



Załącznik nr 4 do SIWZ OR-IV.272.2.36.2019

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie kompleksowej usługi, polegającej na organizacji II międzyregionalnych warsztatów tematycznych, w związku z realizacją projektu pn. „Zachowanie i promocja dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego poprzez Zielone Szlaki” – OUR WAY, finansowanego z Programu Interreg Europa 2014-2020.

II. Cel zamówienia

W związku z uczestnictwem Województwa Podkarpackiego jako partnera w projekcie pn. „*PreservatiOn and promotion of cUltural and natural heRitage through GreenWAYS*” OUR WAY, (Zachowanie i promocja dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego poprzez Zielone Szlaki), finansowanym z Programu Interreg Europa na lata 2014 – 2020, w dniach 24-25 września 2019 r., w województwie podkarpackim odbędą się II międzyregionalne warsztaty tematyczne pt. „*Identyfikacja instrumentów finansowych i finansowanie Greenways*”.

Projekt OUR WAY ma na celu zachowanie, ochronę, promowanie i rozwijanie dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego w Europie, zgodnie z ideą Greenways.

Realizowany jest w partnerstwie, które obejmuje 6 regionów:

- Murcia Region (Hiszpania – partner wiodący),
- Northern and Western Regional Assembly – Irlandia,
- Podkarpackie Region – Polska,
- Departmental Council of Hérault – Francja,
- Hajdú-Bihar County Government – Węgry,
- Chamber of Commerce and Industry – Bułgaria.

Europejskie Stowarzyszenie Zielonych Szlaków - GREENWAYS (European Greenways Association) z Belgii – partner doradczy.

Działaniami wspieranymi w ramach OUR WAY są m.in. seminaria, warsztaty, wizyty na miejscu, wzajemne oceny itp. Wymiana doświadczeń pomiędzy partnerami to proces międzyregionalnego uczenia się i stanowi główny instrument generowania

zmian w politykach regionalnych uczestniczących w projekcie partnerów. Proces ten opiera się na identyfikacji, analizie i wymianie wiedzy oraz dobrych praktyk w zakresie zielonych szlaków Greenways.

Zgodnie z zapisami wniosku o dofinansowanie projektu OUR WAY w 3 semestrze realizacji projektu (czerwiec – listopad 2019 r.) odbędą się II międzyregionalne warsztaty tematyczne. Tematem warsztatów organizowanych przez partnera projektu – Województwo Podkarpackie – będzie „Identyfikacja instrumentów finansowych i finansowanie Greenways”, która stanowi jeden z 3 obszarów tematycznych, na których skupia się realizacja projektu OUR WAY.

III. Organizacja warsztatów

Organizatorem II międzyregionalnych warsztatów tematycznych w ramach projektu OUR WAY jest Województwo Podkarpackie, Departament Gospodarki Regionalnej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie.

Termin warsztatów: 23-26 września 2019 r. (23.09.2019 r. oraz 26.09.2019 r. to dni podróży dla partnerów projektu OUR WAY oraz interesariuszy).

Liczba uczestników: 40 osób (partnerzy projektu i interesariusze, prelegenci).

Miejsce warsztatów:

- 24 września 2019 r. I dzień warsztatów: wizyta studyjna w Bieszczadach (Bieszczadzkie Drezyny Rowerowe, Centrum Bieszczadzkich Smaków Ursa Maior, Bieszczadzka Szkoła Rzemiosła, Muzeum Młynarstwa i Wsi);
- 25 września 2019 r. II dzień warsztatów: Rzeszów.

IV. Opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa organizacji II międzyregionalnych warsztatów tematycznych w ramach projektu OUR WAY, w dniach 24-25 września 2019 r., zwanych dalej warsztatami.
- 2) Termin realizacji: 24 – 25 września 2019 r.
- 3) Liczba uczestników: 40.

V. Działania, o których mowa w przedmiocie zamówienia obejmują:

- 1) Zapewnienie transportu podczas wizyty studyjnej dla uczestników warsztatów w dniu 24 września 2019 r. w godzinach 7:45 – 24:00, zgodnie z ramowym programem II warsztatów międzyregionalnych (zał. 1 do SOPZ) na trasie Rzeszów – Uherce Mineralne – Ustrzyki Dolne – Rzeszów, około 300 km.

