Załącznik nr 1 do SIWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Projekt  **„Szkolenie kadr wymiaru sprawiedliwości i prokuratury   
w zakresie zwalczania i zapobiegania przestępczości transgranicznej i zorganizowanej”**

### Program **„Współpraca w obszarze Schengen oraz walka z przestępczością transgraniczną i zorganizowaną, w tym przeciwdziałanie handlowi ludźmi oraz migracjom grup przestępczych”**

**Projekt jest realizowany w ramach funduszy norweskich   
na lata 2009-2014**

1. **Informacje o przedmiocie zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu miejsc noclegowych, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną, usługą cateringu na potrzeby organizacji 46 trzydniowych szkoleń, organizowanych przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury w ramach projektu *„Szkolenie kadr wymiaru sprawiedliwości i prokuratury w zakresie zwalczania i zapobiegania przestępczości transgranicznej i zorganizowanej”*,realizowanego w ramach funduszy norweskich na lata 2009-2014. Zamówienie składa się  
z następujących zadań częściowych:

1. Zadanie częściowe nr I - usługa wynajmu miejsc noclegowych, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną, usługą cateringu na potrzeby organizacji trzydniowych szkoleń w Warszawie w ilości 12 edycji dla maksymalnie 672 osób. Podczas jednego szkolenia zaplanowano realizację usługi wynajmu miejsc noclegowych dla maksymalnie 50 osób oraz usługę wynajmu sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną, usługą cateringu dla 56 osób.
2. Zadanie częściowe nr II - usługa wynajmu miejsc noclegowych, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną, usługą cateringu na potrzeby organizacji trzydniowych szkoleń w Krakowie w ilości 10 edycji dla maksymalnie 560 osób. Podczas jednego szkolenia zaplanowano realizację usługi wynajmu miejsc noclegowych dla maksymalnie 50 osób oraz usługę wynajmu sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną, usługą cateringu dla 56 osób.
3. Zadanie częściowe nr III - usługa wynajmu miejsc noclegowych, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną, usługą cateringu na potrzeby organizacji trzydniowych szkoleń we Wrocławiu w ilości 4 edycji dla maksymalnie 224 osób. Podczas jednego szkolenia zaplanowano realizację usługi wynajmu miejsc noclegowych dla maksymalnie 50 osób oraz usługę wynajmu sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną, usługą cateringu dla 56 osób.
4. Zadanie częściowe nr IV - usługa wynajmu miejsc noclegowych, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną, usługą cateringu na potrzeby organizacji trzydniowych szkoleń w Gdańsku w ilości 6 edycji dla maksymalnie 336 osób. Podczas jednego szkolenia zaplanowano realizację usługi wynajmu miejsc noclegowych dla maksymalnie 50 osób oraz usługę wynajmu sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną, usługą cateringu dla 56 osób.
5. Zadanie częściowe nr V - usługa wynajmu miejsc noclegowych, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną, usługą cateringu na potrzeby organizacji trzydniowych szkoleń w Poznaniu w ilości 7 edycji dla maksymalnie 392 osób. Podczas jednego szkolenia zaplanowano realizację usługi wynajmu miejsc noclegowych dla maksymalnie 50 osób oraz usługę wynajmu sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną, usługą cateringu dla 56 osób.
6. Zadanie częściowe nr VI - usługa wynajmu miejsc noclegowych, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną, usługą cateringu na potrzeby organizacji trzydniowych szkoleń w Lublinie w ilości 7 edycji dla maksymalnie 392 osób. Podczas jednego szkolenia zaplanowano realizację usługi wynajmu miejsc noclegowych dla maksymalnie 50 osób oraz usługę wynajmu sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną, usługą cateringu dla 56 osób.

