

Załącznik nr 1

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

I. Przedmiot zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest „**Organizacja Wojewódzkich Obchodów Dnia Seniora 2026**”.

II. Warunki ogólne realizacji Wojewódzkich Obchodów Dnia Seniora 2026.

Przedsięwzięcie powinno być zorganizowane w formie festynu skierowanego do seniorów – przedstawicieli podmiotów i organizacji pozarządowych działających na rzecz osób starszych z terenu województwa łódzkiego. W przedsięwzięciu planuje się uczestnictwo do 1000 osób, przedsięwzięcie ma charakter zamknięty. Ostateczna liczba osób biorących udział w Obchodach będzie przesłana na adres e-mail Wykonawcy, na 5 dni przed ww. przedsięwzięciem. Za rekrutację i rejestrację uczestników odpowiada Zamawiający.

III. Miejsce, termin i czas trwania Wojewódzkich Obchodów Dnia Seniora 2026.

Wynajęcie terenu przeznaczonego na organizację Wojewódzkich Obchodów Dnia Seniora 2026 należy do obowiązków Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia Wojewódzkich Obchodów Dnia Seniora 2026 w konkretnie wskazanych przez Zamawiającego miejscu, tj.

- a) Miejsce realizacji Obchodów: teren Gminnego Centrum Kultury, Sportu, Turystyki i Rekreacji w Dzierżąnej, Dzierżązna nr 4, 95 -001 Biała.
- b) Termin realizacji Obchodów: **5 września 2026 r.**
- c) Czas trwania Obchodów:
 - rejestracja uczestników – 9.30 – 10.30
 - oficjalne otwarcie – 10.30 – 11.30
 - występy artystyczne zespołów, pokazy, konkursy – 11.30 – 15.00
 - poczęstunek – od godz. 13.30
 - występ gwiazdy - 15.00 – 16.00
 - zakończenie Obchodów – 16.00.
- d) Dostępność wynajmowanego terenu: Gminne Centrum Kultury, Sportu, Turystyki i Rekreacji w Dzierżąnej, Dzierżązna nr 4, 95 -001 Biała, teren zostanie udostępniony w dniu 3 września 2026 r. o godzinie 12.00 i powinien być zdany dnia 6 września 2026 r. do godziny 12.00. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania całej infrastruktury do godz. 8.00 w dniu 5.09.2026 r.

IV. Wymagania organizacyjno - techniczne:

Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie w trakcie trwania Wojewódzkich Obchodów Dnia Seniora 2026 następujących elementów organizacyjnych:

- 1) Zapewnienie odpowiednio zabezpieczonego terenu przedsięwzięcia (np. ogrodzenie terenu barierkami ochronnymi lub oznaczenie taśmą ostrzegawczą oraz ogrodzenie barierkami ochronnymi sceny lub oznaczenie taśmą ostrzegawczą).
- 2) Odpowiednie oznakowanie miejsca przedsięwzięcia (logotypy zostaną przekazane Wykonawcy przez Zamawiającego po podpisaniu umowy), w tym:
 - a) oznakowanie miejsc parkingowych (również miejsc dla osób niepełnosprawnych),
 - b) odpowiednie oznakowanie (tablicami informacyjnymi i np. strzałkami) drogi do: toalet, miejsc pokazów, miejsca dystrybucji posiłków, zabezpieczenia medycznego.
- 3) Zapewnienie miejsc siedzących przed sceną dla **550** osób na czas trwania przedsięwzięcia, nie później niż od godz. 8.00 w dniu 5.09.2026 r.
- 4) Rozstawienie 250 krzeseł przed sceną zapewnionych przez Zamawiającego, nie później niż do godz. 8.00 w dniu 5.09.2026 r.
- 5) Zapewnienie przy wejściu na teren obiektu zadaszonego miejsca/namiotu przeznaczonego na rejestrację uczestników i dystrybucję talonów na poczęstunek (z dostępem do podłączenia elektrycznego) wraz z m.in. 2 stolikami i m.in. 5 krzesłami.
- 6) Zapewnienie zadaszonego miejsca/namiotu przeznaczonego na dystrybucję i spożywanie przez uczestników poczęstunku, wraz z co najmniej **200** miejscami siedzącymi oraz z dostosowanymi do ich liczby stołami/ławami.
- 7) Zapewnienie namiotu z miejscami siedzącymi i stolikami lub odpowiedniego pomieszczenia dla zaproszonych gości honorowych na czas trwania przedsięwzięcia dla co najmniej 30 osób.
- 8) Zapewnienie od **10** do maksymalnie **20** namiotów wystawienniczych na których podczas przedsięwzięcia będą się prezentowały instytucje, organizacje pozarządowe itp. każdy o wymiarach ok. **25** mkw, oparty na stelażu, wykonany z wodoodpornego materiału, zabudowany z trzech stron, wykonany z trudnopalnego materiału, wyposażony w 2 stoliki i min. 5 krzeseł. Maksymalnie 3 namioty wystawiennicze powinny mieć podłączenie do prądu. Ilość stanowisk wystawienniczych Zamawiający przekaże Wykonawcy **na 7 dni** przed odbywającym się przedsięwzięciem. Wykonawca zapewni montaż i demontaż ww. namiotów po zakończeniu Obchodów.
- 9) Przeprowadzenie procesu dystrybucji w wyznaczonych do tego miejscach i o wyznaczonym przez Zamawiającego czasie: suchego prowiantu i poczęstunku dla uczestników przedsięwzięcia.

