



30 lat

Agencja Restrukturyzacji
i Modernizacji Rolnictwa

Mazowiecki Oddział Regionalny

Al. Jana Pawła II 70
00-175 Warszawa

Załącznik nr 1 do pisma znak: BZZL07.161.1.2024

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 80 km od siedziby Zamawiającego, tj. al. Jana Pawła II 70, Warszawa z wyłączeniem ośrodków położonych w granicach administracyjnych Warszawy.
- 1.2. Ze względu na konieczność zapewnienia uczestnikom narad, szkoleń lub spotkań ciszy, spokoju i możliwości skupienia się podczas zajęć.
- 1.3. Na obsługę narad, szkoleń lub spotkań 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. w 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 2024 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 2 - dniowe szkolenia (przez szkolenie 2 - dniowe należy rozumieć szkolenie obejmujące pobyt uczestników z 1 noclegiem).
- 1.8. W OŚRODKU będą organizowane narady, szkolenia lub spotkania dla grupy od 60 do 130 osób.
- 1.9. Wszystkie pokoje, sale szkoleniowe, restauracja 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 grupy od 60 do 130 osób,
- 2) wyżywienie z serwisem kawowym dla grupy od 60 do 130 osób,
- 3) wynajem 1 lub 2 sal szkoleniowych wraz z wyposażeniem,
- 4) zapewnienie usługi transportowej dla maks. 100 osób z miejsca wskazanego przez Zamawiającego do miejsca narady, szkolenia lub spotkania, po zakończeniu narady, szkolenia lub spotkania 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 narady, szkolenia lub spotkania 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 narady, szkolenia lub spotkania 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 (przy czym dopuszczalne są 2 sale z możliwością połączenia w jedną dużą) dla ok. 130 osób zapewniająca możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem z możliwością notowania
 - lub
 - b) dwie sale o powierzchni powyżej 60 m² dla łącznie ok. 50 osób w ustawieniu zapewniającym możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem 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



30 lat

Agencja Restrukturyzacji
i Modernizacji Rolnictwa

Mazowiecki Oddział Regionalny

Al. Jana Pawła II 70
00-175 Warszawa

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 20-22°C, 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 dostępną 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 urządzenia 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. 20°C (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. 20°C z dwoma pojedynczymi łózkami (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, brzoskwińowe) 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 paszтет 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: kielbaski typu śląska – min 85% mięsa, kielbaski 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, omelet 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,



30 lat

Agencja Restrukturyzacji
i Modernizacji Rolnictwa

Mazowiecki Oddział Regionalny

Al. Jana Pawła II 70
00-175 Warszawa

- 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 rosółowych 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 paszтет 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 oleju 100 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 wyrażeniu 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 paszтет 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,



30 lat

Agencja Restrukturyzacji
i Modernizacji Rolnictwa

Mazowiecki Oddział Regionalny

Al. Jana Pawła II 70
00-175 Warszawa

- 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 warku - 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 konieczności 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;



30 lat

Agencja Restrukturyzacji
i Modernizacji Rolnictwa

Mazowiecki Oddział Regionalny

Al. Jana Pawła II 70

00-175 Warszawa

- 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.

DYREKTOR
Oddziału Regionalnego

Daniel Łaga

