**Załącznik nr 1 do SWZ Formularz Ofertowy**

**FORMULARZ OFERTOWY**

**Numer sprawy: BOR05.2619.2.2025**

|  |
| --- |
| **„Obsługa hotelarsko – restauracyjna szkoleń i usługi cateringowe w podziale na zadania”** |

**Agencja Restrukturyzacji**

**i Modernizacji Rolnictwa**

**Łódzki Oddział Regionalny**

**al. Piłsudskiego 84**

* 1. **Łódź**

**I. Niniejszą ofertę składa:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa i adres Wykonawcy (Wykonawców składających wspólną ofertę)\* | REGON/NIP/KRS |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**II. Przedstawiciel wykonawcy uprawniony do kontaktów**

|  |  |
| --- | --- |
| Imię i Nazwisko |  |
| Adres |  |
| Telefon |  |
| E-Mail |  |

**III. Związani niniejszą Ofertą, oświadczamy, że:**

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia dla Zadania …….. (należy wpisać nr zadania, na jaki Wykonawca składa swoją ofertę) za cenę określoną poniżej.
2. Adres ośrodka: ………………………………………………………………………………………………………………….

Wykonawca zobowiązany jest wypełnić tylko tabelę dla Zadania, na które składa swoją ofertę.

**ZADANIE 1**

**Tabela A**

**Grupa I**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia (zgodnie z Załącznikiem nr 2  do SWZ)** | **Cena jednostkowa brutto**  **za jedną osobę /**  **za jeden pokój za dobę**  **(zł)** | **Liczba**  **osób/pokoi** | **Cena brutto**  **(zł)** |
|
| *a* | *b* | *c = a x b* |
| Śniadanie | … /osobę | 55 osób |  |
| Obiad | … /osobę | 110 osób |  |
| Kolacja | … /osobę | 55 osób |  |
| Serwis kawowy | … /osobę | 110 osób |  |
| Pokój  1-osobowy | … /pokój | 4 pokoje |  |
| Pokój  2-osobowy | … /pokój | 26 pokoi |  |
|  | | **RAZEM Tabela A** |  |

**Tabela B**

**Grupa II**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia (zgodnie z Załącznikiem nr 2  do SWZ)** | **Cena jednostkowa brutto**  **za jedną osobę /**  **za jeden pokój za dobę**  **(zł)** | **Liczba**  **osób/pokoi** | **Cena brutto**  **(zł)** |
|
| *a* | *b* | *c = a x b* |
| Śniadanie | … /osobę | 57 osób |  |
| Obiad | … /osobę | 114 osób |  |
| Kolacja | … /osobę | 57 osób |  |
| Serwis kawowy | … /osobę | 114 osób |  |
| Pokój  1-osobowy | … /pokój | 4 pokoje |  |
| Pokój  2-osobowy | … /pokój | 27 pokoi |  |
|  | | **RAZEM Tabela B** |  |

**Tabela C**

**Grupa III**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia (zgodnie z Załącznikiem nr 2  do SWZ)** | **Cena jednostkowa brutto**  **za jedną osobę /**  **za jeden pokój za dobę**  **(zł)** | **Liczba**  **osób/pokoi** | **Cena brutto**  **(zł)** |
|
| *a* | *b* | *c = a x b* |
| Śniadanie | … /osobę | 60 osób |  |
| Obiad | … /osobę | 120 osób |  |
| Kolacja | … /osobę | 60 osoby |  |
| Serwis kawowy | … /osobę | 120 osób |  |
| Pokój  1-osobowy | … /pokój | 3 pokoje |  |
| Pokój  2-osobowy | … /pokój | 29 pokoi |  |
|  | | **RAZEM Tabela C** |  |

**Tabela D**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Przedmiot zamówienia  (zgodnie z Załącznikiem nr 2  do SWZ)** | **Liczba dni** | **Cena brutto za wynajem sali na 2 dni**  **(zł)** |
|
| *a* | *b* |
| 1 | sala o powierzchni powyżej 80 m2 z  możliwością pomieszczenia maksymalnie 55 osób | **2** |  |
| 2 | sala o powierzchni powyżej 80 m2 z  możliwością pomieszczenia maksymalnie 57 osób | **2** |  |
| 3 | sala o powierzchni powyżej 80 m2 z  możliwością pomieszczenia maksymalnie 60 osób | **2** |  |
| **RAZEM**  **Tabela D** | | |  |

**Oferujemy wykonanie całości przedmiotu zamówienia w ramach Zadania 1 za cenę ofertową w wysokości:**

**……………………………………….. zł netto (słownie: ……………………………………………………………………… zł, 00/100),**

**……………………………………….. zł brutto (słownie: ……………………………………………………………………. zł, 00/100).**

**(Cena ofertowa brutto = Razem Tabela A + Razem Tabela B + Razem Tabela C + Razem Tabela D)**

**UWAGA\****Wynagrodzenie wykonawcy musi uwzględniać pełen koszt realizacji przedmiotu zamówienia, w tym wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, należne podatki, zysk Wykonawcy, profesjonalną obsługę, urządzenia i zastawę niezbędne do podawania posiłków, utrzymanie czystości w miejscach organizacji wydarzenia. Żadne niedoszacowanie, pominięcie, brak rozpoznania przedmiotu zamówienia nie będzie podstawą do żądania zmiany ceny umowy określonej w ofercie.*

**ZADANIE 2**

**Tabela E**

**Grupa IV**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia (zgodnie z Załącznikiem nr 2  do SWZ)** | **Cena jednostkowa brutto**  **za jedną osobę /**  **za jeden pokój za dobę**  **(zł)** | **Liczba**  **osób/pokoi** | **Cena brutto**  **(zł)** |
|
| *a* | *b* | *c = a x b* |
| Śniadanie | … /osobę | 90 osób |  |
| Obiad | … /osobę | 180 osób |  |
| Kolacja | … /osobę | 90 osób |  |
| Serwis kawowy | … /osobę | 180 osób |  |
| Pokój  1-osobowy | … /pokój | 3 pokoje |  |
| Pokój  2-osobowy | … /pokój | 44 pokoje |  |
|  | | **RAZEM**  **Tabela E** |  |

**Tabela F**

**Grupa V**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia (zgodnie z Załącznikiem nr 2  do SWZ)** | **Cena jednostkowa brutto**  **za jedną osobę /**  **za jeden pokój za dobę**  **(zł)** | **Liczba**  **osób/pokoi** | **Cena brutto**  **(zł)** |
|
| *a* | *b* | *c = a x b* |
| Śniadanie | … /osobę | 86 osób |  |
| Obiad | … /osobę | 172 osób |  |
| Kolacja | … /osobę | 86 osób |  |
| Serwis kawowy | … /osobę | 172 osób |  |
| Pokój  1-osobowy | … /pokój | 5 pokoje |  |
| Pokój  2-osobowy | … /pokój | 41 pokoi |  |
|  | | **RAZEM**  **Tabela F** |  |

**Tabela G**

**Grupa VI**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia (zgodnie z Załącznikiem nr 2  do SWZ)** | **Cena jednostkowa brutto**  **za jedną osobę /**  **za jeden pokój za dobę**  **(zł)** | **Liczba**  **osób/pokoi** | **Cena brutto**  **(zł)** |
|
| *a* | *b* | *c = a x b* |
| Śniadanie | … /osobę | 91 osób |  |
| Obiad | … /osobę | 182 osób |  |
| Kolacja | … /osobę | 91 osób |  |
| Serwis kawowy | … /osobę | 182 osób |  |
| Pokój  1-osobowy | … /pokój | 6 pokoi |  |
| Pokój  2-osobowy | … /pokój | 43 pokoje |  |
|  | | **RAZEM**  **Tabela G** |  |

