

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie kompleksowej usługi organizacji i przeprowadzenia szkolenia dla kuratorów zawodowych okręgu Sądu Okręgowego w Zamościu.

1. Przedmiot zamówienia składa się z dwóch części:

Część 1 - świadczenie usługi hotelarskiej, konferencyjnej oraz gastronomicznej celem przeprowadzenia w dniach 14-16 października 2026 r. szkolenia dla kuratorów zawodowych okręgu Sądu Okręgowego w Zamościu.

Część 2 – świadczenie usługi szkoleniowej w dniu 14-16.10.2026 roku dla 65 zawodowych kuratorów sądowych z okręgu SO w Zamościu - dotyczącej przekazania teoretycznych i praktycznych umiejętności z zakresu bezpieczeństwa osobistego w tym m.in. bezpieczeństwa osobistego, prewencji, radzenia sobie w sytuacjach zagrożenia oraz udzielania pomocy przedmedycznej.

2. Zakres zamówienia w części 1 zamówienia obejmuje:

- noclegi uczestników szkolenia,
- wynajem sal konferencyjnych,
- usługę gastronomiczną dla uczestników szkolenia.

3. Kody i nazwy określone dla przedmiotu zamówienia we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):

- 55120000-7 – usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
- 55100000-1 – usługi hotelarskie,
- 55300000-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków,
- 55110000-4 – hotelarskie usługi noclegowe,
- 55130000-0 – inne usługi hotelarskie.

I. Wielkość i zakres zamówienia:

W zamówieniu należy przyjąć maksymalną ilość uczestników (uczestnicy i wykładowcy) równą 69 osób.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników maksymalnie o 10% w stosunku do ogólnej liczby uczestników określonej w OPZ.

Zamawiający przedstawia następujący ramowy terminarz szkolenia w dniach 14-16 października 2026 r.

- 14 października 2026 r. od. godz. 10.00 do 18.00 – zakwaterowanie uczestników i pierwszy dzień szkolenia
- 15 października 2026 r. godz. 9.00 do ok. godz. 18.00 – drugi dzień szkolenia,
- 16 października 2026 r. godz. 9.00 do ok. godz. 14.00 – trzeci dzień szkolenia, wyjazd uczestników

Godziny wskazane wyżej są godzinami orientacyjnymi.

II. Miejsce organizacji szkoleń:

Obiekt hotelowo - konferencyjny musi być zlokalizowany w województwie lubelskim w miejscu zapewniającym możliwość przeprowadzenia szkolenia w spokojnym otoczeniu, z dala od intensywnego ruchu ulicznego, poza ścisłym centrum miasta.

III. Standard miejsca realizacji szkoleń:

1. Wykonawca zapewni realizację usług w obiekcie hotelowo – konferencyjnym z zapleczem noclegowo – restauracyjnym, posiadającym przyznaną kategorię co najmniej trzygwiazdkową, w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz.U.2017.2166 t.j. z późn. zm.).
2. Wykonawca zobligowany jest do świadczenia usług hotelarskich, konferencyjnych oraz gastronomicznych w tym samym obiekcie hotelowo – konferencyjnym.
Dopuszcza się aby obiekt hotelowo-konferencyjny składał się z dwóch lub trzech odrębnych budynków położonych w bliskiej odległości między sobą.
3. Obiekt nie może znajdować się w trakcie prac remontowych w czasie trwania szkolenia, które mogą powodować hałas.

