Załącznik nr 3

do SWZ

nr postępowania: **BOR07.2616.1.2023.DS**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1.1. Przedmiotem zamówienia jest zakup usług hotelarsko – restauracyjnych wraz z obsługą narad, szkoleń lub spotkań zwanych dalej „szkoleniami” oraz pobytem pracowników MzOR ARiMR
w ośrodku szkoleniowym, realizowany poprzez sukcesywny wynajem ośrodka położonego
w odległości nie większej niż 70 km od siedziby Zamawiającego, tj. Warszawa, al. Jana Pawła II 70 z wyłączeniem ośrodków położonych w granicach administracyjnych Warszawy;

1.2. Ze względu na konieczność zapewnienia uczestnikom szkoleń ciszy, spokoju i możliwości skupienia się podczas zajęć, ośrodek powinien być położony w odległości nie mniejszej niż 400 m od drogi krajowej lub drogi wojewódzkiej.

1.3. Na obsługę szkoleń w OŚRODKU składać się będą w szczególności następujące rodzaje świadczeń:

1) zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom narad, szkoleń lub spotkań,

2) techniczna obsługa narad, szkoleń lub spotkań, w tym zapewnienie sal szkoleniowych
z wyposażeniem oraz serwisu kawowego,

3) transport dla uczestników narad, szkoleń lub spotkań trasą i rodzajami dróg wskazanymi przez Zamawiającego.

1.4. Zamawiający wymaga osobistego wykonania zamówienia w zakresie usług hotelarskich
z zastrzeżeniem § 2 ust. 3 umowy, tj. przypadku, gdy realizacja zamówienia w pełnym zakresie we wskazanym przez Zamawiającego terminie jest niemożliwa, Wykonawca poinformuje Zamawiającego o tym fakcie drogą elektroniczną najpóźniej w ciągu 2 dni kalendarzowych po złożeniu zamówienia. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest wskazać inny ośrodek szkoleniowy na terenie województwa mazowieckiego. Ośrodek ten musi spełniać wymogi standardu określonego w opisie przedmiotu zamówienia dla OŚRODKA. Wybór ośrodka musi uzyskać akceptację Zamawiającego.

1.5. Zamówienia mogą być realizowane od dnia zawarcia Umowy do wyczerpania maksymalnej kwoty wynagrodzenia wskazanej w § 3 ust. 1 wzoru Umowy, nie dłużej jednak niż do dnia 31 grudnia 2023 r.

1.6. Zamawiający zapłaci jedynie za faktycznie zrealizowaną przez Wykonawcę usługę, bezpośrednio związaną z organizacją narady, szkolenia lub spotkania, t.j.: za faktycznie wykorzystaną przez uczestników liczbę pokoi, faktycznie wykorzystaną liczbę sal szkoleniowych, faktycznie przejechaną liczbę kilometrów. Natomiast zapłata za posiłki będzie zgodna z zamówieniem lub zmianą do zamówienia, o ile taka zmiana została przesłana do Wykonawcy.

1.7. W OŚRODKU będą odbywać się 1 - dniowe szkolenia (przez szkolenie 1 - dniowe należy rozumieć szkolenie obejmujące pobyt uczestników z 1 noclegiem).

1.8. W OŚRODKU będą organizowane narady, szkolenia lub spotkania dla ok.130 osób jednorazowo.

1.9. Wszystkie pokoje, sale szkoleniowe, stołówka muszą mieścić się, w co najwyżej 3 budynkach. Odległość pomiędzy wszystkimi budynkami nie może być większa niż 300 m.