- 10) Wykonawca jest zobowiązany do współpracy i koordynacji przedsięwzięcia z przedstawicielami wynajmującego obiekt, występującym artystą i jego ekipą techniczną, a także innymi grupami artystycznymi, jednostkami, organizacjami pozarządowymi, itp. prezentującymi się na scenie i w namiotach wystawienniczych.
- 11) Zapewnienie usługi konferansjerskiej podczas Wojewódzkich Obchodów Dnia Seniora 2026 w zakresie:
- a) rozpoczęcie i zamknięcie przedsięwzięcia,
 - b) zapowiadania poszczególnych punktów przedsięwzięcia,
 - c) nadania kształtu widowiska artystycznego o charakterze scenicznym i tym przed sceną, m.in. przedstawianie osób/grup występujących, zapowiadanie konkursów, przygotowywanie i włączanie publiczności do udziału w konkursach.
- 12) Wykonanie, dostarczenie na miejsce realizacji przedsięwzięcia oraz zamontowanie nad sceną i zdemontowanie po zakończeniu Obchodów, baneru z nadrukiem zawierającym napis „Wojewódzkie Obchody Dnia Seniora”, znak promocyjny Województwa Łódzkiego, logotyp Regionalnego Centrum Polityki Społecznej w Łodzi. Wykonawca w ramach zamówienia jest zobowiązany do wykonania projektu baneru w terminie do 3 dni roboczych od dnia przekazania logotypów w formacie PDF/JPG przez Zamawiającego na podany przez Wykonawcę adres e-mail. Zamawiający dokona akceptacji projektu baneru. W przypadku niezaakceptowania projektu baneru przez Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia kolejnego projektu, uwzględniając uwagi Zamawiającego, w terminie 1 dnia roboczego od dnia przekazania przez Zamawiającego uwag do projektu. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawiania kolejnych projektów, nanoszenia poprawek każdorazowo w terminie 1 dnia roboczego od przekazania przez Zamawiającego uwag, aż do momentu ostatecznego zaakceptowania projektu baneru przez Zamawiającego. Projekt baneru zostanie przekazany Zamawiającemu na wskazany przez niego adres poczty elektronicznej w formacie JPEG, PDF, TIFF. Baner zostanie wykonany po zaakceptowaniu przez Zamawiającego przedstawionego przez Wykonawcę projektu. Materiał wykonania: siatka mesh o gramaturze co najmniej 260 g/m², krawędzie siatki zgrzane oraz zaoczkowane co 50 cm, 30 oczek metalowych na długości baneru co 50 cm (13 oczek na górze i 13 oczek na dole oraz po dwa oczka na bokach baneru) format: 600 cm x 150 cm (długość x wysokość), technika nadruku: nadruk 4+0 (tzn. jednostronny, pełno kolorowy), kolor: biały, opakowanie: w folii. Po zakończeniu Obchodów Wykonawca przekaże baner Zamawiającemu.
- 13) Zapewnienie stałego porządku i czystości w miejscu organizacji przedsięwzięcia (ustawienie przed rozpoczęciem odpowiedniej ilości koszy na śmieci, sprzątnięcie w trakcie i po zakończeniu przedsięwzięcia). Po zakończeniu przedsięwzięcia

