

Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w postaci zapewnienia sali konferencyjnej, wyżywienia oraz miejsc noclegowych na potrzeby szkoleń organizowanych przez Biuro Rzecznika Praw Pacjenta, w ramach projektu pozakonkursowego „Po pierwsze pacjent – działania Rzecznika Praw Pacjenta na rzecz poprawy jakości usług zdrowotnych” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, Działanie: 5.2. *Działania pro jakościowe i rozwiązania organizacyjne w systemie ochrony zdrowia ułatwiające dostęp do niedrogich, trwałych oraz wysokiej jakości usług zdrowotnych.*

Usługa będzie realizowana w latach 2021-2022, od dnia podpisania umowy do końca roku 2022, bądź do wyczerpania środków przeznaczonych na realizację umowy, w zależności od tego, które ze zdarzeń wystąpi jako pierwsze.

Zamówienie składa się z 20 części w tym:

- CZĘŚĆ 1:** Województwo dolnośląskie - Wrocław
- CZĘŚĆ 2:** Województwo kujawsko-pomorskie – Toruń / Bydgoszcz
- CZĘŚĆ 3:** Województwo lubelskie - Lublin
- CZĘŚĆ 4:** Województwo lubuskie – Gorzów Wielkopolski / Zielona Góra
- CZĘŚĆ 5:** Województwo łódzkie - Łódź
- CZĘŚĆ 6:** Województwo małopolskie – Kraków / Nowy Sącz
- CZĘŚĆ 7:** Województwo mazowieckie - Warszawa
- CZĘŚĆ 8:** Województwo opolskie - Opole
- CZĘŚĆ 9:** Województwo podkarpackie - Rzeszów
- CZĘŚĆ 10:** Województwo podlaskie - Białystok
- CZĘŚĆ 11:** Województwo pomorskie – Gdańsk / Gdynia / Sopot
- CZĘŚĆ 12:** Województwo śląskie – Katowice / Częstochowa
- CZĘŚĆ 13:** Województwo świętokrzyskie - Kielce
- CZĘŚĆ 14:** Województwo warmińsko-mazurskie - Olsztyn
- CZĘŚĆ 15:** Województwo wielkopolskie - Poznań
- CZĘŚĆ 16:** Województwo zachodniopomorskie – Szczecin
- CZĘŚĆ 17:** Województwo mazowieckie – poza Warszawą
- CZĘŚĆ 18:** Województwo warmińsko-mazurskie – poza Olsztynem

CZĘŚĆ 19: Województwo łódzkie – poza Łodzią

CZĘŚĆ 20: Województwo podlaskie – poza Białymstokiem

INFORMACJE OGÓLNE WSPÓLNE DLA CZĘŚCI ZAMÓWIENIA 1-18

I. SZCZEGÓŁOWY ZAKRES USŁUG

1) WYMAGANIA OGÓLNE

1. Obiekt, w którym odbywać się będzie szkolenie powinien być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Obiekt musi spełniać co najmniej minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów do potrzeb osób z niepełnosprawnościami określone w Załączniku nr 8 do Rozządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017, poz. 2166).
2. Wszystkie usługi: sala szkoleniowa, wyżywienie i noclegi muszą być świadczone na terenie jednego kompleksu hotelowego.
3. Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla uczestniczek/uczestników oraz pracowników ze strony Zamawiającego.
4. Hotel zapewni przechowanie otrzymanych na kilka dni wcześniej materiałów szkoleniowych, które Zamawiający wyśle w celu ich rozdystribuowania podczas szkolenia. Zamawiający wskaże w drodze kontaktów roboczych osobę odpowiedzialną za odbiór materiałów na miejscu.
5. Wykonawca jest odpowiedzialny za oznakowanie miejsca szkolenia materiałami przekazanymi przez Zamawiającego (wydruk w kolorze, format A4 lub zamieszczenie informacji w postaci multimedialnej na monitorze).
6. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez osoby uczestniczące w szkoleniach w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelowym (np. koszty połączeń telefonicznych, korzystanie z płatnego baru, itp.).
7. Zamawiający ma prawo dokonać przed rozpoczęciem szkolenia wizytacji obiektu pod kątem weryfikacji spełnienia wszystkich warunków postawionych przez Zamawiającego.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia uwag do Przedmiotu umowy na każdym etapie realizacji zamówienia w celu należytego wykonywania umowy. Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić zgłaszane uwagi.

2) SALA SZKOLENIOWA

1. Wymagania dotyczące Sali:
 - a) sala szkoleniowa, w której będą przebywać uczestnicy szkolenia, musi mieć zapewnione zaplecze do przeprowadzenia szkolenia, zgodnie z wymaganiami polskiego prawa, tj. spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe,

- b) sala musi być odrębnym pomieszczeniem, niezależnym od sali restauracyjnej i pokoi hotelowych (nie może być np. za przepierzeniem sali restauracyjnej bądź zaadaptowanym pokojem hotelowym)
- c) ustawienie: podkowa zewnętrzna (ewentualnie inne wskazane przez Zamawiającego), liczba miejsc siedzących w sali szkoleniowej oraz stołów musi odpowiadać liczbie uczestników/uczestniczek szkolenia
- d) dostęp do światła dziennego
- e) zapewniony bezpłatny dostęp do internetu,
- f) klimatyzacja, umożliwiająca regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia
- g) sala podczas przerw zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom spoza szkolenia
- h) zapewnione zaplecze sanitarne (toalety) w pobliżu sali szkoleniowej
- i) zapewnienie dostępu do sali co najmniej na 2h przed rozpoczęciem szkolenia oraz na 1h po jego zakończeniu.
- j) Wyposażenie:
 - flipchart z papierem oraz pisaki w czterech kolorach (czarny, niebieski, czerwony, zielony)
 - projektor multimedialny (sprawny, umożliwiający podpięcie do laptopa i korzystanie)
 - ekran umożliwiający projekcję wyraźnego obrazu z projektora multimedialnego, widocznego dla wszystkich uczestników/uczestniczek
 - laptop z oprogramowaniem umożliwiającym wyświetlanie prezentacji/ filmów / dźwięku
 - przedłużacz o długości minimum 8m (lub odpowiednio więcej przedłużaczy)
 - stolik na materiały szkoleniowe trenera

3) USŁUGI GASTRONOMICZNE

1. Na jeden dzień szkoleniowy dla każdej osoby uczestniczącej w szkoleniu przypada następujące zapotrzebowanie żywieniowe:

- a) Przerwa kawowa – jednorazowa:
 - woda mineralna niegazowana / niegazowana – dwie butelki 0,5 l/os
 - kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń
 - wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielona – bez ograniczeń
 - dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna
 - ciasto pieczone do wyboru – 3 rodzaje - co najmniej 70 g/os / sezonowe owoce filetowane - 2 rodzaje – co najmniej 70g/os
- b) Obiad w formie bufetu:
 - Zupa – min 200 ml/os
 - danie główne na ciepło – dwa rodzaje mięsa lub ryby do wyboru (min. 150g/os)
 - sałatki / surówki/warzywa gotowane - min. 2 rodzaje – min. 150g/os,
 - dodatki typu: ryż, ziemniaki, kasza itp. – min. 2 rodzaje – min. 100g/os,
 - deseru typu szarlotka, sernik, brownie, itp. w ilości minimum 70g /os,
 - woda mineralna niegazowana / niegazowana – jedna butelka 0,5 l/os
 - kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń
 - wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielonych – bez ograniczeń

- dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna
2. Dla osób korzystających z noclegu Wykonawca zapewni:
- a) kolację w formie bufetu:
- przystawki / sałatki w tym jedna wegetariańska – 3 rodzaje
 - wybór wędlin, mięs pieczonych – 3 rodzaje
 - wybór serów – 3 rodzaje
 - warzywa – 3 rodzaje
 - pieczywo - 2 rodzaje, w tym jasne, ciemne + dodatki typu: masło / dip
 - danie główne na ciepło – dwa rodzaje w tym jedno mięsne (min. 150g/os)
 - dodatków typu: ryż, ziemniaki, kasza itp. – min. 2 rodzaje – min. 100g/os,
 - woda mineralna niegazowana / niegazowana – dwie butelki 0,5 l/os
 - kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń
 - wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielonych – bez ograniczeń
 - dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna
- b) śniadanie – wg standardu hotelu.
3. W ramach usługi Wykonawca zapewni:
- a) obsługę kelnerską w trakcie trwania szkolenia (minimum 1 osoba), obecną przez cały czas trwania szkolenia.
- b) odpowiednią zastawę - wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku (filiżanki, talerzyki, szklanki) z zapewnieniem metalowych sztućców i serwetek, Wykonawca zapewni także odpowiednią liczbę termosów/podgrzewaczy z niezbędnymi kablami/przedłużaczami do ich podłączenia.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w dniu świadczenia usługi. Podane posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant np. zupy w proszku, muszą być świeże, dania i napoje gorące muszą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce muszą być czyste i dojrzałe.
5. Wykonawca zobowiązany jest przygotować odpowiednie winietki dań bufetowych z oznaczeniem, które z nich są wegetariańskie.
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.), które obowiązują na terenie Polski, oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia.
7. Zamawiający wymaga podania posiłków punktualnie, zgodnie z godzinami ustalonymi z Zamawiającym.

4) USŁUGI HOTELOWE

1. Wykonawca zapewnia zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych z pełnym węzłem sanitarnym. Liczbę pokoi jedno lub dwuosobowych oraz wykorzystanie pokoi dwuosobowych zostanie wskazana przez Zamawiającego.

2. Zakwaterowanie każdej osoby obejmuje świadczenie usługi gastronomicznej w postaci śniadania i kolacji.
3. Zamawiający planuje wykorzystanie w trakcie jednego szkolenia nie więcej niż 25 pokoi dla części 1-16 oraz nie więcej niż 35 pokoi dla części 17-18 .
4. Wykonawca zapewni nocleg pomiędzy dniami szkolenia, ewentualnie dzień przed lub dzień po wg zapotrzebowania wskazanego przez Zamawiającego.

II. HARMONOGRAM REALIZACJI USŁUGI

1. Każdorazowo, **najpóźniej na 21 dni** przed realizacją szkolenia Zamawiający prześle Wykonawcy zlecenie drogą elektroniczną, w którym powiadomi o zakresie usługi:
 - a. termin szkolenia,
 - b. liczbę uczestników/uczestniczek szkolenia,
 - c. liczbę uczestników /uczestniczek szkolenia korzystających z noclegu wraz z podaniem rodzaju pokoi (1-osobowe, 2-osobowe oraz ich wykorzystania),
 - d. liczbę noclegów przypadających na jedno szkolenie,
 - e. zapotrzebowanie na posiłki,
 - f. wytyczne dotyczące sali.

Dopuszczalne jest zlecenie usług w terminie krótszym niż 21 dni, jeśli Wykonawca będzie w stanie zrealizować usługę.

2. W terminie **3 dni po przesłaniu zlecenia** Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycję miejsca realizacji szkolenia. Zamawiający w terminie 3 dni zaakceptuje obiekt lub zgłosi uwagi. W przypadku zgłoszenia uwag Wykonawca w terminie 2 dni zaproponuje inny obiekt, a Zamawiający w terminie 2 dni dokona jego akceptacji.
3. Każdorazowo przed szkoleniem Wykonawca prześle Zamawiającemu w terminie **min. 7 dni przed szkoleniem menu** do akceptacji. Zamawiający może w terminie 2 dni roboczych zgłosić uwagi, które Wykonawca zobowiązany jest wprowadzić. Menu musi być zróżnicowane względem dwóch dni szkolenia.
4. **W terminie 4 dni** przed szkoleniem Zamawiający przekaze Wykonawcy ostateczną liczbę osób objętych usługami, dokładne godziny serwowania posiłków oraz zgłosi ewentualne zapotrzebowanie na dietę specjalną np. danie bezglutenowe, danie wegetariańskie / wegańskie. W takich przypadku Wykonawca ma obowiązek uwzględnić specjalne preferencje żywieniowe, zapewniając odpowiedni ciepły posiłek. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zredukowania liczby uczestników/uczestniczek szkolenia **o maks. 30%** w stosunku do informacji podanej w wysłanym zleceniu.
5. Zamawiający zastrzega sobie **prawo bezkosztowego odwołania zlecenia lub zmiany terminu realizacji usługi**, o czym poinformuje Wykonawcę nie później niż na **14 dni** przed wskazanym pierwotnie w zleceniu terminem realizacji danej usługi.
6. Wykonawca zapewni wszystkie wymogi jakościowe postawione przez Zamawiającego. W przypadku stwierdzenia rozbieżności, Zamawiający wyznaczy dodatkowy termin – 1 dzień – na ich usunięcie (pod rygorem odstąpienia od Umowy z winy Wykonawcy), po którym dokona ponownej wizytacji miejsc realizacji przedmiotu zamówienia.

7. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu nie później niż **w terminie 7 dni roboczych** po zakończeniu każdego szkolenia podsumowanie rozliczenia zawierające usługi objęte zleceniem wraz cenami za poszczególne usługi.
8. Wartość zlecenia obliczana będzie każdorazowo, stosownie do jego zakresu, na podstawie cen jednostkowych podanych w formularzu ofertowym oraz liczby zgłoszonych osób z uwzględnieniem pkt. 4.
9. Ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy wypłacane będzie po zrealizowanych szkoleniach, za faktycznie wykonane usługi.
10. Rozliczenie (podpisanie protokołu odbioru i wystawienie faktury) będzie następowało za wykonane usługi na koniec danego miesiąca.

CZĘŚĆ 1. WOJEWÓDZTWO DOLNOŚLĄSKIE – WROCŁAW

1. Zapewnienie hotelu we Wrocławiu, o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169).
2. Hotel musi znajdować się w granicach miasta i posiadać bezpośrednie (jednym środkiem transportu) połączenie komunikacją miejską z dworca Wrocław Główny w czasie nieprzekraczającym 30minut, mierzone za pomocą portalu jakdopade.pl w godzinach między 8:00 – 10:00 w ciągu dnia brać musi być usytuowany w bezpośredniej odległości od wskazanego punktu tj. maks. 1000m liczone po ciągach pieszych wg mapy google maps / targeto.pl
3. Zamawiający planuje przeprowadzenie w ramach umowy łącznie **7 dwudniowych szkoleń**:

LICZBA SZKOLEŃ
4 grupy (ok 25 uczestników/czek)
3 grupy (ok 12 uczestników/czek)

Zamawiający zastrzega, że podane powyżej dane dotyczące liczby szkoleń i liczby uczestników / uczestniczek stanowią jedynie wartość szacunkową i mogą ulec zmianie.

Wstępne daty szkoleń przedstawia harmonogram realizacji szkoleń stanowiący załącznik nr 1 do OPZ.

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji dwóch szkoleń w jednym terminie.