**Tabela H**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Przedmiot zamówienia  (zgodnie z Załącznikiem nr 2  do SWZ)** | **Liczba dni** | **Cena brutto za wynajem sali na 2 dni**  **(zł)** |
|
| *a* | *b* |
| 1 | sala o powierzchni powyżej 100 m2 z  możliwością pomieszczenia maksymalnie 90 osób | **2** |  |
| 2 | sala o powierzchni powyżej 100 m2 z  możliwością pomieszczenia maksymalnie 86 osób | **2** |  |
| 3 | sala o powierzchni powyżej 100 m2 z  możliwością pomieszczenia maksymalnie 91 osób | **2** |  |
| **RAZEM**  **Tabela H** | | |  |

**Oferujemy wykonanie całości przedmiotu zamówienia w ramach Zadania 2 za cenę ofertową w wysokości:**

**……………………………………….. zł netto (słownie: ……………………………………………………………………… zł, 00/100),**

**……………………………………….. zł brutto (słownie: ……………………………………………………………………. zł, 00/100).**

**(Cena ofertowa brutto = Razem Tabela E + Razem Tabela F + Razem Tabela G + Razem Tabela H )**

**UWAGA\****Wynagrodzenie wykonawcy musi uwzględniać pełen koszt realizacji przedmiotu zamówienia, w tym wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, należne podatki, zysk Wykonawcy, profesjonalną obsługę, urządzenia i zastawę niezbędne do podawania posiłków, utrzymanie czystości w miejscach organizacji wydarzenia. Żadne niedoszacowanie, pominięcie, brak rozpoznania przedmiotu zamówienia nie będzie podstawą do żądania zmiany ceny umowy określonej w ofercie.*

1. Zapoznaliśmy się z treścią SWZ (w tym ze wzorem umowy) i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w niej zawarte.
2. W cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
3. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w SWZ.
4. W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym   
   przez Zamawiającego.
5. Realizację przedmiotu zamówienia wykonamy w terminach określonych w Rozdziale II SWZ oraz projekcie umowy.
6. Wybór oferty:

- nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego\*.

- będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w odniesieniu do następujących towarów/usług\*

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Wartość towaru/usług powodująca obowiązek podatkowy u Zamawiającego to ………………….. zł netto.

Stawka podatku jaka będzie miała zastosowanie:………

*Uwaga: W przypadku, gdy Wykonawca nie wypełni pkt 8 (powyżej) Formularza ofertowego, Zamawiający przyjmie, że wybór oferty Wykonawcy nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego.*

***\*niepotrzebne skreślić***

1. Zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp wykonawca zastrzega, że następujące informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa   
   w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r. poz. 1233):
   1. ………………………………………………………………………………………………………………………
   2. ………………………………………………………………………………………………………………………

Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp.

W przypadku, gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r.   
o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym   
i odpowiednio oznaczonym pliku.

**UWAGA 1:**

Zamawiający przypomina, że stosownie do art. 18 ust. 3 ustawy Pzp Wykonawca winien nie później niż w terminie składania ofert wykazać, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

1. Wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO)\*\* wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*\*\*

\*\* rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

\*\*\* w przypadku, gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie ma obowiązku składać (w takim przypadku Wykonawca może usunąć treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie, przekreślenie, itp.).

1. Wykonawca jest:

|  |  |
| --- | --- |
|  | \*\*Mikroprzedsiębiorstwem |
|  | \*\* Małym przedsiębiorstwem |
|  | \*\* Średnim przedsiębiorstwem |
|  | \*\* Jednoosobowa działalność gospodarcza |
|  | \*\* Osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej |
|  | \*\* Inny rodzaj |

Wykonawca nie jest:

|  |  |
| --- | --- |
|  | \*\*żadnym z ww. przedsiębiorstw |

**UWAGA:**

\*\* zaznaczyć odpowiedni prostokąt.

**UWAGA 2:**

*Zalecenie Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124   
z 20.5.2003, s. 36). Te informacje są wymagane wyłącznie do wypełnienia ogłoszenia o udzieleniu zamówienia (do celów statystycznych).*

*Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa   
nie przekracza 2 milionów EUR.*

*Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa   
nie przekracza 10 milionów EUR.*

*Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami**i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.*

***\*niepotrzebne skreślić.***

1. Podwykonawcom zamierzamy powierzyć wykonanie następującej(-ych) części zamówienia (należy podać zakres prac oraz nazwę Podwykonawcy jeśli jest już znany):

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………\*\*\*\*

\*\*\*\* *w* przypadku *niewypełnienia Zamawiający uzna, że Wykonawca nie zamierza powierzyć wykonania żadnej części zamówienia podwykonawcom.*

***UWAGA:***

*Zamawiający przypomina, że powyższy punkt Formularza Ofertowego należy wypełnić w każdym przypadku, jeśli Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom wykonanie części zamówienia, a także mając na uwadze treść art. 118 ust. 2 ustawy   
cyt.: „W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.”*

*Udział innego podmiotu w realizacji zamówienia w odniesieniu do warunków winien mieć charakter podwykonawstwa, w związku z czym wypełnieniu podlega pkt 12 Formularza Ofertowego.*

1. Potwierdzam prawidłowość i aktualność następujących podmiotowych środków dowodowych potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, które Zamawiający posiada:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nazwa postępowania** | **Numer postępowania lub oznaczenie sprawy** | **Określenie podmiotowego środka dowodowego, który posiada zamawiający, o ile podmiotowy środek dowodowy jest prawidłowy i aktualny** |
|  |  |  |
|  |  |  |

Świadom odpowiedzialności karnej oświadczam, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny, aktualny   
na dzień złożenia oferty (art. 297 k.k.).

**Załącznik nr 2 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia**

(Załącznik nr 1 do Umowy nr ….. z dnia ……)

**ZADANIE 1**

* 1. Przedmiotem zamówienia jest zakup usług hotelarsko – restauracyjnych wraz z pobytem pracowników ARiMR w ośrodku,   
     na który składać się mają w szczególności następujące rodzaje świadczeń: zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom szkoleń oraz zapewnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem i serwisu kawowego, realizowany poprzez sukcesywny wynajem ośrodka, położonego na terenie województwa łódzkiego poza granicami administracyjnymi miasta Łodzi,   
     w odległości nie większej niż 90 km od granic administracyjnych miasta Łodzi.

W ramach Zadania 1 Zamawiający przewiduje realizację 3 (trzech) szkoleń dwudniowych (poprzez szkolenie dwudniowe należy rozumieć pobyt uczestników z 1 noclegiem) w następujące po sobie odpowiednio 2 dni robocze (od poniedziałku do piątku)   
dla niżej wskazanej liczby osób:

* 1. Grupa I – szkolenie dla ok. 55 osób, w dwa dowolne następujące po sobie dni robocze.
  2. Grupa II – szkolenie dla ok. 57 osób, w dwa dowolne następujące po sobie dni robocze.
  3. Grupa III – szkolenie dla ok. 60 osób, w dwa dowolne następujące po sobie dni robocze.

Zamawiający informuje, iż gwarantuje realizację szkoleń dla minimum 70 % liczby osób dla poszczególnych grup   
tj. dla Grupy I minimum 39 osób, dla Grupy II minimum 40 osób, dla Grupy III minimum 42 osoby.

