**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU SZACOWANIA**

1. Przedmiotem szacowania (podstawowego) jest świadczenie usług organizacji i obsługi spotkań uczestników projektu nr POPT.02.01.00-00-0287/19 „*Kontynuacja wsparcia funkcjonowania sieci organów środowiskowych i instytucji zarządzających funduszami unijnymi „Partnerstwo: Środowisko dla Rozwoju*” w latach 2020-2022”
2. Miejsce realizacji usługi: obiekt zlokalizowany na terenie miasta Warszawy, w odległości maksymalnie 2 km od dworca kolejowego Warszawa Centralna (licząc wedle współrzędnych 52.228875, 21.003167).
3. Wielkość usługi . Zamawiający określił, że w zamówieniu podstawowym minimalna liczba spotkań będzie wynosiła 3, natomiast minimalna liczba noclegów będzie wynosiła 1. Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z zamówienia podobnego.
4. Uczestnicy spotkania – minimalna liczba uczestników pojedynczego spotkania: 15 osób, maksymalna liczba uczestników pojedynczego spotkania: 60 osób.

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dacie planowanego spotkania zgodnie z terminem zadeklarowanym przez Wykonawcę w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 2 do Umowy, nie wcześniej jednak niż na 21 dni przed terminem spotkania, zaś o przewidywanej liczbie uczestników każdego spotkania i wybranym menu jak również o potrzebie zapewnienia noclegu, nie później niż na 4 dni robocze przed terminem rozpoczęcia spotkania