IV. Usługa konferencyjna:

1. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia w pierwszym dniu szkolenia klimatyzowanej sali konferencyjnych dla ok. 69 uczestników oraz 3 sal szkoleniowych w ciągu trzech dni szkoleniowych na ok. 20 osób każda, które będą wykorzystywane jednocześnie.
2. Wszystkie sale muszą posiadać działającą klimatyzację (utrzymującą temperaturę w przedziale 21-25°C lub otwierane okna, nie mogą posiadać kolumn i innych barier architektonicznych utrudniających widoczność dla uczestników szkolenia, muszą być wyposażone w łącze internetowe (np. Wi-Fi), stół i krzesło dla wykładowcy oraz muszą być zamykane na klucz pozostający do dyspozycji Zamawiającego w dniach i godzinach korzystania.
3. Sala konferencyjna do wykładów, poza wyposażeniem wymienionym w punkcie 2, muszą zawierać ekran, rzutnik multimedialny, kompatybilny laptop wyposażony w podstawowe oprogramowanie biurowe wraz z programem do odtwarzania prezentacji multimedialnych oraz plików audio i wideo, tablicę typu flipchart, sprawne nagłośnienie dostosowane do gabarytów pomieszczenia oraz działające mikrofony bezprzewodowe w ilości 2 szt.
4. Wykonawca zadba o prawidłowe ustawienie stołów i krzeseł przed rozpoczęciem spotkania. Obraz z rzutników musi być bezpośrednio widoczny dla wszystkich uczestników. Sale do zajęć dla 3 grup ok 20 osobowych powinny mieć możliwość przeprowadzenia szkolenia praktycznego w zakresie bezpieczeństwa osobistego kuratorów / np. technik samoobrony/
5. Wyposażenie sal zapewni osobom przebywającym na niej bezpieczeństwo w zakresie, w jakim wymagają tego przepisy BHP i p.poż.
6. Usytuowanie sal będzie zapewniać możliwość przeprowadzenia szkolenia bez zakłóceń ze strony innych osób, niebiorących udziału w szkoleniu.

7. Podczas przerw kawowych dodatkowe czyste szkło i zastawę ceramiczną donoszone na żądanie organizatora. Dodatkowo Wykonawca zapewni na sali konferencyjnej wodę mineralną wraz ze szklankami dla wykładowców (co najmniej 6 butelek 500 ml/ dzień).
8. Wykonawca zapewni obsługę techniczną sal konferencyjnych w zakresie wymaganych do sprawnego i bezawaryjnego działania znajdującego się w niej sprzętu. Personel zapewniający obsługę techniczną sal, dostępny dla uczestników szkolenia co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem spotkania i w trakcie szkolenia, aż do jego zakończenia w danym dniu.
9. Wykonawca zapewni miejsca serwowania serwisu kawowego.
10. Wykonawca zapewni dostęp do toalet zaopatrzonych przez cały czas trwania szkolenia w środki higieniczne (papier toaletowy, ręczniki, mydło). Toalety muszą być zlokalizowane w bezpośrednim sąsiedztwie sal (w szczególności na tym samym piętrze) i łatwo dostępne. Toalety powinny być podzielone na męskie i damskie.
11. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 1 osoby koordynatora, który będzie dostępny dla Zamawiającego w dniach trwania szkolenia i będzie na bieżąco przyjmował i rozwiązywał ewentualne problemy zgłaszane przez Zamawiającego. Wykonawca zapewni pomoc techniczną w szczególności w zakresie związanym z zapewnionym w sali konferencyjnej sprzętem. Zamawiający wymaga usunięcia wszelkich uszkodzeń przedmiotów, awarii oraz usterek dla wszystkich elementów technicznych, zaś w przypadku niemożności ich usunięcia, zapewni przedmioty zastępcze. Wykonawca wyznaczy koordynatora, bezpośrednio odpowiedzialnego za obsługę, kontakty i koordynację organizacji szkolenia, zarządzającego zespołem osób zaangażowanych w realizację przedsięwzięcia, który będzie dysponował telefonem komórkowym z numerem dostępnym dla Zamawiającego.
12. Wykonawca zapewni sprzątnięcie sal konferencyjnych i pomieszczeń pomocniczych w obiekcie po zakończeniu wydarzenia oraz odpowiedzialny będzie za stałe nadzorowanie porządku w trakcie trwania szkolenia. Wykonawca nie może rozpocząć porządkowania sal konferencyjnych w zakresie przestawiania mebli, usuwania sprzętów itp. wcześniej niż 30 minut od momentu zakończenia szkolenia.
13. Sala konferencyjna dla około 69 osób będzie udostępniona w pierwszym dniu szkolenia tj. w dniu 14 października 2026 r. w godzinach 11:00 – 14:00. Sale wykładowe do zajęć praktycznych dla około 20 osób każda będą udostępnione w pierwszym, drugim i trzecim dniu szkolenia tj. w dniu 14 października 2026 r. w godzinach 15:00 – 18:00; w dniu 15 października 2026 r. w godzinach 9.00 – 18:00, w dniu 16 października 2026 r. w godzinach 9:00 – 14:00. Godziny wskazane wyżej są godzinami orientacyjnymi.

