**Załącznik nr 2 do SWZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz
ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz usługa restauracyjna (obejmująca zapewnienie obiadu, kolacji oraz przerw kawowych)** na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury łącznie 76 trzydniowych szkoleń (52 Szkolenia w Warszawie, 12 Szkoleń w Krakowie oraz 12 Szkoleń
w Gdańsku).

Zamówienie składa się z dziewięciu części:

Część: 1, 2, 3 – dotyczy usług w **Warszawie** – zgodnie z opisem poniżej;

Część: 4, 5, 6 – dotyczy usług w **Krakowie** – zgodnie z opisem poniżej;

Część: 7, 8, 9 - dotyczy usług w **Gdańsku** – zgodnie z opisem poniżej.

**Zamówienie realizowane jest na potrzeby trzech projektów:**

Części: 1, 4, 7 - „Zorganizowana przestępczość transgraniczna ze szczególnym uwzględnieniem metod zabezpieczania i odzyskiwania mienia pochodzącego z przestępstw”,

Części: 2, 5, 8 - „Szkolenia z zakresu prawa ochrony konsumentów i postępowań egzekucyjnych dla kadr wymiaru sprawiedliwości” ,

Części: 3, 6, 9 - „Prawo ochrony środowiska dla kadr wymiaru sprawiedliwości”

realizowanych ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój w ramach Osi Priorytetowej II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji w zakresie działania 2.17 Skuteczny wymiar sprawiedliwości.

**UWAGA!** Zamawiający zastrzega, iż: liczba osób, korzystających z usługi wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem oraz usługi restauracyjnej obejmującej zapewnienie obiadu, kolacji oraz przerw kawowych podczas szkoleń, w każdym, z wymienionych terminów może ulec zmianie (ilości szacowane), może być ona mniejsza lub większa, niż szacowana, jednakże Zamawiający zastrzega że nie zwiększy liczby osób o więcej niż **20%**z zastrzeżeniem, iż zwiększenie liczby osób dla danej części zamówienia podczas poszczególnych terminów szkoleń jest możliwa wyłącznie do maksymalnej liczby osób korzystających z usługi zgodnie z tabelą 1-9.

# **Część nr 1:**

Przedmiotem zamówienia jest **usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz usługa restauracyjna (obejmująca zapewnienie obiadu, kolacji oraz przerw kawowych)**, na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa
i Prokuratury trzydniowych szkoleń w **okresie od dnia zawarcia umowy do 31 marca 2023 r. w Warszawie** **w ilości 20 Szkoleń**. Szczegółowe informacje dotyczące terminów i ilości poszczególnych usług, które realizowane będą w ramach niniejszego przedmiotu zamówienia przedstawia tabela nr 1.

Tabela 1: Szacowana liczba osób korzystających z noclegu wraz ze śniadaniem i kolacją oraz z przerw kawowych i obiadów serwowanych podczas szkoleń w Warszawie oraz liczba godzin wynajmu sal szkoleniowych - część nr 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LP** | **Termin realizacji szkolenia** | **Szacowana łączna liczba** |
| **od** | **do** | **dób hotelowych ze śniadaniem** | **obiadów** | **kolacji** | **serwis kawowy/ przerwy kawowe** | **godzin wynajmu sal szkoleniowych** |
| **1** | 10.01.2022 r. | 12.01.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **2** | 23.02.2022 r. | 25.02.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **3** | 23.03.2022 r. | 25.03.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **4** | 4.04.2022 r. | 6.04.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **5** | 6.04.2022 r. | 8.04.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **6** | 20.04.2022 r. | 22.04.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **7** | 11.05.2022 r. | 13.05.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **8** | 18.05.2022 r. | 20.05.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **9** | 25.05.2022 r. | 27.05.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **10** | 1.06.2022 r.  | 3.06.2022 r.  | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **11** | 8.06.2022 r. | 10.06.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **12** | 7.09.2022 r. | 9.09.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **13** | 21.09.2022 r. | 23.09.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **14** | 5.10.2022 r. | 7.10.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **15** | 26.10.2022 r. | 28.10.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **16** | 14.11.2022 r.  | 16.11.2022 r.  | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **17** | 30.11.2022 r. | 2.12.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **18** | 25.01.2023 r. | 27.01.2023 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **19** | 8.02.2023 r. | 10.02.2023 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **20** | 15.02.2023 r. | 17.02.2023 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **SUMA** | **1120** | **1640** | **1120** | **1640** | **560** |

**Część nr 2**:

Przedmiotem zamówienia jest **usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz usługa restauracyjna (obejmująca zapewnienie obiadu, kolacji oraz przerw kawowych**), na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa
i Prokuratury trzydniowych szkoleń **w okresie od dnia podpisania umowy do marca 2023 r. w Warszawie w ilości 20 Szkoleń**. Szczegółowe informacje dotyczące ilości poszczególnych usług, które realizowane będą w ramach niniejszego przedmiotu zamówienia przedstawia tabela nr 2.