Poniżej tabela przedstawia terminy realizacji poszczególnych szkoleń w ramach każdego zadania częściowego oraz dane dotyczące poszczególnych zadań częściowych w ujęciu liczbowym.

|  | Zadanie częściowe nr I | Zadanie częściowe nr II | Zadanie częściowe nr III | Zadanie częściowe nr IV | Zadanie częściowe  nr V | Zadanie częściowe  nr VI |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Miejsce realizacji usługi | Warszawa | Kraków | Wrocław | Gdańsk | Poznań | Lublin |
| Terminy realizacji usługi | 1.   28-30.09.2015 | 1. 05-07.10.2015 | 1. 28-30.09.2015 | 1. 19-21.10.2015 | 1. 28-30.09.2015 | 1. 23-25.09.2015 |
| 2.   05-07.10.2015 | 2. 12-14.10.2015 | 2. 05-07.10.2015 | 2.  04-06.11.2015 | 2. 05-07.10.2015 | 2. 12-14.10.2015 |
| 3.   12-14.10.2015 | 3. 19-21.10.2015 | 3.  04-06.11.2015 | 3.  16-18.11.2015 | 3. 12-14.10. 2015 | 3. 26-28.10.2015 |
| 4.   19-21.10.2015 | 4. 04-06.11.2015 | 4.  02-04.12.2015 | 4. 02-04.12.2015 | 4. 19-21.10.2015 | 4. 23-25.11. 2015 |
|
| 5.   04-06.11.2015 | 5. 16-18.11.2015 |  | 5. 16-18.12.2015 | 5. 30.11-02.12.2015 | 5. 30.11.-02.12.2015 |
| 6.   16-18.11.2015 | 6. 23-25.11.2015 |  | 6. 18-20.01.2016 | 6. 02-04.12.2015 | 6. 09-11.12.2015 |
| 7.   23-25.11.2015 | 7. 09-11.12.2015 |  |  | 7. 18-20.01.2016 | 7. 11-13.01.2016 |
| 8.   30.11-02.12.2015 | 8. 16-18.12.2015 |  |  |  |  |
| 9.   02-04.12.2015 | 9. 11-13.01.2016 |  |  |  |  |
| 10. 09-11.12.2015 | 10. 18-20.01.2016 |  |  |  |  |
| 11. 16-18.12.2015 |  |  |  |  |  |
| 12. 11-13.01.2016 |  |  |  |  |  |
| Łączna ilość dni szkoleniowych  (Ilość dni przez które wynajmowana będzie sala szkoleniowa) | 36 | 30 | 12 | 18 | 21 | 21 |
|
| Maksymalna ilość osób uczestnicząca w jednym szkoleniu | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 |
| Minimalna ilość osób korzystających z noclegów wraz ze śniadaniem w ramach jednego szkolenia, za którą Zamawiający zapłaci | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Minimalna łączna ilość noclegów wraz ze śniadaniem w ramach wszystkich edycji szkoleń, za którą Zamawiający zapłaci | 600 | 500 | 200 | 300 | 350 | 350 |
| Maksymalna ilość osób korzystających z noclegów wraz ze śniadaniem w ramach jednego szkolenia | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Maksymalna łączna ilość noclegów wraz ze śniadaniem w ramach wszystkich edycji szkoleń | 1200 | 1000 | 400 | 600 | 700 | 700 |
| Maksymalna ilość posiłków obiadowych w ramach wszystkich edycji szkoleń | 2016 | 1680 | 672 | 1008 | 1176 | 1176 |
| Maksymalna ilość kolacji w ramach wszystkich edycji szkoleń | 1344 | 1120 | 448 | 672 | 784 | 784 |
| Maksymalna łączna ilość serwisów kawowych (jednostka: pojedyncza przerwa kawowa) | 2688 | 2240 | 896 | 1344 | 1568 | 1568 |
| Dodatkowe informacje: | * Zamawiający informuje, iż w przypadku niemożliwości wykonania usługi, we wszystkich terminach w ramach jednego zadania częściowego Zamawiający dopuszcza możliwość zagwarantowania przez Wykonawcę realizacji części zamówienia w innym obiekcie spełniającym kryteria wskazane w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia. Zamawiający wymaga w powyższej sytuacji wskazania przez Wykonawcę w złożonej ofercie obiektu realizacji usługi, z zastrzeżeniem by cena realizacji usługi we wszystkich obiektach w ramach jednego zadania częściowego była taka sama. * Zamawiający informuje, że w przypadku niemożliwości wykonania przez Wykonawcę usługi we wszystkich terminach w ramach jednego zadania częściowego w obiekcie własnym lub obiektach innych, oferta nie będzie spełniała wymogów formalnych niniejszego OPZ. | | | | | |

