

OPIS PRZEDMIOTU SZACOWANIA

(dalej „OPS”)

I. Informacje ogólne

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie organizacji i obsługi wizyty studyjnej dla pracowników Generalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska do Fabryki Płyt Wiórowych EGGER w Biskupcu (zwanej dalej „Wizytą”), w tym zapewnienie w szczególności:

- 1) usługi noclegowej – zakwaterowania i noclegu dla uczestników Wizyty;
- 2) usługi gastronomicznej - wyżywienia dla uczestników Wizyty;
- 3) sali spotkań wraz z jej niezbędnym wyposażeniem;
- 4) ubezpieczenia uczestników Wizyty;
- 5) transportu autokarowego dla uczestników Wizyty;
- 6) organizacji rejsu edukacyjno-badawczego po Jeziorze Śniardwy;
- 7) organizacji biletów wstępu do wyluszcarni nasion oraz do Mazurskiego Centrum Bioróżnorodności i Edukacji KUMAK;
- 8) koordynacji Wizyty przez opiekuna grupy (koordynatora).

II. Szczegółowe informacje:

1. **Planowany termin realizacji:** 17.09.2025 r. – 19.09.2025 r.
2. **Maksymalna liczba osób** uczestniczących w Wizycie – 51
3. **Minimalna liczba osób** uczestniczących w Wizycie – 40
4. **Usługa noclegowa** (z 17.09.2025 r. na 18.09.2025 r. oraz z 18.09.2025 r. na 19.09.2025 r.)

Wykonawca zapewni zakwaterowanie w obiekcie noclegowym o zaszeregowaniu do kategorii co najmniej *** (trzy gwiazdki), określonym zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U z 2023 poz. 1944 ze zm.) oraz aktów wykonawczych¹. Obiekt noclegowy powinien znajdować się maksymalnie w odległości do 13 km od skrzyżowania ul. Mazurskiej i ul. Dworcowej w Rucianem-Nidzie (środek ronda). Przez odległość obiektu noclegowego od miasta Ruciane-Nida rozumie się najkrótszą trasę dojazdu samochodem wyznaczoną przez narzędzie Google Maps mierzoną od obiektu noclegowego wskazanego przez Wykonawcę w formularzu ofertowym – na podstawie nazwy i adresu, do punktu o współrzędnych: 53.649712, 21.563465, będącego punktem odniesienia na wizycie studyjnej.

Miejsce noclegowe musi posiadać możliwość późnego zameldowania (minimum do godziny 21.00).

Maksymalna liczba pokoi wskazanych przez Zamawiającego nie przekroczy liczby:

- 13 pokoi 1-osobowych (przez co należy rozumieć pokoje 1-osobowe lub wieloosobowe do wykorzystania przez 1 osobę);

¹ W szczególności 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.

- 16 pokoi 2-osobowych (przez co należy rozumieć pokoje przeznaczone do zakwaterowania nie mniej niż dwóch osób do wykorzystania w modelu: 1 pokój na dwie osoby, przy czym we wszystkich tych pokojach zapewnione będzie oddzielne łóżko dla każdej osoby);
- 2 pokoi 3-osobowych (przez co należy rozumieć pokoje przeznaczone do zakwaterowania nie mniej niż trzech osób do wykorzystania w modelu: 1 pokój na trzy osoby, przy czym we wszystkich tych pokojach zapewnione będzie oddzielne łóżko dla każdej osoby).

Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia liczby pokoi do minimalnej liczby:

- 13 pokoi 1-osobowych (przez co należy rozumieć pokoje 1-osobowe lub wieloosobowe do wykorzystania przez 1 osobę);
- 12 pokoi 2-osobowych (przez co należy rozumieć pokoje przeznaczone do zakwaterowania nie mniej niż dwóch osób do wykorzystania w modelu: 1 pokój na dwie osoby, przy czym we wszystkich tych pokojach zapewnione będzie oddzielne łóżko dla każdej osoby);
- 1 pokoju 3-osobowego (przez co należy rozumieć pokój przeznaczony do zakwaterowania nie mniej niż trzech osób do wykorzystania w modelu: 1 pokój na trzy osoby, przy czym w pokoju zapewnione będzie oddzielne łóżko dla każdej osoby).

Dokładne zapotrzebowanie w zakresie liczby pokoi zostanie określone na podstawie zgłoszeń uczestników i podane wykonawcy do wiadomości w terminach określonych w Umowie.

