**Załącznik nr 2 do SWZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Informacje o przedmiocie Zamówienia**

**Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu miejsc noclegowych   
wraz ze śniadaniem i kolacją** na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury łącznie 28 trzydniowych szkoleń w Lublinie.

Zamówienie składa się z 4 części.

Zamówienie realizowane jest na potrzeby projektów:

1. „Zorganizowana przestępczość transgraniczna ze szczególnym uwzględnieniem metod zabezpieczania i odzyskiwania mienia pochodzącego z przestępstw”,
2. „Szkolenia z zakresu prawa ochrony konsumentów i postępowań egzekucyjnych   
   dla kadr wymiaru sprawiedliwości”,
3. „Prawo ochrony środowiska dla kadr wymiaru sprawiedliwości”,
4. „Sądowa współpraca międzynarodowa w sprawach cywilnych i karnych”

współfinansowanych 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.

**Część 1**

Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu **miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem i kolacją** na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa   
i Prokuratury trzydniowych szkoleń w okresie od dnia zawarcia umowy do dnia 31.03.2023r. w Lublinie w ilości 4 Szkoleń w ramach projektu pn. „*Zorganizowana przestępczość transgraniczna ze szczególnym uwzględnieniem metod zabezpieczania   
i odzyskiwania mienia pochodzącego z przestępstw*”. Szczegółowe informacje dotyczące 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 podczas szkoleń w Lublinie.-część 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **Termin realizacji szkolenia** | | **Szacowana łączna liczba** | |
| **od** | **do** | **dób hotelowych ze śniadaniem** | **kolacji** |
| **1** | 2022-03-14 | 2022-03-16 | 54 | 54 |
| **2** | 2022-07-04 | 2022-07-06 | 54 | 54 |
| **3** | 2022-09-14 | 2022-09-16 | 54 | 54 |
| **4** | 2022-12-12 | 2022-12-14 | 54 | 54 |
| **SUMA** | | | **216** | **216** |

**Część 2**

Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu **miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem   
i kolacją** na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury trzydniowych szkoleń w okresie od dnia zawarcia umowy do dnia 31.03.2023r.   
w Lublinie w ilości 4 Szkoleń w ramach projektu pn. „*Szkolenia z zakresu prawa ochrony konsumentów i postępowań egzekucyjnych dla kadr wymiaru sprawiedliwości”.* 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 podczas szkoleń w Lublinie część 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **Termin realizacji szkolenia** | | **Szacowana łączna liczba** | |
| **od** | **do** | **dób hotelowych ze śniadaniem** | **kolacji** |
| **1** | 2022-01-31 | 2022-02-02 | 54 | 54 |
| **2** | 2022-07-13 | 2022-07-15 | 54 | 54 |
| **3** | 2022-08-17 | 2022-08-19 | 54 | 54 |
| **4** | 2023-01-18 | 2023-01-20 | 54 | 54 |
| **SUMA** | | | **216** | **216** |

**Część 3**

Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu **miejsc noclegowych wraz   
ze śniadaniem i kolacją** na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa   
i Prokuratury trzydniowych szkoleń w okresie od dnia zawarcia umowy do dnia 31.03.2023r. w Lublinie w ilości 4 Szkoleń w ramach projektu pn. „*Prawo ochrony środowiska dla kadr wymiaru sprawiedliwości*”. 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 podczas szkoleń w Lublinie - część 3

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **Termin realizacji szkolenia** | | **Szacowana łączna liczba** | |
| **od** | **do** | **dób hotelowych ze śniadaniem** | **kolacji** |
| **1** | 2022-02-07 | 2022-02-09 | 54 | 54 |
| **2** | 2022-07-11 | 2022-07-13 | 54 | 54 |
| **3** | 2022-08-22 | 2022-08-24 | 54 | 54 |
| **4** | 2023-02-06 | 2023-02-08 | 54 | 54 |
| **SUMA** | | | **216** | **216** |