1. Zakres usług, świadczonych od momentu podpisania Umowy do dnia 15 grudnia 2022 r., ma obejmować:

**6.1. Zapewnienie wyżywienia:**

1. Wykonawca będzie świadczył usługi cateringowe we wskazanym czasie, wyłącznie
w lokalizacji zgłoszonej przez niego w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 2 do Umowy. W przypadku, kiedy w żądanym terminie Wykonawca nie będzie dysponował dostępem do zaoferowanej lokalizacji, Zamawiający dopuszcza możliwość przesunięcia terminu spotkania o maksymalnie 3 dni.
2. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi cateringowe w dni robocze, od poniedziałku do piątku, w godzinach 8:00 – 20:00.
3. Wykonawca będzie gotowy do świadczenia zamówionej usługi cateringowej najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem Spotkania.
4. Zamawiający będzie dokonywał zamówień usług cateringowych, liczby miejsc parkingowych oraz potrzebie noclegu na Formularzu zamówienia częściowego, stanowiącym Załącznik Nr 3 do Umowy, wskazując wybrane zestawy, o których mowa w punkcie 5.1.u oraz ofercie Wykonawcy, stanowiącej załącznik nr 2 do Umowy, lub ich konfigurację, a także planowany termin Spotkania, liczbę zamawianych zestawów oraz wymaganych miejsc parkingowych.
5. Zamawiający w ramach Zamówienia częściowego będzie miał prawo wyboru jednego lub kilku zestawów, wymienionych w formularzu ofertowym, łączenia zestawów w zależności od charakteru Spotkania, długości trwania Spotkania oraz liczby osób biorących udział
w Spotkaniu.
6. Wykonawca będzie zobowiązany potwierdzić przyjęcie Zamówienia częściowego niezwłocznie, poprzez jego podpisanie i odesłanie potwierdzenia – faksem, pocztą elektroniczną lub dostarczając je osobiście do osoby wskazanej w Zamówieniu częściowym. W przypadku braku potwierdzenia przyjęcia Zamówienia częściowego przez Wykonawcę w terminie 1 (jednego) dnia roboczego, Zamówienie częściowe uważa się za przyjęte bez zastrzeżeń.
7. Zamawiający (z zastrzeżeniem pkt 4) zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian do Zamówienia częściowego na usługę cateringową, polegającą na zwiększeniu bądź zmniejszeniu liczby osób uczestniczących w Spotkaniu nie później niż 72 godziny przed planowaną godziną rozpoczęcia Spotkania, lub rezygnacji z organizacji Spotkania nie później niż 96 godzin przed planowaną godziną rozpoczęcia Spotkania. Zmiany te nie będą skutkować ponoszeniem dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
8. Odbiór zrealizowanej usługi cateringowej będzie dokonywany przez osoby wyznaczone przez Strony, w ciągu czterech dni od zakończenia Spotkania. Potwierdzeniem odbioru usług cateringowych będzie podpisanie przez nie Protokołu odbioru zamówienia, którego wzór stanowi Załącznik 4 do Umowy.
9. Wykonawca zapewni usługi opisane w punkcie 5.1 w budynku, w którym zapewniona będzie sala konferencyjna, o której mowa w punkcie 5.2, z tym że przerwy kawowe będą organizowane w pomieszczeniu bezpośrednio przylegającym do niej, a posiłki w osobnym pomieszczeniu lub wydzielonej części zarezerwowanej na potrzeby Zamawiającego. Wykonawca zapewni odpowiednią przepustowość, gwarantującą dostęp każdego uczestnika spotkania do dań ciepłych oraz napojów w trakcie przerwy obiadowej.
10. Przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków, w szczególności transport, ekspozycja i wydawanie (serwowanie) posiłków musi odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz dobrymi praktykami sztuki gastronomicznej, kulinarnej i kelnerskiej. Wykonawca będzie odpowiedzialny za zapewnienie informacji o nazwie potraw w języku polskim poprzez umieszczenie jej na stole, na którym będą podawane posiłki.
11. Wykonawca zobowiąże się, że wszystkie osoby biorące udział w wykonaniu przedmiotu Umowy posiadają niezbędne kwalifikacje oraz przewidziane przepisami prawa aktualne badania i uprawnienia niezbędne dla prawidłowego wykonania przedmiotu Umowy.
12. Dostarczane w ramach usługi cateringowej posiłki muszą być: bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu dostawy, a także cechować się wysoką jakością, zarówno co do smaku, wartości odżywczej, jak i estetyki.
13. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę potraw i napojów (schładzacze, termosy, podgrzewacze) - temperatury posiłków muszą wynosić w momencie wydawania (serwowania):
14. dla napojów (np. wody, soki) - od + 5°C do + 20°C;
15. dla napojów gorących (np. kawa, herbata) - nie mniej niż + 70°C;
16. dla zup - nie mniej niż + 70°C;
17. dla posiłków gorących - nie mniej niż + 65°C.
18. W przypadku określenia wagi dla produktów wymagających obróbki termicznej – podana wartość liczbowa dotyczy wagi tych produktów po obróbce termicznej.
19. Wykonawca zobowiązuje się do niestosowania półproduktów wysokoprzetworzonych oraz polepszaczy smaku.
20. Wykonawca będzie świadczył usługi cateringowe z wykorzystaniem zastawy stołowej ceramicznej lub porcelanowej i szklanej, w kolorze białym lub ecru, wraz ze sztućcami metalowymi, szklankami, serwetkami w odpowiedniej liczbie dla wskazanej przez Zamawiającego liczby uczestników Spotkania oraz zapewni zapas dwóch kompletów sztućców oraz naczyń do kawy, herbaty, wody i soków na każde Spotkanie. Zamawiający wyklucza możliwość stosowania opakowań, naczyń i sztućców jednorazowych, w tym butelek plastikowych;
21. Wykonawca zapewni ustawienie, nakrycie i dekorację stołów, w szczególności obrusy, serwetniki, naczynia, naturalne kwiaty w odpowiednich naczyniach, inne dekoracje - dla wskazanej przez Zamawiającego liczby uczestników Spotkania, stosownie do charakteru realizowanej usługi cateringowej i zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego zawartym w złożonym formularzu zamówienia;
22. Wykonawca będzie zobowiązany do przywrócenia pomieszczeń, w których świadczył usługi cateringowe, do stanu sprzed rozpoczęcia ich wykonywania. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie również odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.
23. Wykonawca zapewni posiłki zgodne z uwarunkowaniami zdrowotnymi oraz aspektami kulturowymi i religijnymi uczestników, uwzględniając ich preferencje (dania mięsne, wegetariańskie, bezglutenowe, itp.), przy czym liczba ww. dań zostanie określona na podstawie zgłoszeń uczestników w terminie określonym w punkcie 4.
24. Wykonawca, stosownie do realizowanej usługi cateringowej zobowiąże się zapewnić obsługę kelnerską spełniającą następujące wymagania:
25. strój wszystkich obsługujących kelnerów musi być jednolity: kelnerzy powinni wyróżniać się nienagannym wyglądem oznaczającym czyste i wyprasowane elementy garderoby - zalecane są spodnie długie garniturowe oraz kamizelka z tego samego materiału co spodnie w tym samym kolorze, kolor stroju ciemny (czarny, grafitowy, granatowy), biała koszula, mucha, półbuty ciemne; w przypadku kelnerek wymagany jest ubiór jak dla kelnerów (spodnie, kamizelka, koszula), a także dopuszcza się spódnice (sukienki) do kolan lub dłuższe w kolorze ciemnym (czarne, grafitowe, granatowe) oraz rajstopy lub pończochy i pantofle ciemne z zakrytymi palcami.
W przypadku biżuterii dopuszczalne są dyskretne kolczyki w uszach, obrączki, ewentualnie skromne pierścionki oraz zegarki na pasku, dla panów zaś klasyczne zegarki;
26. do obsługi Spotkań o liczebności uczestników:
27. od 15 do 25 osób - Wykonawca przydziela co najmniej 1 kelnera,
28. od 26 do 50 osób - Wykonawca przydziela co najmniej 2 kelnerów,
29. powyżej 51 osób - Wykonawca przydziela co najmniej 3 kelnerów;
30. Wykonawca zapewni posiłki zgodnie z następującymi zestawami:

**Zestaw nr 1**

Woda gazowana i niegazowana, soki, kawa, herbata (dodatki: mleczko, cytryna, cukier)

Zamawiający w ramach zestawu będzie miał prawo do zamówienia według swojego wyboru następujących napojów gorących: kawa rozpuszczalna oraz z ekspresu, herbata ekspresowa czarna oraz zielona oraz owocowa wraz z dodatkami: mleko/śmietanka, cukier biały/trzcinowy, słodziki półsyntetyczne, cytryna w plasterkach, woda gazowana i niegazowana, 3 rodzaje soków 100% do wyboru (spośród 5 preferowanych: jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy, czarna porzeczka, wiśniowy).

Wycenę całodziennego serwisu obejmującego nieograniczony dostęp do artykułów wymienionych w ramach Zestawu nr 1, wraz z propozycją minimum 5 rodzajów soków 100%, Wykonawca przedstawi w formularzu ofertowym.

**Zestaw nr 2**

Desery (ciastka kruche, różne) - 1 porcja minimum 80 g na osobę

Zamawiający w ramach zestawu będzie miał prawo do zamówienia według swojego wyboru maksymalnie 3 rodzajów ciastek kruchych, przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów ciastek bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego. Propozycję minimum 5 rodzajów ciastek kruchych Wykonawca przedstawi w formularzu ofertowym.

**Zestaw nr 3**

Desery (ciasta świeże tzw. z blachy) - 1 porcja minimum 100 g na osobę

Zamawiający w ramach zestawu będzie miał prawo do zamówienia według swojego wyboru maksymalnie 4 rodzajów ciast świeżych przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów ciast bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego. Propozycję minimum 6 rodzajów ciast Wykonawca przedstawi w formularzu ofertowym.

**Zestaw nr 4**

Patera owoców składająca się z minimum 4 rodzajów owoców (różne/sezonowe na 10 osób) - minimum 1 kg. Owoce powinny być świeże a nie mrożone.

Zamawiający w ramach zestawu będzie miał prawo do zamówienia według swojego wyboru minimum 4 rodzajów owoców całorocznych (np. spośród jabłek, gruszek, śliwek, pomarańczy, mandarynek, bananów, winogron jasnych lub ciemnych, ananasów, kiwi i in.), oraz sezonowych (np. spośród truskawek, czereśni, wiśni i in.). Propozycję minimum 6 rodzajów owoców, w tym minimum 4 rodzajów owoców całorocznych i 2 rodzajów owoców sezonowych Wykonawca przedstawi w formularzu ofertowym.