W uzgodnieniu z Zamawiającym Wykonawca może zakwaterować w pokojach jednoosobowych część lub wszystkie osoby, których nocleg zaplanowano w pokojach wieloosobowych pod warunkiem, że nie spowoduje to wzrostu kosztu realizacji zamówienia w stosunku do zakwaterowania w pokojach wieloosobowych. Możliwe jest również zakwaterowanie na ww. zasadach w pokojach 2- osobowych uczestników Wizyty, dla których nocleg przewidziano w pokojach 3- osobowych.

Na terenie obiektu noclegowego lub w odległości nie większej niż 500 m od niego będzie można zorganizować ognisko.

5. Usługa gastronomiczna

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wyżywienie dla uczestników Wizyty, zgodnie z Ramowym Harmonogramem Wizyty, o którym mowa w rozdziale II pkt 13 OPS, w formie, o której mowa w ppkt 1-7, poniżej. Jednocześnie, w przypadku posiłków o których mowa w ppkt 1-4, Wykonawca zobowiązany jest do ich serwowania na terenie obiektu noclegowego.

Ogólne wytyczne dotyczące posiłków:

Posiłki powinny uwzględniać dietę mięsną, wegetariańską (bez ryb), bezglutenową oraz indywidualne wymagania związane z alergiami i uwarunkowaniami zdrowotnymi.

Co najmniej jedna z serwowanych w ramach kolacji zup lub kremów powinna być zarówno wegetariańska, jak i bezglutenowa. Dania główne (w ramach obiadów) oraz kolacje w wersji wegetariańskiej muszą zawierać pełnowartościowe białkowe zamienniki mięsa. Posiłki bezmięsne powinny opierać się na produktach bogatych w białko roślinne.

Serwis kawowy:

Poprzez serwis kawowy należy rozumieć, co najmniej: kawę ziarnistą z ekspresu ciśnieniowego, herbatę (min. 4 rodzaje) z dodatkami (tj. cukier biały, miód naturalny, słodzik, mleko: krowie w tym bez laktozy oraz roślinny substytut mleka, cytryna, imbir), wodę mineralną lub źródlaną (w dzbanku lub w szklanych butelkach), sok naturalny (min. 2 różne smaki).

Wykonawca zapewni posiłki zgodnie z następującymi wymaganiami (w nawiasie podano nazwy dla poszczególnych posiłków jakie zastosowano w formularzu szacowania):

1) Kolacja w dniu 17.09.2025 r. w formie bufetu szwedzkiego (Kolacja 1):

- co najmniej 2 rodzaje zupy/kremu (np. zupa krem z pomidorów, zupa krem z białych warzyw);
- co najmniej 3 ciepłe dania główne do wyboru;
- dodatki – tj. ziemniaki, frytki, kasza, ryż;
- ciepłe dodatki warzywne, co najmniej 2 rodzaje;
- surówki, co najmniej 2 rodzaje;
- serwis kawowy.

2) Poczęstunek po kolacji w dniu 17.09.2025 r. (Poczęstunek po kolacji) oraz, w przypadku niesprzyjających warunków atmosferycznych, także po kolacji w dniu 18.09.2025 r.

Poczęstunek zorganizowany zostanie przed lub w sali spotkań:

- serwis kawowy;
- ciasto min. 2 rodzaje (np. ciasto typu brownie, tarta owocowa);
- słodkie przekąski min. 3 rodzaje (np. muffinki, ciasteczka kruche – maślane, orzechowe lub z czekoladą oraz ciasteczka bezglutenowe, np. migdałowe, kokosowe);
- słone przekąski min. 3 rodzaje (np. słone paluszki, paluszki z sezamem, chipsy, bakalie, orzeszki);
- owoce min. 2 rodzaje.

3) Śniadanie w dniu 18.09.2025 r. oraz 19.09.2025 r. w formie bufetu szwedzkiego (Śniadanie 1 oraz Śniadanie 2):