1. Zamawiający wymaga, aby terminy szkoleń dla poszczególnych grup nie pokrywały się. Dokładny termin realizacji szkoleń   
   dla poszczególnych grup zostanie każdorazowo ustalony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą zgłoszeniem w formie dokumentowej przesłanym na adres mailowy Wykonawcy wskazany w umowie, z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem przed planowanym terminem rozpoczęcia szkolenia.
2. Zakwaterowanie, wyżywienie uczestników szkolenia oraz sale konferencyjne usytuowane na terenie jednego kompleksu   
   pod adresem wskazanym w formularzu ofertowym. Wszystkie pokoje, sale szkoleniowe, stołówka muszą mieścić   
   się w co najwyżej 3 budynkach. Odległość pomiędzy wszystkimi budynkami nie może być większa niż 300 m.
3. Na obsługę szkoleń w ośrodku dla Zadania 1 składać się będą w szczególności następujące rodzaje świadczeń:
   1. zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom szkoleń,
   2. techniczna obsługa szkoleń, w tym zapewnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem i serwisu kawowego.
4. Zamawiający wymaga osobistego wykonania zamówienia w zakresie usług hotelarskich z zastrzeżeniem § 2 ust. 4 projektu 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 roboczych   
   po złożeniu zamówienia. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest wskazać inny ośrodek. Ośrodek ten musi spełniać wymogi lokalizacji i standardu określonych w opisie przedmiotu zamówienia dla Zadania nr 1. Wybór ośrodka musi uzyskać akceptację Zamawiającego.
5. Zamawiający zapłaci jedynie za faktycznie zrealizowaną przez Wykonawcę usługę, bezpośrednio związaną z organizacją szkolenia, tj. za faktycznie wykorzystaną przez uczestników liczbę pokoi noclegowych, faktycznie wykorzystaną liczbę sal konferencyjnych. Natomiast zapłata za posiłki i serwisy kawowe będzie zgodna z zamówieniem lub zmianą do zamówienia,   
   o ile taka zmiana została przesłana do Wykonawcy.

**Minimalne wymagania dotyczące ośrodka:**

1. Zakwaterowanie uczestników w standardowych godzinach rozpoczęcia i zakończenia doby hotelowej.
2. W przypadku, gdy uczestnicy będą przebywać na terenie ośrodka poza godzinami określonymi w programie szkolenia   
   np. z powodu wcześniejszego niż określony w zamówieniu przyjazdu lub późniejszego niż w zamówieniu wyjazdu, Wykonawca zapewni uczestnikom bezpieczne miejsce na przechowanie bagażu.
3. Zakwaterowanie w pokojach 1 i 2 osobowych (proporcje pomiędzy liczbą pokoi 1 i 2 osobowych będą dostosowywane do liczby zgłoszeń indywidualnie dla każdej z grup szkoleniowych). Maksymalna ilość pokoi jednoosobowych dla każdej z grup określona została w Formularzu Ofertowym dla Zadania 1.
4. 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, dywanem lub dywanikiem na podłodze). W pokojach powinna być zapewniona woda mineralna do picia w ilości 0,5 litra na uczestnika szkolenia na dzień oraz szklanka.
5. Noclegi w pokojach 2-osobowych ogrzanych do temperatury min. 20°C 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, dywanem lub dywanikiem na podłodze).   
   W pokojach powinna być zapewniona woda mineralna do picia w ilości 0,5 litra na uczestnika szkolenia na dzień oraz szklanka.
6. Ośrodek z bezpłatnym, dozorowanym lub ogrodzonym, zamkniętym parkingiem, zapewniającym miejsce dla min. 30 samochodów osobowych.
7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić Koordynatora – osobę do kontaktu, 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. Personel ośrodka zatrudniony do obsługi szkoleń organizowanych dla Zamawiającego powinien posiadać kwalifikacje odpowiadające rodzajowi świadczonych usług, zaś liczba personelu powinna zapewnić sprawną obsługę grupy.
9. Wykonawca umieści informację o szkoleniu w widocznym miejscu w recepcji ośrodka oraz oznakowanie drogi do sal, w których będą odbywały się spotkania.

**Minimalne wymagania dotyczące sal konferencyjnych (wykładowych):**

1. Zapewnienie podczas szkoleń sali wykładowej (zapewniającej komfort każdej grupie szkoleniowej), klimatyzowanej,   
   z możliwością utrzymania stałej temperatury w przedziale 20 - 23°C, z oknami, spełniającej warunki BHP i p. poż. przez cały czas pobytu – liczba miejsc siedzących na sali dla wszystkich uczestników szkolenia, za stołem, z możliwością notowania.
2. Obowiązkowe wyposażenie sali konferencyjnej:
   1. miejsca siedzące na krzesłach z miękkim siedziskiem dla każdego uczestnika szkolenia, ustawione w rzędach przodem   
      do osoby prowadzącej szkolenie,
   2. minimum 3 miejsca siedzące przy stole dla prelegentów szkolenia, na stole powinna znajdować się woda gazowana   
      i niegazowana - dostarczana na bieżąco według zużycia,
   3. podstawowe media audiowizualne m. in. Internet, nagłośnienie, projektor multimedialny, mikrofon bezprzewodowy   
      dla prowadzącego, tablica/Flip-chart/ blok papierowy i markery, ekran, ewentualnie laptop.
3. Na korytarzu na tym samym piętrze co sala szkoleniowa powinna znajdować się toaleta.
4. Wykonawca zapewni osobę z personelu obiektu do obsługi technicznej sprzętu potrzebnego podczas szkolenia.
5. 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 szkolenia.
6. 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.
7. W dniach, w których jest organizowane szkolenie w/w sale nie mogą być wykorzystywane do celów konsumpcyjnych.

Ostateczne godziny szkoleń zostaną ustalone z Wykonawcą po zawarciu umowy. Wstępnie przyjmuje się, że będą trwały maksymalnie 8 godzin lekcyjnych pierwszego dnia i maksymalnie 5 godzin lekcyjnych drugiego dnia, pomiędzy 10:00 – 17:00.

**Ogólne wymagania dla usług restauracyjno – gastronomicznych:**

1. Usługi restauracyjno-gastronomiczne obejmujące pełne zaspokojenie potrzeb żywieniowych uczestników szkoleń.
2. Liczba posiłków podczas szkoleń dwudniowych:
   1. śniadanie 1 raz,
   2. obiad 2 razy,
   3. kolacja 1 raz.
3. Wielkość sali restauracyjnej dostosowana każdorazowo do ilości uczestników, zapewniająca możliwość spożywania posiłków jednocześnie przez wszystkich uczestników szkolenia.
4. Zapewnienie gościom posiadającym specjalne wymagania dietetyczne możliwości ich realizacji (dla nie więcej niż 5% uczestników szkolenia).
5. Godziny posiłków zostaną uzgodnione z Zamawiającym przed szkoleniem podczas ustaleń menu.
6. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił zastawę stołową stosownie do ilości uczestników szkolenia, obrusy na nakrycie stołów, serwetki jednorazowe w serwetnikach.
7. Zamawiający nie dopuszcza użycia sztućców oraz naczyń jednorazowego użytku.

**Minimalne wymagania dotyczące serwisu kawowego:**

1. Serwis gastronomiczny – przygotowanie, obsługa kelnerska, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzątanie na bieżąco   
   i po zakończonej danego dnia usłudze szkolenia. Serwis kawowy - kawa, herbata, woda, sok, ciastka, w tym mleko do kawy, cytryna, cukier.
2. Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące serwisu kawowego:
   1. czas trwania serwisu kawowego – serwis dostępny przez cały czas trwania zajęć szkoleniowych,
   2. kawa naturalna – mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym – 5g na 150 ml wody – 250 ml/gramatura na osobę,
   3. kawa rozpuszczalna – bez ograniczeń,
   4. mleko – bez ograniczeń,
   5. wrząca woda w warniku - bez ograniczeń,
   6. herbaty czarne, owocowe – min. 2 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania   
      – bez ograniczeń,
   7. woda podana w dzbanku z kostkami lodu i plasterkami cytryny – bez ograniczeń,
   8. soki owocowe - 100% soku, min. 2 smaki, podawane w dzbanku – bez ograniczeń,
   9. ciastka kruche – min. 3 rodzaje – 100 g/gramatura na osobę.