V. Usługa gastronomiczna:

1. Zapewnienie wyżywienia i obsługi gastronomicznej dla uczestników szkolenia powinno odbywać się zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j.)
2. Wykonawca zobowiązany jest do organizacji posiłków dla maksymalnie 69 osób, w sali restauracyjnej, zgodnie z propozycją menu uzgodnioną z Zamawiającym. Wszelkie ewentualne zmiany w menu zaproponowanym przez Wykonawcę wymagają akceptacji Zamawiającego oraz muszą zostać przekazane na co najmniej 7 dni przed organizacją szkolenia.

3. W skład wyżywienia wchodzi:

- catering w trakcie szkolenia – kawa, herbata, woda, soki, ciastka, owoce, dostępny przez cały czas szkolenia, z wyznaczonym i właściwie oznaczonym miejscem przed salą konferencyjną (salami wykładowymi) – w dniu 14-16 października 2026 r.
- śniadanie – w formie bufetu szwedzkiego ok godz. 8.00 w dniach 15-16 października 2026 r.
- obiad – w formie bufetu szwedzkiego ok. godz. 14.00 w dniu 14-16 października 2026 r.
- kolacja – w formie bufetu szwedzkiego, ok godz. 19.00 w dniu 15 października 2026 r.
- uroczysty bankiet – z konsumpcją przy stołach, ok. godz. 19:00 w dniu 14 października 2026 r.

Wymagania dotyczące menu:

- a. Catering w trakcie szkolenia 14-16 października 2026 r. – serwowany w tzw. barze kawowym (miejscach wydzielonych w bezpośrednim sąsiedztwie sal konferencyjnych/sal szkoleniowych, dostępny przez cały czas trwania szkolenia, w sposób niezakłócający w żaden sposób przebiegu szkolenia):
- woda mineralna gazowana i niegazowana butelkowana o pojemności do 0,5 l – bez limitu,
 - kawa z ekspresu ciśnieniowego – bez limitu,
 - herbata do wyboru spośród co najmniej 4 rodzajów herbat w torebkach (czarna, zielona, earlgrey, owocowa) – bez limitu,
 - soki owocowe 100 % - co najmniej dwa rodzaje i co najmniej 0,5l/os,
 - mleko do kawy podawane dzbankach szklanych lub ceramicznych – bez limitu,
 - cytryna do herbaty – bez limitu,
 - cukier, słodzik – bez limitu,
 - ciasta lub ciastka – co najmniej trzy rodzaje (np. drożdżowe, francuskie, kruche), co najmniej 150 g/os,
 - owoce sezonowe – pokrojone na paterach np. mandarynki/winogrona/kiwi/jabłka (co najmniej 150 g/os, co najmniej 3 rodzaje owoców).

W przypadku wyczerpania się danego produktu, Wykonawca zobowiązany jest go niezwłocznie uzupełnić o co najmniej 20 porcji.

Wykonawca zapewni niezbędne elementy usługi serwisu kawowego:

- bufety i bary cateringowe,
 - stoliki koktajłowe w liczbie dopasowanej do ilości uczestników,
 - bieliznę stołową oraz serwetki jednorazowe,
 - zastawę ceramiczną, sztucze, szkło,
 - odpowiednie ekspresy do kawy, termosy oraz inne konieczne urządzenia,
 - schładzanie soków i wody,
 - profesjonalna obsługa kelnerska (co najmniej 1 kelner)
- b. Śniadanie dla każdego uczestnika w dniach 15-16 października 2026 r.– menu musi uwzględniać:
- dania śniadaniowe gorące m.in. jajecznicę naturalną bądź z dodatkami, bekon, kiełbaski,
 - produkty nabiałowe – jogurty, desery mleczne, musli,