**Ogólne wymagania dla wszystkich zadań częściowych:**

* 1. **Obiekt**

Każdy obiekt, w którym realizowane będą szkolenia musi spełniać następujące kryteria:

1. Lokalizacja na terenie miast wymienionych w częściach od I do VI w maksymalnej odległości 5 km od dworca głównego PKP. Odległość należy mierzyć za pomocą aplikacji Google Maps w trybie pieszym dostępnej pod adresem www: http://maps.google.pl/maps?hl=pl&tab=ll.
2. Standard obiektu powinien odpowiadać minimum 3 gwiazdkom (w rozumieniu przepisów ustawy o usługach turystycznych z dnia 29 sierpnia 1997 r., Dz. U. z 2004 r. Nr 223, poz. 2268 z późn. zm.).
3. Obiekt musi zapewniać kompleksowość wykonania usługi, przez którą Zamawiający rozumie zapewnienie noclegów, wyżywienia oraz Sali szkoleniowej.
4. W obiekcie musi być zapewniona możliwość noclegu (bezpłatna rezerwacja na Zamawiającego – warunek konieczny) poprzez zapewnienie pokoi dla uczestników szkoleń na 2 doby hotelowe. Zamawiający potwierdzi liczbę noclegów najpóźniej w terminie 3 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem każdego szkolenia.

Zamawiający wymaga, aby 6 pokoi było w standardzie jednoosobowym oraz 22 pokoje w standardzie dwuosobowym.

Zamawiający zastrzega, że nie zapłaci za miejsca niewykorzystane   
w pokojach dwuosobowych w sytuacji udostępnienia w miejsce pokoi jednoosobowych – pokoi dwuosobowych.

1. Zaplecze sanitarne winno być dostosowane do liczby uczestników, z osobnymi toaletami dla mężczyzn i kobiet.
2. Zapewnić możliwość wcześniejszego dostarczenia i przechowania materiałów wykorzystywanych podczas szkoleń.
3. Zapewnienie 5 bezpłatnych miejsc parkingowych dla Zamawiającego, podczas każdego z terminów szkoleń.
4. Obiekt winien być dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych, w tym osób poruszających się na wózkach inwalidzkich, w celu umożliwienia uczestnictwa w szkoleniach.
   1. **Sala szkoleniowa**

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

1. Klimatyzowaną salę szkoleniową, dostosowaną do prowadzenia zajęć szkoleniowych dla grupy 50 uczestników (oprócz nich Wykładowca i organizator), zgodne z wymaganiami polskiego prawa, tj. odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe.
2. Salę szkoleniową o powierzchni nie mniejszej niż 70 m2.
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.
4. Miejsca siedzące wraz z pulpitami (lub stolikami) umożliwiającymi dokonywanie notatek dla uczestników szkoleń, jak i osób prowadzących w odpowiedniej ilości. Sposób ustawienia stolików wymaga ustalenia z Zamawiającym.
5. Stół prezydialny z minimum 3 miejscami siedzącymi dla prowadzących szkolenia, widoczny dla każdego uczestnika z każdego miejsca sali.
6. Nagłośnienie: mikrofon stacjonarny/mobilny przy stole prezydialnym oraz co najmniej 1 mikrofon mobilny/bezprzewodowy. Nagłośnienie powinno zapewniać słyszalność w każdym punkcie sali.
7. Dostęp do Internetu bezprzewodowego w sali szkoleniowej.
8. Projektor multimedialny oraz ekran do wyświetlania obrazu z projektora z pilotem sterującym (obraz na ekranie widoczny dla każdego uczestnika, z każdego miejsca sali).
9. Tablicę typu „flipchart” wraz z minimalnie 20 arkuszami papieru, flamastry (4 kolory: czarny, czerwony, zielony, niebieski).
   1. **Obsługa techniczna / logistyczna**
10. Wykonawca zapewni co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej oraz akustycznej w sali szkoleniowej w każdym z terminów będących przedmiotem zamówienia. Osoba ta dostępna będzie przynajmniej na jedną godzinę przed rozpoczęciem szkolenia.
11. Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia zapewni: oznakowanie sali szkoleniowej oraz drogi do sali, wykonane zgodnie z wytycznymi Operatora Programu, dostępnym pod linkiem:

<http://copemsw.gov.pl/files/nmf/12_Zalacznik_Wytyczne%20w%20zakresie%20informacji%20i%20promocji.pdf>

* 1. **Wyżywienie**

W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni dla uczestników szkoleń:

1. Serwis kawowy – przez 3 dni trwania każdego ze szkoleń (4 przerwy kawowe)

* 1 dzień: między godziną 15.00 a godziną 19.00 – jedna przerwa
* 2 dzień: między godziną 9.00 a godziną 17.30 – dwie przerwy
* 3 dzień: między godziną 9.00 a godziną 12.00 - jedna przerwa

Serwis kawowy w nieograniczonej ilości (uzupełnianie brakujących składników będzie się odbywać na bieżąco w razie potrzeby uczestników szkoleń w ramach każdej pojedynczej przerwy) dostępny w sali szkoleniowej lub bezpośrednim sąsiedztwie obejmujący:

* Kawę – wywar gotowy do spożycia – przygotowany z drobno mielonej kawy gotowej. Do przygotowaniu 200ml wywaru należy użyć nie mniej niż 5g kawy oraz 200ml wody. Przygotowany produkt należy podać w termosach lub warnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury napoju. Zamawiający dopuszcza podanie kawy w ekspresach ciśnieniowych.

Zamawiający nie dopuszcza podania kawy w postaci sypkiej oraz wrzątku do samodzielnego przygotowania napoju.

* Herbata – Zamawiający wymaga podania herbaty w postaci 2 g torebek ekspresowych, (każda torebka herbaty powinna być oddzielnie zapakowana, powinna być wyposażona w sznureczek zakończony kartonikiem) oraz wrzątku do samodzielnego przygotowania wywaru. Zamawiający wymaga, aby podczas każdego szkolenia uczestnicy mieli do wyboru 4 rodzaje herbaty.

Kawy i herbaty obligatoryjnie muszą być podane na zastawie kawowej/herbacianej ze szkła lub równoważnego materiału. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń jednorazowych   
do konsumpcji napojów gorących.

* Śmietanka do kawy UHT o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 10%, podana w dzbankach na śmietankę lub w jednorazowych opakowaniach.
* Cukier – cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż   
  4 g.
* Cytryna – pokrojona w plastry o gramaturze 10 g +/-10%
* Woda niegazowana podana w dzbankach,
* Soki owocowe 100% - trzy smaki (np. pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy), podane w szklanych dzbankach.
* Ciastka kruche, herbatniki zdobione (3 rodzaje).

1. Obiad – 3 dni szkolenia:

* Obiad w formie bufetu, podawany w restauracji przynależnej   
  do obiektu, w którym realizowane jest szkolenie. Miejsce przeznaczone dla celów konsumpcyjnych musi być wyposażone w krzesła i stoły w ilości dostosowanej do liczby uczestników.
* Zamawiający przez jedną porcję obiadu rozumie:
* Zupa – 200 ml/osobę, Wykonawca zapewni dwa rodzaje zup  
  do wyboru. Zamawiający na każdy dzień realizacji usługi wybierze z karty menu Wykonawcy 2 zupy.
* Danie główne - 3 rodzaje dania głównego do wyboru: mięsne, rybne, wegetariańskie z dodatkami skrobiowymi oraz przynajmniej dwoma surówkami/sałatkami. Zamawiający na każdy dzień realizacji usługi wybierze z karty menu Wykonawcy 3 rodzaje dań głównych. 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, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja.

