

SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca zapewni noclegi, wyżywienie, sale dydaktyczne, plac zabaw dla dzieci, parking w obrębie jednego obiektu budowlanego.
2. Terminy realizacji usługi:

Cz. I Toruń 5-13.07.2025

Cz. II Warszawa 12-20.07.2025

Zamawiający określa liczbę uczestników każdego kursu maksymalnie na 46 osób.

3. Lokalizacja:
 - a) Toruń: Obiekt powinien znajdować się w odległości nie większej niż 6 km w linii prostej od dworca kolejowego lub autobusowego. Odległość będzie mierzona przy użyciu narzędzia znajdującego się na stronie <https://www.google.pl/maps> Toruń - od dworca PKP Toruń Główny i dworca autobusowego w Toruniu, ul. Dąbrowskiego. Obiekt musi być dobrze skomunikowany z dworcem kolejowym i autobusowym Przez dobrze skomunikowany Zamawiający rozumie, że przystanki komunikacji publicznej dla wsiadających i wysiadających linii łączących obiekt z dworcem kolejowym i autobusowym będą się znajdowały w odległości nie większej niż 500 m od dworca i obiektu. Zamawiający dopuszcza przejazd na wskazanych trasach z maksymalnie jedną przesiadką, przy czym odległość pomiędzy przystankami przesiadkowymi nie może być większa niż 150 m w linii prostej. Ponadto czas dojazdu z obiektu do dworca, środkami komunikacji miejskiej, w szczycie nie może przekraczać 40 minut. Obiekt musi się znajdować w granicach administracyjnych Torunia. Obiekt nie może się znajdować w bezpośrednim sąsiedztwie obiektów emitujących nadmierny hałas, nieprzyjemne zapachy, itp.
 - b) Warszawa: Obiekt powinien znajdować się w odległości nie większej niż 10 km w linii prostej od centrum Placu Defilad (Pałac Kultury i Nauki) w Warszawie. Odległość będzie mierzona przy użyciu narzędzia znajdującego się na stronie <https://www.google.pl/maps> Obiekt musi być dobrze skomunikowany z Dworcem Centralnym w Warszawie. Przez dobrze skomunikowany Zamawiający rozumie, że przystanki komunikacji publicznej dla wsiadających i wysiadających linii łączących obiekt z dworcem Centralnym będą się znajdowały w odległości nie większej niż 500 m od dworca Centralnego i obiektu. Zamawiający dopuszcza przejazd na wskazanych trasach z maksymalnie jedną przesiadką, przy czym odległość pomiędzy przystankami przesiadkowymi nie może być większa niż 150 m w linii prostej. Ponadto czas dojazdu z obiektu do Ronda Dmowskiego, środkami komunikacji miejskiej, w szczycie nie może przekraczać 40 minut (wg danych wskazanych na stronie <https://www.wtp.waw.pl/>). Obiekt musi się znajdować w granicach

administracyjnych Warszawy. Obiekt nie może się znajdować w bezpośrednim sąsiedztwie obiektów emitujących nadmierny hałas, nieprzyjemne zapachy, itp.

