



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW) w ramach poddziałania 1.2. „Wsparcie dla projektów demonstracyjnych i działań informacyjnych”, w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna” objętego

Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 - 2020.

Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Operacja realizowana w ramach Konsorcjum, którego liderem jest Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

na wykonanie usługi kompleksowej organizacji wyjazdów studyjnych

w związku z realizacją operacji „Wsparcie dla projektów demonstracyjnych i działań informacyjnych”

w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna” objętego Programem Rozwoju

Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 w zakresie Rolnictwa ekologicznego

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi organizacji wyjazdów studyjnych w związku z realizacją operacji „Wsparcie dla projektów demonstracyjnych i działań informacyjnych” w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 w zakresie Rolnictwa ekologicznego.
2. Zamówienie podzielone zostało na części. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.

Część I

Termin realizacji:

~ 19.06.2024r. - 20.06.2024r.

Kompleksowa organizacja wizyty w gospodarstwie ekologicznym w miejscowości Tarnawa powiat świdnicki, województwo dolnośląskie, obejmująca:

1. Transport

- 1.1. Planowane miejsce zbiórki (Gostyń, powiat gostyński, województwo wielkopolskie) do miejsca docelowego oraz transport powrotny do miejsca zbiórki. Transport obejmuje również przejazdy do/z miejsca noclegu.
- 1.2. Liczba uczestników każdego z wyjazdów wynosi **9 osób**.
- 1.3. Koszty transportu muszą obejmować opłaty parkingowe oraz wszelkie inne koszty, które nie zostały ujęte w specyfikacji, a które ponosi Wykonawca w związku z realizacją usługi. Wybór trasy najszybszej (z uwzględnieniem autostrad).
- 1.4. Konkretnie godziny wyjazdów oraz miejsce zbiórki będą uzgadniane każdorazowo przed planowanym wyjazdem.
- 1.5. Przewozy osób odbywać się mogą wyłącznie środkami transportu spełniającymi wymagania techniczne zgodne z obowiązującymi przepisami prawa. Pojazd (bus lub autokar) musi posiadać liczbę miejsc siedzących dla wszystkich uczestników wyjazdu. Powinien być wyposażony w co najmniej: komfortowe fotele z podłokietnikami, pasy bezpieczeństwa, klimatyzację, ogrzewanie, półki na bagaż podręczny, sprawne nagłośnienie i mikrofon. Transport musi być dostosowany dla osób z niepełnosprawnościami. W przypadku awarii technicznej pojazdu w trakcie realizacji zamówienia, Zleceniobiorca zobowiązany jest zapewnić zastępczy środek transportu o takich samych lub lepszych parametrach, w czasie, który pozwoli na planowe kontynuowanie podróży.
- 1.6. Kierowcy skierowani do wykonania usługi muszą posiadać ważne badania lekarskie oraz być przeszkoleni w zakresie przepisów BHP i ppoż. Zleceniobiorca musi posiadać aktualną licencję na wykonywanie transportu osób.
- 1.7. Zamawiający zastrzega prawo odwołania usługi w terminie 7 dni przed planowaną datą wyjazdu.

2. Wyżywienie

Organizacja wyżywienia podczas wyjazdu we wskazanym terminie:

~ 2.1. Zleceniobiorca zapewni:

~ **Ciepły obiad dla 11 osób** (jeśli obiad będzie serwowany w gospodarstwie, lub jeśli obiad na trasie to 9 osób) w formie wyporcjonowanych posiłków składających się z:

- zupy (w ilości co najmniej 300 ml na osobę),
- dania głównego: jedna potrawa mięsna lub rybna (minimum 200 g na osobę) i jeden dodatek skrobiowy (minimum 200 g na osobę) spośród: ziemniaków, ryżu, kaszy lub makaronu oraz sosu do dodatków skrobiowych,
- surówki - w dwóch rodzajach (co najmniej 100 g na osobę),
- soku lub wody mineralnej butelkowanej, gazowanej i niegazowanej (w ilości minimum 250 ml na osobę),
- deseru w postaci ciasta.

