



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: kompleksowa organizacja dwudniowego szkolenia wyjazdowego pn. **„Dialog motywujący”** dla kadry Regionalnego Centrum Polityki Społecznej w Łodzi na terenie województwa łódzkiego.

Zamówienie realizowane w ramach realizacji projektu pn. „Koordynacja działań w zakresie polityki społecznej dla województwa łódzkiego” w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Priorytet IV Spójność społeczna i zdrowie, Działanie 4.13 Wysokiej jakości system włączenia społecznego.

Celem szkoleń jest wzmocnienie potencjału instytucjonalnego, organizacyjnego oraz kompetencyjnego kadr organizujących usługi społeczne na terenie województwa łódzkiego w zakresie zarządzania zespołem.

II. Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. przygotowanie i przeprowadzenie przez trenera dwudniowego szkolenia w formie warsztatowej z zakresu dialogu motywującego dla 20 uczestników;
2. usługa hotelarska;
3. wynajem sali szkoleniowej;
4. usługa restauracyjna;
5. transport uczestników;
6. ubezpieczenie NNW uczestników.



III. Termin i miejsce realizacji:

Wykonawca zobowiązany jest przedmiot zamówienia zrealizować i zakończyć w terminie do 4 miesięcy od dnia zawarcia umowy. Dokładna data 2 – dniowego szkolenia zostanie ustalona z Wykonawcą w terminie do 14 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy.

Miejsce realizacji usługi: usługa będzie realizowana na terenie województwa łódzkiego, w dni robocze od poniedziałku do piątku.

IV. Szczegółowe informacje:

1. Przygotowanie i przeprowadzenie przez trenera dwudniowego szkolenia w formie warsztatowej z zakresu dialogu motywującego dla 20 uczestników

- 1) Szkolenie w formie warsztatowej musi trwać 16 godzin dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut), po 8 godzin dydaktycznych każdego dnia szkolenia.
- 2) Tematyka dwudniowego szkolenia z zakresu dialogu motywującego musi obejmować co najmniej:
 - Czym jest dialog motywujący, metody prowadzenia dialogu motywującego;
 - Specyfika procesu motywacji. Omówienie sposobów pracy z pracownikami w zależności od ich aktualnego poziomu motywacji tak, aby praca była skuteczna;
 - Dialog motywujący jako metoda szczególnie skutecznej pracy z „oporem”;
 - Cztery procesy dialogu motywującego – jak krok po kroku przeprowadzić rozmowę wspierającą motywację do zmiany;
 - Sposoby na kształtowanie własnej optymalnej motywacji,
 - Metody zwiększania własnej uważności w obszarze samoświadomości regulacji emocji oraz łączenia własnych celów z wartościami,
 - Używanie języka wspierającego dobrostan psychiczny swój i współpracowników.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania programu, harmonogramu, materiałów dydaktycznych oraz prezentacji multimedialnej niezbędnych do przeprowadzenia dwudniowego szkolenia po 8 godzin dydaktycznych w



pierwszym i drugim dniu szkolenia oraz przedstawienia ich Zamawiającemu w terminie **10 dni roboczych** od dnia podpisania umowy.

- 4) Zamawiający zobowiązuje się w terminie **3 dni roboczych** od otrzymania programu, harmonogramu, materiałów dydaktycznych oraz prezentacji multimedialnej do ich akceptacji lub zgłoszenia ewentualnych uwag. W przypadku ich niezaakceptowania Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia poprawionej wersji uwzględniającej uwagi Zamawiającego, w terminie **1 dnia roboczego** od dnia przekazania przez Zamawiającego uwag. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawiania zmodyfikowanego programu, prezentacji multimedialnej i naniesienia poprawek każdorazowo w terminie **1 dnia roboczego** od przekazania przez Zamawiającego uwag, aż do momentu ostatecznego zaakceptowania programu i prezentacji multimedialnej przez Zamawiającego.
- 5) Treści wykorzystane podczas dwudniowego szkolenia muszą być zgodne z ustawą z dnia 4 kwietnia 2019 r. o dostępności cyfrowej stron internetowych i aplikacji mobilnych podmiotów publicznych.
- 6) Wykonawca realizując zamówienie będzie przestrzegał zasad określonych w Wytycznych dotyczących realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027 oraz w zapisach ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w tym zobowiązuje się do realizacji zamówienia z uwzględnieniem potrzeb uczestników ze szczególnymi potrzebami w zakresie umożliwiającym im uczestniczenie w przedmiocie umowy na równi z pozostałymi uczestnikami.
- 7) Wykonawca przeniesie na Zamawiającego autorskie prawa majątkowe zgodnie z zapisami Ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych do wszelkich opracowanych utworów (w tym do materiałów dydaktycznych oraz prezentacji multimedialnej przygotowanej na potrzeby przeprowadzenia szkolenia) wraz z prawem do wykonywania autorskiego prawa zależnego oraz wyłącznego prawa zezwalania na wykonywanie autorskiego prawa zależnego do utworu nieograniczonego w czasie i bez ograniczeń terytorialnych, ilościowych oraz podmiotowych, na wszystkich polach eksploatacji na zasadach określonych w umowie.