CZĘŚĆ 2. WOJEWÓDZTWO KUJAWSKO-POMORSKIE – TORUŃ / BYDGOSZCZ

1. Zapewnienie hotelu w Toruniu / Bydgoszczy, o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169). Każdorazowo wysyłając zlecenie, o którym mowa w rozdziale II Harmonogram realizacji usługi Zamawiający wskaże miasto, w którym ma odbyć się szkolenie.

- Hotel musi znajdować się w granicach miasta i posiadać bezpośrednie (jednym środkiem transportu) połączenie komunikacją miejską z przystanku Dworzec Główny (Bydgoszcz / Toruń) w czasie nieprzekraczającym 30minut, mierzone za pomocą portalu jakdojade.pl w godzinach między 8:00 – 10:00 w ciągu dnia brać musi być usytuowany w bezpośredniej odległości od wskazanego punktu tj. maks. 1000m liczone po ciągach pieszych wg mapy google maps / targeto.pl
- Zamawiający planuje przeprowadzenie w ramach umowy łącznie **5 dwudniowych szkoleń**:

LICZBA SZKOLEŃ
3 grupy (ok 25 uczestników/czek)
2 grupy (ok 14 uczestników/czek)

Zamawiający zastrzega, że podane powyżej dane dotyczące liczby szkoleń i liczby uczestników / uczestniczek stanowią jedynie wartość szacunkową i mogą ulec zmianie.

Wstępne daty szkoleń przedstawia harmonogram realizacji szkoleń stanowiący załącznik nr 1 do OPZ.

- Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji dwóch szkoleń w jednym terminie.

CZĘŚĆ 3. WOJEWÓDZTWO LUBELSKIE - LUBLIN

- Zapewnienie hotelu w Lublinie, o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169).
- Hotel musi znajdować się w granicach miasta i posiadać bezpośrednie (jednym środkiem transportu) połączenie komunikacją miejską z przystanku Dworzec Główny PKP w czasie nieprzekraczającym 30minut, mierzone za pomocą portalu jakdojade.pl w godzinach między 8:00 – 10:00 w ciągu dnia brać musi być usytuowany w bezpośredniej odległości od wskazanego punktu tj. maks. 1000m liczone po ciągach pieszych wg mapy google maps / targeto.pl
- Zamawiający planuje przeprowadzenie w ramach umowy łącznie **4 dwudniowych szkoleń**:

LICZBA SZKOLEŃ
2 grupy (ok 25 uczestników/czek)
2 grupy (ok 12 uczestników/czek)

Zamawiający zastrzega, że podane powyżej dane dotyczące liczby szkoleń i liczby uczestników / uczestniczek stanowią jedynie wartość szacunkową i mogą ulec zmianie.

Wstępne daty szkoleń przedstawia harmonogram realizacji szkoleń stanowiący załącznik nr 1 do OPZ.

- Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji dwóch szkoleń w jednym terminie.

CZĘŚĆ 4. WOJEWÓDZTWO LUBELSKIE – GORZÓW WIELKOPOLSKI / ZIELONA GÓRA

1. Zapewnienie hotelu w Gorzowie Wlkp. / Zielonej Górze, o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169). Każdorazowo wysyłając zlecenie, o którym mowa w rozdziale II Harmonogram realizacji usługi Zamawiający wskaże miasto, w którym ma odbyć się szkolenie.
2. Hotel musi znajdować się w granicach miasta i posiadać bezpośrednie (jednym środkiem transportu) połączenie komunikacją miejską ze stacji PKP Gorzów Wielkopolski / Dworzec Główny w Zielonej Górze w czasie nieprzekraczającym 20minut, mierzone za pomocą portalu jakdojade.pl w godzinach między 8:00 – 10:00 w ciągu dnia będź musi być usytuowany w bezpośredniej odległości od wskazanego punktu tj. maks. 1000m liczone po ciągach pieszych wg mapy google maps / targeo.pl
3. Zamawiający planuje przeprowadzenie w ramach umowy łącznie **2 dwudniowych szkoleń**:

LICZBA SZKOLEŃ
1 grupa (ok 25 uczestników/czek)
1 grupa (ok 14 uczestników/czek)

Zamawiający zastrzega, że podane powyżej dane dotyczące liczby szkoleń i liczby uczestników / uczestniczek stanowią jedynie wartość szacunkową i mogą ulec zmianie.

Wstępne daty szkoleń przedstawia harmonogram realizacji szkoleń stanowiący załącznik nr 1 do OPZ.

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji dwóch szkoleń w jednym terminie.

CZĘŚĆ 5. WOJEWÓDZTWO ŁÓDZKIE – ŁÓDŹ

1. Zapewnienie hotelu w Łodzi, o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169).
2. Hotel musi znajdować się w granicach miasta i posiadać bezpośrednie (jednym środkiem transportu) połączenie komunikacją miejską z Dworca Łódź Fabryczna lub Łódź Widzew w czasie nieprzekraczającym 30minut, mierzone za pomocą portalu jakdojade.pl w godzinach między 8:00 – 10:00 w ciągu dnia będź musi być usytuowany w bezpośredniej odległości od wskazanego punktu tj. maks. 1000m liczone po ciągach pieszych wg mapy google maps / targeo.pl
3. Zamawiający planuje przeprowadzenie w ramach umowy łącznie **5 dwudniowych szkoleń**:

LICZBA SZKOLEŃ
3 grupy (ok 25 uczestników/czek)
2 grupy (ok 12 uczestników/czek)

Zamawiający zastrzega, że podane powyżej dane dotyczące liczby szkoleń i liczby uczestników / uczestniczek stanowią jedynie wartość szacunkową i mogą ulec zmianie.

Wstępne daty szkoleń przedstawia harmonogram realizacji szkoleń stanowiący załącznik nr 1 do OPZ.

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji dwóch szkoleń w jednym terminie.

CZĘŚĆ 6. WOJEWÓDZTWO MAŁOPOLSKIE – KRAKÓW / NOWY SĄCZ

1. Zapewnienie hotelu w Krakowie / Nowym Sączu o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169). Każdorazowo wysyłając zlecenie, o którym mowa w rozdziale II Harmonogram realizacji usługi Zamawiający wskaże miasto, w którym ma odbyć się szkolenie.
5. W przypadku hotelu w Krakowie musi on znajdować się w granicach miasta i posiadać bezpośrednie (jednym środkiem transportu) połączenie komunikacją miejską z dworca Kraków Główny w czasie nieprzekraczającym 30minut, mierzone za pomocą portalu jakdojade.pl w godzinach między 8:00 – 10:00 w ciągu dnia brać musi być usytuowany w bezpośredniej odległości od wskazanego punktu tj. maks. 1000m liczone po ciągach pieszych wg mapy google maps / targeo.pl
6. W przypadku hotelu w Nowym Sączu musi on znajdować się w granicach miasta w odległości maks. 5km od stacji Nowy Sącz liczone po ciągach pieszych wg mapy google maps / targeo.pl
2. Zamawiający planuje przeprowadzenie w ramach umowy łącznie **7 dwudniowych szkoleń**:

LICZBA SZKOLEŃ
4 grupy (ok 25 uczestników/czek)
3 grupy (ok 12 uczestników/czek)

Zamawiający zastrzega, że podane powyżej dane dotyczące liczby szkoleń i liczby uczestników / uczestniczek stanowią jedynie wartość szacunkową i mogą ulec zmianie.

Wstępne daty szkoleń przedstawia harmonogram realizacji szkoleń stanowiący załącznik nr 1 do OPZ.

3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji dwóch szkoleń w jednym terminie.