**Zestaw nr 5**

Przystawki koktajlowe – 1 porcja minimum 50 g na osobę

Zamawiający w ramach zestawu będzie miał prawo do zamówienia według swojego wyboru następujących przystawek: kanapek (pieczywo jasne/ciemne lub na spodzie typu pumpernikiel, krakers, bagietka), tartinek, babeczek.

Propozycję minimum 12 rodzajów przystawek koktajlowych, spośród których Zamawiający będzie dokonywać wyboru, Wykonawca przedstawi w formularzu ofertowym. Zamawiający prosi o przedstawienie minimum 4 propozycji przystawek z dodatkiem mięsa (wędlina, pieczone mięso), 2 z dodatkiem ryb, 3 z dodatkiem jarskim i 3 w wersji wegetariańskiej (bez nabiału).

**Zestaw nr 6**

Danie gorące mięsne tzw. I danie (zupa do wyboru) - 1 porcja minimum 300 ml na osobę

Zamawiający w ramach zestawu będzie miał prawo do zamówienia, według swojego wyboru, jednego rodzaju zupy z dodatkiem mięsnym lub przygotowanej na bazie wywaru z mięsa.

Propozycję minimum 5 rodzajów zup z dodatkiem mięsnym lub przygotowanych na bazie wywaru z mięsa Wykonawca przedstawi w formularzu ofertowym.

**Zestaw nr 7**

Danie gorące wegetariańskie/jarskie tzw. I danie (zupa do wyboru) - 1 porcja minimum 300 ml na osobę

Zamawiający w ramach zestawu będzie miał prawo do zamówienia według swojego wyboru jednego rodzaju zupy wegetariańskiej/jarskiej.

Propozycję minimum 5 rodzajów zup wegetariańskich (bez nabiału) oraz jarskich Wykonawca przedstawi w formularzu ofertowym.

**Zestaw nr 8**

Dania gorące mięsne tzw. II danie - 1 porcja minimum 350 g na osobę

Zamawiający w ramach zestawu będzie miał prawo do zamówienia według swojego wyboru zestawów dań składających się z trzech składników:

1. sztuki mięsa o wadze minimum 150 g;
2. dodatku skrobiowego (np. ziemniaków/kaszy/ryżu/makaronu/klusek śląskich) o wadze minimum 100 g;
3. surówki ze świeżych warzyw lub warzyw poddanych obróbce termicznej, o wadze minimum 100 g.

Propozycję minimum 5 rodzajów dań mięsnych, 5 dodatków skrobiowych oraz 5 surówek Wykonawca przedstawi w formularzu ofertowym.

**Zestaw nr 9**

Dania gorące wegetariańskie/jarskie tzw. II danie - 1 porcja minimum 400 g na osobę

Zamawiający w ramach zestawu będzie miał prawo do zamówienia według swojego wyboru zestawów dań składających się z trzech składników:

1. ryby lub składnika nabiałowego lub składnika białkowego pochodzenia roślinnego o wadze minimum 200 g;
2. dodatku skrobiowego (np. ziemniaków/kaszy/ryżu/makaronu/klusek śląskich) o wadze minimum 100 g;
3. surówki ze świeżych warzyw lub warzyw poddanych obróbce termicznej, o wadze minimum 100 g.

Propozycję minimum 6 rodzajów dań, w tym minimum 2 z rybą, 2 z dodatkiem nabiałowym i 2 z dodatkiem składnika białkowego pochodzenia roślinnego Wykonawca przedstawi
w formularzu ofertowym.