- 8) Wszystkie materiały przygotowane przez Wykonawcę muszą zostać oznakowane zgodnie z Księgą Tożsamości Wizualnej marki Fundusze Europejskie 2021 – 2027 oraz zawierać informacje o współfinansowaniu zamówienia ze środków Unii Europejskiej.
- 9) Oznaczenie każdorazowo miejsca (drzwi wejściowe, sala szkoleniowa), w którym odbywa się szkolenie informacjami dotyczącymi współfinansowania szkoleń ze środków Unii Europejskiej wraz z odpowiednimi logotypami, według przekazanych przez zamawiającego wymogów i wzorów oznaczeń.
- 10) Po zakończeniu szkolenia Wykonawca przekaże Zamawiającemu ankiety ewaluacyjne oraz pre i post-testy wypełnione przez Uczestników.
- 11) Trener winien przeprowadzić dwudniowe szkolenie wg ustalonego z Zamawiającym programem i harmonogramem, z zaznaczeniem, że w pierwszym i drugim dniu szkolenia trwają po 8 godzin dydaktycznych (przyjmuje się, że 1 godz. dydaktyczna wynosi 45 minut zegarowych).
- 12) Dwudniowe szkolenie odbędzie się w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku.
- 13) Trener wyznaczony do prowadzenia dwudniowego szkolenia w ramach realizowanego zamówienia powinien posiadać odpowiednią wiedzę oraz kwalifikacje, tj:
 - a) co najmniej wykształcenie wyższe magisterskie oraz
 - b) co najmniej 2 - letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń w zakresie umiejętności miękkich (np. komunikacja interpersonalna, radzenie sobie ze stresem, kontakt w sytuacji pomagania, negocjacje), w tym co najmniej 50 godzin dydaktycznych z zakresu dialogu motywującego.
- 14) Koszty zakwaterowania i wyżywienia Trenera pokrywa Wykonawca.
Ostateczna liczba osób biorących udział w szkoleniu zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego na **3 dni robocze** przed szkoleniem, nie będzie jednak mniejsza niż 18 osób.

2. Usługa hotelarska:

Nocleg w hotelu/ośrodku szkoleniowym o standardzie hotelu minimum trzy gwiazdkowego (3*) zgodnie z Rozporządzeniem 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 wymaga zapewnienia dwóch pokoi 1-osobowych oraz dziewięciu pokoi 2-osobowych z łazienkami dla maksymalnie 20 osób. Każdy pokój musi być wyposażony w: pojedyncze łóżko/łóżka, pełen węzeł sanitarny, ręczniki kąpielowe, TV. Miejsce noclegu w hotelu/ośrodku szkoleniowym musi posiadać zaplecze gastronomiczne. Hotel/ośrodek szkoleniowy musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

Informacja o ostatecznej liczbie uczestników korzystających z hotelu/ośrodka szkoleniowego zostanie przekazana Wykonawcy, w terminie do **3 dni roboczych** przed ustalonym terminem szkolenia, nie będzie jednak mniejsza niż 18 osób.

3. Wynajem sali szkoleniowej:

- 1) Sala szkoleniowa musi znajdować się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym zapewniony jest nocleg dla Uczestników i być przeznaczona dla minimum 20 osób. Sala szkoleniowa musi być dostępna przez cały pierwszy i drugi dzień szkolenia.
- 2) Sala szkoleniowa musi stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy.
- 3) Ustawienie stołów i krzeseł w sali szkoleniowej powinno być w kształcie litery „U”.
- 4) Sala szkoleniowa musi być wyposażona w sprzęt i niezbędne materiały tj: laptop, rzutnik multimedialny, Internet, bezprzewodowy mikrofon oraz system nagłaśniający, ryzę papieru, flipchart z papierem i kolorowymi mazakami.
- 5) Sala szkoleniowa powinna być przystosowana do przeprowadzenia szkolenia dla minimum 20 osób i zapewnić komfort poruszania się uczestnikom szkolenia.
- 6) Sala szkoleniowa powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny, klimatyzacyjny, oświetlenie oraz dostęp do światła dziennego.
- 7) Akustyka sali powinna umożliwiać swobodną dyskusję.
- 8) Wykonawca zapewni obsługę techniczną tj. co najmniej jedną osobę na cały czas trwania dwudniowego szkolenia dostępną co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem każdego dnia szkolenia, aż do jego zakończenia.