Danie wegetariańskie o gramaturze całkowitej 400 g/porcja

* 2 rodzaje deserów do wyboru (wyroby cukiernicze),
* Napoje gorące z dodatkami:
* Kawa z ekspresu lub herbata
* Cukier – cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż 4 g (średnio 2 saszetki/osoba)
* Cytryna – pokrojona w plastry o gramaturze 10 g +/-10%, 1 plaster/osoba
* Śmietanka do kawy UHT o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 10%, podana w dzbankach na śmietankę lub w jednorazowych opakowaniach,
* Napoje zimne:
* Woda niegazowana podana w dzbankach – bez ograniczeń,
* Soki owocowe 100% - dwa smaki, podane w dzbankach – bez ograniczeń.

1. Kolacja -1 i 2 dzień szkolenia

* Kolacja w formie bufetu, podawana w restauracji przynależnej do obiektu, w którym realizowane jest szkolenie. Miejsce przeznaczone dla celów konsumpcyjnych musi być wyposażone w krzesła i stoły w ilości dostosowanej do liczby uczestników.
* Zamawiający przez jedną porcję kolacji rozumie:
* Przystawki zimne (wędlina, ser, 2 rodzaje sałatek, (min. 200 g/os),
* Przystawki ciepłe - mięsne i bezmięsne ( min. 180g/os)
* Pieczywo białe i ciemne,
* Napoje gorące z dodatkami:
* Kawa z ekspresu lub herbata (200 ml/os),
* Cukier – cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż 4 g (średnio 2 saszetki/osoba)
* Cytryna – pokrojona w plastry o gramaturze 10 g +/-10%, 1 plaster/osoba,
* Śmietanka do kawy UHT o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 10%, podana w dzbankach na śmietankę lub jednorazowych opakowaniach,
* Napoje zimne:
* Woda niegazowana podana w dzbankach – bez ograniczeń
* Soki owocowe 100% - przynajmniej dwa smaki, podane   
  w dzbankach – bez ograniczeń.

Wyżywienie - Uwagi ogólne:

1. Wszystkie naczynia do posiłków powinny być szklane lub ceramiczne   
   (z wyłączeniem plastiku).
2. Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji wszystkich posiłków (między innymi: stoły, obrusy - tkanina, krzesła, naczynia, sztućce itp.).
3. Wykonawca zapewni obsługę gastronomiczno - kelnerską wszystkich posiłków w liczbie zapewniającej sprawną organizację w tym między innymi sprzątanie.
4. Wykonawca zobowiązany jest do terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z ramowym harmonogramem szkolenia, który zostanie przesłany Wykonawcy na 7 dni przed planowanym terminem szkolenia.
5. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad higieny  
   i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie  
   z zasadami racjonalnego wyżywienia, urozmaiconych,   
   z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnym terminem przydatności do spożycia.
7. Zamawiający zastrzega, iż w całym menu nie mogą powtarzać się produkty, dania raz zaproponowane w ramach jednej edycji szkolenia.
8. Na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej).
   1. **Noclegi:**
9. Wykonawca zapewni nocleg dla maksymalnie 50 uczestników szkoleń   
   w tym dla 6 osób w pokojach jednoosobowych, natomiast dla pozostałych w pokojach maksymalnie dwuosobowych w ramach jednej edycji szkolenia. Zamawiający zastrzega, że pokoje dwuosobowe winny być wyposażone w dwa łóżka. Zamawiający zastrzega również, że nie zapłaci za miejsca niewykorzystane w pokojach dwuosobowych. W przypadku korzystania z pokoju dwuosobowego przez jedną osobę, Zamawiający zapłaci cenę jednostkową za pokój jednoosobowy.
10. Wykonawca zapewni bezpłatną rezerwację pokoi dla uczestników szkoleń   
    w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych.
11. Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia dostępność pokoi   
    od godz. 13.30 pierwszego dnia do minimum godz. 12.30 trzeciego dnia.
12. W cenę noclegu wliczone będzie śniadanie. Śniadanie przysługuje wyłącznie osobom korzystającym z noclegów. Zamawiający zastrzega jedynie fakt serwowania śniadań w formie otwartych bufetów.
    1. **Parking**
13. Wykonawca w każdym z terminów szkoleń w ramach usługi zapewni 5 bezpłatnych miejsc parkingowych na potrzeby zamawiającego, do dyspozycji w trakcie przedmiotowych szkoleń.
14. **UWAGI:**
15. Zamawiający zapłaci tylko za usługę wg. cen jednostkowych określonych w formularzu ofertowym i liczby uczestników zadeklarowanych w formie pisemnej lub mailowej na 3 dni przed rozpoczęciem każdego szkolenia, nie mniej jednak niż za połowę osób, dla których Zamawiający przewidział nocleg za śniadaniem tj. nie mniej niż 25 osób w ramach każdego szkolenia.
16. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem każdego szkolenia. W przypadku mniejszej liczby osób niż została zgłoszona Zamawiający zastrzega, że zapłaci wyłącznie za pierwszą niewykorzystaną dobę hotelową, w skład której wchodzi: obiad, przerwa kawową, kolacja i nocleg ze śniadaniem.
17. W przypadku konieczności zmiany terminu szkolenia z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, zakłada się możliwość uzgodnienia innego terminu szkolenia, dogodnego zarówno dla Zamawiającego jak i Wykonawcy. O konieczności zmiany terminu szkolenia Zamawiający poinformuje Wykonawcę na min. 10 dni przed terminem realizacji szkolenia.
18. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą dopuszcza możliwość zwiększenia liczby uczestników pojedynczego szkolenia w ramach limitu osób określonych w pkt.1 ppkt 1-6 w ramach każdego zadania częściowego.
19. Wykonawca zobowiązuje się do oddelegowania osób do szkoleń, w szczególności do obsługi technicznej oraz do obsługi serwisu gastronomicznego.
20. Zamawiający zastrzega prawo do wniesienie uwag do menu po jego otrzymaniu do akceptacji. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia propozycji menu na 7 dni przed pierwszym dniem szkolenia.
21. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników szkolenia w trakcie całego pobytu w obiekcie (np. kosztów połączeń telefonicznych, korzystania z pełnego barku itp.).
22. Wszystkie elementy usługi muszą być świadczone w tym samym obiekcie. W wyjątkowych sytuacjach (brak dostępności sali szkoleniowej) istnieje możliwość zapewnienia przez Wykonawcę sali szkoleniowej, znajdującej się w innym obiekcie w odległości nie większej niż 500 m od obiektu, w którym świadczone są pozostałe usługi i spełniającej standardy wskazane w pkt.1.2 szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia. Wówczas serwis kawowy oraz obiad winien być serwowany w obiekcie, gdzie znajduje się sala szkoleniowa, natomiast kolacja obligatoryjnie musi być serwowana w obiekcie, w którym zapewniony będzie nocleg.
23. Zamawiający informuje, iż w przypadku niemożliwości wykonania usługi, we wszystkich terminach w ramach jednego zadania częściowego Zamawiający dopuszcza możliwość zagwarantowania przez Wykonawcę realizacji części zamówienia w innym obiekcie spełniającym kryteria wskazane w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia. Zamawiający wymaga w powyższej sytuacji wskazania przez Wykonawcę w złożonej ofercie obiektu realizacji usługi, z zastrzeżeniem by cena realizacji usługi we wszystkich obiektach w ramach jednego zadania częściowego była taka sama.
24. Zamawiający informuje, że w przypadku niemożliwości wykonania przez Wykonawcę usługi we wszystkich terminach w ramach jednego zadania częściowego w obiekcie własnym lub obiektach innych, oferta nie będzie spełniała wymogów formalnych niniejszego OPZ.

Zamawiający przewiduje możliwość wystąpienia zamówień uzupełniających do wysokości 50 % wartości zamówienia.

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych .

Przez część zamówienia należy rozumieć każde zadanie częściowe wskazane w pkt. 1 ppkt 1-6.