**Wymagania dotyczące śniadań:**

1. Śniadanie podawane w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu), uzupełniane w razie potrzeby na bieżąco, z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników.
2. Śniadanie z ciepłym posiłkiem oraz kawą i herbatą, w tym mleko do kawy, cytryna, cukier.
3. Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu śniadaniowego:
   1. płatki śniadaniowe 2 rodzaje (kukurydziane zwykłe, płatki w czekoladzie lub w miodzie) – 20 g/gramatura na osobę,
   2. jogurty owocowe i naturalne – 150 g/gramatura na osobę,
   3. miód naturalny i dżemy owocowe – min. 40 % owoców w dżemie (truskawkowe, wiśniowe, morelowe, brzoskwiniowe)   
      co najmniej 2 rodzaje (Zamawiający nie dopuszcza podania marmolady) – 50 g/gramatura na osobę,
   4. chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki – 150 g/gramatura na osobę,
   5. masło (min. 80 % tłuszczu w produkcie) – 20 g/gramatura na osobę,
   6. wysokogatunkowe wędliny (min. 3 rodzaje) – 80 g/gramatura na osobę,
   7. minimum 3 rodzaje serów – twarożek, ser żółty, ser pleśniowy typu gouda, salami, ementaler – min. 45% tłuszczu w serze lub camembert, brie – min. 55% tłuszczu w serze – 60 g/gramatura na osobę,
   8. twarogi 2 rodzaje (twaróg słony półtłusty, grani) – 50 g/gramatura na osobę,
   9. świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka) – 50 g/gramatura na osobę,
   10. min. 2 różne dania mięsne na ciepło: kiełbaski typu śląska – min 85 % mięsa, kiełbaski białe cienkie – min 85 % mięsa lub parówki cienkie – min. 50 % mięsa – 100 g/gramatura na osobę,
   11. min. jedno danie z jaj na ciepło: jajecznica, naleśniki z twarogiem lub dżemem – 100 g/gramatura na osobę,
   12. jajko gotowane na twardo podawane w sosie majonezowym – 1 szt./gramatura na osobę,
   13. kawa naturalna kawa mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym – 5g na 150 ml wody (100 % arabica) – 250 ml/gramatura na osobę,
   14. kawa rozpuszczalna – bez ograniczeń,
   15. mleko – bez ograniczeń,
   16. wrząca woda w warniku – bez ograniczeń,
   17. soki owocowe – 100 % soku, min. 2 smaki (np. pomarańcz, jabłko), podawane w dzbanku
   18. herbaty czarne, owocowe – min. 2 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania – bez ograniczeń,
   19. cukier – bez ograniczeń.

Serwis gastronomiczny – przygotowanie, obsługa kelnerska, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzątanie po posiłku.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji po 2 propozycje jadłospisu śniadaniowego na trzy dni robocze przed ustalonym terminem szkolenia. Zamawiający dokona akceptacji jadłospisu lub zgłosi uwagi – propozycje i uwagi muszą zostać przekazane drogą elektroniczną. Wykonawca ma obowiązek uwzględnić uwagi i przekazać jadłospis do ponownej akceptacji.

**Wymagania dotyczące obiadów:**

1. Obiad podawany w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu), uzupełniany w razie potrzeby na bieżąco, z miejscami siedzącymi dla uczestników.
2. Obiad dwudaniowy z deserem i napojami.
3. Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu obiadowego:
4. min. 2 zupy do wyboru – 350 ml/gramatura na osobę,
5. min. 1 danie mięsne, w wyjątkowych przypadkach na zgłoszenie zamawiającego danie to powinno zostać zastąpione daniem jarskim dla wybranych uczestników szkolenia – 150 g/gramatura na osobę,
6. min. 1 danie z ryb lub drobiu – 150 g/gramatura na osobę,
7. dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, kasza, makaron) – min. 2 rodzaje – 300 g/gramatura na osobę,
8. sałaty, sałatki, surówki – co najmniej 2 rodzaje – 100 g/gramatura na osobę,
9. sok owocowy – 100% soku,
10. woda niegazowana z cytryną – bez ograniczeń,
11. deser – ciasto lub lody lub sałatka owocowa – 150 g/gramatura na osobę,

Serwis gastronomiczny – przygotowanie, obsługa kelnerska, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzątanie po posiłku.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji po 2 propozycje jadłospisu obiadowego na trzy dni robocze przed ustalonym terminem szkolenia. Zamawiający dokona akceptacji jadłospisu lub zgłosi uwagi – propozycje i uwagi muszą zostać przekazane drogą elektroniczną. Wykonawca ma obowiązek uwzględnić uwagi i przekazać jadłospis do ponownej akceptacji.

**Wymagania dotyczące kolacji:**

1. Kolacja podawana w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu), uzupełniana w razie potrzeby na bieżąco, z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników.
2. Kolacja z ciepłym posiłkiem i napojami.
3. Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu kolacyjnego:
4. minimum 2 dania ciepłe – (typu: gulasz, pierogi, risotto, mięso na ciepło) – 300 g/gramatura na osobę,
5. minimum 3 rodzaje wędlin wysokogatunkowych – 100 g/gramatura na osobę,
6. minimum 2 rodzaje sera (żółty, pleśniowy) – 100 g/gramatura na osobę,
7. przystawki zimne min. 3 rodzaje (np.: sałatka warzywna, sałatka rybna, śledź w oleju/śmietanie) – 100 g/gramatura   
   na osobę,
8. świeże warzywa min. 2 rodzaje (np. pomidory, świeży ogórek, papryka, sałata) – 50 g/gramatura na osobę,
9. chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki – 150 g/gramatura na osobę,
10. masło, musztarda, ketchup – 30 g/gramatura na osobę,
11. herbaty czarne, owocowe – min. 2 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania – bez ograniczeń,
12. cukier – bez ograniczeń.
13. Po kolacji możliwość przeprowadzenia panelu dyskusyjnego do godz. 24:00, który będzie odbywał się w tym samym miejscu,   
    w którym odbywała się kolacja. W przypadku chęci skorzystania z takich możliwości, Zamawiający powiadomi Wykonawcę o tym fakcie za pośrednictwem poczty elektronicznej w terminie najpóźniej 3 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia szkolenia.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji po 2 propozycje jadłospisu kolacji na trzy dni robocze przed terminem szkolenia. Zamawiający dokona akceptacji jadłospisu lub zgłosi uwagi - propozycje i uwagi muszą zostać przekazane drogą elektroniczną. Wykonawca ma obowiązek uwzględnić uwagi i przekazać jadłospis do ponownej akceptacji.

**ZADANIE 2**

* + - 1. Przedmiotem zamówienia jest zakup usług hotelarsko – restauracyjnych wraz z pobytem pracowników ARiMR w ośrodku,   
         na który składać się mają w szczególności następujące rodzaje świadczeń: zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom szkoleń oraz zapewnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem i serwisu kawowego, realizowany poprzez sukcesywny wynajem ośrodka, położony na terenie województwa łódzkiego poza granicami administracyjnymi miasta Łodzi,   
         w odległości nie większej niż 90 km od granic administracyjnych miasta Łodzi.
      2. W ramach Zadania 2 Zamawiający przewiduje realizację 3 (trzech) szkoleń dwudniowych (poprzez szkolenie dwudniowe należy rozumieć pobyt uczestników z 1 noclegiem) w następujące po sobie odpowiednio 2 dni robocze (od poniedziałku do piątku)   
         dla niżej wskazanej liczby osób:
  1. Grupa IV – szkolenie dla ok. 90 osób, w dwa dowolne następujące po sobie dni robocze.
  2. Grupa V – szkolenie dla ok. 86 osób, w dwa dowolne następujące po sobie dni robocze.
  3. Grupa VI – szkolenie dla ok. 91 osób, w dwa dowolne następujące po sobie dni robocze.