4. Standard ośrodka:

- a) Obiekt, powinien mieć status minimum hotelu trzygwiazdkowego w rozumieniu rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2017, poz. 2166). lub dysponować warunkami nie gorszymi niż wymaganymi wobec hotelu trzygwiazdkowego.
- b) Zakwaterowanie od godziny 14:00 pierwszego dnia kursu do godziny 12:00 ostatniego dnia kursu.
- c) Obiekt, który ma możliwość, w ramach prowadzonej działalności: serwować gościom całodienne wyżywienie, udostępnić sale szkoleniowe z pełnym wyposażeniem, posiada miejsca parkingowe oraz plac zabaw dla dzieci. Plac Zabaw może znajdować się w pobliżu obiektu, w odległości do 300 m, z tym, że wówczas musi być to teren ogrodzony w sposób zapewniający bezpieczeństwo dzieciom, zaś droga do placu zabaw nie może przechodzić przez ruchliwą arterię, bądź mniej ruchliwą ulicę, jeśli nie będzie światła dla pieszych. Droga z hotelu do placu zabaw i z powrotem winna być bezpieczna. Zamawiający dopuszcza alternatywnie w przypadku braku placu zabaw na powietrzu zabezpieczenie sali dla dzieci na terenie tego samego obiektu co noclegi i wyżywienie. Sala taka musi być wówczas dostosowana do pobytu dzieci tj. wyposażona w bezpieczne dla dzieci meblowanie i wyposażenie, stoliki i krzesła dostosowane do wielkości dzieci w wieku od 3 do 11 lat, z minimum zabawkami, grami planszowymi i materiałami plastycznymi dla dzieci w wieku od 3 do 12 lat, klimatyzacją lub otwieranymi oknami w sposób zapewniający bezpieczeństwo małych dzieci, w bliskim sąsiedztwie toalety. Sala dla młodzieży powinna znajdować się na terenie tego samego obiektu co noclegi i wyżywienie. Sala taka musi być wówczas dostosowana do pobytu młodzieży tj. wyposażona w bezpieczne dla młodzieży meblowanie i wyposażenie, stoliki i krzesła dostosowane do wielkości młodzieży w wieku od 12 do 17 lat, z minimum grami planszowymi i materiałami plastycznymi dla młodzieży w wieku od 12 do 17 lat, klimatyzacją lub otwieranymi oknami w sposób zapewniający bezpieczeństwo młodzieży, w bliskim sąsiedztwie toalety
- d) W przypadku zapewnienia pokoi noclegowych na kondygnacji +1 i wyżej wymagana winda lub system zapewniający umożliwienie wwiezienia osoby niepełnosprawnej ruchowo na poziom, na którym znajdować się będą pokoje (np. platforma).

5. Pokoje:

- a) Przynajmniej dwa z oferowanych pokoi noclegowych oraz znajdująca się w nim łazienka winny być dostosowane do potrzeb osoby niepełnosprawnej poruszającej się na wózku inwalidzkim.

- b) Pokoje noclegowe muszą być wyposażone w działający telewizor wyposażony w antenę pozwalającą na odbiór minimum programów bezpłatnej telewizji cyfrowej naziemnej.
- c) Na dzień szacowania zamówienia Zamawiający potrzebuje:

Cz. I Toruń:

- 13 pokoi dla dwóch osób,
- 3 pokoi dla trzech osób,
- 11 pokoi dla jednej osoby,

Cz. II Warszawa:

- 11 pokoi dla dwóch osób,
- 5 pokoi dla trzech osób,
- 9 pokoi dla jednej osoby,

- d) Zamawiający na dzień szacowania zamówienia nie posiada informacji w oparciu, o które mógłby szczegółowo określić rodzaje i liczbę pokoi może jedynie określić, że będą to:

- 1) pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania. Przez pojedyncze wykorzystanie Zamawiający rozumie nocleg jednej osoby w pokoju dwuosobowym, za które Zamawiający zapłaci jak za pokój jednoosobowy,
- 2) pokoje dwuosobowe lub trzyosobowe do podwójnego wykorzystania. Przez pokoje trzyosobowe do podwójnego wykorzystania Zamawiający rozumie nocleg dwóch osób w pokoju trzyosobowym, za które Zamawiający zapłaci jak za pokój dwuosobowy,
- 3) pokoje trzyosobowe lub czteroosobowe do potrójnego wykorzystania. Przez pokoje czteroosobowe do podwójnego wykorzystania Zamawiający rozumie nocleg trzech osób w pokoju czteroosobowym, za które Zamawiający zapłaci jak za pokój trzyosobowy. Zamawiający dopuszcza w miejsce pokoju trzyosobowego lub pokoju czteroosobowego do potrójnego wykorzystania udostępnienie przez Wykonawcę pokoju dwuosobowego z dostawką pod warunkiem, że cena nie będzie wyższa niż za pokój trzyosobowy lub czteroosobowy do potrójnego wykorzystania oraz, że Zamawiający wyrazi zgodę.