1.10. Wykonawca w OŚRODKU zobowiązany jest zapewnić:

1) zakwaterowanie dla ok.130 osób / dobę,

2) wyżywienie z serwisem kawowym dla ok.130 osób / dzień,

3) wynajem od 1 do 3 sal szkoleniowych wraz z wyposażeniem / dzień,

4) zapewnienie autokarów dla maks. 100 osób z miejsca wskazanego przez Zamawiającego do miejsca szkolenia, po zakończeniu szkolenia z ośrodka szkoleniowego do miejsca wskazanego przez Zamawiającego,

5) usługa hotelarska zorganizowana zostanie w hotelu o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym lub obiekcie hotelarskim, ośrodku szkoleniowym spełniającym standardy hotelu co najmniej trzygwiazdkowego, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r. poz. 2166),

6) personel ośrodka zatrudniony do obsługi szkoleń organizowanych dla Zamawiającego powinien posiadać kwalifikacje odpowiadające rodzajowi świadczonych usług, zaś liczba personelu powinna zapewnić sprawną obsługę grupy,

7) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić Koordynatora – osobę, która będzie do stałej dyspozycji Zamawiającego oraz uczestników w miejscu szkolenia przez cały czas jego trwania
i w szczególności będzie odpowiedzialna za: przygotowanie sal szkoleniowych, zakwaterowanie uczestników, współpracę z obsługą obiektu i przedstawicielami Zamawiającego, obsługę techniczną i organizacyjną,

8) Wykonawca umieści informację o szkoleniu w recepcji ośrodka oraz oznakowanie drogi do sal,
w których będą odbywały się spotkania.

1.11. Minimalne wymagania dotyczące OŚRODKA:

1) pokoje 1 i 2 osobowe,

2) sale szkoleniowe z wyposażeniem, w tym:

a) jedna sala o powierzchni powyżej 150 m2 z możliwością pomieszczenia ok.130 osób w ustawieniu zapewniającym możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem lub biurkiem z możliwością notowania

 lub

b) dwie sale o powierzchni powyżej 60 m2 z możliwością pomieszczenia ok. 70 osób w ustawieniu zapewniającym możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem lub biurkiem z możliwością notowania.

Sale szkoleniowe powinny zabezpieczać ergonomiczne, bezpieczne i higieniczne warunki pracy i nauki, rozumiane w szczególności jako zapewnienie dla każdego uczestnika miejsca o szerokości 60-70 cm, wolna przestrzeń dla nóg pod powierzchnią blatu o szerokości 60-70 cm, zapewnienie dobrej widoczności ekranu dla wszystkich osób – wielkość ekranu dostosowana do wielkości audytorium.

Zamawiający nie dopuszcza zastąpienia na sali szkoleniowej stołów lub biurek krzesłami konferencyjnymi, tj. krzesłami z pulpitem umożliwiającym notowanie. Przy ustawieniu stołów, uczestnicy szkolenia będą zajmować miejsca tylko po jednej stronie stołu (nie dopuszcza się możliwości usadowienia uczestników narady, szkolenia lub spotkania jednocześnie po zewnętrznej i wewnętrznej stronie stołu). We wszystkich w/w salach powinny być krzesła z miękkim siedziskiem.

W/w sale powinny być klimatyzowane z możliwością utrzymania stałej temperatury w przedziale 20-22ºC, z dostępem do Internetu, nagłośnieniem (co najmniej 2 mikrofony bezprzewodowe w każdej sali), wyposażone w ekrany do prezentacji (co najmniej 3 ekrany, po jednym w każdej sali), tablice flipchart z papierem i markerami (co najmniej 3 tablice po jednej w każdej sali), rzutniki multimedialne (co najmniej 3 - po jednym w każdej sali), komputery/laptopy do prowadzenia prezentacji z zainstalowaną najnowszą dostępna na rynku wersją oprogramowania MS Office (co najmniej 3 komputery/laptopy - po jednym w każdej sali), rolety lub zasłony do zaciemniania pomieszczenia. Przy każdej sali powinna znajdować się toaleta oraz miejsce na podanie serwisu kawowego.

W dniach, w których jest organizowana narada, szkolenie lub spotkanie w/w sale nie mogą być wykorzystywane do celów konsumpcyjnych.

Wykonawca na 30 minut przed rozpoczęciem zajęć jest zobowiązany do sprawdzenia, czy wszystkie urządzania w sali szkoleniowej działają prawidłowo, a w szczególności, czy rzutnik jest połączony
z komputerem i czy ekran jest umiejscowiony w sposób zapewniający dobrą widoczność wszystkim uczestnikom narady, szkolenia lub spotkania.