**Tabela 2:** Szacowana liczba osób korzystających z noclegu wraz ze śniadaniem i kolacją oraz z przerw kawowych i obiadów serwowanych podczas szkoleń w Warszawie oraz liczba godzin wynajmu sal szkoleniowych - część nr 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LP** | **Termin realizacji szkolenia** | **Szacowana łączna liczba** |
| **od** | **do** | **dób hotelowych ze śniadaniem** | **obiadów** | **kolacji** | **serwis kawowy/ przerwy kawowe** | **godzin wynajmu sal szkoleniowych** |
| **1** | 14.02.2022 r. | 16.02.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **2** | 28.02.2022 r. | 2.03.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **3** | 14.03.2022 r. | 16.03.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **4** | 28.03.2022 r. | 30.03.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **5** | 9.05.2022 r. | 11.05.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **6** | 16.05.2022 r. | 18.05.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **7** | 30.05.2022 r. | 1.06.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **8** | 11.07.2022 r. | 13.07.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **9** | 29.08.2022 r. | 31.08.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **10** | 5.09.2022 r. | 7.09.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **11** | 26.09.2022 r. | 28.09.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **12** | 17.10.2022 r. | 19.10.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **13** | 7.11.2022 r. | 9.11.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **14** | 21.11.2022 r. | 23.11.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **15** | 5.12.2022 r. | 7.12.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **16** | 30.01.2023 r. | 1.02.2023 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **17** | 13.02.2023 r. | 15.02.2023 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **18** | 27.02.2023 r. | 1.03.2023 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **19** | 6.03.2023 r. | 8.03.2023 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **20** | 13.03.2023 r. | 15.03.2023 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **SUMA** | **1120** | **1640** | **1120** | **1640** | **560** |

**Część nr 3:**

Przedmiotem zamówienia jest **usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz usługa restauracyjna (obejmująca zapewnienie obiadu, kolacji oraz przerw kawowych**), na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa
i Prokuratury trzydniowych szkoleń, **w okresie od dnia podpisania umowy do 31 marca 2023 r. w Warszawie w ilości 12 Szkoleń**. Szczegółowe informacje dotyczące ilości poszczególnych usług, które realizowane będą w ramach niniejszego przedmiotu zamówienia przedstawia tabela nr 3.

**Tabela 3:** Szacowana liczba osób korzystających z noclegu wraz ze śniadaniem i kolacją oraz z przerw kawowych i obiadów serwowanych podczas szkoleń w Warszawie oraz liczba godzin najmu sal szkoleniowych - część nr 3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Termin realizacji szkolenia** | **Szacowana łączna liczba** |
| od | **do** | **dób hotelowych ze śniadaniem** | **obiadów** | **kolacji** | **serwis kawowy/ przerwy kawowe** | **godzin wynajmu sal szkoleniowych** |
| **1** | 21.02.2022 r. | 23.02.2022 r. | 56 | 84 | 56 | 84 | 20 |
| **2** | 7.03.2022 r. | 9.03.2022 r. | 56 | 84 | 56 | 84 | 20 |
| **3** | 25.04.2022 r. | 27.04.2022 r. | 56 | 84 | 56 | 84 | 20 |
| **4** | 23.05.2022 r. | 25.05.2022 r. | 56 | 84 | 56 | 84 | 20 |
| **5** | 6.06.2022 r. | 8.06.2022 r. | 56 | 84 | 56 | 84 | 20 |
| **6** | 20.06.2022 r. | 22.06.2022 r. | 56 | 84 | 56 | 84 | 20 |
| **7** | 4.07.2022 r. | 6.07.2022 r. | 56 | 84 | 56 | 84 | 20 |
| **8** | 12.09.2022 r. | 14.09.2022 r. | 56 | 84 | 56 | 84 | 20 |
| **9** | 19.09.2022 r. | 21.09.2022 r. | 56 | 84 | 56 | 84 | 20 |
| **10** | 3.10.2022 r. | 5.10.2022 r. | 56 | 84 | 56 | 84 | 20 |
| **11** | 14.11.2022 r. | 16.11.2022 r. | 56 | 84 | 56 | 84 | 20 |
| **12** | 12.12.2022 r. | 14.12.2022 r. | 56 | 84 | 56 | 84 | 20 |
| **SUMA** | **672** | **1008** | **672** | **1008** | **240** |

**Część nr 4:**

Przedmiotem zamówienia jest **usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz usługa restauracyjna (obejmująca zapewnienie obiadu, kolacji oraz przerw kawowych**), na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa
i Prokuratury trzydniowych szkoleń, **w okresie od dnia podpisania umowy do 31 marca 2023 r.
 w Krakowie w ilości 4 Szkoleń**. Szczegółowe informacje dotyczące ilości poszczególnych usług, które realizowane będą w ramach niniejszego przedmiotu zamówienia przedstawia tabela nr 4.

**Tabela 4:** Szacowana liczba osób korzystających z noclegu wraz ze śniadaniem i kolacją oraz z przerw kawowych i obiadów serwowanych podczas szkoleń w Krakowie oraz liczba godzin wynajmu sal szkoleniowych- część nr 4

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp**.  | **Termin realizacji szkolenia** | **Szacowana łączna liczba** |
| od | **do** | **dób hotelowych ze śniadaniem** | **obiadów** | **kolacji** | **serwis kawowy/ przerwy kawowe** | **godzin wynajmu sal szkoleniowych** |
| **1** | 17.01.2022 r. | 19.01.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **2** | 14.02.2022 r. | 16.02.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **3** | 21.11.2022 r. | 23.11.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **4** | 16.01.2023 r. | 18.01.2023 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **SUMA** | **224** | **328** | **224** | **328** | **112** |

**Część nr 5**:

Przedmiotem zamówienia jest **usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz usługa restauracyjna (obejmująca zapewnienie obiadu, kolacji oraz przerw kawowych**), na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa
i Prokuratury trzydniowych szkoleń, **w okresie od dnia podpisania umowy do 31 marca 2023 r.
 w Krakowie w ilości 4 Szkoleń**. Szczegółowe informacje dotyczące ilości poszczególnych usług, które realizowane będą w ramach niniejszego przedmiotu zamówienia przedstawia tabela nr 5.