- co najmniej dwa rodzaje pieczywa – jasne i ciemne, z uwzględnieniem bezglutenowych zamienników (np. chleb włoski, pieczywo razowe, bułka pszenna, chleb bezglutenowy);
- słodkie pieczywo (np. chałka, croissant);
- masło oraz dla osób na diecie masło roślinne;
- wędliny min. 3 rodzaje (np. szynka drobiowa, wędlina wieprzowa);
- deska serów, min. 4 rodzaje (np. Gouda, Edamski, twaróg naturalny, camembert);
- pasty min. 2 rodzaje (np. pasta jajeczna, hummus);
- konfitury minimum 2 smaki (np. konfitura truskawkowa, konfitura malinowa);
- krem czekoladowy lub czekoladowo-orzechowy;
- warzywa min. 4 rodzaje (np. pomidory, ogórek, papryka, sałata, awokado);
- owoce sezonowe min. 2 rodzaje (np. jabłka, banan, mandarynki);
- mleko (krowie w tym bez laktozy oraz roślinny substytut mleka);
- płatki śniadaniowe min. 2 rodzaje (np. kukurydziane, granola);
- ciepłe posiłki minimum 3 rodzaje (np. naleśniki z nadzieniem lub bez, racuchy z jabłkami, omlety - klasyczny, z warzywami, z serem, jajecznicą, jajka gotowane, parówki, kielbaski);
- dodatki do dań (np. keczup, musztarda);

- serwis kawowy.

4) Prowiant na drogę w dniu 18.09.2025 r. (Prowiant na drogę)

Ze względu na wyjazd, śniadanie powinno zawierać więcej składników z których uczestnicy będą mogli samodzielnie przygotować prowiant na drogę. Zestaw do skomponowania prowiantu na wynos powinien zapewniać materiały do odpowiedniego zabezpieczenia kanapek i innych składników, takie jak: folia spożywcza, woreczki czy pudełka. Dodatkowo należy zapewnić serwetki papierowe. Każdy z uczestników będzie mógł skomponować prowiant składający się z minimum:

- dwóch kanapek do samodzielnego przygotowania podczas śniadania – śniadanie musi uwzględniać dodatkową liczbę składników, aby każdy z uczestników samodzielnie mógł sobie przygotować dodatkowe dwie kanapki (z uwzględnieniem różnych potrzeb żywieniowych uczestników);
- 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 sezonowego – 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).

5) Obiad w Mikołajkach w dniu 18.09.2025 r. – w lokalu znajdującym się maksymalnie 0,5 km pieszo od portu Żeglugi Pasażerskiej Mikołajki (Obiad 1).

Dopuszcza się możliwość, podania obiadu w restauracji ogólnodostępnej lub wydzielonej sali/salach do wyłącznego użytku uczestników Wizyty. W każdym przypadku dla każdego z uczestników powinno przypadać jedno miejsce siedzące przy stole. Na obiad dla każdego uczestnika będzie się składać co najmniej:

- ciepłe danie główne (z uwzględnieniem dodatkowych opcji: wegetariańskiej oraz bezglutenowej);
- 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).

6) Kolacja w formie ogniska w dniu 18.09.2025 r. (Kolacja 2 – w formie ogniska)

Kolacja w formie ogniska zostanie zorganizowana na terenie obiektu noclegowego lub w odległości nie większej niż 500 m od niego. W przypadku niesprzyjających warunków atmosferycznych zastosowanie znajdą postanowienia ppkt 6.5 poniżej.

Każdy uczestnik powinien otrzymać zestaw: talerzyk, widelec i nóż, szklanki oraz naczynie i łyżkę do zupy z uwzględnieniem wymagań ppkt 8.

6.1. Główne dania z grilla:

- kiełbasa mięsna (min. 90% mięsa) – min. 150 g/os – dotyczy osób na diecie mięsnej;

- kielbasa bezmięсна (np. roślinna alternatywa - min. 150 g/os - dotyczy osób na diecie bezmięsnej (wegetariańskiej);
- minimum dwa rodzaje innego dania grillowanego – łącznie min. 200 g/os. (np. szaszłyki, karkówka, łosoś, pstrąg lub sandacz) - z wyłączeniem osób z dietą wegetariańską.

6.2. Dodatki:

- zupa lub krem (co najmniej 1 rodzaj) – min. 150 ml/os – z uwzględnieniem różnych potrzeb dietetycznych uczestników;
- pieczone ziemniaki lub frytki;
- pieczywo – krojone jasne i ciemne oraz bezglutenowe zamienniki;
- grillowane warzywa min. 3 rodzaje (wcześniej przygotowane, np. cukinia, papryka, pieczarki, kolba kukurydzy);
- dodatki: ogórek kiszony i konserwowy;
- min. 2 rodzaje sałatek, łącznie min. 150 g/os. - z uwzględnieniem osób o konkretnych preferencjach żywieniowych;
- ketchup (min. 80% pomidorów), musztarda, masło i sos czosnkowy.

