

Szczecin, 21.06.2023 r. ROPS UMWZ

ZAPYTANIE OFERTOWE -

Kompleksowa organizacja wyjazdu podsumowującego dla Liderów Klubów Rodzica Zastępczego w ramach projektu pn. „Akademia Przyszłości” realizowanego przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej UMWZ.

Przedmiot zamówienia jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w związku z realizacją projektu „Akademia Przyszłości” Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014 – 2020, Działanie 7.6 *Wsparcie rozwoju usług społecznych świadczonych w interesie ogólnym*.

I. ZAMAWIAJĄCY:

Województwo Zachodniopomorskie, Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej,
ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 40
70-421 Szczecin
NIP 851-287-14-98
tel.: 91 42 53 672, email.: akademia@wzp.pl

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

Zamówienie publiczne poniżej kwoty 130 000,00 zł netto, realizowane bez zastosowania ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2022, poz. 1710 t.j.) w związku z art. 2 ust. 1 pkt 1 ww. ustawy.

Zapytanie ofertowe prowadzone w oparciu o zapisy procedury zasady konkurencyjności, o której mowa w *Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 – 2020*.

III. WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH (CPW):

55.10.00.00-1	usługi hotelarskie;
55.11.00.00-4	hotelarskie usługi noclegowe;
55.12.00.00-7	usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji;
55.30.00.00-3	usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków;
85.31.21.10-3	usługi opieki dziennej nad dziećmi.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja trzydniowego wyjazdu podsumowującego – ewaluacyjnego – integracyjnego dla Liderów Klubów Rodzica Zastępczego wraz z dziećmi oraz kadry projektu RPO WZ „Akademia Przyszłości”.

Uczestnikami wyjazdu będzie maksymalnie 120 osób (40 dorosłych i 80 dzieci). Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczebności grupy.

W celu dokonania rezerwacji usług związanych z realizacją szkoleń Zamawiający przekaże Wykonawcy formularz rezerwacji, zawierający:

- przewidywaną liczbę uczestników wraz z informacją nt. oczekiwanego rozkładu pokoi nie później niż na 14 dni przed usługą;
- ostateczną liczbę uczestników nie później niż w terminie 4 dni roboczych przed usługą.

1. Planowany termin realizacji zamówienia:

8-10 września 2023 r. (preferowany) lub 15-17 września 2023 r. lub 29 września – 1 października 2023 r. – Wykonawca w ofercie wskaże jeden z proponowanych terminów realizacji usługi.

2. Zakres zamówienia.

W ramach wyjazdu Wykonawca:

- zapewni zakwaterowanie uczestników (według wytycznych z pkt 6);
- zapewni wyżywienie uczestników (według wytycznych z pkt 7);
- zapewni salę szkoleniową (według wytycznych z pkt 8);

- zapewni opiekę dla dzieci (według wytycznych z pkt 9)
- zorganizuje atrakcje grupowe dla uczestników zaproponowane w ofercie.

3. Harmonogram wyjazdu (wg którego powinno być realizowane zamówienie):

Dzień I - piątek	Dzień II - sobota	Dzień III - niedziela
Od 13:00 – zakwaterowanie 13:00 – 18:00 wymiana doświadczeń, konsultacje indywidualne dotyczące Klubów, zajęcia wspólne uczestników wyjazdu (z możliwością skorzystania z infrastruktury obiektu) 18:00 – 19:00 obiadokolacja 19:00 – wieczór integracyjny dla rodzin (organizacja Wykonawca), wymiana doświadczeń	09:00-10:00 śniadanie 10:00 – 11:30 zajęcia ewaluacyjno-podsumowujące na sali BLOK I (prowadzenie Zamawiający, zapewnienie opieki dla dzieci po stronie Wykonawcy) 11:30-12:00 przerwa kawowa (zapewnienie opieki dla dzieci po stronie Wykonawcy; II śniadania dla dzieci). 12:00 – 13:30 zajęcia ewaluacyjno - podsumowujące na sali BLOK II (prowadzenie Zamawiający, zapewnienie opieki dla dzieci po stronie Wykonawcy). 14:00 – 15:00 obiad 15:00 – 17:00 zajęcia wspólne dla uczestników wyjazdu (z możliwością skorzystania z infrastruktury obiektu) Przerwa kawowa /podwieczorek dla dzieci 17:00 – 19:00 atrakcje terenowe / warsztaty integracyjne dla rodzin (organizacja Wykonawca) 19:00 ognisko / grill / kolacja w plenerze, podsumowanie i ewaluacja Klubów RZ, wymiana doświadczeń (organizacja Wykonawca)	09:00 - 10:00 śniadanie 10:00 - 14:00 zajęcia Teambuilding dla Liderów (Wykonawca: organizacja oraz zapewnienie opieki dla dzieci)(przerwa kawowa/II śniadanie dla dzieci) 14:00 -15:00 obiad 15:00 - 16:30 wymiana doświadczeń, konsultacje indywidualne dotyczące Klubów, zajęcia wspólne uczestników (z możliwością skorzystania z infrastruktury obiektu). 16:30 - 17:00 wyjazd uczestników