zapewnić wywóz i utylizację odpadów i śmieci powstałych w wyniku przeprowadzenia przedsięwzięcia – najpóźniej do dnia 6.09.2026 r. do godz. 12.00.

- 14) Zapewnienie uczestnikom przedsięwzięcia, w tym osobom niepełnosprawnym, bezpłatnego zaplecza sanitarnego w odległości nie dalszej niż 200 m od miejsca organizacji przedsięwzięcia – alternatywnie zapewnienie odpowiedniej ilości przenośnych toalet, w tym osobom niepełnosprawnym i przenośnych umywalek (woda, papier toaletowy, ręczniki papierowe, mydło – wszystko uzupełniane na bieżąco). Ponadto toalety muszą być na bieżąco sprzątane. Liczba kabin powinna być zgodna z normami obowiązującymi podczas odbywania się imprez plenerowych. Wykonawca dostarczy ww. sanitariaty na czas trwania przedsięwzięcia oraz zapewni ich wywóz po zakończeniu imprezy - najpóźniej do dnia 6.09.2026 r. do godz. 12.00.
- 15) Ubezpieczenie wydarzenia OC na czas trwania przedsięwzięcia na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 50.000,00 złotych (dopuszcza się posiadanie na czas realizacji przedsięwzięcia umowy polisy ubezpieczeniowej odpowiedzialności cywilnej prowadzonej działalności).
- 16) Ubezpieczenie NNW uczestników przedsięwzięcia (ubezpieczenie bezimienne).
- 17) Zapewnienie zabezpieczenia medycznego wraz z wykwalifikowaną i uprawnioną do tego obsługą w odpowiednio usytuowanym punkcie medycznym o wyposażeniu wymaganym dla imprez plenerowych.
- 18) Zapewnienie co najmniej jednego ratownika wodnego zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 23 stycznia 2012 r. w sprawie minimalnych wymagań dotyczących liczby ratowników wodnych zapewniających stałą kontrolę wyznaczonego obszaru wodnego, spełniającego kwalifikacje według ustawy z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych.
- 19) Wykonawca zobowiązany jest do podpisania stosownych umów i uzyskania licencji/zgód/pozwoleń/zezwoleń/zaświadczeń niezbędnych do realizacji przedsięwzięcia (m.in. od władz publicznych, organizacji społecznych, a w szczególności straży pożarnej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa).
- 20) Zapewnienie obecności odpowiedniej liczby osób odpowiedzialnych za organizację i koordynację przedsięwzięcia ze strony Wykonawcy, w tym zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa - służby porządkowe.

V. Cel i zakres przedsięwzięcia.

Celem Wojewódzkich Obchodów Dnia Seniora 2026 jest integracja i aktywizacja seniorów z terenu województwa łódzkiego.