6. Warunki pozostałe (dla organizatorów i uczestników kursu bezpłatny dostęp):

- a) dostępność do Internetu (Wi-Fi) minimum w salach dydaktycznych i minimum w jednym wyznaczonym w hotelu miejscu, np. hol z miejscami siedzącymi, wyznaczone pomieszczenie z miejscami siedzącymi itp.
- b) pokoje z pełnym węzłem sanitarno-higienicznym (łazienki, toalety),
- c) klimatyzacja w salach – działająca, z możliwością korekty wg. zaleceń opiekuna kursu wskazanego przez Wykonawcę,
- d) plac zabaw dla dzieci (minimum 5 maksymalnie 12 osób). Przez plac zabaw Zamawiający rozumie wydzielone miejsce, zapewniające dzieciom bezpieczne miejsce do zabawy, z miejscami siedzącymi dla opiekunów. Plac zabaw powinien się znajdować na świeżym powietrzu. Powinien być wyposażony, co najmniej w zjeżdżalnię i domek, huśtawkę, piaskownicę. Zamawiający

dopuszcza plac zabaw np. w postaci sali zabaw w budynku należącym do obiektu, w którym realizowana będzie usługa. W taki wypadek sala, w której zlokalizowany będzie plac zabaw winna posiadać działającą wentylację lub/i klimatyzację

- e) Bezpłatnych miejsc parkingowych w hotelu lub na terenie przylegającym do hotelu w liczbie 6.
- f) Wykonawca umożliwi zamawiającemu drukowanie i kserowanie materiałów. Jednostkowy koszt ceny wydruku Wykonawca poda w kalkulacji cen w ofercie. Usługa wydruku i kopiowania nie będzie przedmiotem umowy i będzie rozliczana odrębna fakturą/rachunkiem na podstawie podpisanego przez obie strony protokołu określającego liczbę i rodzaj kopii. Osoba uprawniona do zlecania drukowania lub kserowania zostanie wskazana przez Zamawiającego na adres e-mailowy wskazany przez Wykonawcę.

7. Wyżywienie:

- a) Świadczenia usługi restauracyjnej wyłącznie przy użyciu produktów, spełniających normy, jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty, przestrzeganie przepisów prawnych oraz sanitarnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, Świadczenie usług Żywności odbywać powinno się zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie Żywności i Żywnienia (Dz. U. 2020 Nr 2021).
- b) Zamawiający nie dopuszcza możliwości podania posiłków na jednorazowych naczyniach, chyba, że wymagać tego będą wytyczne aktualne w okresie trwania obozu.
- c) Serwis, na którym będą podawane posiłki, powinien stanowić estetyczną całość (komplet), nie może być obtłuczony i popękany. Wykonawca dostarczy serwetki.
- d) Wykonawca zapewni właściwą do liczby uczestników liczbę stolików i krzeseł przystosowanych do spożywania posiłku w pozycji siedzącej, a także wysokie krzeselka do karmienia dzieci.
- e) Wykonawca zapewni adekwatną do liczby stolików liczbę estetycznych, niepoplamionych i wyprasowanych obrusów.
- f) W trakcie przerw kawowych, zapewniona będzie obsługa niezbędna do regularnego uzupełniania potraw i napojów dla uczestników.
- g) Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania. Wykonawca zapewni do wszystkich posiłków nielimitowaną ilość pieczywa.

8. Śniadania w dniach:

- a) W cz. I Toruń 6,7,8,9,10,11,12,13 lipca 2025 r.;
w cz. II Warszawa 13,14,15,16,17,18,19,20 lipca 2025 r.
- b) Minimum od godziny 7:00 do godziny 9:00, w formie „szwedzkiego stołu”, a w przypadku innej formy podania, dopuszczalnej tylko jako zastosowanie się do wytycznych, bez ograniczeń, minimum:

- 1) Zimne dania, co najmniej: np. pieczywo jasne i ciemne, masło, jogurty (min. 2 rodzaje, w tym jeden naturalny jeden owocowy), półmisek wędlin, (co najmniej 4 rodzaje serwowane na oddzielnych naczyniach), jaja, sery żółte i białe, dżem, miód, mleko, płatki śniadaniowe (co najmniej 2 rodzaje),
- 2) Co najmniej 2 dania na gorąco: np. jajecznica (z dodatkami i bez), parówki na gorąco, kielbasa na gorąco, naleśniki,
- 3) Kawa, herbata, cytryna, mleczko, woda mineralna niegazowana i gazowana, soki owocowe (co najmniej 2 rodzaje),
- 4) Warzywa (co najmniej 2 rodzaje),
- 5) Owoce (co najmniej 2 rodzaje).