W przypadku, gdy Zamawiający zgłosi Wykonawcy problem w postaci wadliwie funkcjonującego wyposażenia/sprzętu/internetu/aranżacji sali szkoleniowej, Wykonawca ma obowiązek bezkosztowo,
w jak najkrótszym czasie zapewnić ich prawidłowe funkcjonowanie przed rozpoczęciem szkolenia.

3) zapewnienie serwisu kawowego,

4) ośrodek z bezpłatnym, strzeżonym, dozorowanym lub ogrodzonym, zamkniętym parkingiem, zapewniającym miejsce dla min. 50 samochodów osobowych oraz min. 2 autokarów

5) dźwigi powyżej 3 kondygnacji,

6) hall recepcyjny o powierzchni minimum 30 m2,

7) dostęp do Internetu w pokojach.

1.12. Zakwaterowanie w OŚRODKU:

1) Noclegi w pokojach 1-osobowych ogrzanych do temperatury min. 20ºC (z łazienką, wc, kabiną prysznicową lub wanną, lustrem, ciepłą (min. 40 °C) i zimną wodą dostępną przez całą dobę, odbiornikiem TV, koszem na śmieci, szafką nocną, stołem oraz krzesłem, wykładziną dywanową lub dywanem na podłodze). W pokojach powinna być zapewniona woda mineralna do picia w ilości 0,5 litra na uczestnika na dzień oraz szklanka. Przewiduje się wynajem maks. 10 pokoi /dzień. Co najmniej 3 pokoje 1-osobowe powinny mieć powierzchnię użytkową co najmniej 25 m².

2) Noclegi w pokojach 2-osobowych ogrzanych do temperatury min. 20ºC z dwoma pojedynczymi łóżkami (z łazienką, wc, kabiną prysznicową lub wanną, lustrem, ciepłą (min. 40 °C) i zimną wodą dostępną przez całą dobę, odbiornikiem TV, koszem na śmieci, szafką nocną przy każdym łóżku, stołem oraz krzesłami, wykładziną dywanową lub dywanem na podłodze). W pokojach powinna być zapewniona woda mineralna do picia w ilości 0,5 litra na uczestnika na dzień oraz szklanka. Pokoje 2-osobowe powinny mieć powierzchnię użytkową co najmniej 25 m².

W przypadku, kiedy Zamawiający zgłosi Wykonawcy zastrzeżenia odnośnie czystości, temperatury w pokoju lub niekompletnego lub wadliwie funkcjonującego wyposażenia, Wykonawca ma obowiązek bezkosztowo w ciągu 30 minut zapewnić drugi pokój w tym samym hotelu.

1.13. Sala restauracyjna w OŚRODKU:

Sala restauracyjna, w której będą podawane śniadania, obiady i kolacje powinna być wyposażona w stoły i krzesła w ilości adekwatnej do liczby uczestników danej narady, szkolenia lub spotkania i zapewniać możliwość spożycia posiłku grupy liczącej do ok. 130 osób w ciągu 60 minut.

1.14. Wyżywienie w OŚRODKU:

1) **Śniadanie** z ciepłym posiłkiem oraz kawą i herbatą, w tym śmietanka do kawy, cytryna, cukier.

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu śniadaniowego:

a) płatki śniadaniowe 3 rodzaje (kukurydziane zwykłe, płatki w czekoladzie, w miodzie) - 20 g/gramatura na osobę,

b) jogurty owocowe i naturalne -150 g/gramatura na osobę,

c) miód naturalny i dżemy owocowe – min. 40% owoców w dżemie (truskawkowe, wiśniowe, morelowe, brzoskwiniowe) co najmniej 2 rodzaje - 50 g/gramatura na osobę,

d) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki - 150 g/gramatura na osobę,

e) masło (min. 80 % tłuszczu w produkcie) - 20 g/gramatura na osobę,

f) owoce w całości (krajowe sezonowe oraz egzotyczne) – 2 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę,

g) wędliny (min 4 rodzaje) - 80 g/gramatura na osobę:

• wędliny wędzone o zawartości min. 85% mięsa w wędlinie,

• mięso pieczone własnej produkcji (karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcie lub pasztet drobiowy lub wieprzowy własnej produkcji podawany porcjowo z chrzanem – 60% zawartości czystego mięsa w 100 g pasztetu.

h) sery typu gouda, salami, ementaler – min. 45% tłuszczu w serze lub camembert, brie – min. 55% tłuszczu w serze - 60 g/gramatura na osobę,

i) twarogi 2 rodzaje (twaróg słony półtłusty, grani) - 50 g/gramatura na osobę,

j) świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka krojone rano w dniu serwowania śniadania) - 50 g/gramatura na osobę,

k) min. 2 różne dania mięsne na ciepło: kiełbaski typu śląska – min 85% mięsa, kiełbaski białe cienkie – min 85% mięsa, parówki cienkie – min 90% mięsa 100 g/gramatura na osobę,

l) min. jedno danie z jaj na ciepło: jajecznica, naleśniki z twarogiem lub dżemem, omlet
z dodatkami (papryka, szczypior, pomidory, cebula, bekon, szynka, ser żółty) -100 g/gramatura na osobę,

m) jajko gotowane na twardo podawane w sosie majonezowym - 1 szt./gramatura na osobę,

n) dania sezonowe (np. sałatka jarzynowa, ziemniaczana, śledziowa) - 50 g/gramatura na osobę,

o) kawa naturalna kawa mielona, parzona w ekspresie przelewowym - 5g na 150 ml wody (100% arabica) - 250 ml/gramatura na osobę,

p) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,

q) mleko - bez ograniczeń,

r) wrząca woda w warniku - bez ograniczeń,

s) soki owocowe – 100% soku, min. 2 smaki (np. pomarańcz, jabłko), podawane w dzbanku - 200 ml/gramatura na osobę,

t) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,

u) cukier - bez ograniczeń.

Posiłek będzie wydawany w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu).

2) **Obiad** dwudaniowy z deserem i napojami.

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu obiadowego:

a) min. 2 zupy do wyboru (przygotowane w oparciu o wywar z mięsa i warzyw) - Zamawiający w procesie przygotowania zup nie dopuszcza stosowania kostek rosołowych oraz zup w proszku) - 350 ml/ gramatura na osobę,

b) min. 1 danie mięsne (pieczone lub gotowane z wyjątkiem drobiu i mięsa mielonego)
w wyjątkowych przypadkach na zgłoszenie zamawiającego danie to powinno zostać zastąpione daniem jarskim dla wybranych uczestników szkolenia - 150 g/gramatura na osobę,

c) min. 1 danie z ryb lub drobiu (pieczone lub gotowane) - 150 g/gramatura na osobę,

d) dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, kasza, makaron) – min. 2 rodzaje - 300 g/gramatura na osobę,

e) sałaty, sałatki, surówki – co najmniej 2 rodzaje - 100g/gramatura na osobę,

f) sok owocowy - 100% soku, - 200 ml/gramatura na osobę,

g) woda niegazowana z cytryną/ bez cytryny - bez ograniczeń.

h) deser - ciasto lub lody lub sałatka owocowa - 150 g/gramatura na osobę.

Posiłek będzie wydawany w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu).

3) **Kolacja I** z ciepłym posiłkiem i napojami.

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu kolacyjnego I:

a) danie ciepłe – min. 70% mięsa (gulasz, pierogi, risotto) - 300 g/gramatura na osobę,

b) wędliny wędzone o zawartości min. 85% mięsa w wędlinie – 80g/gramatura na osobę,

c) mięso pieczone własnej produkcji (karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcie lub pasztet drobiowy lub wieprzowy własnej produkcji podawany porcjowo z chrzanem – 60% zawartości czystego mięsa w 100g pasztetu - 80 g/gramatura na osobę,

d) przystawki zimnie min. 3 rodzaje, np.: sałatka warzywna, sałatka rybna, śledź w oleju100 g/gramatura na osobę,

e) świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka, sałata) - 50 g/gramatura na osobę,

f) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki - 150 g /gramatura na osobę,

g) masło - 30 g/gramatura na osobę,

h) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,

i) cukier - bez ograniczeń.