CZĘŚĆ 7. WOJEWÓDZTWO MAZOWIECKIE - WARSZAWA

1. Zapewnienie hotelu w Warszawie o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169).
2. Hotel musi znajdować się w granicach dzielnicy Wola lub Śródmieście i być oddalony od Dworca Warszawa Centralna o maks. 2 km – mierzone w linii prostej za pomocą mapy google maps.
3. Zamawiający planuje przeprowadzenie w ramach umowy łącznie **następujących szkoleń**:

LICZBA SZKOLEŃ
3 grupy (ok 16 uczestników/czek) x 1 dzień (bez noclegu)
8 grup (ok 16 uczestników/czek) x 2 dni (bez noclegu)
3 grupy (ok. 12 uczestników/czek) x 2 dni (bez noclegu)
4 grupy (ok. 25 uczestników/ czek) x 1 doba (jedynie nocleg)
4 grupy (ok 12 uczestników/ czek) x 1 doba (jedynie nocleg)

Zamawiający zastrzega, że podane powyżej dane dotyczące liczby szkoleń i liczby uczestników / uczestniczek stanowią jedynie wartość szacunkową i mogą ulec zmianie.

Wstępne daty szkoleń przedstawia harmonogram realizacji szkoleń stanowiący załącznik nr 1 do OPZ.

- Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji dwóch szkoleń w jednym terminie.
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania jedynie z wybranych usług np. zapewnienia sali i wyżywienia bez noclegów lub zapewnienie samych noclegów ze śniadaniem i kolacją.

CZĘŚĆ 8. WOJEWÓDZTWO OPOLSKIE - OPOLE

- Zapewnienie hotelu w Opolu, o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169).
- Hotel musi znajdować się w granicach miasta i posiadać bezpośrednie (jednym środkiem transportu) połączenie komunikacją miejską z dworca Opole Główne w czasie nieprzekraczającym 20minut, mierzone za pomocą portalu jakdojade.pl w godzinach między 8:00 – 10:00 w ciągu dnia badź musi być usytuowany w bezpośredniej odległości od wskazanego punktu tj. maks. 1000m liczone po ciągach pieszych wg mapy google maps / targeo.pl
- Zamawiający planuje przeprowadzenie w ramach umowy 1 **dwudniowego szkolenia**:

LICZBA SZKOLEŃ
1 grupa (ok 14 uczestników/czek)

Zamawiający zastrzega, że podane powyżej dane dotyczące liczby uczestników / uczestniczek stanowią jedynie wartość szacunkową i mogą ulec zmianie.

Wstępne daty szkoleń przedstawia harmonogram realizacji szkoleń stanowiący załącznik nr 1 do OPZ.

CZĘŚĆ 9. WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE - RZESZÓW

1. Zapewnienie hotelu w Rzeszowie, o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169).
2. Hotel musi znajdować się w granicach miasta i posiadać bezpośrednie (jednym środkiem transportu) połączenie komunikacją miejską z dworca Rzeszów Główny w czasie nieprzekraczającym 30minut, mierzone za pomocą portalu jakdojade.pl w godzinach między 8:00 – 10:00 w ciągu dnia brać musi być usytuowany w bezpośredniej odległości od wskazanego punktu tj. maks. 1000m liczone po ciągach pieszych wg mapy google maps / targeto.pl
3. Zamawiający planuje przeprowadzenie w ramach umowy łącznie **4 dwudniowych szkoleń**:

LICZBA SZKOLEŃ
2 grupa (ok 25 uczestników/czek)
2 grupa (ok 12 uczestników/czek)

Zamawiający zastrzega, że podane powyżej dane dotyczące liczby szkoleń i liczby uczestników / uczestniczek stanowią jedynie wartość szacunkową i mogą ulec zmianie.

Wstępne daty szkoleń przedstawia harmonogram realizacji szkoleń stanowiący załącznik nr 1 do OPZ.

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji dwóch szkoleń w jednym terminie.

CZĘŚĆ 10. WOJEWÓDZTWO PODLASKIE – BIAŁYSTOK

1. Zapewnienie hotelu w Białymstoku, o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169).
2. Hotel musi znajdować się w granicach miasta i posiadać bezpośrednie (jednym środkiem transportu) połączenie komunikacją miejską ze stacji Białystok Dworzec PKP w czasie nieprzekraczającym 30minut, mierzone za pomocą portalu jakdojade.pl w godzinach między 8:00 – 10:00 w ciągu dnia brać musi być usytuowany w bezpośredniej odległości od wskazanego punktu tj. maks. 1000m liczone po ciągach pieszych wg mapy google maps / targeto.pl
3. Zamawiający planuje przeprowadzenie w ramach umowy łącznie **2 dwudniowych szkoleń**:

LICZBA SZKOLEŃ
1 grupa (ok 25 uczestników/czek)
1 grupa (ok 14 uczestników/czek)

Zamawiający zastrzega, że podane powyżej dane dotyczące liczby szkoleń i liczby uczestników / uczestniczek stanowią jedynie wartość szacunkową i mogą ulec zmianie.

Wstępne daty szkoleń przedstawia harmonogram realizacji szkoleń stanowiący załącznik nr 1 do OPZ.

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji dwóch szkoleń w jednym terminie.

CZĘŚĆ 11. WOJEWÓDZTWO POMORSKIE – GDAŃSK / GDYNIA / Sopot

1. Zapewnienie hotelu w jednym z miast do wyboru: Gdańsku / Gdyni / Sopocie, o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169).
2. Hotel musi znajdować się w granicach jednego z wymienionych miast i posiadać bezpośrednie (jednym środkiem transportu) połączenie komunikacją miejską ze stacji Gdańsk Główny (Gdańsk) / Gdynia Główna (Gdynia) / Sopot PKP – w zależności od miasta - w czasie nieprzekraczającym 30minut, mierzone za pomocą portalu jakdojade.pl w godzinach między 8:00 – 10:00 w ciągu dnia badz musi być usytuowany w bezpośredniej odległości od wskazanego punktu tj. maks. 1000m liczone po ciągach pieszych wg mapy google maps / targeo.pl
3. Zamawiający planuje przeprowadzenie w ramach umowy łącznie **6 dwudniowych szkoleń**:

LICZBA SZKOLEŃ
4 grupy (ok 25 uczestników/czek)
2 grupy (ok 12 uczestników/czek)

Zamawiający zastrzega, że podane powyżej dane dotyczące liczby szkoleń i liczby uczestników / uczestniczek stanowią jedynie wartość szacunkową i mogą ulec zmianie.

Wstępne daty szkoleń przedstawia harmonogram realizacji szkoleń stanowiący załącznik nr 1 do OPZ.

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji dwóch szkoleń w jednym terminie.