- wybór przystawek zimnych – wędliny, sery, dżemy, masło, miód, musztarda, majonez, ketchup,
- ciasta (w ilości co najmniej 2 kawałki na osobę do wyboru spośród 2 rodzajów),
- pieczywo (w ilości 2 szt. na osobę do wyboru spośród 3 rodzajów),
- napoje zimne i gorące (serwowane bez ograniczeń),
- woda mineralna gazowana i niegazowana butelkowana o pojemności do 0,5 l,
- kawa z ekspresu ciśnieniowego,
- herbata do wyboru spośród co najmniej 4 rodzajów herbat w torebkach (czarna, zielona, earlgrey, owocowa),
- mleko do kawy podawane dzbankach szklanych lub ceramicznych,
- cytryna do herbaty, - cukier, słodzik, - serwetki.

c. Obiad dla każdego uczestnika w dniu 14-16 października 2026 r.– menu musi uwzględniać:

- co najmniej 2 rodzaje zup do wyboru,
- 2 rodzaje dania głównego (w tym mięsnego lub rybnego),
- dodatki e (co najmniej 2 do wyboru – np. ryż, ziemniaki, kluski),
- dodatki warzywne (co najmniej 2 do wyboru – np. z grilla, z wody, blanszowane),
- deser (wyroby cukiernicze lub owoce sezonowe),
- woda mineralna gazowana i niegazowana butelkowana o pojemności do 0,5 l,
- kawa z ekspresu ciśnieniowego,
- herbata do wyboru spośród co najmniej 4 rodzajów herbat w torebkach (czarna, zielona, earlgrey, owocowa),
- soki owocowe 100 %,
- mleko do kawy podawane dzbankach szklanych lub ceramicznych,
- cytryna do herbaty, - cukier, słodzik, - serwetki.

Obiad będzie serwowany w wyodrębnionej sali restauracyjnej przy stołach przykrytych obrusami. W przypadku wyczerpania się danego produktu, Wykonawca zobowiązany jest go niezwłocznie uzupełnić.

d. Kolacja w dniu 15 października 2026 r. dla każdego uczestnika – menu musi uwzględniać:

- przystawki (co najmniej 2 rodzaje),
- dania gorące (co najmniej 2 rodzaje),
- wybór przystawek zimnych – wędliny, sery, dżemy, masło, miód, musztarda, majonez, ketchup,
- pieczywo (w ilości 2 szt. na osobę do wyboru spośród 3 rodzajów),
- kawa z ekspresu ciśnieniowego,
- herbata do wyboru spośród co najmniej 4 rodzajów herbat w torebkach (czarna, zielona, earlgrey, owocowa),
- mleko do kawy podawane dzbankach szklanych lub ceramicznych,
- cytryna do herbaty, - cukier, słodzik, - serwetki.

W przypadku wyczerpania się danego produktu, Wykonawca zobowiązany jest go niezwłocznie uzupełnić, o co najmniej 10 porcji.

e. Uroczysty bankiet w dniu 14 października 2026 r. dla każdego uczestnika – menu musi zawierać:

- przystawka: na ciepło lub na zimno co najmniej 3 rodzaje do wyboru,
- danie ciepłe: zupa, co najmniej 2 rodzaje mięsa i jeden rodzaj ryby,
- dodatki (co najmniej 3 do wyboru – np. ryż, ziemniaki, kluski),
- dodatki warzywne (co najmniej 3 do wyboru – np. z grilla, z wody, blanszowane),
- zimna płyta: sałatki, wędlina różnorodna (min. 4 rodzaje), sery różnorodne (min. 4 rodzaje), świeże warzywa (w tym: pomidory, ogórek zielony, sałata), sosy, przyprawy, pieczywo różnorodne, masło,
- deser: wyroby cukiernicze 4 rodzaje, owoce sezonowe,
- kawa z ekspresu ciśnieniowego,
- herbata do wyboru spośród co najmniej 4 rodzajów herbat w torebkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa),
- soki owocowe 100 %,
- mleko do kawy podawane w dzbankach szklanych lub ceramicznych,
- cytryna do herbaty, - cukier, słodzik, - serwetki.