Posiłek będzie wydawany w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu).

4) **Kolacja II** w formie bufetu szwedzkiego lub serwowana do stołu (po wyrażaniu zgody przez Zamawiającego) z przynajmniej czterema ciepłymi posiłkami i napojami.

Obsługa kelnerska min. 2 kelnerów (kelnerki) na 60-cio osobową grupę.

Sala restauracyjna do wyłącznej dyspozycji uczestników.

Obsługa techniczna sali:

- nagłośnienie,

- zmiana ustawienia stołów,

- posprzątanie sali po zakończeniu kolacji.

Czas trwania kolacji – minimum 7 godzin, określa Zamawiający.

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu kolacyjnego II:

a) danie ciepłe – min. 70% mięsa (np. gulasz, pierogi, risotto) - 200 g/gramatura na osobę,

b) danie ciepłe – ryba smażona lub gotowana - 100 g/gramatura na osobę,

c) danie ciepłe – mięso pieczone (z wyjątkiem mięsa mielonego) - 100 g/gramatura na osobę + frytki 200 g/gramatura na osobę,

d) zupy – np. barszcz czerwony, żurek lub krem z warzyw - 350 ml/gramatura na osobę,

e) wędliny 4 rodzaje - 80 g /gramatura na osobę:

• wędliny wędzone o zawartości min. 85% mięsa w wędlinie,

• mięso pieczone własnej produkcji (karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcie lub pasztet drobiowy lub wieprzowy własnej produkcji podawany porcjowo z chrzanem – 60% zawartości czystego mięsa w 100 g pasztetu.

f) przystawki zimne min. 3 rodzaje, np.: sałatka warzywna, sałatka rybna, śledź w oleju - 100 g/gramatura na osobę,

g) świeże warzywa (np. pomidory, ogórek, papryka, sałata) - 50 g/gramatura na osobę,

h) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki, - 150 g/gramatura na osobę,

i) masło - 30 g/gramatura na osobę,

j) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,

k) owoce w całości (krajowe sezonowe oraz egzotyczne) – 2 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę,

l) ciasta i desery własnej produkcji (min 1 rodzaj) - 50 g/gramatura na osobę,

m) soki owocowe - 100% soku, min. 2 smaki, podawane w dzbanku - 500 ml/gramatura na osobę,

n) woda niegazowana z cytryną, podawana w dzbanku - bez ograniczeń,

o) napoje gazowane - 500 ml/gramatura na osobę,

p) cukier - bez ograniczeń,

q) kawa naturalna mielona, parzona w ekspresie przelewowym - 5g na 150 ml wody - 250 ml/gramatura na osobę,

r) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,

s) mleko - bez ograniczeń.

5) Serwis kawowy (kawa, herbata, woda, ciastka, w tym śmietanka do kawy, cytryna, cukier).

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące **serwisu kawowego:**

a) czas trwania serwisu kawowego – serwis dostępny przez cały czas trwania zajęć szkoleniowych,

b) kawa naturalna - mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym - 5g na 150 ml wody - 250 ml/gramatura na osobę,

c) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,

d) mleko - bez ograniczeń,

e) wrząca woda w warniku - bez ograniczeń,

f) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,

g) woda podana w dzbanku z kostkami lodu i plasterkami cytryny - bez ograniczeń,

h) soki owocowe - 100% soku, min. 2 smaki, podawane w dzbanku - bez ograniczeń,

i) ciasta własnej produkcji min. 2 rodzaje lub ciastka kruche – min. 3 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę.

6) Woda mineralna w sali szkoleniowej dla uczestników szkolenia – 0,5 l. na osobę na dzień.

7) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił zastawę stołową stosownie do ilości uczestników szkolenia, obrusy na nakrycie stołów, serwetki jednorazowe w serwetnikach.

8) Zamawiający nie dopuszcza użycia sztućców oraz naczyń jednorazowego użytku.

9) Godziny posiłków oraz rodzaj kolacji (Kolacja I lub Kolacja II) zostaną uzgodnione
z Zamawiającym. Posiłki powinny zostać wydane w czasie umożliwiającym ich spożycie przez wszystkich uczestników w wyznaczonych godzinach.

10) Możliwość zamówienia w czasie trwania szkolenia posiłków wegetariańskich dla nie więcej niż 10% uczestników szkolenia.

11) W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

• terminowego przygotowania posiłków, zgodnie z ramowym programem szkolenia;

• zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków;

• przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych,
z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

1.15. Pozostałe wymagania dla OŚRODKA:

Wykonawca musi zapewnić:

1) pokoje hotelowe, sala restauracyjna i sala szkoleniowa będą dostępne dla uczestników narady, szkolenia lub spotkania w godzinach określonych w zamówieniu lub zmianie do zamówienia. Zamawiającego nie będzie obowiązywał czas trwania „doby hotelowej” określony w regulaminie wewnętrznym ośrodka;

2) w przypadku, gdy uczestnicy będą przebywać na terenie ośrodka poza godzinami określonymi
w programie narady, szkolenia lub spotkania np. z powodu wcześniejszego niż określony
w zamówieniu przyjazdu lub późniejszego niż w zamówieniu wyjazdu, Wykonawca zapewni uczestnikom bezpieczne miejsce na przechowanie bagażu;

3) miejsce na przechowywanie materiałów promocyjnych i szkoleniowych oraz sprzętu (laptop, rzutnik) w wyodrębnionym, zamkniętym pomieszczeniu;

4) możliwość wykorzystania urządzeń typu: drukarka, kserokopiarka w czasie trwania szkolenia.
Zamawiający przewiduje wydruk nie więcej niż 120 stron formatu A4 (wydruk czarno-biały) podczas jednej narady, szkolenia lub spotkania;

5) zapewnienie co najwyżej siedmioletniego autokaru, wyposażonego w klimatyzację, posiadającego - co najmniej 50 miejsc do siedzenia dla uczestników narady, szkolenia lub spotkania, w celu przewiezienia uczestników narady, szkolenia lub spotkania z miejsca wskazanego przez Zamawiającego do ośrodka szkoleniowego, a po zakończeniu narady, szkolenia lub spotkania
z ośrodka szkoleniowego do miejsca wskazanego przez Zamawiającego;

6) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania usługi przewozu autokarem uczestników narady, szkolenia lub spotkania również w trakcie jego trwania;

7) liczba autokarów powinna być dostosowana do liczebności grupy, jaką Zamawiający zamierza przewieźć na naradę, szkolenie lub spotkanie;

8) w przypadku koniczności przewozu grup liczących do 20 uczestników, Wykonawca zapewni co najwyżej siedmioletni pojazd (mikrobus), wyposażony w klimatyzację, posiadający co najmniej 20 miejsc do siedzenia dla uczestników narady, szkolenia lub spotkania, w celu przewiezienia uczestników z miejsca wskazanego przez Zamawiającego do ośrodka szkoleniowego, a po zakończeniu narady, szkolenia lub spotkania z ośrodka szkoleniowego do miejsca wskazanego przez Zamawiającego;

9) Zamawiający pokryje koszty przewozu według faktycznie przejechanych kilometrów przez autokar z uczestnikami narady, szkolenia lub spotkania. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów, w tym np. opłaty postojowej, opłaty parkingowej.

10) możliwość zorganizowania kolacji w formie grilla lub ogniska przy zachowaniu ceny podanej
w formularzu ofertowym (Kolacja I lub Kolacja II). W takim przypadku menu kolacji zostanie ustalone z Zamawiającym.