- 9) W pobliżu sali szkoleniowej powinna znajdować się łazienka dostosowana dla osób ze szczególnymi potrzebami zgodnie z zapisami ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.
- 10) Sala szkoleniowa musi zapewniać dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami. W przypadku, gdy Wykonawca ze względów technicznych lub prawnych nie będzie w stanie zapewnić dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w art. 6 ustawy Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia takim osobom dostępu alternatywnego w rozumieniu art. 7 ww. ustawy.

4. Usługa restauracyjna

Usługa restauracyjna musi świadczona na terenie hotelu/ ośrodka szkoleniowego, w którym zakwaterowani zostaną uczestnicy i gdzie odbywać się będzie szkolenie. Sala restauracyjna musi stanowić odrębne pomieszczenie i nie może pełnić równocześnie roli sali szkoleniowej. Musi być również zarezerwowana wyłącznie dla uczestników szkolenia.

Usługa restauracyjna będzie obejmować:

4.1 Serwis kawowy

- 1) Serwis kawowy musi być dostępny w systemie ciągłym:
 - od godziny 09.15 do godziny 17.15 w pierwszym dniu szkolenia,
 - od godziny 09:15 do godziny 16:00 w drugim dniu szkolenia.
- 2) Serwis kawowy musi zostać usytuowany w bezpośredniej bliskości sali szkoleniowej, w miejscu łatwo dostępnym dla osób z niepełnosprawnościami ruchowymi.
- 3) Serwis kawowy musi być zaopatrzony w niezbędne elementy zastawy (filizanki, szklanki, talerzyki, sztućce) bez oznak zużycia lub uszczerbków oraz serwetki w liczbie dostosowanej do liczby uczestników szkolenia, tj. dla 20 osób. Zamawiający wyklucza możliwość użycia naczyń jednorazowych wykonanych z plastiku lub papieru.
- 4) W ramach serwisu kawowego uczestnikom zostaną zapewnione:



- a. nieograniczony dostęp do wrzątku z warkana,
- b. herbata: czarna, zielona, owocowa w torebkach z zawieszka,
- c. kawa naturalna serwowana z ekspresu ciśnieniowego,
- d. nieograniczony dostęp do wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, soków, cytryny, śmietanki/mleka do kawy, cukru,
- e. świeże owoce (np. mandarynki, winogrona, jabłka) – 200 gr/os.
- f. co najmniej 3 rodzaje świeżych ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe/ ciasto marchewkowe/ brownie) po co najmniej 150 gr/os. każdego z trzech rodzajów świeżych ciast,
- g. mieszanka ciastek podanych na półmiskach/paterach – po 100 gr/os.

Ostateczna liczba osób korzystających z serwisu kawowego zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego na **3 dni robocze** przed szkoleniem, nie będzie jednak mniejsza niż 18 osób.

4.2. Śniadanie

Śniadanie w drugim dniu szkolenia dla uczestników Wykonawca zapewni w ramach doby hotelowej. Śniadanie musi być w formie „szwedzkiego stołu”. Ostateczna liczba osób korzystających ze śniadania zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego na **3 dni robocze** przed szkoleniem, nie będzie jednak mniejsza niż 18 osób.