CZĘŚĆ 12. WOJEWÓDZTWO ŚLĄSKIE – KATOWICE / CZĘSTOCHOWA

1. Zapewnienie hotelu w Katowicach / Częstochowie o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169). Każdorazowo wysyłając zlecenie, o którym mowa w rozdziale II Harmonogram realizacji usługi Zamawiający wskaże miasto, w którym ma odbyć się szkolenie.
2. W przypadku hotelu w Katowicach musi on znajdować się w granicach miasta i posiadać bezpośrednie (jednym środkiem transportu) połączenie komunikacją miejską ze stacji Katowice Dworzec PKP w czasie nieprzekraczającym 30minut, mierzone za pomocą portalu jakdojade.pl w godzinach między 8:00 – 10:00 w ciągu dnia badz musi być usytuowany w bezpośredniej odległości od wskazanego punktu tj. maks. 1000m liczone po ciągach pieszych wg mapy google maps / targeo.pl

- W przypadku hotelu w Częstochowie musi on znajdować się w granicach miasta i posiadać bezpośrednie połączenie komunikacją miejską z dworca PKP Częstochowa w czasie nieprzekraczającym 20minut, mierzone za pomocą portalu jakdojade.pl w godzinach między 8:00 – 10:00 w ciągu dnia brać musi być usytuowany w bezpośredniej odległości od dworca tj. maks. 500m liczone po ciągach pieszych wg mapy google maps / targeo.pl
- Zamawiający planuje przeprowadzenie w ramach umowy łącznie **8 dwudniowych szkoleń**:

LICZBA SZKOLEŃ
5 grup (ok 25 uczestników/czek)
3 grupy (ok 12 uczestników/czek)

Zamawiający zastrzega, że podane powyżej dane dotyczące liczby szkoleń i liczby uczestników / uczestniczek stanowią jedynie wartość szacunkową i mogą ulec zmianie.

Wstępne daty szkoleń przedstawia harmonogram realizacji szkoleń stanowiący załącznik nr 1 do OPZ.

- Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji dwóch szkoleń w jednym terminie.

CZĘŚĆ 13. WOJEWÓDZTWO ŚWIĘTOKRZYSTKIE - KIELCE

- Zapewnienie hotelu w Kielcach, o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169).
- Hotel musi znajdować się w granicach miasta i posiadać bezpośrednie (jednym środkiem transportu) połączenie komunikacją miejską z dworca PKP Kielce w czasie nieprzekraczającym 30minut, mierzone za pomocą portalu jakdojade.pl w godzinach między 8:00 – 10:00 w ciągu dnia brać musi być usytuowany w bezpośredniej odległości od wskazanego punktu tj. maks. 1000m liczone po ciągach pieszych wg mapy google maps / targeo.pl
- Zamawiający planuje przeprowadzenie w ramach umowy łącznie **2 dwudniowych szkoleń**:

LICZBA SZKOLEŃ
1 grupa (ok 25 uczestników/czek)
1 grupa (ok 14 uczestników/czek)

Zamawiający zastrzega, że podane powyżej dane dotyczące liczby szkoleń i liczby uczestników / uczestniczek stanowią jedynie wartość szacunkową i mogą ulec zmianie.

Wstępne daty szkoleń przedstawia harmonogram realizacji szkoleń stanowiący załącznik nr 1 do OPZ.

- Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji dwóch szkoleń w jednym terminie.

CZĘŚĆ 14. WOJEWÓDZTWO WARMIŃSKO-MAZURSKIE - OLSZTYN

1. Zapewnienie hotelu w Olsztynie, o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169).
2. Hotel musi znajdować się w granicach miasta i posiadać bezpośrednie (jednym środkiem transportu) połączenie komunikacją miejską z dworca Olsztyn Główny w czasie nieprzekraczającym 30minut, mierzone za pomocą portalu jakdojade.pl w godzinach między 8:00 – 10:00 w ciągu dnia brać musi być usytuowany w bezpośredniej odległości od wskazanego punktu tj. maks. 1000m liczone po ciągach pieszych wg mapy google maps / targeto.pl
3. Zamawiający planuje przeprowadzenie w ramach umowy łącznie **2 dwudniowych szkoleń**:

LICZBA SZKOLEŃ
1 grupa (ok 25 uczestników/czek)
1 grupa (ok 14 uczestników/czek)

Zamawiający zastrzega, że podane powyżej dane dotyczące liczby szkoleń i liczby uczestników / uczestniczek stanowią jedynie wartość szacunkową i mogą ulec zmianie.

Wstępne daty szkoleń przedstawia harmonogram realizacji szkoleń stanowiący załącznik nr 1 do OPZ.

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji dwóch szkoleń w jednym terminie.

CZĘŚĆ 15. WOJEWÓDZTWO WIELKOPOLSKIE - POZNAŃ

1. Zapewnienie hotelu w Poznaniu, o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169).
2. Hotel musi znajdować się w granicach miasta i posiadać bezpośrednie (jednym środkiem transportu) połączenie komunikacją miejską z dworca Poznań Główny w czasie nieprzekraczającym 30minut, mierzone za pomocą portalu jakdojade.pl w godzinach między 8:00 – 10:00 w ciągu dnia brać musi być usytuowany w bezpośredniej odległości od wskazanego punktu tj. maks. 1000m liczone po ciągach pieszych wg mapy google maps / targeto.pl
3. Zamawiający planuje przeprowadzenie w ramach umowy łącznie **7 dwudniowych szkoleń**:

LICZBA SZKOLEŃ
4 grupy (ok 25 uczestników/czek)
3 grupy (ok 12 uczestników/czek)

Zamawiający zastrzega, że podane powyżej dane dotyczące liczby szkoleń i liczby uczestników / uczestniczek

stanowią jedynie wartość szacunkową i mogą ulec zmianie.

Wstępne daty szkoleń przedstawia harmonogram realizacji szkoleń stanowiący załącznik nr 1 do OPZ.

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji dwóch szkoleń w jednym terminie.

CZĘŚĆ 16. WOJEWÓDZTWO ZACHODNIOPOMORSKIE - SZCZECIN

1. Zapewnienie hotelu w Szczecinie, o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169).
2. Hotel musi znajdować się w granicach miasta i posiadać bezpośrednie (jednym środkiem transportu) połączenie komunikacją miejską z dworca Szczecin Główny w czasie nieprzekraczającym 30minut, mierzone za pomocą portalu jakdojade.pl w godzinach między 8:00 – 10:00 w ciągu dnia bądź musi być usytuowany w bezpośredniej odległości od wskazanego punktu tj. maks. 1000m liczone po ciągach pieszych wg mapy google maps / targeo.pl
3. Zamawiający planuje przeprowadzenie w ramach umowy łącznie **2 dwudniowych szkoleń**:

LICZBA SZKOLEŃ
1 grupa (ok 25 uczestników/czek)
1 grupa (ok 14 uczestników/czek)

Zamawiający zastrzega, że podane powyżej dane dotyczące liczby szkoleń i liczby uczestników / uczestniczek stanowią jedynie wartość szacunkową i mogą ulec zmianie.

Wstępne daty szkoleń przedstawia harmonogram realizacji szkoleń stanowiący załącznik nr 1 do OPZ.

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji dwóch szkoleń w jednym terminie.

CZĘŚĆ 17. WOJEWÓDZTWO MAZOWIECKIE – POZA WARSZAWĄ

1. Zapewnienie hotelu w województwie mazowieckim w powiecie legionowskim o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169).
2. Hotel musi znajdować się nad Zalewem Zegrzyńskim tj. w odległości maks. 1km od wymienionego akwenu, mierzone w linii prostej za pomocą mapy google maps.
3. Hotel musi posiadać bezpośrednie (jednym środkiem transportu) połączenie komunikacją miejską z Warszawą, w pobliżu – maksymalnie 1km od hotelu musi znajdować się przystanek ZTM / PKP / SKM umożliwiający bezpośrednie połączenie z Warszawą, mierzone po ciągach pieszych wg mapy google maps / targeo.pl
4. Zamawiający planuje przeprowadzenie w ramach umowy **1 pięciodniowego szkolenia**:

LICZBA SZKOLEŃ

1 grupa (ok 42 uczestników/czek) x 5 dni

Zamawiający zastrzega, że podane powyżej dane dotyczące uczestników / uczestniczek stanowią jedynie wartość szacunkową i mogą ulec zmianie.