9. Obiady w dniach:

- a) W cz. I Toruń: 5,6,7,8,9,10,11,12, 13 lipca 2025 r.;
W cz. II Warszawa: 12,13,14,15,16,17,18,19, 20 lipca 2025 r.
- b) Minimum od godziny 13:00 do godziny 15:00 w formie „szwedzkiego stołu”, a w przypadku innej formy podania, dopuszczalnej tylko jako zastosowanie się do Wytycznych, bez ograniczeń, minimum: zupa, drugie danie główne z dodatkami (co najmniej dwa rodzaje), deser, napój. Zamawiający przewiduje możliwość, że jednego z dni trwania obozu uczestnicy nie będą jedli obiadu w hotelu. Informację o tym Zamawiający przekaże najpóźniej na siedem dni kalendarzowych przed pierwszym dniem kursu, a jeśli umowa zawierana będzie po tym terminie to najpóźniej w dniu zawarcia umowy. W takim przypadku Wykonawca zapewni tego dnia każdemu z uczestników, rozdawany podczas posiłku „suchy prowiant” tj. minimum, co najmniej dwie kanapki dla każdego uczestnika, jedna z serem żółtym, druga z wędliną oraz woda mineralna w plastikowej butelce minimum 1 l na osobę (możliwość dwóch butelek po 0.5 l) oraz drożdżówka bez czekolady i sera. Ser i wędlina użyte do zrobienia kanapek muszą być wysokiej jakości i z rodzaju sera twardego i wędliny podsuszanej lub suszonej, tak, by kanapki nadawały się do spożycia w ciągu dnia. Przykładowe menu obiadu wygląda następująco:

- 1) Do wyboru dwie zupy, w tym minimum jedna nie będąca zupą typu krem;
- 2) Dodatek do dania głównego:
 - a) minimum ziemniaki oraz jedno z: ryż, kasza, kopytka, kluski śląskie,
 - b) minimum: mix sałat lub surówka sezonowa, warzywa na ciepło gotowane na parze lub grillowane typu kalafior, brokuły, fasolka szparagowa, cukinia.
- 3) Danie główne minimum: jedno danie mięsne oraz jedno danie rybne lub wegetariańskie.
- 4) Deser typu: ciasto, lody, ciasto na ciepło, naleśnik ciepły na słodko, pana cotta, mus owocowy, czekoladowy.
- 5) Napoje do obiadu: woda gazowana i niegazowana, sok lub/ i kompot, kawa, herbata.

- 6) Pieczywo minimum 2 rodzaje w tym jedno jasne i jedno ciemne (razowe, żytnie, wieloziarniste, inne).

10. Kolacja podsumowująca w cz. I Toruń 12 lipca 2025 r., w cz. II Warszawa 19 lipca 2025 r..

- a) Dostęp do sali od 18:30. Tego dnia Wykonawca zapewni Zamawiającemu możliwość spożywania posiłku w jednej, wydzielonej sali, gdzie jednocześnie będą mogli spożyć kolacje wszyscy uczestnicy spotkania i gdzie nie będzie osób trzecich. Wykonawca zapewni Zamawiającemu możliwość przebywania w tej Sali od godziny 18:30 do godziny 23:00). Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę okrągłych 5 – 7 osobowych stolików nakrytych estetycznymi, czystymi, wyprasowanymi obrusami, z zastawą stanowiącą komplet. Przez formę mieszaną Zamawiający rozumie fakt, że na wejściu na stołach znajdować się będą przystawki zimne, karafki z napojami, pieczywo i nakrycie do przystawek tj. szklanki, małe talerzyki, sztucze i materiałowe serwetki. Pozostałe potrawy oraz serwis przygotowane będą w formie bufetu szwedzkiego, w ilości nieograniczonej.
- b) Przystawki na stołach: minimum 2 rodzaje w ilości wystarczającej do spróbowania przez każdą z 5 -7 osób siedzących przy stoliku. Przynajmniej jedna z przystawek musi być wegetariańska. Przykładowe przystawki: wytrawne babeczki, roladki z tortilli lub cukinii, wytrawny mus, paszteciki, mięso w galarecie. Pieczywo minimum chleb pszenny, chleb żytni, bułka. Napoje na stole minimum jedna karafka z sokiem i jedna z woda niegazowaną.
- c) Szwedzki stół (a także w przypadku innej formy podania, dopuszczalnej tylko jako zastosowanie się do wytycznych minimum:
- 1) zimne dania, co najmniej: np. pieczywo jasne i ciemne, masło, deska mięs pieczonych lub / i wędlin minimum 2 sałatki, warzywa surowe,
 - 2) co najmniej 3 dania na gorąco: np. danie mięsne (wołowina, wieprzowina lub drób) przy czym jedno z dań może być typu mączno-mięsnego jak np. kartacze, pierogi itp. lub danie rybne, danie jarskie (np. lasagne jarska, cannelloni ze szpinakiem, kaszotto),
 - 3) deser/ciasto – minimum 2 rodzaje do wyboru, np. pana cotta, ciasto, mus, lody,
 - 4) owoce (minimum 2 rodzaje, w tym jedno sezonowe),
 - 5) kawa, herbata, masło, cytryna, mleczko, woda mineralna niegazowana i gazowana, owoce soki owocowe (co najmniej 2 rodzaje).