- 2) Wynajem sali konferencyjno-szkoleniowych:
 - a) w dniu 24 września 2019 r. dla 40 osób w miejscowości Czarna, powiat bieszczadzki. Sala powinna znajdować się w odległości nie większej niż 3 km od centrum miejscowości Czarna.
 - b) w dniu 25 września 2019 r., dla 40 osób w Rzeszowie. Sala powinna znajdować się w hotelu o standardzie minimum 4-gwiazdkowym, w odległości nie większej niż 200 metrów od płyty rynku w Rzeszowie.
- 3) Zapewnienie udziału prelegentów w II międzyregionalnych warsztatach tematycznych w ramach projektu OUR WAY.
- 4) Zapewnienie usługi gastronomicznej (dzienny serwis kawowy oraz lunch serwowany) dla 40 osób, w tych samych budynkach co sale konferencyjno-szkoleniowe:
 - a) w dniu 24 września 2019 r. w miejscowości Czarna, powiat bieszczadzki;
 - b) w dniu 25 września 2019 r. w Rzeszowie.
- 5) Zapewnienie kolacji dla 40 osób:
 - a) w dniu 24 września 2019 r. w Muzeum Młynarstwa i Wsi (ostatni punkt wizyty studyjnej w I dniu warsztatów);
 - b) w dniu 25 września 2019 r. w Rzeszowie, w tym samym budynku, w którym odbywa się II dzień warsztatów.
- 6) Zapewnienie biletów wstępu /wynajęcia drezyn w dniu 24 września 2019 r. dla 40 uczestników warsztatów w trakcie wizyty studyjnej w następujących miejscach (zgodnie z ramowym programem II międzyregionalnych warsztatów tematycznych OUR WAY, stanowiącym załącznik nr 1 do SOPZ):
 - a) wynajęcie 10 Bieszczadzkich Drezyn Rowerowych na trasie Uherce Mineralne – Olszanica – Centrum Bieszczadzkich Smaków Ursa Maior,
 - b) bilety wstępu do Centrum Bieszczadzkich Smaków Ursa Maior,
 - c) bilety wstępu do Bieszczadzkiej Szkoły Rzemiosła w Uhercach Mineralnych,
 - d) rezerwacja wizyty w Muzeum Młynarstwa i Wsi (brak biletów wstępu).
- 7) Dostarczenie 40 sztuk etui na identyfikatory ze smyczami.
- 8) Zapewnienie wody mineralnej niegazowanej w butelkach o pojemności minimum 500 ml na osobę oraz 40 sztuk świeżych wyrobów piekarniczych typu drożdżówki lub obwarzanki, które będą rozdysponowane w autokarze w trakcie objazdu po terenie Bieszczad na trasie około 70 km: Uherce Mineralne - Solina - Polańczyk - Bukowiec - Terka - Chrewt – Czarna (pkt. VI, ppkt 1b3. SOPZ).

VI. Wymagania wobec Wykonawcy:

1) Wymagania dotyczące transportu:

- a) Zapewnienie komfortowego pojazdu autobusowego (klimatyzowanego), dostosowanego do liczby uczestników (40 osób), który spełnia warunki techniczne oraz posiada niezbędne wyposażenie zawarte w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych pojazdów oraz zakresu ich niezbędnego wyposażenia, posiada wymagane dokumenty zgodnie z ustawą z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym. Kierowca musi posiadać określone ustawą z dnia 20 czerwca 1997 r. Prawo o ruchu drogowym oraz ustawą z dnia 5 stycznia 2011 r. o kierujących pojazdami uprawnienia umożliwiające mu prowadzenie tego typu pojazdów oraz spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 1 kwietnia 2004 r. o czasie pracy kierowców. Pojazd autobusowy musi być wyposażony w mikrofon oraz ekran LCD z możliwością odtwarzania materiałów z nośników zewnętrznych (np. USB) do dyspozycji Zamawiającego oraz wyposażony w WC.
- b) Transfer w dniu 24 września 2019 r. na trasie (zgodnie z ramowym programem II międzyregionalnych warsztatów tematycznych, stanowiących załącznik nr 1 do SOPZ):
 1. Rzeszów - Uherce Mineralne (wyjazd z Rzeszowa o godz. 8:00, miejsce: ustalone z Zamawiającym w późniejszym terminie, przyjazd do Bieszczadzkich Drezyn Rowerowych, Stacja Główna w Uhercach Mineralnych 62a, 38-623 Uherce Mineralne (dawna stacja PKP));
 2. Centrum Bieszczadzkich Smaków Ursa Maior – Bieszczadzka Szkoła Rzemiosła w Uhercach Mineralnych (zbiórka na parkingu Centrum Bieszczadzkich Smaków Ursa Maior Uherce Mineralne 122A, 38-623 Uherce Mineralne, przejazd do Szkoły Rzemiosła Uherce Mineralne 137, 38-623 Uherce Mineralne);
 3. Przejazd po terenie Bieszczad na trasie: Uherce Mineralne - Solina - Polańczyk - Bukowiec - Terka - Chrewt - Czarna (przyjazd do miejscowości Czarna);
 4. Czarna – objazd po Bieszczadzkich Cerkwiach Drewnianych i powrót do miejscowości Czarna (trasa wliczona do ogólnej liczby kilometrów wskazanej w pkt V. 1));
 5. Czarna – Muzeum Młynarstwa i Wsi (ul. Fabryczna 12, 38-700 Ustrzyki Dolne);
 6. Ustrzyki Dolne – Rzeszów (planowany przyjazd do Rzeszowa około 24:00).

- c) Ubezpieczenie NNW uczestników.
- d) Pokrycie wszelkich opłat związanych z przejazdami, w tym opłat parkingowych.

2) Wymagania dotyczące sal konferencyjno-szkoleniowych:

- a) Zapewnienie sali konferencyjno-szkoleniowej w dniu 24 września 2019 r. o nowoczesnym wystroju, z klimatyzacją, umożliwiającą swobodne poruszanie się uczestników, z dostępem do światła dziennego, z pełnym wyposażeniem, tj. stoły, krzesła, flipchart z papierem i markerami, rzutnik, ekran, z dostępem do Internetu bezprzewodowego dla wszystkich uczestników warsztatów, z zapleczem, tj. toalety, szatnie, wydzielone miejsce w pobliżu sali na zorganizowanie przerwy kawowej dla 40 osób. Sala powinna mieścić się w odległości nie większej niż 3 km od centrum miejscowości Czarna, powiat bieszczadzki.
- b) Zapewnienie sali konferencyjno-szkoleniowej w dniu 25 września 2019 r. o nowoczesnym wystroju, z klimatyzacją, umożliwiającą swobodne poruszanie się uczestników, z dostępem do światła dziennego, z pełnym wyposażeniem, tj. stoły, krzesła, flipchart z papierem i markerami, rzutnik, ekran, z dostępem do zaplecza, tj. toalety, szatnie, wydzielone miejsce w pobliżu sali na zorganizowanie przerwy kawowej dla 40 osób, która mieści się w odległości nie większej niż 200 metrów od płyty rynku w Rzeszowie.

3) Wymagania dotyczące prelegentów:

- a) Wykonawca będzie zobowiązany do stałego kontaktu z prelegentami wskazanymi przez Zamawiającego.
- b) Zaproszenia do potencjalnych prelegentów dotyczące udziału w II międzyregionalnych warsztatach tematycznych w ramach projektu OUR WAY wystosuje Zamawiający. W przypadku, gdy Zamawiający w wyznaczonym przez strony terminie otrzyma od Wykonawcy informacje o braku możliwości wzięcia udziału przez danego prelegenta w warsztatach, wystosuje zaproszenie do kolejnych osób lub ograniczy liczbę prelegentów.
- c) Wykonawca będzie zobowiązany do wypłacenia z budżetu projektu wynagrodzenia, dla wskazanych przez Zamawiającego prelegentów przygotowujących prezentacje.
- d) Do ceny oferty Wykonawca powinien doliczyć kwotę 3 750,00 zł brutto, słownie: trzy tysiące siedemset pięćdziesiąt 00/100 złotych (maksymalna kwota na wszystkich wskazanych przez Zamawiającego prelegentów) przeznaczoną na ich wynagrodzenie.
- e) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zobowiązania oraz wszelkie kwestie formalno-prawne wobec wskazanych przez Zamawiającego prelegentów przygotowujących prezentacje.
- f) Wykonawca w umowach z prelegentami przygotowującymi i przedstawiającymi podczas warsztatów prezentacje zagwarantuje przeniesienie na Zamawiającego praw autorskich do tych prezentacji. Wykonawca zobowiąże