dnia 19.06.2024

~ **Kolację dla 9 osób** w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, zawierającej ciepły posiłek i co najmniej trzy przystawki oraz ciepłe i zimne napoje – **dnia 19.06.2024**

~ **Śniadanie dla 9 osób** w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, zawierającej ciepły posiłek i co najmniej trzy przystawki oraz ciepłe i zimne napoje – **dnia 20.06.2024**

- 2.2. Zleceniobiorca zapewni możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ponadto do wszystkich posiłków zapewni serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną (Zamawiający dopuszcza w przypadku zajęć polowych naczynia jednorazowe, kubki jednorazowe, sztuczne jednorazowe wykonane z materiałów biodegradowalnych).

2.3. Do przygotowania każdego wyżywienia

Zleceniobiorca każdorazowo wykorzysta **co najmniej 2 dostępne produkty** ekologiczne (np. owoce,

warzywa, ciastka, herbata, mleko), wyprodukowane zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 roku w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylającym rozporządzenie (EWG) nr 2092/91 (Dz. Urz. WE L 189 z 20.07.2007, str. 1, z późn. zm.). **Zleceniobiorca zobowiązany jest do posiadania dowodu potwierdzającego wykorzystanie produktów ekologicznych, który przedstawi na wezwanie Zamawiającemu lub/i organom kontrolnym.**

Zamawiający zastrzega sobie możliwość weryfikacji tego wymogu w przypadku:

- ~ produktów opakowanych (np. sok, herbata, kawa, mleko, deser, ciastka) poprzez widoczne oznakowanie produktów ekologicznych na opakowaniach, co będzie potwierdzone unijnym logiem produktów ekologicznych, tzw. zielony euroliść zgodnie z wymogami produkcji ekologicznej,
 - ~ produktów nieopakowanych, podawanych luzem (np. ziemniaki, marchew, seler, kasza, mięso, jajka, ciastka) poprzez przedstawienie kopii certyfikatu ekologicznego dostawcy surowców bądź dokument zakupu potwierdzający, że jest to produkt ekologiczny.
- 2.4. W zakresie żywienia, Zleceniobiorca zobowiązany jest do:
- ~ terminowego przygotowania posiłków,
 - ~ zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków. Osoby zajmujące się przygotowaniem oraz dystrybucją posiłków winny mieć przeprowadzone badania lekarskie wraz z wpisem do odpowiednich dokumentów wynikających z obowiązujących przepisów prawa.
 - ~ przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

3. Nocleg

3.1. Zleceniobiorca zapewni 1 nocleg dla **9 uczestników** wyjazdu w następującym terminie:
- 19/20.06.2024

3.2. Zleceniobiorca zapewni zakwaterowanie w pokojach 1,2 i 3 osobowych (z uwzględnieniem płci uczestnika) z pełnym węzłem sanitarnym, które spełniają standard odpowiadający min. trzem gwiazdkom, tj. obiekt oferuje standard nie mniejszy, niż w hotelach zaszergowanych do kategorii *** (trzy gwiazdki), zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie.

3.3. Zleceniobiorca zapewni zakwaterowanie wszystkich uczestników wyjazdu w jednym obiekcie.

3.4. Zakwaterowanie i żywienie kierowcy po stronie Zleceniobiorcy.

4. Ubezpieczenie

Zleceniobiorca zapewni ubezpieczenie z tytułu następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) dla wszystkich uczestników wyjazdów we wskazanych terminach.

5. Środki ostrożności w przypadku wprowadzenia wytycznych związanych z SARSCoV-2.

W przypadku wprowadzenia wytycznych związanych z SARS-CoV-2 Zleceniobiorca jest zobowiązany do zapewnienia wszelkich środków ostrożności związanych z aktualną sytuacją epidemiologiczną.