11. Kolacja w dniach:

- a) W cz. I Toruń: 5,6,7,8,9,10,11 lipca 2025 r., w cz. II Warszawa: 12,13,14,15,16,17,18 lipca 2025 r. od godziny 18: 30 do minimum 20:00, w formie „szwedzkiego stołu”, a w przypadku innej formy podania, dopuszczalnej tylko jako zastosowanie się do wytycznych, bez ograniczeń:
- 1) zimne dania, co najmniej: np. pieczywo jasne i ciemne, masło, półmisek wędlin, (co najmniej 4 rodzaje serwowane na oddzielnych naczyniach), sery, sałatki, warzywa surowe,

- 2) co najmniej 2 dania na gorąco w tym jedno wegetariańskie, np. pierogi, dania typu jednogarnkowego
- 3) kawa, herbata, masło, cytryna, mleczko, woda mineralna niegazowana i gazowana, owoce soki owocowe (co najmniej 2 rodzaje),
- 4) warzywa surowe (minimum dwa rodzaje), sałatki.

12. Przerwy kawowe:

- a) przerwy kawowe całodniowe, bez ograniczeń, minimum:
- b) kawa świeżo parzona na miejscu, podana w termosach lub kawa z ekspresu, herbata czarna liściasta w saszetkach (lub równoważny), wybór herbat, co najmniej czarna, zielona i co najmniej 3 rodzaje owocowej, dodatki do kawy i herbaty (cukier, śmietanka lub mleko do kawy, cytryna w plasterkach), woda (gazowana, niegazowana), soki lub napoje (co najmniej 2 smaki do wyboru spośród: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy), ciastka, ciasta, drożdżówki, owoce, np. ciasteczka 4 rodzaje w tym co najmniej jedno z dodatkiem czekolady, pączki, drożdżówki, sernik, szarlotka, makowiec; owoce (np. melon, banan, pomarańcza, brzoskwinia, kiwi, gruszka, winogrona, jabłko).

13. Sale wykładowe, warsztatowe, szkoleniowe, konferencyjne zwane w dalszej części „Salami”

- a) Sale, o których mowa w niniejszym punkcie nie muszą być salami przystosowanymi do pełnienia takich funkcji w hotelu, na co dzień. Zamawiający dopuszcza możliwości, aby sale, które Wykonawca wskaże Zamawiającemu były salami adaptowanymi do realizacji niniejszego przedmiotu zamówienia z innych pomieszczeń jak np. pokoje mieszkalne, z zastrzeżeniem, że będą spełniały pozostałe wymagania dla rodzaju Sali, do którego będą adaptowane.
- b) Dostępne przez cały czas trwania kursu – zgodnie z harmonogramem jaki Zamawiający przekaże Wykonawcy. Liczba sal została określona orientacyjnie. Zamawiający zapłaci za sale wg faktycznego użytkowania z tym, że informacja o ostatecznym zapotrzebowaniu zostanie podana Wykonawcy najpóźniej 7 dni przed rozpoczęciem kursu chyba, że termin zawarcia umowy będzie terminem późniejszym, wówczas najpóźniej w dniu podpisania umowy.
- c) Sala dla dorosłych/dzieci i młodzieży –dla max 46 osób. (sala będzie pełniła funkcję Sali wykładowej dla całej grupy w pierwszej połowie dnia oraz sali warsztatowej na zajęciach językowych w drugiej części dnia)
- d) Sala dla dzieci oraz sala dla młodzieży. (2 oddzielne sale)
- e) Sala warsztatowe dla dorosłych (2 sale na 12 osób)
Łącznie Zamawiający prosi o wycenę 5 sal (w tym jedna duża na 46 osób, która może pełnić funkcję Sali warsztatowej dla dorosłych)