Wstępne daty szkoleń przedstawia harmonogram realizacji szkoleń stanowiący załącznik nr 1 do OPZ.

CZĘŚĆ 18. WOJEWÓDZTWO WARMIŃSKO-MAZURSKIE – POZA OLSZTYNEM

1. Zapewnienie obiektu w województwie warmińsko-mazurskim, w Iławie, o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169).
2. Obiekt musi znajdować się bezpośrednio nad jeziorem tj. w odległości maks. 1km od jeziora, mierzone w linii prostej za pomocą mapy google maps.
3. Zamawiający planuje przeprowadzenie w ramach umowy **łącznie 3 szkoleń**:

LICZBA SZKOLEŃ

1 grupa (ok 42 uczestników/czek) x 5 dni

2 grupy (ok 16 uczestników/czek) x 3 dni

Zamawiający zastrzega, że podane powyżej dane dotyczące liczby szkoleń i liczny uczestników / uczestniczek stanowią jedynie wartość szacunkową i mogą ulec zmianie.

Wstępne daty szkoleń przedstawia harmonogram realizacji szkoleń stanowiący załącznik nr 1 do OPZ.

CZĘŚĆ 19. WOJEWÓDZTWO ŁÓDZKIE – POZA ŁODZIĄ

1. Zapewnienie obiektu w województwie łódzkim, o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169).
2. Hotel musi znajdować się poza granicami dużych miast (co najmniej wojewódzkich i powiatowych) i być zlokalizowany co najmniej 60km od siedziby Zamawiającego (Warszawa, Młynarska 46), mierzone w linii prostej wg mapy google maps.
3. Hotel musi posiadać wysoką ocenę na podstawie opinii użytkowników – mierzoną za pomocą Google na poziomie co najmniej 4,2pkt na 5pkt możliwych lub na podstawie booking.com na poziomie co najmniej 8,2pkt na 10pkt możliwych.

4. Hotel musi posiadać dostęp do strefy rekreacyjnej tj. basen, sauna, jacuzzi, bezpłatny dla wszystkich uczestników / uczestniczek szkolenia, znajdującej się na terenie obiektu.
5. Hotel, w którym odbywać się będzie szkolenie powinien być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Obiekt powinien spełniać co najmniej minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów do potrzeb osób z niepełnosprawnościami określone w Załączniku nr 8 do Rozrządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017, poz. 2166).
6. Wszystkie usługi: sala szkoleniowa, wyżywienie i noclegi muszą być świadczone na terenie jednego kompleksu hotelowego.
7. Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla uczestniczek/uczestników, oraz pracowników ze strony Zamawiającego.
8. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez osoby uczestniczące w szkoleniach w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelowym (np. koszty połączeń telefonicznych, korzystanie z płatnego baru, itp.).
9. Zamawiający przewiduje udział łącznie 100 osób, z zastrzeżeniem, że liczba osób może ulec zmianie (zgodnie z rozdziałem II. *Harmonogram realizacji usługi* pkt 4).
10. Wstępny termin realizacji usług przedstawia harmonogram realizacji szkoleń stanowiący załącznik nr 1 do OPZ, przy czym Zamawiający zastrzega, że termin ten może ulec zmianie.

I. SZCZEGÓŁOWY ZAKRES USŁUG

1) SALA SZKOLENIOWA

1. Zapewnienie 5 sal szkoleniowych w ciągu dwóch dni szkolenia, z których każda musi:
 - a) zapewniać komfort pracy dla grupy 20-25 osobowej
 - b) mieć zapewnione zaplecze do przeprowadzenia szkolenia, zgodnie z wymaganiami polskiego prawa, tj. spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe,
 - c) być odrębnym pomieszczeniem, niezależnym od sali restauracyjnej i pokoi hotelowych (nie może być np. za przepierzeniem sali restauracyjnej bądź zaadaptowanym pokojem hotelowym)
 - d) zapewniać ustawienie: ze stołami (podkowa / szkolne) - ewentualnie inne wskazane przez Zamawiającego), liczba miejsc siedzących w sali szkoleniowej oraz stołów musi odpowiadać liczbie uczestników / uczestniczek szkolenia
 - e) zapewniać dostęp do bezpłatny dostęp do internetu,
 - f) być klimatyzowana, umożliwiającą regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia
 - g) być zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom spoza szkolenia
 - h) mieć zapewniony dostępu do sali co najmniej na 2h przed rozpoczęciem szkolenia oraz na 1h po jego zakończeniu.
 - i) Wyposażenie:
 - flipchart z papierem oraz pisaki w czterech kolorach (czarny, niebieski, czerwony, zielony)
 - projektor multimedialny (sprawny, umożliwiający podpięcie do laptopa i korzystanie)

- ekran umożliwiający projekcję wyraźnego obrazu z projektora multimedialnego, widocznego dla wszystkich uczestników/ uczestniczek
- laptop z oprogramowaniem umożliwiającym wyświetlanie prezentacji/ filmów / dźwięku
- przedłużacz o długości minimum 8m (lub odpowiednio więcej przedłużaczy)
- stolik na materiały szkoleniowe trenera

2) USŁUGI GASTRONOMICZNE

1. Na jeden dzień szkoleniowy dla każdej osoby uczestniczącej w szkoleniu przypada następujące zapotrzebowanie żywieniowe:

a) Przerwa kawowa – jednorazowa:

- woda mineralna gazowana / niegazowana – dwie butelki 0,5 l /os
- kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń
- wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielonych – bez ograniczeń
- dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna
- ciasto pieczone do wyboru – 3 rodzaje - co najmniej 70 g/os / sezonowe owoce filetowane - 2 rodzaje – co najmniej 70g/os

b) Obiad w formie bufetu:

- Zupa – min 200 ml/os
- danie główne na ciepło – dwa rodzaje mięsa lub ryby do wyboru (min. 150g/os)
- sałatki / surówki/warzywa gotowane - min. 2 rodzaje – min. 150g/os,
- dodatki typu: ryż, ziemniaki, kasza itp. – min. 2 rodzaje – min. 100g/os,
- deseru typu szarlotka, sernik, brownie, itp. w ilości minimum 70g /os,
- woda mineralna niegazowana / niegazowana – jedna butelka 0,5 l /os
- kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń
- wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielonych – bez ograniczeń
- dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna

2. Dla osób korzystających z noclegu Wykonawca zapewni:

a) kolację w formie bufetu – 3 godz. uzupełnianą:

- przystawki w tym jedna wegetariańska – 3 rodzaje
- sałatki – 2 rodzaje
- wybór wędlin, mięs pieczonych – 3 rodzaje
- wybór serów – 3 rodzaje
- pieczywo – 2 rodzaje, w tym jasne, ciemne + dodatki typu: masło / dip
- danie główne na ciepło – dwa rodzaje w tym jedno mięsne
- dodatków typu: ryż, ziemniaki, kasza itp. – min. 2 rodzaje,
- deseru - ciasto pieczone lub mus – min. 2 rodzaje
- woda mineralna niegazowana / niegazowana – bez ograniczeń
- soki owocowe - 3 rodzaje – bez ograniczeń

- kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń
- wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielonych – bez ograniczeń
- dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna – bez ograniczeń

b) śniadanie – wg standardu hotelu.

3. W ramach usługi Wykonawca zapewni:

a) obsługę kelnerską w trakcie trwania szkolenia, obecność przez cały czas trwania szkolenia oraz na kolacji.

b) odpowiednią zastawę - wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku (filiżanki, talerzyki, szklanki) z zapewnieniem metalowych sztućców i serwetek, Wykonawca zapewni także odpowiednią liczbę termosów/podgrzewaczy z niezbędnymi kablami/przedłużaczami do ich podłączenia.