Zamawiający informuje, iż gwarantuje realizację szkoleń dla minimum 70 % liczby osób dla poszczególnych grup   
tj. dla Grupy IV minimum 63 osoby, dla Grupy V minimum 60 osób, dla Grupy VI minimum 64 osoby.

* + - 1. Zamawiający wymaga, aby terminy szkoleń dla poszczególnych grup nie pokrywały się. Dokładny termin realizacji szkoleń   
         dla poszczególnych grup zostanie każdorazowo ustalony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą zgłoszeniem w formie dokumentowej przesłanym na adres mailowy Wykonawcy wskazany w umowie, z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem przed planowanym terminem rozpoczęcia szkolenia.
      2. Zakwaterowanie, wyżywienie uczestników szkolenia oraz sale konferencyjne usytuowane na terenie jednego kompleksu   
         pod adresem wskazanym w formularzu ofertowym. Wszystkie pokoje, sale szkoleniowe, stołówka muszą mieścić   
         się w co najwyżej 3 budynkach. Odległość pomiędzy wszystkimi budynkami nie może być większa niż 300 m.
      3. Na obsługę szkoleń w ośrodku dla Zadania 2 składać się będą w szczególności następujące rodzaje świadczeń:

1. zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom szkoleń,
2. techniczna obsługa szkoleń, w tym zapewnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem i serwisu kawowego.
   * + 1. Zamawiający wymaga osobistego wykonania zamówienia w zakresie usług hotelarskich z zastrzeżeniem § 2 ust. 4 projektu 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 roboczych   
          po złożeniu zamówienia. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest wskazać inny ośrodek. Ośrodek ten musi spełniać wymogi lokalizacji i standardu określonych w opisie przedmiotu zamówienia dla Zadania nr 1. Wybór ośrodka musi uzyskać akceptację Zamawiającego.
       2. Zamawiający zapłaci jedynie za faktycznie zrealizowaną przez Wykonawcę usługę, bezpośrednio związaną z organizacją szkolenia, tj. za faktycznie wykorzystaną przez uczestników liczbę pokoi noclegowych, faktycznie wykorzystaną liczbę sal konferencyjnych. Natomiast zapłata za posiłki i serwisy kawowe będzie zgodna z zamówieniem lub zmianą do zamówienia,   
          o ile taka zmiana została przesłana do Wykonawcy.

**Minimalne wymagania dotyczące ośrodka:**

* + - 1. Zakwaterowanie uczestników szkolenia w standardowych godzinach rozpoczęcia i zakończenia doby hotelowej.
      2. W przypadku, gdy uczestnicy będą przebywać na terenie ośrodka poza godzinami określonymi w programie szkolenia   
         np. z powodu wcześniejszego niż określony w zamówieniu przyjazdu lub późniejszego niż w zamówieniu wyjazdu, Wykonawca zapewni uczestnikom bezpieczne miejsce na przechowanie bagażu.
      3. Zakwaterowanie w pokojach 1 i 2 osobowych (proporcje pomiędzy liczbą pokoi 1 i 2 osobowych będą dostosowywane do liczby zgłoszeń indywidualnie dla każdej z grup szkoleniowych). Maksymalna ilość pokoi jednoosobowych dla każdej z grup określona została w Formularzu Ofertowym dla Zadania 2
      4. 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, dywanem lub dywanikiem na podłodze). W pokojach powinna być zapewniona woda mineralna do picia w ilości 0,5 litra na uczestnika szkolenia na dzień oraz szklanka.
      5. Noclegi w pokojach 2-osobowych ogrzanych do temperatury min. 20°C 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, dywanem lub dywanikiem na podłodze).   
         W pokojach powinna być zapewniona woda mineralna do picia w ilości 0,5 litra na uczestnika szkolenia na dzień oraz szklanka.
      6. Ośrodek z bezpłatnym, dozorowanym lub ogrodzonym, zamkniętym parkingiem, zapewniającym miejsce dla min. 30 samochodów osobowych.
      7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić Koordynatora – osobę do kontaktu, 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. Personel ośrodka zatrudniony do obsługi szkoleń organizowanych dla Zamawiającego powinien posiadać kwalifikacje odpowiadające rodzajowi świadczonych usług, zaś liczba personelu powinna zapewnić sprawną obsługę grupy.
      9. Wykonawca umieści informację o szkoleniu w widocznym miejscu w recepcji ośrodka oraz oznakowanie drogi do sal, w których będą odbywały się spotkania.

**Minimalne wymagania dotyczące sal konferencyjnych (wykładowych):**

* + - 1. Zapewnienie podczas szkoleń sali wykładowej (zapewniającej komfort każdej grupie szkoleniowej), klimatyzowanej,   
         z możliwością utrzymania stałej temperatury w przedziale 20 - 23°C, z oknami, spełniającej warunki BHP i p. poż. przez cały czas pobytu – liczba miejsc siedzących na sali dla wszystkich uczestników szkolenia, za stołem, z możliwością notowania.
      2. Obowiązkowe wyposażenie sali konferencyjnej:

1. miejsca siedzące na krzesłach z miękkim siedziskiem dla każdego uczestnika szkolenia, ustawione w rzędach przodem   
   do osoby prowadzącej szkolenie,
2. minimum 3 miejsca siedzące przy stole dla prelegentów szkolenia, na stole powinna znajdować się woda gazowana   
   i niegazowana - dostarczana na bieżąco według zużycia,
3. podstawowe media audiowizualne m. in. Internet, nagłośnienie, projektor multimedialny, mikrofon bezprzewodowy   
   dla prowadzącego, tablica/Flip-chart/ blok papierowy i markery, ekran, ewentualnie laptop.
   * + 1. Na korytarzu na tym samym piętrze co sala szkoleniowa powinna znajdować się toaleta.
       2. Wykonawca zapewni osobę z personelu obiektu do obsługi technicznej sprzętu potrzebnego podczas szkolenia.
       3. 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 szkoleń.
       4. 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.
       5. W dniach, w których jest organizowane szkolenie w/w sale nie mogą być wykorzystywane do celów konsumpcyjnych.

Ostateczne godziny szkoleń zostaną ustalone z Wykonawcą po zawarciu umowy. Wstępnie przyjmuje się, że będą trwały maksymalnie 8 godzin lekcyjnych pierwszego dnia i maksymalnie 5 godzin lekcyjnych drugiego dnia, pomiędzy 10:00 – 17:00.

**Ogólne wymagania dla usług restauracyjno – gastronomicznych:**

* + - 1. Usługi restauracyjno-gastronomiczne obejmujące pełne zaspokojenie potrzeb żywieniowych uczestników szkoleń.
      2. Liczba posiłków podczas szkoleń dwudniowych:

1. śniadanie 1 raz,
2. obiad 2 razy,
3. kolacja 1 raz.
   * + 1. Wielkość sali restauracyjnej dostosowana każdorazowo do ilości uczestników, zapewniająca możliwość spożywania posiłków jednocześnie przez wszystkich uczestników szkolenia.
       2. Zapewnienie gościom posiadającym specjalne wymagania dietetyczne możliwości ich realizacji (dla nie więcej niż 8% uczestników szkolenia),
       3. Godziny posiłków zostaną uzgodnione z Zamawiającym przed szkoleniem podczas ustaleń menu.
       4. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił zastawę stołową stosownie do ilości uczestników szkolenia, obrusy na nakrycie stołów, serwetki jednorazowe w serwetnikach.
       5. Zamawiający nie dopuszcza użycia sztućców oraz naczyń jednorazowego użytku.