Kolacja będzie serwowana w wyodrębnionej sali restauracyjnej z konsumpcją zasiadaną przy stołach co najmniej 6 osobowych. Gorące napoje, ciasta, desery oraz owoce podawane będą w formie bufetu szwedzkiego, przekąski oraz napoje rozstawione na wszystkich stołach – stoły nakryte obrusami, zastawą stołową z udekorowaniem.

Wykonawca zapewni obsługę kelnerską (co najmniej 1 kelner na 25 osób).

Weryfikacja określenia wymogu dotyczącego uwzględnienia szczególnych potrzeb żywieniowych podczas realizacji usługi gastronomicznej tj. zapewnienia w ramach obiadu i kolacji zostanie dokonana przez wskazanego przez Zamawiającego pracownika. Z dokonanej weryfikacji zostanie sporządzony protokół odbioru realizacji usługi zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, podpisany przez uprawnionego przedstawiciela Zamawiającego oraz Wykonawcy. W przypadku nieuwzględnienia w ramach realizacji usługi gastronomicznej szczególnych potrzeb żywieniowych zdefiniowanych przez Zamawiającego, Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną zgodnie umową.

4. Pozostałe wymagania dotyczące usługi gastronomicznej:

- a. Godziny posiłków zostaną ustalone przez Strony na minimum 7 dni przed terminem rozpoczęcia szkolenia.
- b. Restauracja musi posiadać odpowiednie zaplecze (kuchnię), umożliwiające realizację przedmiotu zamówienia w zakresie żywienia jednocześnie dla 69 osób (nie jest możliwa realizacja żywienia w systemie „na tury/zmiany”).
- c. Wykonawca zapewni serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska oraz sprząatanie).
Wykonawca przedstawi 3 propozycje menu (3 wersje) dla wszystkich posiłków objętych zamówieniem (w tym związanych z usługą hotelową) w terminie ustalonym przez Strony, ale nie później niż na 7 dni przed terminem szkolenia. Zamawiający zastrzega wniesienie uwag w ciągu 3 dni do menu po jego otrzymaniu do akceptacji i wyboru menu.
- d. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków
- e. Zamawiający nie dopuszcza serwowania alkoholu w ramach realizacji niniejszej usługi.

VI. Usługa hotelowa:

1. Wykonawca zapewni osobę do rejestracji uczestników szkolenia. Zakwaterowanie uczestników szkolenia (w tym dostępność pokoi) rozpocznie się przed rozpoczęciem szkolenia w dniu 14 października 2026 r., zaś wykwaterowanie uczestników szkolenia nie wcześniej niż o godz. 9.30 w ostatnim dniu szkolenia tj. w dniu 16 października 2026 r. Wykonawca zagwarantuje odrębne zamykane pomieszczenie do przechowywania bagaży osób wykwaterowanych.
2. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia miejsc noclegowych dla maksymalnie 69 uczestników, w tym (co najmniej) 15 pokoi jednoosobowych oraz 27 pokoi dwuosobowych z dwoma osobnymi łózkami (ostateczna struktura pokoi zostanie doprecyzowana po wyborze oferty).
W razie braku dostępności wymaganej ilości pokoi jednoosobowych oraz dwuosobowych Wykonawca może zaoferować większe pokoje, przy czym w tym przypadku zakwaterowanie w takich pokojach nie może być większe niż 2 osoby, a cena noclegu w takim pokoju będzie liczona odpowiednio jak za pokój jednoosobowy lub jak za pokój dwuosobowy (w zależności od wielkości brakującego pokoju).
Wszystkie pokoje muszą być wyposażone w czynny i sprawny węzeł sanitarny (kabina prysznicowa, suszarka do włosów, ręczniki), TV, bezpłatny bezpieczny dostęp do internetu oraz otwierane okna lub działającą klimatyzację.
3. Wykonawca otrzyma informację od Zamawiającego dot. ostatecznej liczby uczestników korzystających z miejsc noclegowych najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
4. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników szkolenia w trakcie pobytu w obiekcie hotelarskim (np. kosztów połączeń telefonicznych, korzystanie z płatnego barku, parkingu itp.)
5. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia miejsc parkingowych dla samochodów osobowych uczestników szkolenia w bezpośrednim sąsiedztwie obiektu konferencyjno-hotelowego.