prelegentów do przygotowania wystąpień w formie prezentacji multimedialnych i do ich przekazania Zamawiającemu na wskazany przez Zamawiającego adres e-mail we wskazanym przez Zamawiającego terminie.

4) Wymagania dotyczące usługi gastronomicznej:

a) Usługa gastronomiczna obejmuje dzienny serwis kawowy i lunch serwowany, podany zgodnie z ramowym programem II międzynarodowych warsztatów tematycznych OUR WAY, stanowiący załącznik nr 1 do SOPZ. Zamawiający zastrzega aby miejsce przerwy kawowej oraz podania lunchu, znajdowało się w tym samym obiekcie, w którym będą odbywały się warsztaty, tj. w dniu 24 września 2019 r. w sali konferencyjno-szkoleniowej w miejscowości Czarna, powiat bieszczadzki, natomiast w dniu 25 września 2019 r. w sali konferencyjno-szkoleniowej w Rzeszowie.

b) Dzienny serwis kawowy dla 40 osób obejmuje:

1. serwis kawowy w systemie ciągłym: świeżo parzona, gorąca kawa z ekspresu ciśnieniowego – bez ograniczeń, herbata w torebkach (3 szt. na osobę), cukier w saszetkach (3 szt. na osobę), mleko do kawy i cytryna pokrojona w plastry bez ograniczeń;
2. wodę mineralną niegazowaną w szklanych butelkach (pojemność butelki min. 250 ml, 2 sztuki na osobę), która od samego początku warsztatów w całości powinna być wystawiona w serwisie kawowym;
3. soki owocowe 100% (2 rodzaje soków, tj. pomarańczowy i jabłkowy) w szklanych butelkach (pojemność butelki min. 250 ml, 2 sztuki na osobę), która w od samego początku warsztatów w całości powinna być wystawiona w serwisie kawowym;
4. wyroby cukiernicze i kruche ciasteczka (100 g na osobę).

Wykonawca zapewni odpowiednią ilość filiżanek i szklanek na napoje gorące i oddzielnie na napoje zimne (Zamawiający nie dopuszcza naczyń ani sztućców jednorazowego użytku).

c) Zorganizowanie lunchu serwowanego dla 40 osób podczas każdego dnia warsztatów, w tym samym obiekcie, w którym odbędą się warsztaty. Pomieszczenie, w którym będzie podany lunch, powinno pomieścić jednocześnie wszystkich uczestników warsztatów. Serwowane posiłki muszą być opisane w języku polskim i angielskim.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany dokładnego czasu podania i trwania przerwy na lunch.

Menu lunchu serwowanego dla 40 osób obejmuje:

1. zupę - 1 rodzaj (300 ml na osobę);
2. danie główne: 1 rodzaj mięsa lub 1 rodzaj ryby (200 g/na osobę), dodatki: ryż/kasza/frytki/ziemniaki zapiekane, 1 rodzaj sałatki lub surówki;
3. deser;
4. woda w karafkach.

Wykonawca zobowiązany jest przedstawić propozycje menu (zróżnicowane na każdy dzień warsztatów) do akceptacji przez Zamawiającego najpóźniej na 14 dni przed rozpoczęciem warsztatów. W przypadku uwag lub zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego w terminie 1 dnia od otrzymania menu, Wykonawca uwzględni wskazane uwagi i ponownie przedłoży Zamawiającemu poprawione menu. Wszystkie serwowane dania muszą spełniać najwyższe kryteria w zakresie wyglądu i smaku.