**Minimalne wymagania dotyczące serwisu kawowego:**

* + - 1. Serwis gastronomiczny – przygotowanie, obsługa kelnerska, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzątanie na bieżąco   
         i po zakończonej danego dnia usłudze szkolenia. Serwis kawowy - kawa, herbata, woda, sok, ciastka, w tym mleko do kawy, cytryna, cukier.
      2. Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące serwisu kawowego:

1. czas trwania serwisu kawowego – serwis dostępny przez cały czas trwania zajęć szkoleniowych,
2. kawa naturalna – mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym – 5g na 150 ml wody – 250 ml/gramatura na osobę,
3. kawa rozpuszczalna – bez ograniczeń,
4. mleko – bez ograniczeń,
5. wrząca woda w warniku – bez ograniczeń,
6. herbaty czarne, owocowe – min. 2 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania   
   – bez ograniczeń,
7. woda podana w dzbanku z kostkami lodu i plasterkami cytryny – bez ograniczeń,
8. soki owocowe – 100% soku, min. 2 smaki, podawane w dzbanku – bez ograniczeń,
9. ciastka kruche – min. 3 rodzaje – 100 g/gramatura na osobę,

**Wymagania dotyczące śniadań:**

* + - 1. Śniadanie podawane w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu), uzupełniane w razie potrzeby na bieżąco, z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników.
      2. Śniadanie z ciepłym posiłkiem oraz kawą i herbatą, w tym mleko do kawy, cytryna, cukier.
      3. Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu śniadaniowego:

1. płatki śniadaniowe 2 rodzaje (kukurydziane zwykłe, płatki w czekoladzie lub w miodzie) – 20 g/gramatura na osobę,
2. jogurty owocowe i naturalne – 150 g/gramatura na osobę,
3. miód naturalny i dżemy owocowe – min. 40 % owoców w dżemie (truskawkowe, wiśniowe, morelowe, brzoskwiniowe)   
   co najmniej 2 rodzaje (Zamawiający nie dopuszcza podania marmolady) – 50 g/gramatura na osobę,
4. chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki – 150 g/gramatura na osobę,
5. masło (min. 80 % tłuszczu w produkcie) – 20 g/gramatura na osobę,
6. wysokogatunkowe wędliny (min. 3 rodzaje) – 80 g/gramatura na osobę,
7. minimum 3 rodzaje serów – twarożek, ser żółty, ser pleśniowy typu gouda, salami, ementaler – min. 45% tłuszczu w serze lub camembert, brie – min. 55% tłuszczu w serze – 60 g/gramatura na osobę,
8. twarogi 2 rodzaje (twaróg słony półtłusty, grani) – 50 g/gramatura na osobę,
9. świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka) – 50 g/gramatura na osobę,
10. min. 2 różne dania mięsne na ciepło: kiełbaski typu śląska – min. 85% mięsa, kiełbaski białe cienkie – min. 85% mięsa   
    lub parówki cienkie – min 50 % mięsa - 100 g/gramatura na osobę,
11. min. jedno danie z jaj na ciepło: jajecznica, naleśniki z twarogiem lub dżemem,– 100 g/gramatura na osobę,
12. jajko gotowane na twardo podawane w sosie majonezowym – 1 szt./gramatura na osobę,
13. kawa naturalna kawa mielona, parzona w ekspresie przelewowym – 5g na 150 ml wody (100% arabica) – 250 ml/gramatura na osobę,
14. kawa rozpuszczalna – bez ograniczeń,
15. mleko – bez ograniczeń,
16. wrząca woda w warniku – bez ograniczeń,
17. soki owocowe – 100% soku, min. 2 smaki (np. pomarańcz, jabłko), podawane w dzbanku
18. herbaty czarne, owocowe – min. 2 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania – bez ograniczeń,
19. cukier – bez ograniczeń.

Serwis gastronomiczny – przygotowanie, obsługa kelnerska, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzątanie po posiłku.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji po 2 propozycje jadłospisu śniadaniowego na trzy dni robocze przed ustalonym terminem szkolenia. Zamawiający dokona akceptacji jadłospisu lub zgłosi uwagi – propozycje i uwagi muszą zostać przekazane drogą elektroniczną. Wykonawca ma obowiązek uwzględnić uwagi i przekazać jadłospis do ponownej akceptacji.

**Wymagania dotyczące obiadów:**

* + - 1. Obiad podawany w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu), uzupełniany w razie potrzeby na bieżąco, z miejscami siedzącymi dla uczestników.
      2. Obiad dwudaniowy z deserem i napojami.
      3. Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu obiadowego:

1. min. 2 zupy do wyboru – 350 ml/gramatura na osobę,
2. min. 1 danie mięsne, w wyjątkowych przypadkach na zgłoszenie zamawiającego danie to powinno zostać zastąpione daniem jarskim dla wybranych uczestników szkolenia – 150 g/gramatura na osobę,
3. min. 1 danie z ryb lub drobiu – 150 g/gramatura na osobę,
4. dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, kasza, makaron) – min. 2 rodzaje – 300 g/gramatura na osobę,
5. sałaty, sałatki, surówki – co najmniej 2 rodzaje – 100 g/gramatura na osobę,
6. sok owocowy – 100% soku
7. woda niegazowana z cytryną – bez ograniczeń.
8. deser – ciasto lub lody lub sałatka owocowa – 150 g/gramatura na osobę,

Serwis gastronomiczny – przygotowanie, obsługa kelnerska, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzątanie po posiłku.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji po 2 propozycje jadłospisu obiadowego na trzy dni robocze przed ustalonym terminem szkolenia. Zamawiający dokona akceptacji jadłospisu lub zgłosi uwagi – propozycje i uwagi muszą zostać przekazane drogą elektroniczną. Wykonawca ma obowiązek uwzględnić uwagi i przekazać jadłospis do ponownej akceptacji.

**Wymagania dotyczące kolacji:**

* + - 1. Kolacja podawana w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu), uzupełniana w razie potrzeby na bieżąco, z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników.
      2. Kolacja z ciepłym posiłkiem i napojami.
      3. Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu kolacyjnego:

1. minimum 2 dania ciepłe – (typu: gulasz, pierogi, risotto, mięso na ciepło) – 300 g/gramatura na osobę,
2. minimum 3 rodzaje wędlin wysokogatunkowych – 100 g/gramatura na osobę,
3. minimum 2 rodzaje sera (żółty, pleśniowy) – 100 g/gramatura na osobę,
4. przystawki zimne min. 3 rodzaje, np.: sałatka warzywna, sałatka rybna, śledź w oleju/śmietanie – 100 g/gramatura na osobę,
5. świeże warzywa min. 3 rodzaje (np. pomidory, świeży ogórek, papryka, sałata) – 50 g/gramatura na osobę,
6. chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki – 150 g/gramatura na osobę,
7. masło, musztarda, ketchup – 30 g/gramatura na osobę,
8. herbaty czarne, owocowe – min. 2 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania – bez ograniczeń,
9. cukier – bez ograniczeń.
   * + 1. Po kolacji możliwość przeprowadzenia panelu dyskusyjnego do godz. 24:00, który będzie odbywał się w tym samym miejscu,   
          w którym odbywała się kolacja. W przypadku chęci skorzystania z takiej możliwości, Zamawiający powiadomi Wykonawcę o tym fakcie za pośrednictwem poczty elektronicznej w terminie najpóźniej 3 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia szkolenia.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji po 2 propozycje jadłospisu kolacji na trzy dni robocze przed terminem szkolenia. Zamawiający dokona akceptacji jadłospisu lub zgłosi uwagi - propozycje i uwagi muszą zostać przekazane drogą elektroniczną. Wykonawca ma obowiązek uwzględnić uwagi i przekazać jadłospis do ponownej akceptacji.