**Część 4**

Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu **miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem i kolacją** na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury trzydniowych szkoleń w okresie od dnia zawarcia umowy do dnia 31.03.2023 w Lublinie w ilości 16 Szkoleń w ramach projektu pn. „*Sądowa współpraca międzynarodowa w sprawach cywilnych i karnych*”. 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 podczas szkoleń w Lublinie część 4

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **Termin realizacji szkolenia** | | **Szacowana łączna liczba** | |
| **od** | **do** | **dób hotelowych ze śniadaniem** | **kolacji** |
| **1** | 2022-06-08 | 2022-06-10 | 53 | 53 |
| **2** | 2022-07-06 | 2022-07-08 | 53 | 53 |
| **3** | 2022-08-24 | 2022-08-26 | 53 | 53 |
| **4** | 2022-09-07 | 2022-09-09 | 53 | 53 |
| **5** | 2022-09-14 | 2022-09-16 | 53 | 53 |
| **6** | 2022-09-21 | 2022-09-23 | 53 | 53 |
| **7** | 2022-10-05 | 2022-10-07 | 53 | 53 |
| **8** | 2022-10-12 | 2022-10-14 | 53 | 53 |
| **9** | 2022-10-19 | 2022-10-21 | 53 | 53 |
| **10** | 2022-11-16 | 2022-11-18 | 53 | 53 |
| **11** | 2022-11-23 | 2022-11-25 | 53 | 53 |
| **12** | 2022-11-30 | 2022-12-02 | 53 | 53 |
| **13** | 2022-12-07 | 2022-12-09 | 53 | 53 |
| **14** | 2023-01-11 | 2023-01-13 | 53 | 53 |
| **15** | 2023-01-25 | 2023-01-27 | 53 | 53 |
| **16** | 2023-02-01 | 2023-02-03 | 53 | 53 |
| **SUMA** | | | **848** | **848** |

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

# 55100000-1 – Usługi hotelarskie,

# 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:

lokalizacja na terenie Lublina w odległości nie większej niż 2 km od Ośrodka Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury (mierzonej na podstawie mapy umieszczonej na stronie https://maps.google.pl, wariant komunikacji: pieszo, od Krakowskie Przedmieście 62, 20-076 Lublin- najkrótsza zaproponowana przez serwis trasa).

1. Zakwaterowanie:

* w klimatyzowanych pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania, z łazienką,
* z bezpłatnym dostępem do Internetu,
* pokoje będą wyposażone w TV, radio, stolik/biurko do pracy.

1. standard obiektu powinien wynosić 3 gwiazdki w rozumieniu przepisów ustawy o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewoźników turystycznych (Dz. U. z 18 sierpnia 2017r., poz. 1553 z pozn. zm.) lub odpowiadać standardom hotelu 3 gwiazdkowego,
2. obiekt musi zapewniać kompleksowość wykonania usługi, przez którą Zamawiający rozumie zapewnienie noclegów wraz ze śniadaniem oraz kolacji;
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. w obiekcie musi być zapewniona możliwość noclegu poprzez zapewnienie pokoi jednoosobowych lub wieloosobowych do jednoosobowego wykorzystania. Zamawiający potwierdzi liczbę noclegów najpóźniej w terminie 3 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem każdej usługi;
5. zapewnienie minimum 8 miejsc parkingowych w ramach wynagrodzenia (tj. bez konieczności odrębnej płatności za nie) dla Zamawiającego, podczas każdego z terminów szkoleń.
6. **Noclegi:**
7. Wykonawca zapewni nocleg oraz bezpłatną rezerwację 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;
8. Wykonawca zapewni dostępność pokoi od godz. 12:00 pierwszego dnia pobytu do minimum godz. 11:00 ostatniego dnia pobytu;
9. 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;
10. Śniadanie w formie „szwedzkiego stołu” , składać się będzie co najmniej z:

* dań na gorąco (mięsne, warzywne, mleczne) - min. 200 g/os.,
* dań na zimno: wędliny, sery: twardy, pleśniowy, kozi, ser biały twarogowy, sałatki, świeże warzywa, świeże owoce, dżemy/ miód, płatki kukurydziane - min. 200 g/os.,
* różnorodnego pieczywa: białe i ciemne – 150 g/os.,
* masła min. 82 % tłuszczu – 20 g/os.,
* kawy z ekspresu ciśnieniowego - 200 ml/os.,
* herbaty min. 3 rodzaje: czarna, zielona, owocowa - 200 ml/os.,
* dodatków:
  + cytryna - cytryna – pokrojona w plastry o gramaturze 10 g +/-10% - 1 plaster/os.,
  + cukier - cukier – cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż 4 g - średnio 2 saszetki/os,
  + mleko do kawy o zawartości tłuszczu 3,2 % oraz mleko bez laktozy,
  + 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 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 – min. 200 g/os.,
* 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; - min. 200 g/os.,
* różnorodnego pieczywa białe i ciemne - 150 g/os.,
* masła min. 82 % tłuszczu – 20 g/os.,
* kawy z ekspresu ciśnieniowego - 200 ml/os.,
* herbaty min. 3 rodzaje: czarna, zielona, owocowa - 200 ml/os.,
* dodatków:
  + cytryna - cytryna – pokrojona w plastry o gramaturze 10 g +/-10% - 1 plaster/os.,
  + cukier - cukier – cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż 4 g - średnio 2 saszetki/os,
  + mleko do kawy o zawartości tłuszczu 3,2 % oraz mleko bez laktozy,
  + woda mineralna niegazowana podana w dzbankach z dodatkiem cytryny i ziół , bez ograniczeń,
  + soki owocowe 100% - przynajmniej dwa rodzaje, podane w dzbankach – bez ograniczeń.

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

1. **Kolacja**

W ramach świadczonej usługi restauracyjnej Wykonawca zapewni kolację (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 zapewniona jest usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem. 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.

Kolacja w formie bufetu obejmować będzie co najmniej:

* **przystawki zimne** (półmisek wysokogatunkowych wędlin, półmisek serów: żółty, pleśniowy, kozi, twaróg, 2 rodzaje sałatek, 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.
* 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.

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. **Wyżywienie - Uwagi ogólne:**
2. wszystkie naczynia do posiłków powinny 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 zapewniającej 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.),
8. liczba uczestników wydarzeń będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi 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). W przypadku skorzystania z usług przez mniejszą liczbę osób, niż została zgłoszona, Zamawiający zastrzega, że zapłaci wyłącznie za osoby, które faktycznie skorzystały z usługi.
9. **DODATKOWE INFORMACJE:**
   1. Liczba osób, korzystających z usługi wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem oraz usługi restauracyjnej obejmującej zapewnienie kolacji, w każdym, wymienionych   
      w tabelach terminów, może ulec zmianie; może być ona mniejsza lub większa, niż szacowana, jednakże Zamawiający zastrzega, 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 1-4. ,
   2. Świadczenie usług będzie się odbywało zawsze w dni robocze.
   3. 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 roboczych przed planowanym terminem realizacji usługi. W związku   
      z powyższym Wykonawca nie będzie podnosił w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń.
   4. Zamawiający uprawniony jest do zmiany terminu, pod warunkiem zgłoszenia   
      tej zmiany Wykonawcy na 7 dni roboczych przed pierwotnie planowanym terminem   
      i ustalenia wspólnie z Wykonawcą nowego terminu realizacji usług. Po upływie terminu o którym mowa Zamawiający uprawniony będzie również do zgłoszenia wniosku o zmianę terminu.. W takim przypadku zmiana terminu będzie możliwa pod warunkiem że Wykonawca wyrazi zgodę na zmianę terminu.
   5. 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.
   6. 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.
   7. 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 jedną kolację nie może przekroczyć 44,00 zł
* cena brutto noclegu wraz ze śniadaniem nie może przekroczyć 240,00 zł

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

* 1. Warunki , sposób realizacji zamówienia został szczegółowo określony w załączniku do SWZ - projektowane postanowienia umowy (załącznik nr 3 SWZ).