Część II

Terminy realizacji:

- ~ 22.04.2024r.
- ~ 10.06.2024r.

Kompleksowa organizacja 2 wizyt w gospodarstwie ekologicznym w miejscowości Gołoty powiat Chełmno, województwo kujawsko-pomorskie, obejmujące:

1. Transport

- 1.1. Planowane miejsce zbiórki (Budzyń, powiat chodzieski, województwo wielkopolskie) do miejsca docelowego oraz transport powrotny do miejsca zbiórki.
- 1.2. Liczba uczestników każdego z wyjazdów wynosi **17 osób**.
- 1.3. Koszty transportu muszą obejmować opłaty parkingowe oraz wszelkie inne koszty, które nie zostały ujęte w specyfikacji, a które ponosi Wykonawca w związku z realizacją usługi.
Wybór trasy najszybszej (z uwzględnieniem autostrad).

- 1.4. Konkretnie godziny wyjazdów oraz miejsce zbiórki będą uzgadniane każdorazowo przed planowanym wyjazdem.
- 1.5. Przewozy osób odbywać się mogą wyłącznie środkami transportu spełniającymi wymagania techniczne zgodne z obowiązującymi przepisami prawa. Pojazd (bus lub autokar) **musi** posiadać liczbę miejsc siedzących dla wszystkich uczestników wyjazdu. Powinien być wyposażony w co najmniej: komfortowe fotele z podłokietnikiem, pasy bezpieczeństwa, klimatyzację, ogrzewanie, półki na bagaż podręczny, sprawne nagłośnienie i mikrofon. Transport musi być dostosowany dla osób z niepełnosprawnościami. W przypadku awarii technicznej pojazdu w trakcie realizacji zamówienia, Zleceniobiorca zobowiązany jest zapewnić zastępczy środek transportu o takich samych lub lepszych parametrach, w czasie, który pozwoli na planowe kontynuowanie podróży.
- 1.6. Kierowcy skierowani do wykonania usługi muszą posiadać ważne badania lekarskie oraz być przeszkoleni w zakresie przepisów BHP i ppoż. Zleceniobiorca musi posiadać aktualną licencję na wykonywanie transportu osób.
- 1.7. Zamawiający zastrzega prawo odwołania usługi w terminie 7 dni przed planowaną datą wyjazdu.

2. Ubezpieczenie

Zleceniobiorca zapewni ubezpieczenie z tytułu następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) dla wszystkich uczestników wyjazdów we wskazanych terminach.

3. Środki ostrożności w przypadku wprowadzenia wytycznych związanych z SARSCoV-2.

W przypadku wprowadzenia wytycznych związanych z SARS-CoV-2 Zleceniobiorca jest zobowiązany do zapewnienia wszelkich środków ostrożności związanych z aktualną sytuacją epidemiologiczną

Część III

Terminy realizacji:

~ 17.04.2024r. - 18.04.2024r.

~ 12.06.2024r. - 13.06.2024r.

Kompleksowa organizacja 2 wizyt w gospodarstwie ekologicznym w miejscowości Gołoty, powiat Chełmno, województwo kujawsko-pomorskie, obejmujące:

1. Transport

- 1.1. Planowane miejsce zbiórki (Gostyń, powiat gostyński, województwo wielkopolskie) do miejsca docelowego oraz transport powrotny do miejsca zbiórki. Transport obejmuje również przejazdy do/z miejsca noclegu.
- 1.2. Liczba uczestników każdego z wyjazdów wynosi **17 osób**.
- 1.3. Koszty transportu muszą obejmować opłaty parkingowe oraz wszelkie inne koszty, które nie zostały ujęte w specyfikacji, a które ponosi Wykonawca w związku z realizacją usługi. Wybór trasy najszybszej (z uwzględnieniem autostrad).
- 1.4. Konkretnie godziny wyjazdów oraz miejsce zbiórki będą uzgadniane każdorazowo przed planowanym wyjazdem.
- 1.5. Przewozy osób odbywać się mogą wyłącznie środkami transportu spełniającymi wymagania techniczne zgodne z obowiązującymi przepisami prawa. Pojazd (bus lub autokar) **musi** posiadać liczbę miejsc siedzących dla wszystkich uczestników wyjazdu. Powinien być wyposażony w co najmniej: komfortowe fotele z podłokietnikiem, pasy bezpieczeństwa, klimatyzację, ogrzewanie, półki na bagaż podręczny, sprawne nagłośnienie i mikrofon. Transport musi być dostosowany dla osób z niepełnosprawnościami. W przypadku awarii technicznej pojazdu w trakcie realizacji zamówienia, Zleceniobiorca zobowiązany jest zapewnić zastępczy środek transportu o takich samych lub lepszych parametrach, w czasie, który pozwoli na planowe kontynuowanie podróży.
- 1.6. Kierowcy skierowani do wykonania usługi muszą posiadać ważne badania lekarskie oraz być przeszkoleni w zakresie przepisów BHP i ppoż. Zleceniobiorca musi posiadać aktualną licencję na wykonywanie transportu osób.
- 1.7. Zamawiający zastrzega prawo odwołania usługi w terminie 7 dni przed planowaną datą wyjazdu.

2. Wyżywienie

Organizacja wyżywienia podczas wyjazdu we wskazanym terminie:

2.1. Zleceniobiorca zapewni:

~ **Kolację dla 17 osób** w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, zawierającej ciepły posiłek i co najmniej trzy przystawki oraz ciepłe i zimne napoje – dnia **17.04.2024 i 12.06.2024**

~ **Śniadanie dla 17 osób** w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, zawierającej ciepły posiłek i co najmniej trzy przystawki oraz ciepłe i zimne napoje – dnia **18.04.2024 i 13.06.2024**

2.2. Zleceniobiorca zapewni możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ponadto do wszystkich posiłków zapewni serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną (Zamawiający dopuszcza w przypadku zajęć polowych naczynia jednorazowe, kubki jednorazowe, sztucze jednorazowe wykonane z materiałów biodegradowalnych).

2.3. Do przygotowania każdego wyżywienia

Zleceniobiorca każdorazowo wykorzysta co najmniej 2 dostępne produkty ekologiczne (np. owoce, warzywa, ciastka, herbata, mleko), wyprodukowane zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 roku w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylającym rozporządzenie (EWG) nr 2092/91 (Dz. Urz. WE L 189 z 20.07.2007, str. 1, z późn. zm.). **Zleceniobiorca zobowiązany jest do posiadania dowodu potwierdzającego wykorzystanie produktów ekologicznych, który przedstawi na wezwanie Zamawiającemu lub/i organom kontrolnym.**

Zamawiający zastrzega sobie możliwość weryfikacji tego wymogu w przypadku:

~ produktów opakowanych (np. sok, herbata, kawa, mleko, deser, ciastka) poprzez widoczne oznakowanie produktów ekologicznych na opakowaniach, co będzie potwierdzone unijnym logiem produktów ekologicznych, tzw. zielony euroliść zgodnie z wymogami produkcji ekologicznej,

~ produktów nieopakowanych, podawanych luzem (np. ziemniaki, marchew, seler, kasza, mięso, jajka, ciastka) poprzez przedstawienie kopii certyfikatu ekologicznego dostawcy surowców bądź dokument zakupu potwierdzający, że jest to produkt ekologiczny.

2.4. W zakresie wyżywienia, Zleceniobiorca zobowiązany jest do:

~ terminowego przygotowania posiłków,

~ zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków. Osoby zajmujące się przygotowaniem oraz dystrybucją posiłków winny mieć przeprowadzone badania lekarskie wraz z wpisem do odpowiednich dokumentów wynikających z obowiązujących przepisów prawa.

~ przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

3. Nocleg

3.1. Zleceniobiorca zapewni 1 nocleg dla **17 uczestników** wyjazdu w następujących terminach:

- **17/18.04.2024**

- **12/13.06.2024**

3.2. Zleceniobiorca zapewni zakwaterowanie w pokojach 1,2 i 3 osobowych (z uwzględnieniem płci uczestnika) z pełnym węzłem sanitarnym, które spełniają standard odpowiadający min. trzem gwiazdkom, tj. obiekt oferuje standard nie mniejszy, niż w hotelach zaregistrowanych do kategorii *** (trzy gwiazdki), zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie.

3.3. Zleceniobiorca zapewni zakwaterowanie wszystkich uczestników wyjazdu w jednym obiekcie.

3.4. Zakwaterowanie i wyżywienie kierowcy po stronie Zleceniobiorcy.

4. Ubezpieczenie

Zleceniobiorca zapewni ubezpieczenie z tytułu następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) dla wszystkich uczestników wyjazdów we wskazanych terminach.

5. Środki ostrożności w przypadku wprowadzenia wytycznych związanych z SARSCoV-2.

W przypadku wprowadzenia wytycznych związanych z SARS-CoV-2 Zleceniobiorca jest zobowiązany do zapewnienia wszelkich środków ostrożności związanych z aktualną sytuacją epidemiologiczną.

Część IV

Termin realizacji:

~ 20.05.2024r. – 21.05.2024r.

Kompleksowa organizacja wizyty w gospodarstwie ekologicznym w miejscowości Złotna, powiat ostródzki, województwo warmińsko-mazurskie, obejmującą:

1. Transport

- 1.1. Planowane miejsce zbiórki (Złotów, powiat złotowski, województwo wielkopolskie) do miejsca docelowego oraz transport powrotny do miejsca zbiórki. Transport obejmuje również przejazdy do/z miejsca noclegu.
- 1.2. Liczba uczestników każdego z wyjazdów wynosi **17 osób**.
- 1.3. Koszty transportu muszą obejmować opłaty parkingowe oraz wszelkie inne koszty, które nie zostały ujęte w specyfikacji, a które ponosi Wykonawca w związku z realizacją usługi. Wybór trasy najszybszej (z uwzględnieniem autostrad).
- 1.4. Konkretnie godziny wyjazdów oraz miejsce zbiórki będą uzgadniane każdorazowo przed planowanym wyjazdem.
- 1.5. Przewozy osób odbywać się mogą wyłącznie środkami transportu spełniającymi wymagania techniczne zgodne z obowiązującymi przepisami prawa. Pojazd (bus lub autokar) musi posiadać liczbę miejsc siedzących dla wszystkich uczestników wyjazdu. Powinien być wyposażony w co najmniej: komfortowe fotele z podłokietnikami, pasy bezpieczeństwa, klimatyzację, ogrzewanie, półki na bagaż podręczny, sprawne nagłośnienie i mikrofon. Transport musi być dostosowany dla osób z niepełnosprawnościami. W przypadku awarii technicznej pojazdu w trakcie realizacji zamówienia, Zleceniobiorca zobowiązany jest zapewnić zastępczy środek transportu o takich samych lub lepszych parametrach, w czasie, który pozwoli na planowe kontynuowanie podróży.
- 1.6. Kierowcy skierowani do wykonania usługi muszą posiadać ważne badania lekarskie oraz być przeszkoleni w zakresie przepisów BHP i ppoż. Zleceniobiorca musi posiadać aktualną licencję na wykonywanie transportu osób.
- 1.7. Zamawiający zastrzega prawo odwołania usługi w terminie 7 dni przed planowaną datą wyjazdu.