**6.1.1. Produkcja ekologiczna**

1. Wykonawca fakultatywnie zobowiąże się dostarczyć/stosować na potrzeby świadczonej usługi produkty wchodzące w skład zestawów od 1 do 9,
o których mowa w pkt 5.1 ustęp ”u”, które są wytworzone zgodnie z wymaganiami produkcji ekologicznej określonymi w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych, uchylającym rozporządzenie(EWG) nr 2092/91.
2. W zakresie produktów wytworzonych zgodnie z wymaganiami produkcji ekologicznej określonymi w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007, wykonawca jest zobowiązany dostarczyć zamawiającemu dowód w postaci etykiety rolnictwa ekologicznego umieszczonej na produktach zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. Etykieta prawidłowo oznakowanego produktu ekologicznego powinna zawierać unijne logo produkcji ekologicznej, numer jednostki certyfikującej, miejsce produkcji nieprzetworzonych produktów rolniczych.
3. Dopuszczalne jest przedłożenie przez Wykonawcę innych oznakowań, o ile potwierdzają spełnianie warunków produkcji ekologicznej.
4. W odniesieniu do produktów sprzedawanych bez opakowań, za środek dowodowy uznany zostanie certyfikat wydany przez jednostkę oceniającą zgodność (tj. akredytowaną jednostkę certyfikującą) procesu produkcji z wymaganiami Rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji ważności certyfikatu na oficjalnych stronach internetowych jednostek oceniających zgodność, które dokonały certyfikacji produktów objętych zamówieniem.
6. Zobowiązanie się do dostarczenia ekologicznych produktów i niedostarczenie Zamawiającemu dowodów, o których mowa w pkt b-d albo stwierdzenie przez Zamawiającego nieważności certyfikatu, w oparciu o informacje zawarte na oficjalnych stronach internetowych jednostek oceniających zgodność uznane zostanie za niewypełnienie przez Wykonawcę zobowiązania określonego w pkt a.
7. Dostarczenie/wykorzystanie na potrzeby świadczonej usługi produktów wytworzonych zgodnie z wymaganiami produkcji ekologicznej określonymi w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 zostanie potwierdzone w protokole odbioru dostawy/usługi.

**6.1.2. Serwis kawowy**

1. Wykonawca fakultatywnie zobowiązuje się do wykorzystania do przygotowania serwisu kawowego w całości kawy i herbaty pochodzących z produkcji spełniającej niżej wymienione standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu:

– zakaz pracy przymusowej oraz pracy dzieci,

– równe traktowanie kobiet i mężczyzn,

– demokratyczne podejmowanie decyzji w organizacjach drobnych producentów,

– obecność związków zawodowych na dużych plantacjach,

– wynagrodzenia wystarczające na godne życie (nie niższe niż pensja minimalna
w danym kraju lub sektorze).