6.3. Napoje:

- serwis kawowy (w przypadku ogniska zamiast kawy z ekspresu dopuszcza się kawę w termosie lub kawę rozpuszczalną);
- napoje niegazowane: woda niegazowana z miętą i cytryną, soki min. 2 smaki;
- napoje gazowane – min. 2 smaki w tym kilka sztuk bez cukru, w opakowaniach min. 1l (zapewnione min. 400 ml/os.).

6.4. Wymagania w przypadku sprzyjających warunków atmosferycznych:

- kolacja w formie ogniska będzie trwać do 23:30. Obsługa powinna być dostępna do 20:00;
- Wykonawca zapewni wszystkie niezbędne materiały, potrzebne do ogniska (takie jak drewno drzew liściastych, podpałka) oraz kijki lub widelce teleskopowe do pieczenia kielbasy (min. 30 sztuk). W przypadku zapewnienia rusztu nad ogniskiem liczba kijków lub widelców teleskopowych do pieczenia kielbasy powinna wynieść min. 10 sztuk. Wykonawca odpowiedzialny będzie za wszystkie aspekty techniczne przygotowania ogniska;
- kielbasa będzie pieczona samodzielnie przez uczestników na ognisku lub ruszcie;
- pozostałe ciepłe dania (np. grillowane warzywa, pieczone ziemniaki/frytki) przygotuje obsługa.

6.5. Wymagania w przypadku niesprzyjających warunków atmosferycznych:

- Wykonawca w porozumieniu z Zamawiającym zapewni alternatywne miejsce serwowania posiłku np. w restauracji obiektu noclegowego lub w miejscu gdzie serwowane będą inne posiłki w ramach Wizyty w formie dań z grilla z uwzględnieniem wymagań wskazanych w ppkt 6.1 - 6.3;
- dania będą przygotowywane przez obsługę i podane w formie szwedzkiego bufetu do godziny 19:30. Po tym czasie uczestnicy przeniosą się do sali spotkań, na której dostępny będzie poczęstunek zgodnie z pkt 5 ppkt 2;

7) Obiad w drodze powrotnej w dniu 19.09.2025 r. - w odległości do maksymalnie 5 km drogi autokarem od Zakładu Płyt Wiórowych Egger na trasie do miejsca powrotu (Obiad 2)

Dopuszcza się możliwość podania obiadu w restauracji ogólnodostępnej lub wydzielonej sali/salach do wyłącznego użytku uczestników Wizyty. 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 lub krem (z uwzględnieniem różnych potrzeb dietetycznych uczestników);
- ciepłe danie główne (z uwzględnieniem dodatkowych opcji: wegetariańskiej oraz bezglutenowej);
- napój do wyboru min. 250 ml/os, np. 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).

Liczba porcji ww. dań zostanie określona na podstawie zgłoszeń uczestników i podana Wykonawcy do wiadomości w terminach określonych w Umowie.

8) Pozostałe wymagania w zakresie wyżywienia

Jeśli ze szczegółowych zapisów nie wynikają inne wymagania:

- w trakcie świadczenia usług gastronomicznych Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystywania wyłącznie naczyń wielokrotnego użytku i metalowych sztućców;
- napoje zimne będą podawane w dzbankach lub butelkach szklanych;
- użyta zastawa oraz obrusy będą czyste i nieuszkodzone, a wszystkie odpady po posiłkach będą na bieżąco sprzątane;
- Wykonawca zapewni odpowiednią do spożycia temperaturę dań ciepłych. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże i przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Posiłki zaproponowane na każdy dzień Wizyty powinny być różnorodne oraz wysokiej jakości.

6. Sala spotkań w dniu 17.09.2025 r. albo w dniu 17.09.2025 r. oraz 18.09.2025 r.

Wykonawca w ramach realizacji zamówienia zobowiązany będzie do zapewnienia na potrzeby organizacji Wizyty sali spotkań mieszczącej się na terenie obiektu noclegowego, do wyłącznego użytku przez Zamawiającego, zgodnie z Ramowym Harmonogramem Wizyty, o którym mowa w pkt 13. Sala powinna móc pomieścić co najmniej 50 osób. Jednocześnie Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wyposażenie sali w sprzęt nagłośnieniowy oraz multimedialny, w tym: co najmniej kabel HDMI umożliwiający podpięcie do laptopa (laptop zapewni Zamawiający), współpracujący z projektorem multimedialnym i systemem nagłośnieniowym (głośniki oraz mikrofon bezprzewodowy), a także wskaźnik laserowy i ekran oraz dostęp do bezprzewodowego Internetu o prędkości minimalnej 20 Mbit/s.