Tabela 5: Szacowana liczba osób korzystających z noclegu wraz ze śniadaniem i kolacją oraz z przerw kawowych i obiadów serwowanych podczas szkoleń w Krakowie oraz liczba godzin wynajmu sal szkoleniowych w okresie- część nr 5

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Termin realizacji szkolenia** | **Szacowana łączna liczba** |
| od | **do** | **dób hotelowych ze śniadaniem** | **obiadów** | **kolacji** | **serwis kawowy/ przerwy kawowe**  | **godzin wynajmu sal szkoleniowych** |
| **1** | 4.04.2022 r. | 6.04.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **2** | 6.06.2022 r. | 8.06.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **3** | 20.06.2022 r. | 22.06.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **4** | 3.10.2022 r. | 5.10.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| SUMA | **224** | **328** | **224** | **328** | **112** |

**Część nr 6:**

Przedmiotem zamówienia jest **usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz usługa restauracyjna (obejmująca zapewnienie obiadu, kolacji oraz przerw kawowych)**, na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa
i Prokuratury trzydniowych szkoleń, **w okresie od dnia podpisania umowy do 31 marca 2023 r.
w Krakowie w ilości 4 Szkoleń**. Szczegółowe informacje dotyczące ilości poszczególnych usług, które realizowane będą w ramach niniejszego przedmiotu zamówienia przedstawia tabela nr 6.

**Tabela 6:** Szacowana liczba osób korzystających z noclegu wraz ze śniadaniem i kolacją oraz z przerw kawowych i obiadów serwowanych podczas szkoleń w Krakowie oraz liczba godzin wynajmu sal szkoleniowych - część nr 6

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Termin realizacji szkolenia** | **Szacowana łączna liczba** |
| od | **do** | **dób hotelowych ze śniadaniem** | **obiadów** | **kolacji** | **serwis kawowy/ przerwy kawowe** | **godzin wynajmu sal szkoleniowych** |
| 1 | 11.04.2022 r. | 13.04.2022 r. | 56 | 84 | 56 | 84 | 20 |
| 2 | 9.05.2022 r. | 11.05.2022 r. | 56 | 84 | 56 | 84 | 20 |
| 3 | 29.08.2022 r. | 31.08.2022 r. | 56 | 84 | 56 | 84 | 20 |
| 4 | 28.11.2022 r. | 30.11.2022 r. | 56 | 84 | 56 | 84 | 20 |
| **SUMA** | **224** | **336** | **224** | **336** | **80** |

**Część nr 7:**

Przedmiotem zamówienia jest **usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz usługa restauracyjna (obejmująca zapewnienie obiadu, kolacji oraz przerw kawowych**), na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa
i Prokuratury trzydniowych szkoleń, **w okresie od dnia podpisania umowy do 31 marca 2023 r.
w Gdańsku w ilości 4 Szkoleń**. Szczegółowe informacje dotyczące ilości poszczególnych usług, które realizowane będą w ramach niniejszego przedmiotu zamówienia przedstawia tabela nr 7.

**Tabela 7:** Szacowana liczba osób korzystających z noclegu wraz ze śniadaniem i kolacją oraz z przerw kawowych i obiadów serwowanych podczas szkoleń w Gdańsku oraz liczba godzin wynajmu sal szkoleniowych - część nr 7

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Termin realizacji szkolenia** | **Szacowana łączna liczba** |
| **od** | **do** | **dób hotelowych ze śniadaniem** | **obiadów** | **kolacji** | **serwis kawowy/ przerwy kawowe** | **godzin wynajmu sal szkoleniowych** |
| 1 | 7.03.2022 r. | 9.03.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| 2 | 9.03.2022 r. | 11.03.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| 3 | 17.10.2022 r. | 19.10.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| 4 | 19.10.2022 r. | 21.10.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **SUMA** | **224** | **328** | **224** | **328** | **112** |

**Część nr 8**:

Przedmiotem zamówienia jest **usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz usługa restauracyjna (obejmująca zapewnienie obiadu, kolacji oraz przerw kawowych**), na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa
i Prokuratury trzydniowych szkoleń, **w okresie od dnia podpisania umowy do 31 marca 2023 r. w Gdańsku w ilości 4 Szkoleń**. Szczegółowe informacje dotyczące ilości poszczególnych usług, które realizowane będą w ramach niniejszego przedmiotu zamówienia przedstawią tabele nr 8.

**Tabela 8:** Szacowana liczba osób korzystających z noclegu wraz ze śniadaniem i kolacją oraz z przerw kawowych i obiadów serwowanych podczas szkoleń w Gdańsku oraz liczba godzin wynajmu sal szkoleniowych - część nr 8

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp.  | **Termin realizacji szkolenia** | **Szacowana łączna liczba** |
| **od** | **do** | **dób hotelowych ze śniadaniem** | **obiadów** | **kolacji** | **serwis kawowy/ przerwy kawowe** | **godzin wynajmu sal szkoleniowych** |
| 1 | 25.04.2022 r. | 27.04.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| 2 | 27.04.2022 r. | 29.04.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| 3 | 12.09.2022 r. | 14.09.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| 4 | 14.09.2022 r. | 16.09.2022 r. | 56 | 82 | 56 | 82 | 28 |
| **SUMA** | **224** | **328** | **224** | **328** | **112** |

**Część nr 9**:

Przedmiotem zamówienia jest **usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz usługa restauracyjna (obejmująca zapewnienie obiadu, kolacji oraz przerw kawowych**), na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa
i Prokuratury trzydniowych szkoleń, **w okresie od dnia podpisania umowy do 31 marca 2023 r. w Gdańsku w ilości 4 Szkoleń**. Szczegółowe informacje dotyczące ilości poszczególnych usług, które realizowane będą w ramach niniejszego przedmiotu zamówienia przedstawią tabele nr 9.