Zakres zamówienia w części 2:

1. Wielkość i zakres zamówienia

W zamówieniu należy przyjąć maksymalną liczbę uczestników szkolenia 65 osób

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników o maksymalnie 10%

Zamawiający przedstawia następujący terminarz szkolenia w dniach 14-16.10.2026:

- 14.10.2026 szkolenie w godzinach 11.00-18.00
- 15.10.2026 szkolenie w godzinach 9.00-18.00
- 16.10.2026 szkolenia w godzinach 9.00-14.00

Wskazane godziny są godzinami orientacyjnymi.

2. Miejsce szkolenia – wyłonione w drodze wyboru oferty /obiekt konferencyjny spełniający wymagania zamawiającego usytuowany w województwie lubelskim/. Zamawiający zapewni Wykonawcy części nr 2 dostęp do sal szkoleniowych i infrastruktury zapewnionej w ramach części nr 1 zamówienia.
3. Cele szkolenia – oferta szkoleniowa powinna uwzględniać specyfikę pracy kuratorów sądowych wynikającej z przeprowadzonej analizy potencjalnych zagrożeń związanych z wykonywaniem w/w zawodu.
4. Oferta szkoleniowa powinna zawierać materiał rozwijający następujące kompetencje:
 - Prawidłową ocenę sytuacji potencjalnie niebezpiecznych i identyfikację czynników zagrożenia

- Umiejętność przygotowania się na potencjalne zagrożenia w ramach wykonywanej pracy, oceny miejsca wizyty, wyboru dróg ewakuacji, doboru stroju
 - Prawidłowe działania dotyczące deeskalacji potencjalnego konfliktu
 - Umiejętności podjęcia właściwych działań w przypadku zetknięcia się z agresją lub atakiem
 - Kompetencje dot. samoobrony w tym obrony przed atakiem niebezpiecznymi przedmiotami
 - Umiejętność udzielenia pierwszej pomocy przedmedycznej sobie lub innym osobom w sytuacji kryzysowej/stresowej
5. **Metodyka szkolenia**
- Szkolenie powinno być przeprowadzone metodą warsztatową łączącą wykład z ćwiczeniami praktycznymi, symulacjami oraz pracą w grupach, gdzie każdy uczestnik będzie miał okazję przećwiczyć nabyte umiejętności w realistycznych scenariuszach. Podział metody szkolenia powinien uwzględniać 30% nauczania warstwowego i 70% symulacji i ćwiczeń, liczone w odniesieniu do całkowitej liczby godzin.
6. **Zakres merytoryczny szkolenia** powinien uwzględniać następujące bloki tematyczne:
- Techniki samoobrony
 - Analiza zagrożeń bezpieczeństwa fizycznego
 - Agresywny podopieczny
 - Sytuacja zakładnicza
 - Udzielenie pierwszej pomocy przedmedycznej
7. **Kadra szkoleniowa i instruktorska** powinna zabezpieczać potrzeby grupy 65 kuratorów zawodowych czyli odpowiedniej ilości trenerów do pracy w grupach ok. 20 os. Trenerzy powinni być specjalistami w dziedzinie bezpieczeństwa osobistego, samoobrony, psychologii stresu i właściwego funkcjonowania w sytuacjach zagrożenia życia i zdrowia.
8. **Oferta usługi szkoleniowej** powinna zawierać – pracę zespołu trenerskiego, przygotowanie materiałów szkoleniowych, sprzętu szkoleniowego oraz certyfikaty ukończenia szkolenia dla uczestników