W zależności od warunków atmosferycznych w ww. sali planowane jest przeprowadzenie spotkań organizacyjno-warsztatowych dla uczestników Wizyty po kolacji w dniu 17.09.2025 r. albo w dniu 17.09.2025 r. oraz 18.09.2025 r.

Dopuszcza się, że salę spotkań będzie stanowiło to samo pomieszczenie, w którym odbędzie się kolacja pod warunkiem, że pomieszczenie to będzie spełniać pozostałe ww. wymagania oraz będzie przeznaczone do wyłącznego użytku Zamawiającego.

Sala spotkań zostanie udostępniona uczestnikom Wizyty:

- a) w dniu 17.09.2025 r. w godzinach 19:30 - 23:30;

- b) w dniu 18.09.2025 r. - w przypadku o którym mowa w pkt 5 ppkt 6.5 (niesprzyjające warunki atmosferyczne) w godzinach 19:30 - 23:30.

W trakcie trwania spotkań Wykonawca zapewni:

- a) w dniu 17.09.2025 r. – poczęstunek zgodnie z pkt 5 ppkt 2;
- b) w dniu 18.09.2025 r. - poczęstunek zgodnie z pkt 5 ppkt 2 (w przypadku niesprzyjających warunków atmosferycznych).

7. Ubezpieczenie w dniach 17.09.2025 r. – 19.09.2025 r.

Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi Wizyty 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 Wizyty.

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.

8. Usługa transportowa w dniach 17.09.2025 r. – 19.09.2025 r.

Wykonawca zapewni przez cały czas trwania Wizyty, do wyłącznego użytku, transport autokarem klimatyzowanym, spełniającym normy emisji spalin na poziomie co najmniej Euro 5 z liczbą miejsc siedzących nie mniejszą niż liczba uczestników biorących udział w Wyzycie, z dodatkowym uwzględnieniem koordynatora, o którym mowa w rozdziale II pkt 9 OPS. Autokar powinien być wyposażony w sprzęt nagłaśniający, toaletę, posiadać ważną polisę ubezpieczeniową, pasy bezpieczeństwa dla wszystkich pasażerów. Wyposażenie autokaru powinno być zgodne z obowiązującym w dniu świadczenia usługi reżimem sanitarnym. Autokar będzie wykorzystywany do przemieszczenia się z miejsca zbiórki w Warszawie w miejsce docelowe i z powrotem oraz do dojazdu w miejsca zaplanowane do odwiedzenia w ramach Wizyty zgodnie z Ramowym Harmonogramem Wizyty, o którym mowa w pkt 13.

Kierowca musi dobrze znać teren, aby bez problemu umożliwić sprawne odebranie uczestników z Obiektu oraz zapewnić sprawny powrót z wizyty studyjnej, określając precyzyjnie miejsca zbiórki.

Przewoźnik powinien posiadać ważną licencję na wykonywanie transportu osób.

Na Wykonawcy spoczywa obowiązek zapewnienia ewentualnego zakwaterowania i wyżywienia kierowcy oraz zapewnienie miejsca parkingowego dla autokaru przy Obiekcie oraz w miejscach docelowych wizyty studyjnej. W przypadku awarii autokaru w trakcie realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić autokar zastępczy w celu transportu uczestników

do Obiektu lub kontynuowania zaplanowanej wizyty studyjnej. Ponadto, Wykonawca ponosi koszty ewentualnych parkingów.

9. Koordynator w dniach 17.09.2025 r. – 19.09.2025 r.

Wykonawca zapewni udział i wsparcie koordynatora podczas Wizyty. Koordynator zobowiązany będzie do nadzorowania prawidłowej realizacji Umowy w trakcie Wizyty od podstawienia autokaru pod siedzibę Zamawiającego w dniu 17.09.2025 r. do opuszczenia autokaru przez uczestników przed siedzibą Zamawiającego w dniu 19.09.2025 r., w tym do kontaktów między uczestnikami Wizyty a osobami ich obsługującymi w ramach realizacji Umowy. Koordynator powinien być także dostępny telefonicznie przez cały czas trwania Wizyty, a także w godzinach: 8:00 – 16:00 w dniu bezpośrednio poprzedzającym rozpoczęcie Wizyty.

