu zużytych

opakowań i pustych pojemników, w szczególności pustych butelek i dzbanków, ze stołów konferencyjnych oraz ich uzupełnianie napojami w trakcie lunchu i przerw kawowych; 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 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 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. Koordynacja Warsztatów

Wykonawca zapewni udział koordynatora, do współpracy i bieżących kontaktów z Zamawiającym. Koordynator przez cały czas trwania zajęć 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 roboczym 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.

5. Pozostałe obowiązki Wykonawcy

- a) Zapewnienie oraz obsługa szatni lub pomieszczenia z wieszakami, które będzie przeznaczone na bezpieczne przechowywanie okrycia wierzchniego lub bagaży uczestników Warsztatów, na czas ich trwania;
- b) Zapewnienie uczestnikom Warsztatów dostępu do toalet w pobliżu Sali;
- c) Wykonawca zapewni oznakowanie recepcji Obiektu, Sali oraz umieszczenie strzałek kierunkowych i tablic informacyjnych w liczbie i w sposób zapewniający właściwe oznakowanie każdego Warsztatu, zgodnie z materiałami przekazanymi przez Zamawiającego w terminie wskazanym w Umowie;
- d) Zapewnienie przez cały okres trwania Warsztatów dla ich uczestników bezpłatnego dostępu do sieci Wi-Fi na terenie Obiektu.

6. Wstępny harmonogram Warsztatów

5 października 2026 r.

12:00 – 13:00	Lunch
13:00 – 19:00	Zajęcia 1 (w ich trakcie przerwy kawowe)
20:00 – 22:00	Kolacja
22:00 – 24:00	Zajęcia 2

6 października 2026 r.

7:30 – 8:30	Śniadanie
8:30 – 12:00	Zajęcia 3 (w ich trakcie przerwy kawowe)

12:00 – 13:00	Lunch dla obu grup warsztatowych, wymiana grup warsztatowych
13:00 – 19:00	Zajęcia 4 (w ich trakcie przerwy kawowe)
20:00 – 22:00	Kolacja
22:00 – 24:00	Zajęcia 5

7 października 2026 r.

7:30 – 8:30	Śniadanie
8:30 – 12:00	Zajęcia 6 (w ich trakcie przerwy kawowe)
12:00 – 13:00	Lunch, a następnie opuszczenie Obiektu

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