**Załącznik nr 3 do SWZ – wzór Oświadczenia dotyczącego przesłanek wykluczenia z postępowania**

**BOR05.2619.2.2025**

**WYKONAWCA**

………………………………………………………………………………………………………

*(nazwa albo imię i nazwisko, siedziba albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy lub nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców)*

reprezentowany przez:

………………………………………………………………………………………………………

**Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia   
11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych składane w postępowaniu na: „Obsługę hotelarsko – restauracyjną szkoleń   
i usługi cateringowe w podziale na zadania”**

1. **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**
   1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie:
      1. art. 108 ust. 1 ustawy Pzp,
      2. art. 109 ust. 1 pkt 4) ustawy Pzp,
   2. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. …………. *(wypełnić o ile dotyczy*) ustawy. Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze: ……………………………………………… (*wypełnić o ile dotyczy*).
2. **OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

**Załącznik nr 4 do SWZ – wzór Oświadczenia dotyczącego przesłanek wykluczenia z postępowania - art. 7 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.**

**BOR05.2619.2.2025**

**WYKONAWCA**

………………………………………………………………………………………………………

*(nazwa albo imię i nazwisko, siedziba albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy lub nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców)*

reprezentowany przez:

………………………………………………………………………………………………………

**Oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania – art. 7 ustawy o szczególnych rozwiązaniach**

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na **„Obsługa hotelarsko – restauracyjna szkoleń i usługi cateringowe w podziale na zadania”** oświadczam(-y), że na dzień złożenia niniejszego oświadczenia nie podlegam(-y) wykluczeniu na podstawie:

1. art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji   
   na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2024 r. poz. 507, z 2025 r. poz. 172; dalej: ustawa   
   o szczególnych rozwiązaniach) tj.:
   1. Nie jestem podmiotem wymienionym w wykazach określonych w [rozporządzeniu](https://sip.lex.pl/#/document/67607987?cm=DOCUMENT) 765/2006 i [rozporządzeniu](https://sip.lex.pl/#/document/68410867?cm=DOCUMENT) 269/2014 albo wpisanym na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającą o zastosowaniu środka, o którym mowa   
      w art. 1 pkt 3 ustawy o szczególnych rozwiązaniach;
   2. Nie jestem Wykonawcą, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r.   
      o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124, 1285, 1723, 1843) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w [rozporządzeniu](https://sip.lex.pl/#/document/67607987?cm=DOCUMENT) 765/2006 i [rozporządzeniu](https://sip.lex.pl/#/document/68410867?cm=DOCUMENT) 269/2014 albo wpisana na listę   
      lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy o szczególnych rozwiązaniach;
   3. Nie jestem Wykonawcą, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120, 295, 1598) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w [rozporządzeniu](https://sip.lex.pl/#/document/67607987?cm=DOCUMENT) 765/2006 i [rozporządzeniu](https://sip.lex.pl/#/document/68410867?cm=DOCUMENT) 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia   
      24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy o szczególnych rozwiązaniach.

W przypadku zmiany w trakcie realizacji umowy stanu faktycznego w zakresie objętym niniejszym oświadczeniem zobowiązuję   
się do niezwłocznego powiadomienia Zamawiającego o zakresie zmian.

**Załącznik nr 5 do SWZ – wzór Oświadczenia dotyczącego spełniania warunków udziału w postępowaniu**

**WYKONAWCA**

………………………………………………………………………………………………………

*(nazwa albo imię i nazwisko, siedziba albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy lub nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców)*

reprezentowany przez:

………………………………………………………………………………………………………

**Oświadczenie dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu składane na podstawie art. 125 ust. 1   
z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (dalej: „ustawa”)**

**BOR05.2619.2.2025**

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na:

|  |
| --- |
| **„Obsługa hotelarsko – restauracyjna szkoleń i usługi cateringowe w podziale na zadania”** |

oświadczamy, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Rozdziale III pkt 2. SWZ.

**INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW\*\***:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w Rozdziale III.2 SWZ*,* polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów**\***:

1. …………………………………………………………………… (*podać firmę i adres podmiotu*), w następującym zakresie: ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… *(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu);*
2. …………………………………………………………………… (*podać firmę i adres podmiotu*), w następującym zakresie: ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… *(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).*

**Uwaga:**

***\*****Wymienić wszystkie inne podmioty i dla każdego odrębnie wymienić zasoby, które udostępnia on Wykonawcy.*

*\*\* Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia wraz   
z oświadczeniem, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające spełnianie warunków udziału   
w postepowaniu w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.*

Oświadczam, że powyższe informacje są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

**Załącznik nr 6 do SWZ wzór Oświadczenia o aktualności**

**informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy**

**WYKONAWCA**

……………………………………………………………………………………………………

*(nazwa albo imię i nazwisko, siedziba albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy lub nazwy albo imiona   
i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców)*

reprezentowany przez:

……………………………………………………………………………………………………

**Oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu,**

**o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy - Prawo zamówień publicznych**

**(t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) składane na podstawie § 3 rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy   
i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów   
lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz.U. z 2020 r. poz. 2415)**

**BOR05.2619.2.2025**

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na:

|  |
| --- |
| **„Obsługę hotelarsko – restauracyjną szkoleń i usługi cateringowe w podziale na zadania”** |

oświadczam(-y), że informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320) w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w Rozdziale III.1 SWZ, **są aktualne na dzień złożenia niniejszego oświadczenia.**

**Załącznik nr 7 do SWZ wzór Oświadczenia o przynależności**

**lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej**

**WYKONAWCA**

……………………………………………………………………………………………………

*(nazwa albo imię i nazwisko, siedziba albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy lub nazwy albo imiona   
i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców)*

reprezentowany przez

……………………………………………………………………………………………………

**Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej**

**BOR05.2619.2.2025**

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na**:**

|  |
| --- |
| **„Obsługę hotelarsko – restauracyjną szkoleń i usługi cateringowe w podziale na zadania”** |

1. Oświadczamy, że nie należymy do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t. j.: Dz. U. z 2024 poz. 1616) **z żadnym z Wykonawców, którzy złożyli odrębną ofertę\*/ofertę częściową\* w przedmiotowym postępowaniu** o udzielenie zamówienia publicznego\***.**
2. Oświadczamy, że należymy do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji   
   i konsumentów (t. j.: Dz. U. z 2024 poz. 1616) **z następującymi Wykonawcami, którzy złożyli odrębną ofertę\*/ofertę częściową\* w przedmiotowym postępowaniu** o udzielenie zamówienia publicznego\***:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa podmiotu** | **Siedziba** |
|  |  |  |
|  |  |  |

Jednocześnie na potwierdzenie, że nasza oferta\*/oferta częściowa\* została przygotowana niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej składam następujące informacje i/lub dokumenty:

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**UWAGI:**

\* niepotrzebne skreślić lub usunąć

**Załącznik nr 8 do SWZ – wzór Oświadczenia**

**o podziale obowiązków w trakcie realizacji zamówienia**

**Oświadczenie o podziale obowiązków w trakcie realizacji zamówienia**

*(dotyczy Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)*

**BOR05.2619.2.2025**

Działając w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia: ……………………………..**1**, przystępując   
do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na:

|  |
| --- |
| **„Obsługę hotelarsko – restauracyjną szkoleń i usługi cateringowe w podziale na zadania”** |

oświadczam(-y), że wyszczególnione poniżej usługi zostaną zrealizowane zgodnie z poniższym:

1. Wykonawca ……………………………….**2** wykona następujące usługi w ramach realizacji zamówienia:
   1. ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..
   2. ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..
   3. ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..
2. Wykonawca ……………………………….**2** wykona następujące usługi w ramach realizacji zamówienia:
   1. ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..
   2. ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..
   3. ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..
3. Wykonawca ……………………………….**2** wykona następujące usługi w ramach realizacji zamówienia:
   1. ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..
   2. ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..
   3. ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