10. Organizacja rejsu edukacyjno-badawczego po jeziorze Śniardwy w dniu 18.09.2025 r.

Wykonawca zapewni organizację rejsu edukacyjno-badawczego po jeziorze Śniardwy w dniu 18.09.2025 r. zgodnie z zapisami w Szczegółowym Harmonogramie Wizyty, o którym mowa w pkt 13 dla maksymalnie 53 osób (tj. uczestników wizyty oraz dwóch prelegentów). Wykonawca zadba, by rejs odbył się zgodnie z wszelkimi zasadami bezpieczeństwa oraz obowiązującymi przepisami prawa o żegludze śródlądowej.

Rejs statkiem rozpocznie się w Mikołajkach na nabrzeżu zlokalizowanym po wschodniej stronie jeziora Mikołajskiego, następnie cieśniną Przeczka, pomiędzy Dybowskim i Popielskim Rogiem, statek przepłynie na otwarte wody jeziora Śniardwy. Statek zrobi pętlę na wysokości jeziora Warnołty i powróci do Mikołajek. Rejs będzie trwał minimalnie 1h 20min maksymalnie 1h 40minut.

11. Organizacja biletów wstępu

Wykonawca zapewni organizację biletów wstępu w dniu 18.09.2025 r. zgodnie z zapisami w Szczegółowym Harmonogramie Wizyty, o którym mowa w pkt 13 dla maksymalnie 51 osób do:

- 1) Wyluszcarni Nasion im. Zdzisława Borońskiego w Rucianem-Nidzie;
- 2) Mazurskiego Centrum Bioróżnorodności i Edukacji KUMAK w Mikołajkach.

12. Ograniczenia lub zakazy

Wykonawca zapewni organizację Wizyty zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, z uwzględnieniem ewentualnych zmian w prawie, które zajdą od momentu zawarcia Umowy do zakończenia Wizyty. W przypadku wprowadzenia ograniczeń, zakazów lub obostrzeń związanych z przeciwdziałaniem epidemii, w tym w zakresie zakwaterowania, organizacji posiłków i sali spotkań, Wykonawca podejmie dodatkowe czynności mające na celu przeprowadzenie Wizyty z uwzględnieniem obowiązujących obostrzeń, tj. bez naruszania zakazów, zgodnie z ograniczeniami itp. (np. zwiększenie odległości pomiędzy uczestnikami, zapewnienie środków dezynfekujących, zachowania rygorów sanitarnych podczas wydawania posiłków).

13. Ramowy Harmonogram Wizyty Studyjnej (17.09.2025 r. – 19.09.2025 r.)

Godzina	Punkt programu
17.09.2025 r.	
14:00 – 16:10	Przejazd z siedziby GDOŚ do Elektrowni Wiatrowej GPO „FW GRABOWO” Polenergia
16:10 – 17:00	Wizyta na terenie Elektrowni Wiatrowej GPO "FW GRABOWO" Polenergia – organizacja wizyty po stronie Zamawiającego
17:00 – 18:00	Przejazd do obiektu noclegowego