16.1. Wymagania dotyczące sali dla dorosłych, dzieci i młodzieży:

- a) działająca klimatyzacja z możliwością regulacji przez Zamawiającego,
- b) możliwość zaciemnienia sali,
- c) ekran o rozmiarach zapewniających dobrą widoczność wyświetlanych prezentacji z każdego miejsca, mikrofon bezprzewodowy, nagłośnienie, (wg potrzeb) dodatkowo: projektor, rzutnik, komputer, odtwarzacz CD, DVD, 46 krzeseł w

ustawieniu teatralnym oraz stoliki, ilość dostosowana do ilości uczestników, ustawione zgodnie z potrzebami Zamawiającego (przy ścianach lub w innej formie), dostęp do Wi-Fi i 2 gniazda z prądem

d) flipchart z kartonami i flamastrami lub tablica.

a) wyposażona w meble przystosowane dla dzieci wg struktury wiekowej od 3 do 11 roku życia i dla młodzieży od 12 do 17 roku życia i do ilości osób,

b) wielkość, która pozwoli na zajęcia ruchowe w przerwach w nauczaniu tj. minimum 30 m² powierzchni wolnej (niezastawionej), na podłodze, której znajdować się będzie wykładzina lub niesuwający się dywan,

c) w sali powinny się znajdować, do dyspozycji zamawiającego papier do rysowania bez ograniczeń i kredki Bambino lub ołówkowe (minimum 12 kolorów, minimum 24 sztuki), papier kolorowy (wycinanki), papier techniczny, farby, gry dla dzieci, zabawki.

d) ekran o rozmiarach zapewniających dobrą widoczność wyświetlanych prezentacji z każdego miejsca, mikrofon bezprzewodowy, nagłośnienie, (wg potrzeb) dodatkowo: projektor, rzutnik, komputer, odtwarzacz CD, DVD, dostęp do Wi-Fi i 2 gniazda z prądem

e) flipchart z kartonami i flamastrami lub tablica

16.2. Wymagania dotyczące sali dla dorosłych ćwiczeniowych:

a) 3 sale dla 12 osób (w tym jedna z tych Sal to duża sala dla wszystkich uczestników, która w jednej części dnia będzie salą ćwiczeniową),

b) działająca klimatyzacja z możliwością regulacji przez Zamawiającego,

c) wyposażone odpowiednio każda w 12 krzeseł oraz odpowiednio w 6 stolików dwuosobowych (lub większych w liczbie zapewniającej miejsce do pisania dla odpowiednio 12 osób).

d) flipchart z kartonami i flamastrami lub tablica,

e) ekran o rozmiarach zapewniających dobrą widoczność wyświetlanych prezentacji z każdego miejsca, mikrofon bezprzewodowy, nagłośnienie, (wg potrzeb) dodatkowo: projektor, rzutnik, komputer, odtwarzacz CD/DVD, dostęp do Wi-Fi i 2 gniazda z prądem.

f) Wykonawca zapewni Zamawiającemu obsługę organizacyjno-techniczną. Pod pojęciem obsługi organizacyjno-technicznej Zamawiający rozumie zapewnienie:

1) ustawienia w salach stołów i krzeseł,

2) obsługi sprzątającej powierzchnie wynajmowaną przez Zamawiającego,

3) osobę zapewniającą wsparcie techniczne w zakresie sprzętów należących do wykonawcy. Osoba ta, po zainstalowaniu sprzętu i sprawdzeniu jego sprawności będzie dostępna dla Zamawiającego telefonicznie. Czas reakcji maksymalnie 15 minut.

14. W ofercie należy wskazać nazwę i adres hotelu.

15. Termin składania ofert: 16.03.2025 r. włącznie na adres: repatrianci@orpeg.pl.
Dodatkowe pytania, adres e-mail: repatrianci@orpeg.pl. tel. 577 191 715.

16. Do każdej z części należy złożyć osobny formularz, który jest dołączony do niniejszego dokumentu. Możliwość składania ofert, do jednej lub dwóch części.