Wykonawca w dniu **5.09.2026 r.** zapewni:

- 1) Minimum dwa konkursy (gry/zabawy aktywizujące i integrujące seniorów, zakończone

wyborem najlepszej grupy seniorów lub najlepszego seniora w danym konkursie)
dostosowane do grupy wiekowej, z drobnymi upominkami, które zapewni
Wykonawca;

- 2) Odpowiednią liczbę animatorów odpowiedzialnych za przebieg konkursów (minimum 1 osoba) wraz z materiałami i urządzeniami niezbędnymi do przeprowadzenia ww. konkursów;
- 3) Fotobudkę dla uczestników Obchodów;
- 4) „Strefę relaksu” wraz z co najmniej 20 leżakami na terenie realizacji przedsięwzięcia w miejscu wcześniej ustalonym z Zamawiającym oraz punktem dostępu do wody, kawy i herbaty w trybie ciągłym;
- 5) Mobilną budkę z lodami lub wózek z lodami (co najmniej 2 smaki lodów) wraz z osobą obsługującą stanowisko;
- 6) 3 rodzaje pokazów/sesji tematycznych, tj.:
 - a) profesjonalny pokaz makijażu dla kobiet dojrzałych;
 - b) pokaz piłki nożnej chodzonej Walking Futbol w wyznaczonym do tego miejscu na terenie obiektu. Wyznaczone miejsce o wymiarach 20 m x 20 m, równe podłoże (najlepiej trawnik). Pokaz trwający nie dłużej niż 40 min.;
 - c) pokaz Zumby Gold, trwający nie dłużej niż 30 min.
- 7) Przygotowanie i dystrybucję poczęstunku dla każdego z 1000 uczestników przedsięwzięcia w postaci:
 - 7.1 suchego prowiantu (dla każdego uczestnika: 1 zapakowaną w torebkę drożdżówkę z sezonowym owocem - min 100 g). Suchy prowiant będzie dystrybuowany przez Wykonawcę podczas rejestracji uczestników;
 - 7.2 ciepłego posiłku obejmującego następujące elementy:
 - a) porcja leczy z wkładem mięsnym – min. 300 ml na osobę każda porcja plus 2 kromki pieczywa (min 30 g każda kromka);
 - b) porcja grochówki z wkładem mięsnym/kiełbasą – min. 300 ml na osobę każda porcja plus 2 kromki pieczywa (min 30 g każda kromka).

Proces dystrybucji ciepłego posiłku zostanie przeprowadzony przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego czasie, tj. godzina dystrybucji zostanie określona pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą na co najmniej 5 dni przed przedsięwzięciem;

 - 7.3. nielimitowanego dostępu do czarnej herbaty (wrzątek + czarna herbata w torebkach + cukier) kawy rozpuszczalnej i kawy mielonej (wrzątek + kawa rozpuszczalna + cukier + mleko do kawy) – dostęp od godz. 9:00.
 - 7.4. nielimitowanego dostępu do wody mineralnej niegazowanej (w butelkach o pojemności 500 ml) od godz. 9:00;
 - 7.5. obsługi punktów wydawania ciepłych posiłków - wymagane są min. 3 punkty

oraz w każdym z tych punktów wymagane jest zapewnienie min. 2 osób do ich obsługi.

Wykonawca opracuje i wykona system kuponów/talonów uprawniający uczestników do jednorazowego skorzystania z ciepłych posiłków. Ilość kuponów/talonów będzie zgodna ze zgłoszoną wcześniej przez Zamawiającego liczbą uczestników (Ostateczna liczba osób biorących udział w Wojewódzkich Obchodach Dniach Seniora 2026 będzie przesłana przez Zamawiającego na wskazany adres e-mail Wykonawcy, na 5 dni przed przedsięwzięciem). Kupon/talon będą przekazane przez Wykonawcę Zamawiającemu w dniu przedsięwzięcia i rozdane przez Zamawiającego uczestnikom podczas rejestracji. Potwierdzeniem odbioru kuponu/talonu będzie podpis osoby reprezentującej dany podmiot na liście obecności. Posiłki powinny być podawane w naczyniach jednorazowych ekologicznych (talerze, kubki z przeznaczeniem na ciepłe i zimne napoje, widelce, łyżki, noże) z dostępem do serwetek papierowych. Wykonawca powinien posiadać wszelkie pozwolenia na organizację kuchni plenerowej.