1. Wykonawca, w przypadku opisanym w ust. a), zobowiązany jest także do umieszczenia w miejscu podawania serwisu kawowego informacji na temat wykorzystania produktów spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu wraz ze wskazaniem etykiety potwierdzającej ww. standardy.
2. W celu potwierdzenia spełniania wymagań, o których mowa w ust. a, Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia – na żądanie zamawiającego – dowodów potwierdzających posiadanie przez wykorzystywaną przez Wykonawcę kawę oraz herbatę etykiety Fairtrade, Fair for Life lub inną równoważną etykietę.
3. Zamawiający zastrzega sobie również prawo do przeprowadzenia kontroli w miejscu realizacji zamówienia weryfikującej czy kawa bądź herbata, wykorzystywana do przyrządzania serwisu kawowego, są opatrzone etykietą Fairtrade, Fair for Life lub inną równoważną etykietą. W tym celu Wykonawca na żądanie pracownika Zamawiającego zobowiązany jest przedstawić do wglądu i oceny produkty wykorzystywane do przygotowania serwisu kawowego.
	1. **Zapewnienie sali konferencyjnej:**
4. Wykonawca zapewni klimatyzowaną salę konferencyjną, przeznaczoną do organizacji spotkań, których przebieg nie będzie zakłócany przez czynniki zewnętrzne, spełniającą poniższe wymagania:
5. maksymalna liczba osób biorących udział w spotkaniu: zgodnie z punktem 3 SOPZ,
6. swobodny dostęp dla osób z niepełnosprawnością ruchową,
7. toalety, w tym zapewniające dostęp dla osób z niepełnosprawnością ruchową, zlokalizowane na tym samym piętrze co sala,
8. układ miejsc na sali: szkolny lub podkowa - układ miejsc musi zapewniać uczestnikom spotkania dobrą widoczność ekranu, wymienionego w punkcie 5.3.a.5.
9. stół prezydialny dla przynajmniej 3 osób,
10. system nagłośnienia konferencyjnego w postaci mikrofonów pulpitowych lub bezprzewodowych - 1 mikrofon dla nie więcej niż 6 osób,
11. komputer stacjonarny lub laptop z dostępem do internetu i oprogramowaniem biurowym MS Office (Word, Excel, PowerPoint), rzutnik , ekran, wskaźnik laserowy,
12. flipchart z blokiem papierowym i pisakami w minimum 4 kolorach,
13. bezprzewodowy internet dla uczestników spotkania, bez konieczności rejestracji poprzez serwis www,
14. możliwość przechowania odzieży wierzchniej wraz z bagażem,
15. klimatyzacja sterowana zdalnie, z możliwością doboru temperatury indywidualnie dla danej sali,
16. obsługa techniczna sali na bieżąco usuwająca awarię lub problemy z którymkolwiek elementem opisanym w podpunktach 4 – 11.
17. Wykonawca zobowiązuje się udostępniać salę, zgodnie z wymaganiami określonymi
w formularzu zamówienia, w dni robocze, w godzinach co najmniej 8:00 – 20:00.
18. Wykonawca zapewni odpowiednie oznaczenie miejsca organizacji spotkania na terenie obiektu, umożliwiającego bezproblemowe dotarcie do sali konferencyjnej
z wykorzystaniem materiałów graficznych dostarczonych przez Zamawiającego
19. Wykonawca będzie zobowiązany do przywrócenia sali konferencyjnej, w której zorganizowane zostało spotkanie, do stanu sprzed jego rozpoczęcia.
	1. **Zapewnienie miejsc parkingowych**:
20. Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe, znajdujące się nie dalej niż 100 m od wejścia do budynku, w którym organizowane będzie spotkanie, w liczbie nie mniejszej niż 3 na spotkanie.
21. Miejsca te będą wykorzystywane przez uczestników spotkania w dni i w czasie organizacji spotkań.
	1. **Zapewnienie noclegów**
22. Wykonawca zapewni nocleg:
23. dla 1 uczestnika spotkania w terminie wskazanym przez Zamawiającego w trakcie obowiązywania umowy.
24. w hotelu lub obiekcie o standardzie hotelu zlokalizowanym w Warszawie, w miejscu, gdzie będzie odbywać się świadczenie usługi organizacji i obsługi spotkań, bądź w odległości nie większej niż 1 km od niego.
25. Zamawiający wymaga, aby obiekt hotelowy był o standardzie przynajmniej
3-gwiazdkowym w przypadku hotelu lub odpowiadający ww. standardowi
w przypadku obiektów innych niż hotel, którego standardy określają ustawa z dnia
29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 238 z późn. zm.) oraz
rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2006 r., Nr 22, poz. 169 z późn. zm.).
26. Zakwaterowanie będzie miało miejsce w pokojach jedno lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania, ze śniadaniem wliczonym w cenę noclegu.
27. Pokoje powinny być zaopatrzone w szafę ubraniową, łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką, lustrem oraz WC.
28. Na terenie całego obiektu powinien być zapewniony bezpłatny dostęp do sieci Wi-Fi.
29. Usługi noclegowe będą świadczone z możliwością rozpoczęcia doby hotelowej od godziny 16.00 (+/- 1h) w dniu poprzedzającym Spotkanie i jej zakończenia następnego dnia nie wcześniej niż od godz. 11.00 (+/- 1 h).
30. **Zamówienie podobne**

Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust.
1 pkt 7 ustawy PZP, polegających na realizacji w okresie 3 lat od dnia udzielenia zamówienia podstawowego, usług na warunkach określonych w punktach 1-6 niniejszego Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia, w zakresie 10-krotności wielkości zamówienia podstawowego określonego w pkt 3 (co odpowiada liczbie 30 spotkań i 10 noclegów). Zamawiający przewiduje możliwość realizacji zamówienia podobnego w przypadku wystąpienia dodatkowej potrzeby w zakresie organizacji spotkań w ramach zawartej umowy o dofinansowanie ze środków POPT lub zawarcia przez Zamawiającego nowej umowy o dofinansowanie ze środków POPT.