**UWAGA:**

**1** należy wpisać firmy wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

**2** należy wpisać firmy i adresy poszczególnych Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

**Załącznik nr 9a do SWZ wzór Oświadczenia – Wykaz usług dla Zadania 1**

**WYKONAWCA**

……………………………………………………………………………………………………………………

*(nazwa albo imię i nazwisko, siedziba albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy   
lub nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców)*

|  |
| --- |
| **Wzór Oświadczenia – Wykaz usług dla Zadania 1**  **BOR05.2619.2.2025** |

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na **„Obsługę hotelarsko – restauracyjną szkoleń i usługi cateringowe w podziale na zadania”** składam(-y) wykaz usług wykonanych (wykonywanych) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie,na potwierdzenie spełniania warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w Rozdziale III.2. pkt 1.1 SWZ.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | Przedmiot wykonanych/**wykonywanych** usług  (wg warunku udziału w postępowaniu) | Wartość brutto usługi w zł  (w przypadku gdy zakres usługi jest szerszy, należy podać wyłącznie wartość usługi odpowiadającej treści warunku udziału  w postępowaniu w badanym zakresie,  wg warunku udziału w postępowaniu) | Podmiot na rzecz którego wykonano usługę  **(nazwa i adres)** | Daty wykonania | | Dowody | **Informacje uzupełniające** | |
| Od  dd-mm-rrrr | Do  dd-mm-rrrr | **Zasoby innego podmiotu** | **Nazwa innego podmiotu** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Uwaga do kol. 7:  1.Do wykazu należy dołączyć dowody potwierdzające, że powyższe usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, tj.:   * 1. referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane *lub są wykonywane należycie, z tym, że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych  lub ciągłych referencje bądź inne dokumenty powinny być wydane nie wcześniej niż 3 m-ce przed upływem terminu składania ofert;*   2. oświadczenie Wykonawcy - jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać dokumentów, o którym mowa wyżej w pkt 1.1.;  1. Należy wpisać nazwę dowodu (dokumentu) potwierdzającego, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.   Uwaga do kol. 8:   1. Zaznaczyć „TAK", tylko w przypadku, gdy Wykonawca polega na zasobach innego podmiotu dla wykazania spełniania warunku udziału; 2. *Dla wykazania spełniania warunku udziału w postępowaniu, opisanego w Rozdz. III.2. pkt 1.1. SWZ, Wykonawca może polegać, na zasadach określonych w art. 118 Ustawy. W tym celu Wykonawca składa dokumenty i oświadczenia zgodnie z* zasadami *określonymi w Rozdz. IV.4. SWZ.* | | | | | | | | |

**Załącznik nr 9b do SWZ wzór Oświadczenia – Wykaz usług dla Zadania 2**

**WYKONAWCA**

……………………………………………………………………………………………………………………

*(nazwa albo imię i nazwisko, siedziba albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy   
lub nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców)*

|  |
| --- |
| **Wzór Oświadczenia – Wykaz usług dla Zadania 2**  **BOR05.2619.2.2025** |

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na **„Obsługę hotelarsko – restauracyjną szkoleń i usługi cateringowe w podziale na zadania”** składam(-y) wykaz usług wykonanych (wykonywanych) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie,na potwierdzenie spełniania warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w Rozdziale III.2. pkt 1.2 SWZ.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | Przedmiot wykonanych/**wykonywanych** usług  (wg warunku udziału w postępowaniu) | Wartość brutto usługi w zł  (w przypadku gdy zakres usługi jest szerszy, należy podać wyłącznie wartość usługi odpowiadającej treści warunku udziału  w postępowaniu w badanym zakresie,  wg warunku udziału w postępowaniu) | Podmiot na rzecz którego wykonano usługę  **(nazwa i adres)** | Daty wykonania | | Dowody | **Informacje uzupełniające** | |
| Od  dd-mm-rrrr | Do  dd-mm-rrrr | **Zasoby innego podmiotu** | **Nazwa innego podmiotu** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Uwaga do kol. 7:  1.Do wykazu należy dołączyć dowody potwierdzające, że powyższe usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, tj.:   * 1. referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane *lub są wykonywane należycie, z tym, że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych  lub ciągłych referencje bądź inne dokumenty powinny być wydane nie wcześniej niż 3 m-ce przed upływem terminu składania ofert;*   2. oświadczenie Wykonawcy - jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać dokumentów, o którym mowa wyżej w pkt 1.1.;  1. Należy wpisać nazwę dowodu (dokumentu) potwierdzającego, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.   Uwaga do kol. 8:   1. Zaznaczyć „TAK", tylko w przypadku, gdy Wykonawca polega na zasobach innego podmiotu dla wykazania spełniania warunku udziału; 2. *Dla wykazania spełniania warunku udziału w postępowaniu, opisanego w Rozdz. III.2. pkt 1.2. SWZ, Wykonawca może polegać, na zasadach określonych w art. 118 Ustawy. W tym celu Wykonawca składa dokumenty i oświadczenia zgodnie z* zasadami *określonymi w Rozdz. IV.4. SWZ.* | | | | | | | | |

**Załącznik nr 10 do SWZ - Zobowiązanie podmiotu trzeciego**

**Zobowiązanie podmiotu lub podmiotów udostępniających zasoby, o którym mowa w art. 118 ust. 3 i 4 ustawy z dnia   
11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2024 poz. 1320), potwierdzające, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów**

**PODMIOT UDOSTĘPNIAJĄCY ZASOBY**

…………………………………………………………………………………………………………..…….

*(nazwa albo imię i nazwisko, siedziba albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności podmiotu, o którym mowa w art. 118 ust. 1 ustawy Pzp)*

reprezentowany przez:

……………………………………………………..………………………………………………………….

**PODMIOT UDOSTĘPNIAJĄCY ZASOBY**

…………………………………………………………………………………………………………..…….

*(nazwa albo imię i nazwisko, siedziba albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności podmiotu, o którym mowa w art. 118 ust. 1 ustawy Pzp)*

reprezentowany przez:

……………………………………………………..………………………………………………………….

Oświadczam, że w postępowaniu o udzielenie zamówienia na „…………………………………….”prowadzonym przez Zamawiającego - …………………………………. Oznaczenie sprawy: ……………………………………., zobowiązuję się udostępnić swoje następujące zasoby Wykonawcy/Wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia

……………………………………………………………………………………………………………………….

*(nazwa albo imię i nazwisko, siedziba albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy lub nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców)*

1. zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby:

………………………………………………………………………………………………………………………

1. sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby   
   przy wykonywaniu zamówienia:

……………………………………………….…………………………………..…………………………………

1. czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą:

……………………………………………………………..………………………………………………………

**Załącznik nr 12 do SWZ – Wzór Oświadczenia dotyczącego potwierdzenia spełniania przez zaoferowany ośrodek wszystkich wymagań określonych przez Zamawiającego**

**Oświadczenie potwierdzające spełnienie przez oferowany   
ośrodek wymagań określonych przez Zamawiającego**

**BOR05.2619.2.2025**

|  |
| --- |
| **„Obsługa hotelarsko – restauracyjna szkoleń i usługi cateringowe w podziale na zadania”** |

Oświadczamy, że w ramach Zadania 1\*/2\*:

Oferujemy wynajem ośrodka szkoleniowego ……………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………. (należy wpisać nazwę ośrodka szkoleniowego   
oraz jego dokładny adres).

1. Ośrodek jest:
   1. hotelem o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym,\*
   2. obiektem hotelarsko – konferencyjnym lub ośrodkiem szkoleniowym spełniającym standardy hotelu co najmniej trzygwiazdkowego \*

zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki I Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich   
i innych obiektach, w których świadczone są usługi hotelarskie (t. j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166).

1. Wskazany powyżej ośrodek spełnia wszystkie wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia, tj. w Załączniku nr 2 do SWZ oraz w projekcie umowy tj. Załączniku nr 11 do SWZ.

**\****niepotrzebne skreślić lub usunąć*