Formularz składania oferty (cz. I TORUŃ)

Lp.	Oferowany Przedmiot	Jednostka	Liczba jednostek	Cena jednostkowa netto zł	Cena Ofertowa netto	Podatek VAT		Cena Ofertowa brutto zł
						%	zł	
a	b	c	d	e	$f = d \times e$	g	$h = f \times g \%$	$i = f + h$
1.	Sala dla dorosłych 46 osób siedzących*	Dzień	9					
2.	Sala dla dorosłych na maksimum 12 osób	Dzień	9 (1 sala dla 12 osób)					
3.	Sala dla dorosłych na maksimum 12 osób	Dzień	9 (1 sala dla 12 osób)					
4.	Sala dla dzieci na maksimum 12 osób	dzień	9 (1 sala dla 12 osób)					
5.	Sala dla młodzieży na maksimum 12 osób	dzień	9 (1 sala dla 12 osób)					
6.	pokój jednoosobowy lub dwuosobowy do pojedynczego wykorzystania	Doba hotelowa za pokój	88 (8 noclegów x 11 pokoi)					
7.	pokoje dwuosobowe lub trzyosobowe do podwójnego wykorzystania	Doba hotelowa za pokój	104 (8 noclegów x 13 pokoi)					
8.	pokoje trzyosobowe lub czteroosobowe do potrójnego wykorzystania lub dwuosobowe z możliwością dostawki	Doba hotelowa za pokój	24 (8 noclegów x 3 pokoi)					
9.	Śniadanie	sztuka	368 (8 x śniadanie dla 46 osób)					
10.	Obiad	sztuka	414 (9 x obiad dla 46 osób)					

11.	Kolacja podsumowująca	sztuka	46 (1 x kolacja dla 46 osób)					
12.	Kolacja	sztuka	322 (7 x kolacja dla 46 osób)					
13.	Całodzienny serwis kawowy dla wszystkich uczestników szkolenia	Cena jednostkowa za serwis jednodniowy dla jednej osoby	414 (9 dni dla 46 osób)					
14.	Usługa ksero	Jednostkowy koszt ceny wydruku A4	90					
	ŁĄCZNIE suma 1- 14	X	X	X		X		

Formularz składania oferty (cz. II Warszawa)

Lp.	Oferowany Przedmiot	Jednostka	Liczba jednostek	Cena jednostkowa netto zł	Cena Ofertowa netto	Podatek VAT		Cena Ofertowa brutto zł
						%	zł	
a	b	c	d	e	f = d x e	g	h = f x g %	i = f +h
1.	Sala dla dorosłych 46 osób siedzących*	Dzień	9					
2.	Sala dla dorosłych na maksimum 12 osób	Dzień	9 (1 sala dla 12 osób)					
3.	Sala dla dorosłych na maksimum 12 osób	Dzień	9 (1 sala dla 12 osób)					
4.	Sala dla dzieci na maksimum 12 osób	dzień	9 (1 sala dla 12 osób)					
5.	Sala dla młodzieży na maksimum 12 osób	dzień	9 (1 sala dla 12 osób)					
6.	pokój jednoosobowy lub dwuosobowy do pojedynczego wykorzystania	Doba hotelowa za pokój	72 (8 noclegów x 9 pokoi)					
7.	pokoje dwuosobowe lub trzyosobowe do podwójnego wykorzystania	Doba hotelowa za pokój	88 (8 noclegów x 11 pokoi)					
8.	pokoje trzyosobowe lub czteruosobowe do potrójnego wykorzystania lub dwuosobowe z możliwością dostawki	Doba hotelowa za pokój	40 (8 noclegów x 5 pokoi)					
9.	Śniadanie	sztuka	368 (8 x śniadanie dla 46 osób)					
10.	Obiad	sztuka	414 (9 x obiad dla 46 osób)					

11.	Kolacja podsumowująca	sztuka	46 (1 x kolacja dla 46 osób)					
12.	Kolacja	sztuka	322 (7 x kolacja dla 46 osób)					
13.	Całodzienny serwis kawowy dla wszystkich uczestników szkolenia	Cena jednostkowa za serwis jednodniowy dla jednej osoby	414 (9 dni dla 46 osób)					
14.	Usługa ksero	Jednostkowy koszt ceny wydruku A4	90					
	ŁĄCZNIE suma 1-14	X	X	X		X		