**Tabela 9:** Szacowana liczba osób korzystających z noclegu wraz ze śniadaniem i kolacją oraz z przerw kawowych i obiadów serwowanych podczas szkoleń w Gdańsku oraz liczba godzin wynajmu sal szkoleniowych - część nr 9

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Termin realizacji szkolenia** | **Szacowana łączna liczba** |
| **od** | **do** | **dób hotelowych ze śniadaniem** | **obiadów** | **kolacji** | **serwis kawowy/ przerwy kawowe** | **godzin wynajmu sal szkoleniowych** |
| 1 | 28.03.2022 r. | 30.03.2022 r. | 56 | 84 | 56 | 84 | 20 |
| 2 | 16.05.2022 r. | 18.05.2022 r. | 56 | 84 | 56 | 84 | 20 |
| 3 | 26.09.2022 r. | 28.09.2022 r. | 56 | 84 | 56 | 84 | 20 |
| 4 | 28.09.2022 r. | 30.09.2022 r. | 56 | 84 | 56 | 84 | 20 |
| **SUMA** | **224** | **336** | **224** | **336** | **80** |

1. **Kod i nazwa Zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień**:

55100000-1 – Usługi hotelarskie,

55120000-7 – Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków;

55110000-4 – Hotelarskie usługi noclegowe

1. **Wymagania - punkt dotyczy wszystkich części zamówienia:**
2. **Obiekt**

Obiekt, w którym realizowane będą usługi noclegowe wraz z usługą gastronomiczną musi spełniać następujące wymagania:

1. **Lokalizacja:**

**Obiekt powinien się znajdować w miejscu, do którego istnieje łatwy
i dogodny dojazd komunikacją miejską;**

- **na terenie Warszawy** w odległości nie większej niż 8 km od Dworca Kolejowego Warszawa Centralna (mierzonej na podstawie mapy umieszczonej na stronie https://maps.google.pl, wariant komunikacji: pieszo, od Dworzec Kolejowy Warszawa Centralna al. Jerozolimskie 54, 00-024 Warszawa - najkrótsza zaproponowana przez serwis trasa),

- **na terenie Krakowa** w odległości nie większej, niż 6 km od Dworca Kolejowego Kraków Główny, ul. Pawia 5a, 31-154 Kraków, (mierzonej na podstawie mapy umieszczonej na stronie https://maps.google.pl, wariant komunikacji: pieszo, od Dworca Kolejowego Kraków Główny ul. Pawia 5a, 31-154 Kraków- najkrótsza zaproponowana przez serwis trasa),

- **na terenie Gdańska** w odległości nie większej, niż 6 km od Dworca Kolejowego Gdańsk Główny, ul. Podwale Grodzkie 1, 80-895 Gdańsk, (mierzonej na podstawie mapy umieszczonej na stronie https://maps.google.pl, wariant komunikacji: pieszo od: Dworca Kolejowego Gdańsk Główny ul. Podwale Grodzkie 1, 80-895 Gdańsk - najkrótsza zaproponowana przez serwis trasa);

1. **standard obiektu** powinien wynosić minimum 3 gwiazdki w rozumieniu przepisów ustawy o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewoźników turystycznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 238.) i rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy
z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie;
2. **musi zapewniać kompleksowość wykonania usługi**, przez którą Zamawiający rozumie zapewnienie noclegów, wyżywienia oraz sali szkoleniowej;
3. **obiekt musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami**, w tym z dysfunkcjami narządu ruchu i uwzględniać konieczność korzystania z wózka
lub innych urządzeń wspomagających ruch jak np. kule, w szczególności winien
posiadać dostępne windy oraz podjazdy umożliwiające korzystanie przez osoby
z niepełnosprawnościami bez konieczności pomocy osoby trzeciej, korytarze umożliwiające poruszanie się osób na wózkach inwalidzkich, pomieszczenia sanitarne dostępne
dla osób z niepełnosprawnościami, odpowiednie miejsca parkingowe dla osób
z niepełnosprawnościami poruszającymi się samochodami oraz łatwy dojazd z parkingu
do wejścia dla osób poruszających się na wózku;
4. **zaplecze sanitarne obiektu** musi być dostosowane do liczby uczestników: osobne toalety dla mężczyzn i dla kobiet oraz toalety dostosowane do potrzeb osób
z niepełnosprawnościami – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sal szkoleniowych;
5. **obiekt powinien zapewniać możliwość** wcześniejszego (najpóźniej w dniu poprzedzającym szkolenie) **dostarczenia i przechowywania materiałów szkoleniowych**;
6. **zapewnia możliwość noclegu w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do jednoosobowego wykorzystania na 2 doby hotelowe**. Zamawiający potwierdzi liczbę noclegów najpóźniej w terminie 3 dni przed rozpoczęciem każdej usługi; Zamawiający zastrzega, że płatność dokonana będzie tylko za faktycznie wykorzystane miejsca noclegowe wraz z śniadaniem;
7. **zapewnia minimum 8 bezpłatnych miejsc parkingowych** dla Zamawiającego podczas każdego z terminów szkoleń.
8. **Sala szkoleniowa**