W namiocie z miejscami siedzącymi i stolikami lub odpowiednim pomieszczeniu dla zaproszonych gości honorowych na czas trwania przedsięwzięcia dla co najmniej 30 osób Wykonawca przygotowuje poczęstunek:

- kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka nie więcej niż 15 g/szt.) - chleb żytni, masło, ser żółty, sałata, papryka, czarna oliwka – 3 szt./osobę
- kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka nie więcej niż 15 g/szt.) - chleb żytni, masło, szynka drobiowa, sałata, pomidor, ogórek świeży – 3 szt./osobę
- koreczki (ser, kabanos, oliwka) – 3 szt./osobę (1 szt. co najmniej 70 g)
- roladki naleśnikowe, podane na półmiskach ozdobionych liśćmi sałaty, pomidorkami koktajlowymi, plasterkami świeżego ogórka, pokrojone skośnie na paski ok. 2 cm, spięte wykałaczką łososiem i serkiem śmietankowym, co najmniej 30 g/szt. – 2 szt./os.;
- jabłecznik – co najmniej 100 g/osobę
- sernik – co najmniej 100 g/osobę
- woda mineralna niegazowana, kawa rozpuszczalna, kawa mielona, czarna herbata, cukier, mleko do kawy, cytryna – bez ograniczeń.

W ramach podania ww. poczęstunku Wykonawca ma obowiązek zapewnić:

1. ustawienie i przygotowanie w sposób estetyczny stołu do poczęstunku, w tym nakrycie i dekoracje,
2. zastawę do poczęstunku (zastawa ceramiczna i szklana, z użyciem sztuców platerowych, serwetek papierowych),
3. sprzątnięcie stołów i zastawy po zakończeniu poczęstunku (wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi).

Miejsca do konsumpcji zostaną wyznaczone i odpowiednio oznakowane jako punkty gastronomiczne zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy.

Przygotowanie posiłków odbędzie się wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.

Przestrzegane będą przepisy prawne w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 roku poz. 1448).

VI. Wymagania organizacyjno-techniczne dotyczące występów na scenie, w tym występu Zespołu.

Na terenie obiektu znajduje się scena o wymiarach 4 m głębokości x 13 m szerokości.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

- 1) Stabilnych schodów wejściowych po obu stronach sceny oraz podjazd dla osób niepełnosprawnych (lub inny dostęp alternatywny). Scena powinna być zadaszona i posiadać tylną oraz boczne kurtyny chroniące przed deszczem. Powinna także spełniać wymogi BHP i PPOŻ.
- 2) Profesjonalnej obsługi technicznej oraz nagłośnienia i jego obsługi podczas całego przedsięwzięcia, jak i podczas koncertu Zespołu.

W szczególności:

a) Front

Soundcraft - Vi4,Vi6,Vi3000

Yamaha - CL5

1. stopa	beta 52
2. werbel	57
3. hi-hat	pojemność
4. tom 1	604
5. tom 2	604
6. oh L	pojemność
7. oh P.	pojemność
8. wokal	własny
9. gitara	DI
10. kontrabas	DI
11. klawisz L	DI
12. klawisz P	DI

b) System nagłośnienia

Systemy LineArray dostosowany do miejsca koncertu, oparty na głośnikach 10" oraz kolumny nisko tonowe 18" w konfiguracji CARDIO lub ENDFIRE.

System FRONTFILL umieszczony na wysokości 2m nad poziomem terenu po obu stronach sceny.

Akceptowalne systemy:

EAW, OUTLINE, MEYER SOUND, L-ACOUSTIC, JBL, NEXO, ADAMSON, d&b.

System powinien być ukierunkowany w taki sposób, aby zminimalizować ewentualne odbicia dźwięku od budynków. Zabrania się wieszania banerów lub innych przedmiotów w przestrzeni emitowania dźwięku.