4.3. Obiad

- 1) Obiad zostanie zapewniony w pierwszym i drugim dniu szkolenia odpowiednio w godzinach 14:00 – 15:00 oraz 13.00 – 14.00.
- 2) Obiad musi być serwowany dla wszystkich uczestników szkolenia jednocześnie, w miejscu łatwo dostępnym dla osób z niepełnosprawnościami ruchowymi.
- 4) Obiad musi składać się z dwóch dań, deseru oraz napojów.
- 6) Obiad musi być serwowany w formie bufetu szwedzkiego.
- 7) Obiad musi składać się z następujących elementów:
 - a. I danie: zupa – porcja 300 ml/os.,
 - b. II danie – danie mięsne oraz rybne (porcja mięsa i ryby min. 150 gr./os.), dodatek skrobiowy min. 2 rodzaje do wyboru po min. 150



gr./os, 3 rodzaje surówek do wyboru po min 100 gr/os. Łączna waga dania II na jedną osobę musi wynieść min. 400 gr;

- c. deser: co najmniej 3 rodzaje do wyboru po co najmniej 150 gr/os;
- d. kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata: czarna, owocowa, zielona w torebkach z zawieszka – do wyboru, bez ograniczeń,
- e. mleko do kawy, cukier, cytryna,
- f. woda mineralna gazowana i niegazowana, podawana w butelkach (po minimum 200 ml/os),
- g. 2 rodzaje soków owocowych 100% - podawane w dzbankach (po minimum 200 ml/os).

8). Wykonawca powinien przygotować również posiłek wegetariański, jeśli Zamawiający zgłosi taką potrzebę Wykonawcy.

9) Zamawiający nie dopuszcza podawania takiego samego zestawu dań obiadowych podczas pierwszego i drugiego dnia szkolenia.

Ostateczna liczba osób korzystających z obiadów zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego na **3 dni robocze** przed szkoleniem, nie będzie jednak mniejsza niż 18 osób.

4.4. Kolacja

- 1) Kolacja zostanie zapewniona w pierwszym dniu szkolenia w godzinach 18:00 – 19:00.
- 2) Miejsce serwowania kolacji powinno być łatwo dostępne dla osób z niepełnosprawnością ruchową.
- 3) Kolacja musi być serwowany dla wszystkich uczestników szkolenia jednocześnie, w miejscu łatwo dostępnym dla osób z niepełnosprawnościami ruchowymi.
- 4) Kolacja musi być serwowany w formie bufetu szwedzkiego.
- 5) Kolacja musi składać się z następujących elementów:
 - a. danie główne w formie gorącego posiłku co najmniej 270 gr/os, w tym zamiennie porcje wegetariańskie;
 - b. przystawki różne, co najmniej 5 rodzajów (w tym 2 wegetariańskie) co najmniej 100 g/os każda;



- c. pieczywo różne rodzaje co najmniej 100 gr/os;
- d. masło co najmniej 30 gr/os;
- e. wędliny różne rodzaje co najmniej 80 gr/os;
- f. sery różne rodzaje co najmniej 50 gr/os;
- g. świeże warzywa i owoce różne rodzaje co najmniej 150 gr/os;
- h. 2 rodzaje soków owocowych, woda mineralna, kawa z ekspresu, herbata, cukier, mleko do kawy, cytryna - bez ograniczeń.

Ostateczna liczba osób korzystających z kolacji zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego na **3 dni robocze** przed szkoleniem, nie będzie jednak mniejsza niż 18 osób.

W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- świadczenia usługi restauracyjnej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych m.in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi;
- estetycznego podawania posiłków;
- zapewnienia odpowiednio przygotowanego miejsca, w którym będzie świadczona usługa restauracyjna, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji (np. czyste i wyprasowane obrusy, czyste pomieszczenie do spożywania posiłków itp.);
- serwisu używanego podczas śniadania, obiadu i kolacji powinien być zaopatrzony w serwetki oraz niezbędne elementy ceramicznej/szklanej zastawy (filiżanki, szklanki, talerzyki, sztućce) bez oznak zużycia lub uszczerbków w ilości dostosowanej do liczby uczestników szkolenia. Zamawiająca wyklucza możliwość użycie zastawy jednorazowej wykonanej z plastiku/papieru/włókien drzewnych;
- Wykonawca zobowiązany jest do zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej do 30 min. każdego dnia po śniadaniu, obiedzie i kolacji. Usunięcia i utylizacji odpadków oraz śmieci wytworzonych w trakcie



spożywania posiłków oraz ich wywozu z miejsca dwudniowego szkolenia na własny koszt i zgodnie z przepisami sanitarnymi.

Wykonawca zobowiązany jest do pozostawienia w czystości miejsca, w którym świadczona była usługa.

- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania nie później niż do **5 dni roboczych** przed terminem rozpoczęcia szkolenia po trzy propozycje menu śniadania, obiadu i kolacji, spośród których Zamawiający dokona wyboru jednego menu lub zaproponuje modyfikacje, które Wykonawca wprowadzi w ciągu **1 dnia roboczego** i przedłoży Zamawiającemu do akceptacji za pośrednictwem poczty e-mail. Wykonawca jest zobowiązany do nanoszenia poprawek każdorazowo w terminie do **1 dnia roboczego** od przekazania przez Zamawiającego uwag, aż do momentu ostatecznego zaakceptowania przez Zamawiającego propozycji menu.