Na etapie składania oferty Wykonawca przedstawi propozycje składowych tj:

- 1) infrastruktura rekreacyjna obiektu do bezpłatnego korzystania przez uczestników;
- 2) wieczór integracyjny dla rodzin (miejsce, rodzaj aktywności); Wykonawca powinien zaproponować aktywności dla dorosłych oraz dzieci;
- 3) atrakcje terenowe / warsztaty integracyjne dla rodzin (miejsce, rodzaj aktywności). Wykonawca powinien zaproponować aktywności dla dorosłych oraz dzieci;
- 4) zajęcia Teambulding dla Liderów (miejsce, rodzaj aktywności); pod pojęciem Teambulding zamawiający rozumie zajęcia dla pełnoletnich uczestników wyjazdu (rodziców) podnoszące kompetencje budowania zespołów, działania w grupie, motywacji, animacji, aktywne, o charakterze integracyjnym (możliwe są zajęcia w plenerze/terenowe).

4. Miejsce realizacji

Województwo Zachodniopomorskie lub obiekt w promieniu 100 km od granicy województwa, obiekt hotelarski spełniający wymagania z pkt 10.

5. Uczestnicy wyjazdów:

Maksymalnie 120 osób (40 dorosłych i 80 dzieci). Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczebności grupy.

6. Zakwaterowanie.

Oferent zapewni rezerwację oraz nocleg dla wszystkich osób zgłoszonych przez Zamawiającego. Noclegi dostępne będą w pokojach 1-osobowych, 2-osobowych, 3-osobowych, 4-osobowych lub większych (w zależności od potrzeb, rodziny zakwaterowane będą w pokojach większych lub sąsiadujących, pozostali w pokojach 1-osobowych i 2-osobowych). Dopuszczalne zakwaterowanie w domkach letniskowych.

Uwaga: uczestnikami wyjazdu są również wieloosobowe rodziny z małymi dziećmi, które wymagają zakwaterowania w dużych, sąsiadujących pokojach (minimum 4-osobowych) lub dużych domkach. Zamawiający dopuszcza dostawki dla dzieci. Mile widziane zapewnienie przez Wykonawcę łóżeczek dziecięcych.

W przypadku pokoi 2-osobowych, wyposażone one będą w dwa pojedyncze łóżka. W pozostałych pokojach dopuszczalne są łóżka dwuosobowe.

Zamawiający nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów związanych z korzystaniem z pokoi hotelowych, np. koszty płatnej telewizji, koszty związane z rozmowami telefonicznymi wykonywanymi z pokoi, koszty barku w pokoju, itp.

7. Wyżywienie (usługa restauracyjna/cateringowa).

Usługi restauracyjne muszą spełniać aktualne na dzień rozpoczęcia szkolenia wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego oraz wymagania określone w aktach prawnych dotyczących zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19.

W trakcie wyjazdu Wykonawca zapewni wyżywienie w postaci: 2 śniadań, 3 przerw kawowych dla dorosłych / 2 drugich śniadań i 1 podwieczorka dla dzieci, 2 obiadów, 1 obiadokolacji oraz poczęstunku na ognisku/grillu/kolacji plenerowej dla każdego uczestnika.

- 1) Śniadanie - stół szwedzki, w tym co najmniej: kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko, cukier, cytryna), soki, woda mineralna, jasne i ciemne (razowe) pieczywo, masło, wędliny, sery, twarożek, jogurty, płatki z mlekiem, dżem, sałatka warzywna, warzywa (m.in. pomidory, ogórki, papryka, sałata), 2 dania na ciepło, np. jajecznica, parówki lub kiełbaski na ciepło, naleśniki, omlet.
- 2) Przerwa kawowa (serwis dostępny w sobotę na sali szkoleniowej lub w jej bezpośrednim sąsiedztwie w godzinach trwania zajęć, w niedzielę w miejscu zajęć Teambulding lub w sąsiedztwie):
 - kawa z ekspresu oraz herbatę (min. 3 rodzaje herbat w torebkach), mleko do kawy, cytrynę krojoną w plasterki, cukier,
 - soki owocowe w 2 rodzajach smakowych (soki typu 100%),
 - wodę mineralną gazowaną i niegazowaną podawaną w dzbankach lub butelkach,
 - ciastka kruche i ciasta (min. 3 rodzaje)
 - przynajmniej raz dziennie świeże owoce, (co najmniej 2 rodzaje do wyboru).