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

1. sale szkoleniowe klimatyzowane, pozwalające na utrzymanie temperatury powietrza
od 20°C do 24°C, jedna o powierzchni nie mniejszej niż 45 m2 (dotyczy wszystkich części zamówienia), pozwalające na prowadzenie zajęć szkoleniowych dla maksymalnie 36 osób i 2 sale szkoleniowe nie mniejsze niż 30 m2 każda, pozwalające na przeprowadzenie zajęć dla 2 grup jednocześnie liczących po maksymalnie 18 osób (dotyczy części nr 1, 2, 4, 5, 7, 8, zgodne z wymaganiami polskiego prawa, tj. z zachowaniem odpowiednich warunków bezpieczeństwa i higieny;
2. Wykonawca przy świadczeniu usług zobowiązuje się również do przestrzegania, aktualnych w dacie wykonywania poszczególnych usług, wytycznych Ministerstwa Rozwoju oraz Głównego Inspektora Sanitarnego dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie epidemii SARS-CoV-2;
3. w przypadku, gdy sala szkoleniowa posiada dostęp do światła dziennego, Zamawiający wymaga, aby posiadała ona możliwość pełnego zaciemnienia. Zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia szkoleń w salach, które nie mają dostępu do światła dziennego pod warunkiem zapewnienia sztucznego światła zapewniającego komfort pracy, zgodnie z obowiązującymi przepisami - Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy Dz.U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm. - § 26 ust. 2;
4. odpowiednie ustawienie krzeseł i stolików w sali szkoleniowej, w sposób zapewniający łatwe poruszanie się osobom na wózkach inwalidzkich;
5. miejsca siedzące w odpowiedniej ilości wraz z blatami lub z stolikami umożliwiającymi dokonywanie notatek przez uczestników szkoleń oraz pracę na komputerach przenośnych;
6. stół prezydialny z 2 miejscami siedzącymi, widoczny przez wszystkich uczestników
z każdego miejsca sali;
7. nagłośnienie: system audio umożliwiający prezentowanie materiałów video. Nagłośnienie powinno zapewniać słyszalność w każdym punkcie sali;
8. laptop wraz z pakietem oprogramowania biurowego dla wykładowcy do wykorzystania w trakcie szkoleń;
9. projektor multimedialny oraz ekran do wyświetlania obrazu z projektora z pilotem sterującym i zapewniającym możliwość zdalnej zmiany slajdów (obraz umożliwiający widoczność każdemu uczestnikowi z dowolnego miejsca sali);
10. tablicę typu „flipchart” wraz z minimalnie 20 arkuszami papieru lub tablicę suchościeralną, flamastry (3 kolory: czarny, czerwony, zielony) i gąbkę (w każdej grupie szkoleniowej);
11. bezpłatną szatnię lub wydzielone miejsce, w którym uczestnicy szkolenia będą mogli pozostawić okrycie wierzchnie;
12. sale szkoleniowe do wykorzystania w przedziałach czasowych:
* pierwszego dnia: dotyczy wszystkich części - od 13:00 do 18:30 jedna sala szkoleniowa o powierzchni min. 45 m2,
* drugiego dnia:

 - dotyczy części 1, 2, 4, 5, 7, 8: od 8:30 do 16:30 oddzielne dwie sale szkoleniowe dla dwóch grup o powierzchni min. 30 m2 każda,

- dotyczy części 3, 6, 9: od 8:30 do 17:30 jedna sala szkoleniowa o powierzchni min. 45 m2,

* trzeciego dnia: dotyczy wszystkich części - od 8:00 do 14:00 1 sala szkoleniowa
o powierzchni 45 m2.

Łączny czas korzystania z sal szkoleniowych w trakcie jednego terminu szkolenia będzie wynosił:

* dotyczy części 1, 2, 4, 5, 7, 8: 28 godzin,
* dotyczy części 3, 6, 9: 20 godzin

Zamawiający za wynajem sal szkoleniowych zapłaci za faktycznie zrealizowane godziny, wg stawki godzinowej określonej przez Wykonawcę w formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany godzin udostępnienia sali szkoleniowej, po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

1. **Obsługa techniczna/logistyczna**
2. Wykonawca zapewni co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej
 sali szkoleniowej (w tym podłączenie projektora multimedialnego, nagłośnienia), w każdym z terminów będących Przedmiotem zamówienia. Osoba ta dostępna będzie przynajmniej na jedną godzinę przed rozpoczęciem szkolenia oraz
w trakcie szkolenia;
3. Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia zapewni: oznakowanie sali szkoleniowej oraz drogi do sali, wykonane zgodnie z wytycznymi Operatora Programu, dostępnym pod linkiem: <https://www.power.gov.pl/strony/o-programie/promocja/zasady-promocji-i-oznakowania-projektow/>;
4. Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia zamieści przed wejściem do sali szkoleniowej przesłany przez Zamawiającego program szkolenia.
5. **Wyżywienie**

W ramach świadczonej usługi restauracyjnej Wykonawca zapewni kolację, obiad oraz przerwy kawowe.

1. **Kolacja** (organizowana w godz. 18.30-22.00).

Kolacja przysługiwać będzie osobom nocującym w hotelu, w pierwszym oraz drugim dniu szkolenia. Kolacja podawana będzie w formie bufetu. Jeśli w związku z sytuacją epidemiologiczną lub inną niedającą się przewidzieć sytuacją wyłączone z użycia zostaną przestrzenie samoobsługowe i forma bufetu nie będzie możliwa, Zamawiający dopuszcza zorganizowanie kolacji w formie serwowanej przez obsługę w pomieszczeniu restauracji lub serwowanej do pokojów zajmowanych przez uczestników szkoleń.

Kolacja podawana będzie w restauracji przynależnej do obiektu, w którym zapewnione są noclegi . Miejsce przeznaczone dla celów konsumpcyjnych musi być wyposażone w krzesła i stoły, w liczbie dostosowanej do liczby uczestników z uwzględnieniem wszelkich wymogów dotyczących zapewnienia bezpiecznej odległości pomiędzy osobami spożywającymi posiłki i pozwalające na swobodne przemieszczanie się osobom na wózkach

Kolacja w formie bufetu obejmować będzie co najmniej:

* **przystawki zimne** (półmisek wysokogatunkowych wędlin, półmisek serów: żółty, pleśniowy, kozi, twaróg, świeże warzywa) - min. 200 g/os.,
* **przystawki ciepłe** (danie mięsne - z wyłączeniem podrobów i bezmięsne) - min. 200 g/os.,
* różnorodne **pieczywo** białe i ciemne – 150 g/os.,
* **masło** min. 82 % tłuszczu – 20 g/os,
* **napoje gorące** z dodatkami:
	+ kawa z ekspresu ciśnieniowego - 200 ml/os.,
	+ herbata min. w trzech rodzajach: czarna, zielona, owocowa - 200 ml/os.,
	+ cukier – cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych
	o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż 4 g - średnio 2 saszetki/os.,
	+ cytryna – pokrojona w plastry o gramaturze 10 g +/-10% - 1 plaster/os.,
	+ mleko do kawy o zawartości tłuszczu 3,2 % oraz mleko bez laktozy,
* **napoje zimne**:
	+ woda mineralna niegazowana podana w dzbankach z dodatkiem cytryny i ziół
	– bez ograniczeń,
	+ soki owocowe 100% - przynajmniej dwa rodzaje, podane w dzbankach – bez ograniczeń.