5. Transport uczestników:

- 1) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia transportu autokarem klimatyzowanym dla wszystkich uczestników dwudniowego szkolenia z miejsca zbiórki (RCPS w Łodzi) do miejsca docelowego (lokalizacja obiektu noclegowego/szkoleniowego) oraz z miejsca docelowego na miejsce (RCPS w Łodzi), zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego ramowym planem dwudniowego szkolenia. Koszty zakwaterowania i wyżywienia kierowcy/kierowców pokrywa Wykonawca.
- 2) Wykonawca zapewni transport uczestników autokarem wyposażonym w luk bagażowy, z miejscem na bagaże wszystkich pasażerów. Pojazd musi posiadać aktualne badania techniczne oraz polisę ubezpieczeniową, a także spełniać standardy wymagane na trasie podróży w zakresie norm wydzielania spalin.
- 3) Autokar musi spełniać wymagania określone w przepisach prawa zawartych w Ustawie z dnia 20 czerwca 1997 roku Prawo o ruchu drogowym oraz odpowiadać warunkom technicznym określonym w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 31 grudnia 2002 roku w sprawie warunków technicznych pojazdów oraz zakresu ich niezbędnego wyposażenia.
- 4) W przypadku wystąpienia awarii autokaru uniemożliwiającej jego dalszą jazdę oraz szybką i niezwłoczną naprawę Wykonawca zobowiązuje się do podstawienia



na koszt własny innego autokaru w czasie nieprzekraczającym 2 godzin od wystąpienia awarii, który zagwarantuje dojazd do miejsca docelowego.

W przypadku awarii obsługa jest zobowiązana do natychmiastowego powiadomienia o awarii przedstawiciela Zamawiającego. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wynikających z awarii autokaru.

Ostateczna liczba osób korzystających z transportu zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego na **3 dni robocze** przed szkoleniem, nie będzie jednak mniejsza niż 18 osób.

6. Ubezpieczenie NNW uczestników:

- 1) Wykonawca zapewni ubezpieczenie NNW dla wszystkich uczestników dwudniowego szkolenia.
- 2) Ostateczna liczba osób korzystających z transportu zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego na **3 dni robocze** przed szkoleniem, nie będzie jednak mniejsza niż 18 osób.
- 3) Wykonawca przekaze Zamawiającemu kopię polisy ubezpieczenia NNW potwierdzoną za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną najpóźniej **1 dzień roboczy** przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.

7. Informacje dodatkowe:

- 1) Proces rekrutacji uczestników na dwudniowe szkolenie zostanie zrealizowany przez Zamawiającego.
- 2) Listę uczestników dwudniowego szkolenia sporządzi Zamawiający i przekaze Wykonawcy za pośrednictwem poczty elektronicznej.
- 3) W przypadku uczestnictwa w dwudniowym szkoleniu osób z niepełnosprawnością Zamawiający zapewni usługę tłumacza języka migowego.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do informowania Zamawiającego o pojawiających się problemach i innych zagadnieniach istotnych dla realizacji usługi.
- 5) Wykonawca realizując zamówienie będzie przestrzegał zasad określonych w Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 w zakresie informacji i promocji:

<https://www.funduszeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/fundusze-na-lata->



[2021-2027/prawo-i-dokumenty/wytyczne/wytyczne-dotyczace-informacji-i-promocji-funduszy-europejskich-na-lata-2021-2027/](#)

- 6) Wykonawca musi również wyznaczyć osobę odpowiedzialną za zapewnienie stałego kontaktu Zamawiającego z Wykonawcą (na czas trwania usługi); informowania Zamawiającego o pojawiających się problemach i innych zagadnieniach istotnych dla realizacji usługi.
- 7) Wykonawca przeprowadzi pre i post-testy oraz ankiety ewaluacyjne. Wzór pre i post testów musi być zatwierdzony przez Zamawiającego na co najmniej 3 dni robocze przed rozpoczęciem dwudniowego szkolenia. Wzór ankiety ewaluacyjnej dostarczy Wykonawcy Zamawiający.
- 8) Terminowego przekazywania Wykonawcy informacji w obszarach dotyczących poszczególnych elementów przedmiotu zamówienia.