4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w dniu świadczenia usługi. Podane posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant np. zupy w proszku, muszą być świeże, dania i napoje gorące muszą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce muszą być czyste i dojrzałe.

5. Wykonawca zobowiązany jest przygotować odpowiednie winietki dań bufetowych z oznaczeniem, które z nich są wegetariańskie.

6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.), które obowiązują na terenie Polski, oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia.

7. Zamawiający wymaga podania posiłków punktualnie, zgodnie z godzinami ustalonymi z Zamawiającym.

3) USŁUGI HOTELOWE

1. Zapewnienie ok. 40 pokoi dwuosobowych dla uczestników/ uczestniczek szkolenia z dwoma oddzielnymi łózkami oraz ok. 20 pokoi jednoosobowych (lub dwuosobowych pod pojedynczego wykorzystania).

2. Zakwaterowanie każdej osoby obejmuje świadczenie usługi gastronomicznej w postaci śniadania i kolacji.

3. Wykonawca zapewni nocleg pomiędzy dniami szkolenia, ewentualnie dzień przed lub dzień po wg zapotrzebowania wskazanego przez Zamawiającego.

II. HARMONOGRAM REALIZACJI USŁUGI

1. **Najpóźniej na 30 dni** przed realizacją szkolenia Zamawiający prześle Wykonawcy zlecenie drogą elektroniczną, w którym powiadomi o zakresie usługi:

- a. termin szkolenia,
- b. liczbę uczestników/ uczestniczek szkolenia,
- c. liczbę uczestników / uczestniczek szkolenia korzystających z noclegu wraz z podaniem rodzaju pokojów (1-osobowe, 2-osobowe oraz ich wykorzystania),
- d. liczbę noclegów przypadających na jedno szkolenie,
- e. zapotrzebowanie na posiłki,
- f. wytyczne dotyczące sali.

Dopuszczalne jest zlecenie usług w terminie krótszym niż 30 dni, jeśli Wykonawca będzie w stanie zrealizować usługę.

2. W terminie **3 dni po przesłaniu zlecenia** Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycję miejsca realizacji szkolenia. Zamawiający w terminie 3 dni zaakceptuje obiekt lub zgłosi uwagi. W przypadku zgłoszenia uwag Wykonawca w terminie 2 dni zaproponuje inny obiekt, a Zamawiający w terminie 2 dni dokona jego akceptacji.
3. Wykonawca prześle Zamawiającemu w terminie **min. 7 dni przed wydarzeniem menu** do akceptacji. Zamawiający może w terminie 2 dni roboczych zgłosić uwagi, które Wykonawca zobowiązany jest wprowadzić. Menu musi być zróżnicowane względem dwóch dni szkolenia.
4. **W terminie 4 dni** przed szkoleniem Zamawiający przekaże Wykonawcy ostateczną liczbę osób objętych usługami, dokładne godziny serwowania posiłków oraz zgłosi ewentualne zapotrzebowanie na dietę specjalną np. danie bezglutenowe, danie wegetariańskie / wegańskie. W takich przypadku Wykonawca ma obowiązek uwzględnić specjalne preferencje żywieniowe, zapewniając odpowiedni ciepły posiłek. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zredukowania liczby uczestników/uczestniczek szkolenia o **maks. 30%** w stosunku do informacji podanej w wysłanym zleceniu.
5. Zamawiający zastrzega sobie **prawo bezkosztowego odwołania zlecenia lub zmiany terminu realizacji usługi**, o czym poinformuje Wykonawcę nie później niż na **21 dni** przed wskazanym pierwotnie w zleceniu terminem realizacji danej usługi.
6. Wykonawca zapewni wszystkie wymogi jakościowe postawione przez Zamawiającego. W przypadku stwierdzenia rozbieżności, Zamawiający wyznaczy dodatkowy termin – 1 dzień – na ich usunięcie (pod rygorem odstąpienia od Umowy z winy Wykonawcy), po którym dokona ponownej wizytacji miejsc realizacji przedmiotu zamówienia.
7. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu nie później niż **w terminie 7 dni roboczych** po zakończeniu każdego szkolenia podsumowanie rozliczenia zawierające usługi objęte zleceniem wraz cenami za poszczególne usługi.
8. Wartość zlecenia obliczana będzie stosownie do jego zakresu, na podstawie cen jednostkowych podanych w formularzu ofertowym oraz liczby zgłoszonych osób z uwzględnieniem pkt. 4.

CZĘŚĆ 20. WOJEWÓDZTWO PODLASKIE – SZKOLENIE

1. Zapewnienie hotelu w województwie podlaskim, w miejscowości Białowieża, o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169).
2. Hotel musi znajdować się z dala od dróg krajowych, tj. musi być oddalony co najmniej o 300m od dróg krajowych (autostrady, drogi ekspresowe, drogi główne ruchu przyspieszonego). Odległość będzie liczona w linii prostej wg mapy google maps.
3. Hotel musi posiadać dostęp do strefy rekreacyjnej tj. basen, sauna, jacuzzi, bezpłatny dla wszystkich uczestników/ uczestniczek szkolenia, znajdującej się na terenie obiektu.

4. Hotel, w którym odbywać się będzie szkolenie powinien być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Obiekt powinien spełniać co najmniej minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów do potrzeb osób z niepełnosprawnościami określone w Załączniku nr 8 do Rozrządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017, poz. 2166).
5. Wszystkie usługi: sala szkoleniowa, wyżywienie i noclegi muszą być świadczone na terenie jednego kompleksu hotelowego.
6. Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla uczestniczek/uczestników, oraz pracowników ze strony Zamawiającego.
7. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez osoby uczestniczące w szkoleniach w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelowym (np. koszty połączeń telefonicznych, korzystanie z płatnego baru, itp.).
8. Zamawiający przewiduje udział łącznie 100 osób, z zastrzeżeniem, że liczba osób może ulec zmianie (zgodnie z rozdziałem II. *Harmonogram realizacji usługi* pkt 4).
9. Wstępny termin realizacji usług przedstawia harmonogram realizacji szkoleń stanowiący załącznik nr 1 do OPZ, przy czym Zamawiający zastrzega, że termin ten może ulec zmianie.

II. SZCZEGÓŁOWY ZAKRES USŁUG

1) SALA SZKOLENIOWA

1. Zapewnienie 5 sal szkoleniowych w ciągu dwóch dni szkolenia, z których każda musi:
 - a) zapewniać komfort pracy dla grupy 20-25 osobowej
 - b) mieć zapewnione zaplecze do przeprowadzenia szkolenia, zgodnie z wymaganiami polskiego prawa, tj. spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe,
 - c) zapewniać ustawienie: ze stołami (podkowa / szkolne) - ewentualnie inne wskazane przez Zamawiającego, liczba miejsc siedzących w sali szkoleniowej oraz stołów musi odpowiadać liczbie uczestników/uczestniczek szkolenia
 - d) zapewniać dostęp do bezpłatny dostęp do internetu,
 - e) być klimatyzowana, umożliwiającą regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia
 - f) być zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom spoza szkolenia
 - g) mieć zapewniony dostęp do sali co najmniej na 2h przed rozpoczęciem szkolenia oraz na 1h po jego zakończeniu.
 - h) Wyposażenie:
 - flipchart z papierem oraz pisaki w czterech kolorach (czarny, niebieski, czerwony, zielony)
 - projektor multimedialny (sprawny, umożliwiający podpięcie do laptopa i korzystanie)
 - ekran umożliwiający projekcję wyraźnego obrazu z projektora multimedialnego, widocznego dla wszystkich uczestników/uczestniczek
 - laptop z oprogramowaniem umożliwiającym wyświetlanie prezentacji/ filmów / dźwięku
 - przedłużacz o długości minimum 8m (lub odpowiednio więcej przedłużaczy)