W przypadku kolacji serwowanej w restauracji lub do pokoju uczestników Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił każdemu uczestnikowi jedną porcję kolacji.

Zamawiający przez jedną porcję kolacji rozumie w tym przypadku zestaw składający się co najmniej z:

* 3 z 5 dostępnych przystawek zimnych do wyboru przez uczestnika – min 200 g/os.
* 1 z 2 dostępnych przystawek ciepłych do wyboru przez uczestnika – min 200 g/os.

W przypadku kolacji serwowanej do pokoju napoje zimne powinny być podawane w butelkach:

* woda mineralna niegazowana lub gazowana podana w butelkach – 0,5 l /os,
* sok owocowy 100% podany w butelkach – 0,5 l /os.

Wykonawca zapewni uczestnikom możliwość wyboru przystawek opisanych powyżej podczas rejestracji w hotelu, podczas serwowania kolacji lub w innym momencie zapewniającym sprawne wydawanie posiłków.

1. **Obiad** (organizowany w godz. popołudniowych)

Obiad serwowany będzie w pierwszym, drugim i trzecim dniu szkolenia, w godzinach podanych w programie każdej edycji szkolenia. Program każdego szkolenia zostanie przesłany Wykonawcy na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji wydarzenia szkoleniowego. Miejsce przeznaczone do konsumpcji musi być wyposażone w stoły i krzesła w ilości dostosowanej do liczby uczestników.

Obiad podawany będzie w formie bufetu, w restauracji przynależnej do obiektu, w którym zapewnione są noclegi. Jeśli w związku z sytuacją epidemiologiczną lub inną niedającą się przewidzieć sytuacją wyłączone z użycia zostaną przestrzenie samoobsługowe i forma bufetu nie będzie możliwa, Zamawiający dopuszcza zorganizowanie obiadu w formie serwowanej przez obsługę w pomieszczeniu restauracji lub serwowanej do pokojów zajmowanych przez uczestników wydarzeń.

Obiad w formie bufetu będzie składać się co najmniej z:

* **Zupy** – 200 ml/osobę – Wykonawca zapewni dwa rodzaje zup do wyboru,
* **Dania głównego** – 2 rodzaje dania głównego do wyboru uczestników: mięsne/rybne lub mączne albo wegetariańskie, z dodatkami skrobiowymi oraz przynajmniej dwoma surówkami/sałatkami,

Gramatury dań, przypadające na jedną porcję:

* Danie mięsne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja,
* Danie rybne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g ryby (po obróbce termicznej), 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja lub
* Danie mączne: pierogi z różnego rodzaju farszem, naleśniki z serem/owocami sezonowymi, szpinakiem, krokiety, kopytka, pyzy, makarony z dodatkami/nie mniej niż 200 g/porcja oraz surówka/sałatka warzywna lub owocowa 150 g,
* Danie wegetariańskie na bazie: ryżu/ kaszy gryczanej, jęczmiennej, pęczak, bulgur, kuskus oraz warzyw pieczonych, smażonych, gotowanych np. risotto, kaszotto
(z wyłączeniem dań mącznych) o gramaturze całkowitej 200 g/porcja,
* **Deseru** 2 rodzaje deserów do wyboru (krojone ciasto domowe, mini babeczki i tarty, cupcake, muffiny, desery w kubeczkach typu fingerfood, monoporcje) w ilości 2 sz./os.)
* **Napojów zimnych**:
* wody niegazowanej, podawanej w butelkach 0,5 l – min. 1 butelka na osobę,
* wody gazowanej, podawanej w butelkach 0,5 l – min. 1 butelka na osobę,
* soków owocowych 100% - dwa smaki, podawanych w butelkach max. 0,5 l – min. 1 butelka na osobę.
* **Napojów ciepłych:**
	+ kawy 100 % arabica z ekspresu (wysoko wydajny ekspres automatyczny),
	w ilościach:
* jeden ekspres na grupę;
* herbaty w torebkach – min. trzy rodzaje: herbata czarna, zielona, owocowa
i wrzątek w warowniku;
* oraz dodatków do napojów ciepłych: mleko 3,2 %, mleko bez laktozy,
* cukier – cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych
* o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż 4 g - średnio 2 saszetki/os.,
* cytryna – pokrojona w plastry o gramaturze 10 g +/-10% - 1 plaster/os., - bez ograniczeń;
* **UWAGA**: Dopóki w związku z sytuacją epidemiologiczną lub inną niedającą się przewidzieć sytuacją wyłączone z użycia pozostawać będą przestrzenie samoobsługowe i forma bufetu samoobsługowego nie będzie możliwa, usługa świadczona będzie w formie bufetu z obsługą kelnerską: Wykonawca zapewni co najmniej 2 osoby do obsługi kelnerskiej bufetu. Osoby te odpowiedzialne będą za wydawanie/serwowanie wszystkich dań (zupa, danie główne oraz deser) i napojów wchodzących w skład obiadu.

W przypadku obiadu serwowanego w restauracji lub do pokoju uczestników Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił każdemu uczestnikowi jedną porcję obiadu.