18:00 – 18:30	Zameldowanie w obiekcie noclegowym
18:30 – 23:30	Kolacja i sala spotkań z serwisem kawowym i poczęstunkiem
18.09.2025 r.	
7:00 – 8:00	Śniadanie w obiekcie noclegowym
8:00 – 08:15	Przejazd do Wyluszcarni Nasion im. Zdzisława Borońskiego w Rucianem-Nidzie
8:15 – 9:45	Wizyta w Wyluszcarni Nasion im. Zdzisława Borońskiego w Rucianem-Nidzie - organizacja wizyty po stronie Wykonawcy
9:45 – 10:15	Przejazd na punkt widokowy nad Jeziorem Łuknajno
10:15 – 12:30	Spacer po punkcie widokowym nad Jeziorem Łuknajno (proponowany punkt rozpoczęcia spaceru - Agroturystyka Folwark Łuknajno nad Jeziorem Śniardwy Łuknajno 1, 11-730 Łuknajno) – organizacja spaceru po stronie Zamawiającego Spotkanie na punkcie widokowym odbędzie się w obecności przedstawicieli Mazurskiego Centrum Bioróżnorodności i Edukacji KUMAK. Kolejnym etapem spaceru będzie przejście trasą prowadzącą przez poldery oraz rezerwat przyrody do Mazurskiego Centrum Bioróżnorodności i Edukacji KUMAK. Wędrówka potrwa około 1 godziny i 50 minut i odbędzie się pod przewodnictwem: • przedstawicieli Mazurskiego Parku Krajobrazowego, którzy przybliżą uczestnikom walory przyrodnicze i ochronne tego obszaru, • przedstawiciela z Centrum Edukacji Spacer umożliwi bezpośrednią obserwację terenu oraz poznanie jego znaczenia dla lokalnego ekosystemu.
12:30 – 14:45	Wizyta w Mazurskim Centrum Bioróżnorodności i Edukacji KUMAK (Urwitałt 1, 11-730 Mikołajki) - organizacja wizyty po stronie Wykonawcy
14:45 – 15:00	Przejazd z Mazurskiego Centrum Bioróżnorodności i Edukacji KUMAK na obiad w Mikołajkach
15:00 – 16:30	Obiad w Mikołajkach
16:30 – 18:00	Rejs Mikołajki – Śniardwy – Mikołajki – organizacja rejsu po stronie Wykonawcy Rejs po jeziorze Śniardwy rozpocznie się i zakończy w Mikołajkach. W trakcie podróży przewidziane są prelekcje prowadzone przez specjalistów z dziedziny hydrologii i nauk przyrodniczych (organizacja prelekcji po stronie Zamawiającego) • Stacja Badawcza Instytutu Nenckiego w Mikołajkach – przedstawiciel instytutu omówi badania prowadzone na obszarze jezior mazurskich dotyczące ekosystemów wodnych, stanu wód oraz ich ochrony. • Regionalny Zarząd Gospodarki Wodnej w Białymstoku (RZGW Białystok) – omówienie zagadnień związanych z inwestycjami infrastruktury wodnej, zarządzaniem zasobami wodnymi oraz ochroną jezior i szlaków żeglugowych.

18:00 – 18:30	Przejazd do obiektu noclegowego
18:30 – 23:30	Kolacja w formie ogniska (w przypadku niesprzyjających warunków pogodowych kolacja zostanie przeniesiona do alternatywnego miejsca serwowania posiłku, zgodnie z pkt 5 ppkt 6.5 od godziny 18:30 do godziny 19:30)
19:30 – 23:30 (tylko w przypadku niesprzyjających warunków atmosferycznych)	Sala spotkań
19.09.2025 r.	
8:00 – 9:20	Śniadanie w obiekcie noclegowym, wykwaterowanie
9:20 – 9:30	Przejazd na Śluzę Guzianka
9:30 – 10:00	Wizyta na Śluzie Guzianka - organizacja po stronie Zamawiającego W ramach programu przewidziana jest wizyta na Śluzie Guzianka, stanowiącej kluczowy element infrastruktury hydrotechnicznej na szlaku Wielkich Jezior Mazurskich. Podczas wizyty uczestnicy zapoznają się z: - funkcjonowaniem śluzy i jej rolą w systemie żeglugi śródlądowej, - historią oraz modernizacją obiektu, - wpływem śluzy na gospodarkę wodną regionu i ekosystem jezior.
10:00 – 10:45	Przejazd do Fabryki Płyt Wiórowych EGGER w Biskupcu
10:45 – 12:45	Wizyta w Fabryce Płyt Wiórowych - EGGER w Biskupcu (ul. Św. Józefa 1, 11-300 Biskupiec) – organizacja po stronie Zamawiającego
12:45 – 13:00	Przejazd z Fabryki Płyt Wiórowych EGGER do restauracji
13:00 – 14:00	Obiad w okolicy Fabryki Płyt Wiórowych - EGGER w Biskupcu / w drodze powrotnej
14:00 – 17:10	Przejazd do siedziby GDOŚ

Zamawiający przewiduje możliwość zmian godzin posiłków oraz przebiegu Wizyty podanych w ramowym harmonogramie Wizyty, po ustaleniu szczegółowego harmonogramu Wizyty (zgodnie z warunkami określonymi w Umowie), w tym w zależności od lokalizacji obiektu noclegowego i przewidywanego czasu dojazdu do poszczególnych miejsc, w których Wizyta się odbędzie. Szczegółowy harmonogram Wizyty Zamawiający prześle Wykonawcy w terminie wskazanym w Umowie. Wszelkie opłaty za wejścia i inne bilety wstępu pokrywa Wykonawca.