- stolik na materiały szkoleniowe trenera

2) USŁUGI GASTRONOMICZNE

1. Na jeden dzień szkoleniowy dla każdej osoby uczestniczącej w szkoleniu przypada następujące zapotrzebowanie żywieniowe:

a) Przerwa kawowa – jednorazowa:

- woda mineralna gazowana / niegazowana – dwie butelki 0,5 l /os
- kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń
- wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielonych – bez ograniczeń
- dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna
- ciasto pieczone do wyboru – 3 rodzaje - co najmniej 70 g/os / sezonowe owoce filetowane - 2 rodzaje – co najmniej 70g/os

b) Obiad w formie bufetu:

- Zupa – min 200 ml/os
- danie główne na ciepło – dwa rodzaje mięsa lub ryby do wyboru (min. 150g/os)
- sałatki / surówki/warzywa gotowane - min. 2 rodzaje – min. 150g/os,
- dodatki typu: ryż, ziemniaki, kasza itp. – min. 2 rodzaje – min. 100g/os,
- deseru typu szarlotka, sernik, brownie, itp. w ilości minimum 70g /os,
- woda mineralna niegazowana / niegazowana – jedna butelka 0,5 l /os
- kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń
- wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielonych – bez ograniczeń
- dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna

2. Dla osób korzystających z noclegu Wykonawca zapewni:

a) kolację w formie bufetu – 3 godz. uzupełnianą:

- przystawki w tym jedna wegetariańska – 3 rodzaje
- sałatki – 2 rodzaje
- wybór wędlin, mięs pieczonych – 3 rodzaje
- wybór serów – 3 rodzaje
- pieczywo - 2 rodzaje, w tym jasne, ciemne + dodatki typu: masło / dip
- danie główne na ciepło – dwa rodzaje w tym jedno mięsne
- dodatków typu: ryż, ziemniaki, kasza itp. – min. 2 rodzaje,
- deseru - ciasto pieczone lub mus – min. 2 rodzaje
- woda mineralna niegazowana / niegazowana – bez ograniczeń
- soki owocowe - 3 rodzaje – bez ograniczeń
- kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń
- wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielonych – bez ograniczeń
- dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna – bez ograniczeń

b) śniadanie – wg standardu hotelu.

3. W ramach usługi Wykonawca zapewni:
 - a) obsługę kelnerską w trakcie trwania szkolenia, obecność przez cały czas trwania szkolenia oraz na kolacji.
 - b) odpowiednią zastawę - wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku (filiżanki, talerzyki, szklanki) z zapewnieniem metalowych sztućców i serwetek, Wykonawca zapewni także odpowiednią liczbę termosów/podgrzewaczy z niezbędnymi kablami/przedłużaczami do ich podłączenia.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w dniu świadczenia usługi. Podane posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant np. zupy w proszku, muszą być świeże, dania i napoje gorące muszą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce muszą być czyste i dojrzałe.
5. Wykonawca zobowiązany jest przygotować odpowiednie winietki dań bufetowych z oznaczeniem, które z nich są wegetariańskie.
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.), które obowiązują na terenie Polski, oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia.
7. Zamawiający wymaga podania posiłków punktualnie, zgodnie z godzinami ustalonymi z Zamawiającym.

3) USŁUGI HOTELOWE

1. Zapewnienie ok. 40 pokoi dwuosobowych dla uczestników/ uczestniczek szkolenia z dwoma oddzielnymi łózkami oraz ok. 20 pokoi jednoosobowych (lub dwuosobowych pod pojedynczego wykorzystania).
2. Zakwaterowanie każdej osoby obejmuje świadczenie usługi gastronomicznej w postaci śniadania i kolacji.
3. Wykonawca zapewni nocleg pomiędzy dniami szkolenia, ewentualnie dzień przed lub dzień po wg zapotrzebowania wskazanego przez Zamawiającego.

III. HARMONOGRAM REALIZACJI USŁUGI

1. **Najpóźniej na 30 dni** przed realizacją szkolenia Zamawiający prześle Wykonawcy zlecenie drogą elektroniczną, w którym powiadomi o zakresie usługi:
 - a. termin szkolenia,
 - b. liczbę uczestników / uczestniczek szkolenia,
 - c. liczbę uczestników / uczestniczek szkolenia korzystających z noclegu wraz z podaniem rodzaju pokoi (1-osobowe, 2-osobowe oraz ich wykorzystania),
 - d. liczbę noclegów przypadających na jedno szkolenie,
 - e. zapotrzebowanie na posiłki,
 - f. wytyczne dotyczące sali.

Dopuszczalne jest zlecenie usług w terminie krótszym niż 30 dni, jeśli Wykonawca będzie w stanie zrealizować usługę.

2. W terminie **3 dni po przesłaniu zlecenia** Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycję miejsca realizacji szkolenia. Zamawiający w terminie 3 dni zaakceptuje obiekt lub zgłosi uwagi. W przypadku zgłoszenia uwag Wykonawca w terminie 2 dni zaproponuje inny obiekt, a Zamawiający w terminie 2 dni dokona jego akceptacji.
3. Wykonawca prześle Zamawiającemu w terminie **min. 7 dni przed wydarzeniem menu** do akceptacji. Zamawiający może w terminie 2 dni roboczych zgłosić uwagi, które Wykonawca zobowiązany jest wprowadzić. Menu musi być zróżnicowane względem dwóch dni szkolenia.
4. **W terminie 4 dni** przed szkoleniem Zamawiający przekaze Wykonawcy ostateczną liczbę osób objętych usługami, dokładne godziny serwowania posiłków oraz zgłosi ewentualne zapotrzebowanie na dietę specjalną np. danie bezglutenowe, danie wegetariańskie / wegańskie. W takich przypadku Wykonawca ma obowiązek uwzględnić specjalne preferencje żywieniowe, zapewniając odpowiedni ciepły posiłek. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zredukowania liczby uczestników / uczestniczek szkolenia o **maks. 30%** w stosunku do informacji podanej w wysłanym zleceniu.
5. Zamawiający zastrzega sobie **prawo bezkosztowego odwołania zlecenia lub zmiany terminu realizacji usługi**, o czym poinformuje Wykonawcę nie później niż na **21 dni** przed wskazanym pierwotnie w zleceniu terminem realizacji danej usługi.
6. Wykonawca zapewni wszystkie wymogi jakościowe postawione przez Zamawiającego. W przypadku stwierdzenia rozbieżności, Zamawiający wyznaczy dodatkowy termin – 1 dzień – na ich usunięcie (pod rygorem odstąpienia od Umowy z winy Wykonawcy), po którym dokona ponownej wizytacji miejsc realizacji przedmiotu zamówienia.
7. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu nie później niż **w terminie 7 dni roboczych** po zakończeniu każdego szkolenia podsumowanie rozliczenia zawierające usługi objęte zleceniem wraz cenami za poszczególne usługi.
8. Wartość zlecenia obliczana będzie stosownie do jego zakresu, na podstawie cen jednostkowych podanych w formularzu ofertowym oraz liczby zgłoszonych osób z uwzględnieniem pkt. 4.

Załączniki:

- 1) Harmonogram realizacji szkoleń.