Zamawiający przez jedną porcję obiadu rozumie w tym przypadku zestaw składający się co najmniej z:

* Zupy - 1 z 2 dostępnych zup do wyboru;
* Dania głównego - 1 z 3 rodzajów dania głównego do wyboru uczestników: mięsne/ rybne lub mączne albo wegetariańskie, z dodatkami skrobiowymi oraz przynajmniej dwoma surówkami/sałatkami do wyboru;
* Napojów zimnych:
* Woda niegazowana lub gazowana, podana w butelkach – 0,5 l /os,
* Soki owocowe 100% - 1 z 2 smaków do wyboru, podany w butelkach max. 0,5l/os.

Wykonawca zapewni uczestnikom możliwość wyboru dań opisanych powyżej podczas rejestracji w hotelu, podczas serwowania obiadu lub w innym momencie zapewniającym sprawne wydawanie posiłków.

1. **Serwis kawowy**

Serwis kawowy serwowany będzie w formie bufetu w trybie ciągłym, w pierwszym, drugim i trzecim dniu szkolenia, w godzinach podanych w programie każdej edycji szkolenia, Program każdego szkolenia zostanie przesłany Wykonawcy na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji wydarzenia szkoleniowego. Miejsce przeznaczone do konsumpcji musi być wyposażone w stoły/ stoliki koktajlowe i miejsca do siedzenia w ilości dostosowanej do liczby uczestników.

* **kawę** 100 % arabica z ekspresu (wysoko wydajny ekspres automatyczny), 1 ekspres na grupę; oraz dodatki: mleko 3,2% tłuszczu mleko bez laktozy, cukier; – cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż 4 g - bez ograniczeń;
* **herbatę** w torebkach – min. trzy rodzaje: herbata czarna, zielona, owocowa i wrzątek w warowniku oraz dodatki: świeża cytryna w plastrach cytryna – pokrojona w plastry o gramaturze 10 g +/-10% - 1 plaster/os, cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż 4 g - bez ograniczeń;
* drobne **słodkie przekąski**: 2 szt./os. w dwóch rodzajach np.: kruche ciastko owsiane/zbożowe/pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami, kruche ciastko z czekoladą np. delicje, pierniki z czekoladą lub ciastko z nadzieniem owocowym;
* drobne **słone przekąski** np. paluszki, precelki;
* **sezonowe owoce np**. jabłko typu ligol, rubin, gruszka itp. 1 szt./os.
* **wodę niegazowaną**, podawaną w butelkach 0,5 l – min. 1 butelka na osobę;
* **wodę gazowaną**, podawaną w butelkach 0,5 l– min. 1 butelka na osobę.

**UWAGA**: Dopóki w związku z sytuacją epidemiologiczną lub inną niedającą się przewidzieć sytuacją wyłączone z użycia pozostawać będą przestrzenie samoobsługowe
i forma bufetu samoobsługowego nie będzie możliwa, usługa świadczona będzie w formie bufetu z obsługą kelnerską: Wykonawca zapewni co najmniej 2 osoby do obsługi kelnerskiej bufetu. Osoby te odpowiedzialne będą za wydawanie/serwowanie wszystkich przekąsek i napojów wchodzących w skład serwisu kawowego.

1. **Wyżywienie - Uwagi ogólne:**
2. wszystkie naczynia do posiłków muszą być szklane lub ceramiczne,
3. Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji wszystkich posiłków (między innymi: stoły, obrusy - tkanina, krzesła, naczynia, sztućce itp.),
4. Wykonawca zapewni obsługę gastronomiczno - kelnerską wszystkich posiłków w liczbie min. 2 osób – zapewniających sprawną organizację, w tym między innymi sprzątanie,
5. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu oraz serwowaniu posiłków,
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów
z ważnym terminem przydatności do spożycia, zapewniając sezonowe warzywa oraz owoce,
7. na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej itp.) – zapotrzebowanie zostanie przesłane wraz ze zgłoszeniem grupy szkoleniowej,
8. liczba uczestników wydarzeń będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu
na usługi restauracyjne jednocześnie wartość usługi za każde wydarzenie będzie iloczynem faktycznej liczby uczestników danego wydarzenia (obecnych podczas organizowanego wydarzenia) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w Ofercie Wykonawcy).
9. Dodatkowe wymagania związane z realizacją zamówienia:

Wykonawca zapewni podczas posiłków (śniadanie, obiad, kolacja i przerwy kawowe/serwis kawowy) **kawę** 100 % arabica oznakowaną etykietą (posiadającą certyfikat) **Fairtrade** lub oznakowaną etykietą równoważną. Zamawiający wymaga aby serwowana podczas posiłków kawa spełniała wszystkie wymogi i kryteria określone w etykiecie Fairtrade (tj. zarówno pod względem kryteriów społecznych jak i środowiskowych).

Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie, że serwowana podczas posiłków kawa (śniadanie, obiad, kolacja i przerwy kawowe/serwis kawowy) jest oznakowana etykietą (posiada certyfikat) Fairtrade lub etykietę równoważną. Zamawiający zastrzega, iż podczas realizacji usługi zweryfikuje oświadczenie Wykonawcy w tym zakresie złożone
wraz z ofertą. Sposób wykazania przez Wykonawcę spełnienia ww. wymagań zawiera załącznik nr 3 do SWZ - projektowane postanowienia umowy dla części 1-9.