2. Wyżywienie

Organizacja wyżywienia podczas wyjazdu we wskazanym terminie:

- 2.1. Zleceniobiorca zapewni:

~ **Kolację dla 17 osób** w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, zawierającej ciepły posiłek i co najmniej trzy przystawki oraz ciepłe i zimne napoje – dnia **20.05.2024**

~ **Śniadanie dla 17 osób** w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, zawierającej ciepły posiłek i co najmniej trzy przystawki oraz ciepłe i zimne napoje – dnia **21.05.2024**

- 2.2. Zleceniobiorca zapewni możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ponadto do wszystkich posiłków zapewni serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną (Zamawiający dopuszcza w przypadku zajęć polowych naczynia jednorazowe, kubki jednorazowe, sztuczne jednorazowe wykonane z materiałów biodegradowalnych).

- 2.3. Do przygotowania każdego wyżywienia:

Zleceniobiorca każdorazowo wykorzysta co najmniej 2 dostępne produkty ekologiczne (np. owoce, warzywa, ciastka, herbata, mleko), wyprodukowane zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 roku w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylającym rozporządzenie (EWG) nr 2092/91 (Dz. Urz. WE L 189 z 20.07.2007, str. 1, z późn. zm.). **Zleceniobiorca zobowiązany jest do posiadania dowodu potwierdzającego wykorzystanie produktów ekologicznych, który przedstawi na wezwanie Zamawiającemu lub/i organom kontrolnym.**

Zamawiający zastrzega sobie możliwość weryfikacji tego wymogu w przypadku:

- ~ produktów opakowanych (np. sok, herbata, kawa, mleko, deser, ciastka) poprzez widoczne oznakowanie produktów ekologicznych na opakowaniach, co będzie potwierdzone unijnym logiem produktów ekologicznych, tzw. zielony eurolisć zgodnie z wymogami produkcji

- ~ ekologicznej,
- ~ produktów nieopakowanych, podawanych luzem (np. ziemniaki, marchew, seler, kasza, mięso, jajka, ciastka) poprzez przedstawienie kopii certyfikatu ekologicznego dostawcy surowców bądź dokument zakupu potwierdzający, że jest to produkt ekologiczny.
- ~ 2.4. W zakresie wyżywienia, Zleceniobiorca zobowiązany jest do:
 - ~ terminowego przygotowania posiłków,
 - ~ zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków. Osoby zajmujące się przygotowaniem oraz dystrybucją posiłków winny mieć przeprowadzone badania lekarskie wraz z wpisem do odpowiednich dokumentów wynikających z obowiązujących przepisów prawa.
 - ~ przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

3. Nocleg

- 3.1. Zleceniobiorca zapewni 1 nocleg dla **17 uczestników** wyjazdu w następującym terminie:
- 20/21.05.2024r.
- 3.2. Zleceniobiorca zapewni zakwaterowanie w pokojach 1,2 i 3 osobowych (z uwzględnieniem płci uczestnika) z pełnym węzłem sanitarnym, które spełniają standard odpowiadający min. trzem gwiazdkom, tj. obiekt oferuje standard nie mniejszy, niż w hotelach zaszergowanych do kategorii *** (trzy gwiazdki), zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie.
- 3.3. Zleceniobiorca zapewni zakwaterowanie wszystkich uczestników wyjazdu w jednym obiekcie.
- 3.4. Zakwaterowanie i wyżywienie kierowcy po stronie Zleceniobiorcy.

4. Ubezpieczenie

Zleceniobiorca zapewni ubezpieczenie z tytułu następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) dla wszystkich uczestników wyjazdów we wskazanych terminach.

5. Środki ostrożności w przypadku wprowadzenia wytycznych związanych z SARSCoV-2.

W przypadku wprowadzenia wytycznych związanych z SARS-CoV-2 Zleceniobiorca jest zobowiązany do zapewnienia wszelkich środków ostrożności związanych z aktualną sytuacją epidemiologiczną.