W celu zapewnienia prawidłowego odsłuchu, stanowisko realizatora dźwięku należy umieścić na podestach o wys. max 0,3m. Stanowisko realizatora ma być pozbawione zadaszania oraz osłon bocznych, przesunięte 2m w lewo lub w prawo w stosunku do osi sceny, w odległości 35m - 40m od sceny. **W żadnym przypadku stanowisko realizatora dźwięku nie może być umieszczone na końcu sali czy pod balkonami lub w oddzielnym pomieszczeniu, a także na zabudowanych przyczepach. System ma być skonfigurowany, wystrojony i przygotowany do pracy realizatora zespołu.**

c) Scena

5 monitorów w czterech niezależnych torach

1 tor do podłączenia własnego systemu dousznego

Jeśli jest taka możliwość - zapewnienie stołu monitorowego z obsługą.

d) Oświetlenie

8 Punktów led kolor front

16 Punktów led kontra

Światło ruchome 8 szt.

SPOT 1 szt.

- 3) Akceptacja warunków technicznych przez Zespół musi każdorazowo nastąpić min. 14 dni przed planowanym koncertem. Specyfikacja sprzętu musi być wysłana drogą e-mailową na adres Zespołu nie później niż 14 dni przed koncertem. Wszelkie zmiany dotyczące ridera muszą mieć akceptację Zespołu.
- 4) Zapewnienie podczas koncertu jak i próby zasilania 230 V (+/- 10%).
- 5) Umożliwienia odbycia próby akustycznej i technicznej przed rozpoczęciem koncertu

Zespołu w dniu przedsięwzięcia.

- 6) Służby porządkowe uniemożliwiające wejście osób postronnych na scenę.
- 7) Zapewnienie 3 miejsc parkingowych w dniu koncertu.
- 8) Garderoby dla Zespołu (czystszej i zamykanej na klucz), wyposażonej w:
 - toaletę,
 - oświetlenie oraz gniazdko 220 V,
 - duże oświetlone lustro,
 - kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka nie więcej niż 15 g/szt.) - chleb żytni, masło, ser żółty, sałata, papryka, czarna oliwka – 3 szt./osobę,
 - kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka nie więcej niż 15 g/szt.) - chleb żytni, masło, szynka drobiowa, sałata, pomidor, ogórek świeży – 3 szt./osobę,
 - koreczki (ser, kabanos, oliwka) – 3 szt./osobę (1 szt. co najmniej 70 g),
 - owoce (np. winogrona jasne i ciemne) – 200 g/osobę,
 - 2 rodzaje soków (pomarańczowy i jabłkowy) – co najmniej 100 ml/osobę,
 - wodę mineralną niegazowaną (w butelkach o pojemności 500 ml) w temperaturze pokojowej,
 - kawa rozpuszczalna, kawa mielona, czarna herbata, cukier, mleko do kawy, cytryna - bez ograniczeń.

Uwaga: do dyspozycji Organizatora zostanie użyczony dworek, który może posłużyć jako garderoba dla Zespołu.

- 9) Obiadu przed koncertem **dla 8 osób z Zespołu:**
 - a) I danie:
 - zupa krem z białych warzyw - co najmniej 250 ml/os
 - b) II danie:
 - 6 dań mięsnych - mięso co najmniej 150 g/os po przygotowaniu oraz 2 dania wegetariańskie (np. ryba – porcja co najmniej 150 g/os po przygotowaniu) lub inne 2 dania wegetariańskie (np. lasagne wegetariańska),
 - opiekane ziemniaki co najmniej 150 g/os,
 - surówki różne rodzaje (z marchewki, z buraków, z kapusty) co najmniej 150 g/os
 - c) deser: np. mus owocowy, pudding co najmniej 150 g/os
 - woda mineralna niegazowana (w butelkach o pojemności 500 ml) w temperaturze pokojowej,
 - kawa rozpuszczalna, kawa mielona, czarna herbata, cukier, mleko do kawy, cytryna - bez ograniczeń.

W ramach realizacji przedmiotu umowy, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami w zakresie wymagań określonych w art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. 2024 poz. 1411 ze zm.). W indywidualnych przypadkach, gdy ze względów technicznych lub prawnych zapewnienie dostępności, o której mowa w art. 6 ustawy jest niemożliwe, Wykonawca zobowiązuje się do zapewniania dostępu alternatywnego, zgodnie z art. 7 ustawy.