1. **Noclegi:**
2. Wykonawca zapewni nocleg w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do jednoosobowego wykorzystania z łazienką (łazienka wyposażona w kabiny prysznicowe, suszarki do włosów, ręczniki) z bezpłatnym dostępem do Internetu. Pokoje będą wyposażone w TV, stolik/biurko do pracy, zestaw do parzenia kawy i herbaty. Wykonawca zakwateruje uczestników szkolenia na tym samym piętrze/piętrach w zależności od ilości posiadanych na danym piętrze pokoi;
3. Wykonawca zapewni dostępność pokoi od godz. 12:00 pierwszego dnia pobytu do minimum godz. 12:00 ostatniego dnia pobytu;
4. W cenę noclegu wliczone będzie śniadanie w formie „szwedzkiego stołu” lub w przypadku wyłączenia z użycia przestrzeni samoobsługowych – w formie serwowanej przez obsługę Wykonawcy w restauracji przynależnej do obiektu lub dostarczanej przez obsługę do pokojów zajmowanych przez uczestników wydarzeń szkoleniowych;
5. Śniadanie w formie „szwedzkiego stołu” , składać się będzie co najmniej z:
* dań na gorąco (mięsne, warzywne, mleczne),
* dań na zimno: wędliny, sery: twardy, pleśniowy, kozi, ser biały twarogowy, sałatki, świeże warzywa, świeże owoce, dżemy/ miód, płatki kukurydziane;
* różnorodnego pieczywa białe i ciemne,
* masła min. 82 % tłuszczu,
* kawy z ekspresu ciśnieniowego,
* herbaty min. 3 rodzaje: czarna, zielona, owocowa,
* dodatków: cytryna, cukier, mleko, soki, woda mineralna.

W przypadku serwowania śniadania w restauracji - miejsce przeznaczone dla celów konsumpcyjnych musi być wyposażone w krzesła i stoły, w liczbie dostosowanej do liczby uczestników z uwzględnieniem wszelkich wymogów dotyczących zapewnienia bezpiecznej odległości pomiędzy osobami spożywającymi posiłki.

W przypadku śniadania serwowanego w restauracji lub do pokoju uczestników Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił każdemu uczestnikowi jedną porcję śniadania.

Zamawiający przez jedną porcję śniadania rozumie - zestaw składający się co najmniej
z:

* 2 z 3 dostępnych dań na gorąco. Dostępne dania: mięsne, warzywne, mleczne,
* 4 z 7 przystawek na zimno. Dostępne przystawki na zimno: wędliny, sery (twardy, pleśniowy, kozi, ser biały twarogowy), sałatki, świeże warzywa, świeże owoce, dżemy/ miód, płatki kukurydziane;
* różnorodnego pieczywa białe i ciemne,
* masła min. 82 % tłuszczu,
* kawy,
* herbaty min. 3 rodzaje: czarna, zielona, owocowa,
* dodatków: cytryna, cukier, mleko, soki, woda mineralna.

Wykonawca zapewni uczestnikom możliwość wyboru dań opisanych powyżej podczas rejestracji w hotelu, podczas serwowania śniadania lub w innym momencie zapewniającym sprawne wydawanie posiłków.

1. **DODATKOWE INFORMACJE:**
	1. Liczba uczestników szkoleń będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu
	na usługi, jednocześnie wartość usługi za każde wydarzenie będzie iloczynem faktycznej liczby uczestników danego szkolenia (obecnych podczas organizowanego szkolenia i korzystających z noclegu, śniadania, obiadu, przerwy kawowej, kolacji, sali szkoleniowej i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w Ofercie Wykonawcy). W przypadku skorzystania z usług przez mniejszą liczbę osób, niż została zgłoszona, Zamawiający zastrzega, że zapłaci wyłącznie za osoby, które faktycznie skorzystały z usługi.
	2. liczba osób, korzystających z usługi wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem oraz usługi restauracyjnej obejmującej zapewnienie obiadu, przerw kawowych i kolacji, w każdym, wymienionych w tabelach terminów, może ulec zmianie; może być ona mniejsza lub większa, niż szacowana, jednakże Zamawiający zastrzega że nie zwiększy zamówienia o więcej niż 20% podczas poszczególnych terminów
	3. Świadczenie usług będzie się odbywało zawsze w dni robocze.
	4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z części usług w przypadku braku możliwości przeprowadzenia danego wydarzenia lub z innych przyczyn organizacyjnych, leżących po stronie Zamawiającego. O takiej sytuacji Zamawiający poinformuje Wykonawcę, co najmniej na 7 dni przed planowanym terminem realizacji usługi. W związku z powyższym Wykonawca nie będzie podnosił w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń.
	5. Zamawiający uprawniony jest do zmiany terminu, pod warunkiem zgłoszenia
	tej zmiany Wykonawcy na 7 dni przed pierwotnie planowanym terminem i ustalenia wspólnie z Wykonawcą nowego terminu realizacji usług.
	6. Wykonawca przy świadczeniu usług zobowiązuje się do przestrzegania wszelkich wymogów, w tym **wymogów wprowadzanych w związku ze stanem epidemii**, wynikających z obowiązujących w dacie wykonywania poszczególnych usług przepisów prawa.
	7. Wykonawca przy świadczeniu usług zobowiązuje się również do przestrzegania, aktualnych w dacie wykonywania poszczególnych usług, **wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego**, wydawanych na podstawie art. 8a ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59 ze zm.) oraz wytycznych innych właściwych instytucji, opracowanych we współpracy z Głównym Inspektorem Sanitarnym, mających zastosowanie do danej usługi.
	8. Zamawiający informuje, iż zgodnie ze Standardem i cenami rynkowymi wybranych wydatków w ramach projektu współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi Priorytetowej II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji Działania 2.17. Skuteczny wymiar sprawiedliwości:
* cena brutto za 1 obiad nie może przekroczyć 44,00 zł,
* cena brutto za przerwę kawową dla 1 osoby za 1 dzień szkoleniowy nie może przekroczyć 15,00 zł,
* cena brutto za jedną kolację nie może przekroczyć 44,00 zł
* cena brutto noclegu wraz ze śniadaniem nie może przekroczyć 240,00 zł
* cena brutto za wynajem 1 godziny sali szkoleniowej nie może przekroczyć 75,00 zł

Ww. zestawienie Standardu i cen rynkowych wybranych wydatków dostępne jest na stronie internetowej Ministerstwa Sprawiedliwości (Instytucji Pośredniczącej dla Działania 2.17 POWER).