Podczas świadczenia każdej usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni nakrycie stołów (tj. białe obrusy), serwetki jednorazowe, jednolitą i nieuszkodzoną zastawę stołową (wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych, zaś woda serwowana będzie w karafkach) oraz jednolite i nieuszkodzone sztucze ze stali nierdzewnej. Wykonawca zapewni również obsługę kelnerską w trakcie lunchu. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania.

5) Wymagania dotyczące kolacji:

- a) Kolacja w dniu 24 września 2019 r. dla 40 osób w ramach oferty serwowanej przez restaurację mieszczącą się na ostatnim etapie wizyty studyjnej podczas pierwszego dnia warsztatów tj. w Muzeum Młynarstwa i Wsi, zgodnie z ramowym programem II międzyregionalnych warsztatów tematycznych OUR WAY (zał. nr 1 do SOPZ). Cena maksymalna nie może przekroczyć kwoty 86 zł/na 1 osobę. Menu musi być opisane w języku polskim i angielskim.

Na kolację powinien składać się posiłek obejmujący:

1. 3 rodzaje przystawek (co najmniej 1 jarska),
2. 1 rodzaj zupy,
3. danie główne (serwowane na półmiskach): mięsne i jarskie, 2 rodzaje pierogów, surówki i sałatka,
4. deser,
5. napoje do wyboru: woda mineralna niegazowana, kawa i herbata.

- b) Kolacja w dniu 25 września 2019 r. dla 40 osób w restauracji, która mieści się w tym samym budynku, co sala konferencyjno-szkoleniowa w II dniu warsztatów. Kolacja powinna być zorganizowana w wyodrębnionej części restauracji, w której możliwa będzie swobodna rozmowa i dalsza wymiana doświadczeń uczestników warsztatów. Menu musi być opisane w języku polskim i angielskim. Na kolację powinien składać się posiłek obejmujący:

1. przystawkę;
2. danie główne w dwóch wariantach do wyboru (mięsne/jarskie);

3. deser;
4. deska serów – 5 rodzajów sera po 30 g każdego rodzaju na osobę;
5. napoje do wyboru: woda mineralna niegazowana, soki 100% - co najmniej 2 rodzaje, kawa i herbata.

Kolacja serwowana około godz. 19:00. Za podane potrawy odpowiada Wykonawca.

Wykonawca zobowiązany jest przedstawić propozycje menu do akceptacji przez Zamawiającego najpóźniej na 14 dni przed rozpoczęciem warsztatów. W przypadku uwag lub zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego w terminie 1 dnia od otrzymania menu, Wykonawca uwzględni wskazane uwagi i ponownie przedłoży Zamawiającemu poprawione menu. Wszystkie serwowane dania muszą spełniać najwyższe kryteria w zakresie wyglądu i smaku.

Wykonawca zapewni usługę kelnerską w trakcie kolacji. Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawa w zakresie Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.)

6) Wymagania dotyczące etui na identyfikatory ze smyczami.

- a) Wykonawca dostarczy 40 sztuk smyczy do identyfikatorów oraz 40 sztuk etui na identyfikatory:

1. SMYCZ do identyfikatora, według przekazanego przez Zamawiającego wzoru, który stanowi załącznik nr 2 do SOPZ, spełniająca poniższe wymagania:
 - i. nakład ogółem: 40 szt.;
 - ii. materiał: satyna, barwiona dwustronnie;
 - iii. wymiary: 500mm (+/- 5mm) x 15 mm (+/- 5 mm);
 - iv. kolory: zielony dwustronny Pantone 362 C;
 - v. nadruk dwustronny w kolorze białym Pantone Trans. White;
 - vi. nadruk wykonany techniką sublimacji; logo monochromatyczne Województwa Podkarpackiego umieszczone po zewnętrznej stronie taśmy w trybie powtarzalności, wymiar dostosowany do wielkości przedmiotu zamówienia;
 - vii. metalowy karabińczyk.
2. ETUI na identyfikatory, według przekazanego przez Zamawiającego wzoru, który stanowi załącznik nr 2 do SOPZ, spełniające poniższe wymagania:
 - i. nakład ogółem: 40 szt.;
 - ii. twarde, sztywne, wykonane z polipropylenu w kolorze naturalnym przeźroczystym, z zapięciem strunowym;
 - iii. etui w układzie pionowym;

- iv. etui przystosowane do umieszczania identyfikatorów/kart o wymiarach 100 mm x 130 mm;
 - v. uchwyt do zawieszenia z krótszego boku.
- b) Wszystkie materiały, które powstaną w trakcie realizacji usługi muszą być przedstawione do ostatecznej akceptacji Zamawiającego i taką akceptację uzyskać przed ich wydrukowaniem. Ewentualne poprawki i zmiany przed ostateczną akceptacją Zamawiający będzie zgłaszał w wersji elektronicznej w miarę potrzeb na bieżąco. Wykonawca będzie zobowiązany do wprowadzenia poprawek w ciągu maksymalnie 2 dni roboczych.
- c) Wykonawca, po akceptacji projektu wyprodukuje i dostarczy do siedziby Zamawiającego 40 sztuk identyfikatorów, najpóźniej do 17 września 2019 r.

V. Zakres współpracy

- 1) Maksymalnie w ciągu 5 dni od dnia podpisania umowy Zamawiający zorganizuje w swojej siedzibie spotkanie, podczas którego omówi z Wykonawcą sposób realizacji zadania. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia harmonogramu realizacji poszczególnych elementów zadania.
- 2) Wykonawca wyznaczy koordynatora realizacji usługi, który będzie na bieżąco współpracował z przedstawicielami Zamawiającego oraz z prelegentami. Zamawiający przewiduje również możliwość odbycia kilku spotkań z Wykonawcą w siedzibie Zamawiającego.
- 3) W przypadku nieobecności ww. koordynatora Wykonawca wskaże jego zastępcę, o czym niezwłocznie poinformuje Zamawiającego.
- 4) Wykonawca będzie zobowiązany do respektowania umów zawartych pomiędzy Zamawiającym i firmami świadczącymi na jego rzecz dodatkowe usługi.
- 5) W przypadku gdy podmiot, od którego Zamawiający będzie wynajmował pomieszczenia na potrzeby organizacji warsztatów, posiada regulamin obiektu, instrukcję bezpieczeństwa pożarowego oraz instrukcję ochrony, Wykonawca jest zobowiązany do zapoznania się z nimi oraz stosowania się do ich postanowień.
- 6) Wykonawca, w przypadku gdy zaistnieje taka konieczność, będzie odpowiedzialny za zapewnienie wszelkich oficjalnych zezwoleń, np.: przepustek, kart wstępu, pozwoleń na instalację sprzętu technicznego, zewnętrznych oznakowań na budynkach.
- 7) Podczas organizacji warsztatów Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania przepisów prawa powszechnie obowiązującego, w tym przepisów administracyjnych, sanitarnych, bhp, przeciwpożarowych oraz ponosi pełną odpowiedzialność za ich naruszenie.
- 8) Wszystkie opracowania i produkty w ramach zamówienia podlegają akceptacji Zamawiającego.

- 9) Po zakończeniu warsztatów majątkowe prawa autorskie do zdjęć dokumentujących przebieg warsztatów oraz opracowań graficznych przechodzą bez ograniczeń na rzecz Zamawiającego.
- 10) Opracowane i wykorzystane elementy graficzne, dekoracyjne lub ozdobne na wszystkich produktach muszą być spójne pod względem formy i wykorzystanych kolorów.
- 11) Wykonawca zobowiązany jest do oznakowania sal konferencyjno-szkoleniowych, w których odbywać się będą warsztaty (w tym drogowskazy, informacje na drzwiach). Na wszystkich materiałach powinien znaleźć się nadruk zawierający następujące elementy:
- Nazwa projektu: „Zachowanie i promocja dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego poprzez Zielone Szlaki” (OUR WAY);
 - Nazwa Programu: Program Interreg Europa 2014-2020;
 - Logotypy:



- ewentualnie inne informacje i elementy graficzne uzgodnione z Zamawiającym.