- 3) Drugie śniadanie dla dzieci (podwieczorek) powinno być oferowane co najmniej 1-krotnie w czasie trwania opieki i powinno obejmować:
- sok owocowy/jogurt;
 - świeży owoc lub porcję owoców;
 - drożdżówkę lub kanapkę;
 - dostęp do wody mineralnej niegazowanej - w sposób ciągły w nieograniczonej ilości.
- 4) Obiad (stół szwedzki lub serwowany) - różne menu na każdy dzień, uwzględniające:
- zupę – co najmniej 250 ml na osobę,
 - bufet zimny – 3 sałatki,
 - bufet gorący – dwa dania do wyboru (co najmniej jedno mięsne), 3 dodatki do dania głównego np. ziemniaki, ryż, makaron, kopytka, kluski śląskie, kasza gryczana, warzywa na parze, warzywa duszone,
 - napoje: kawa, herbata, woda, soki owocowe.
- 5) Obiadokolacja – stół szwedzki, w tym co najmniej: 2 gorące dania, wędliny, sery, sałatki warzywne (2 rodzaje), jasne i ciemne (razowe) pieczywo, masło, kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko, cukier, cytryna), soki, woda mineralna.
- 6) Ognisko / grill – stół szwedzki, w tym co najmniej: kielbaski, mięso (2 rodzaje - np. karkówka, szaszłyki drobiowe), pieczywo, warzywa świeże lub marynowane/kiszone (2 rodzaje), sałatka warzywna (2 rodzaje), smalec, napoje: herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane. W przypadku braku miejsca na ognisko / grilla dopuszczalna kolacja w plenerze serwowana z barmarów.

8. Sala szkoleniowa

- 1) Sala szkoleniowa musi spełniać aktualne na dzień rozpoczęcia szkolenia wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego oraz wymagania określone w aktach prawnych dotyczących zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19 (w tym dotyczące minimalnej kubatury/przestrzeni).
- 2) Zamawiający wymaga, aby sala szkoleniowa była klimatyzowana oraz wyposażona w następujące elementy:
 - a) stoły oraz miejsca siedzące dla 40 osób ustawione w podkowę lub same miejsca siedzące ustawione w kręgu z możliwością zmiany aranżacji,
 - b) flipchart oraz komplet pisaków,
 - c) projektor multimedialny (z wyjściem hdm),
 - d) ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników spotkania
 - e) zaplecze sanitarne w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej,
 - f) zapewnienie natychmiastowej obsługi technicznej przed i w trakcie spotkania.

9. Opieka dla dzieci

Wykonawca zapewni opiekę dla dzieci - uczestników wyjazdu (w wieku od 2 r.ż. do 18 r.ż.) zgodną z następującymi wymaganiami i standardami bezpieczeństwa:

- a) czas sprawowania opieki: 8h zegarowych, tj. 4h w sobotę w godzinach 10-14 oraz 4h w niedzielę w godzinach 10-14;
- b) sprawowanie opieki pielęgnacyjnej dla młodszych dzieci;
- c) organizację zajęć w mniejszych grupach, podział grup ze względu na wiek;
- d) organizację zajęć integracyjno – zabawowych dostosowanych do wieku dzieci;
- e) zapewnienie co najmniej 1 opiekuna na 15 dzieci pozostających pod opieką,
- f) zatrudnienie opiekunów na podstawie umowy o pracę lub umowy cywilno-prawnej. Dopuszczalne zatrudnienie podwykonawcy, który spełni ww. wymagania.
- g) opiekunowie muszą posiadać stosowne kwalifikacje do pracy z dziećmi i młodzieżą, tj.: wykształcenie wyższe kierunkowe: pedagogika/psychologia lub posiadać prawo wykonywania zawodu nauczyciela lub legitymować się ukończonym kursem na wychowawcę wypoczynku dzieci i młodzieży lub ukończonym kursem opiekuna dziecięcego lub posiadać co najmniej wykształcenie średnie i udokumentowany 3-letni staż pracy z dziećmi i młodzieżą.

10. Obiekt.

Obiekt, w którym mogą być świadczone usługi hotelarskie, zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2211). Standard obiektu powinien wynosić *** lub odpowiadać standardom hotelu min. *** zgodnie z rozporządzeniem w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie.

Obiekt musi spełniać aktualne na dzień rozpoczęcia wyjazdu wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego oraz wymagania określone w aktach prawnych dotyczących zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19.

Dodatkowe wymagania:

- 1) Obiekt wskazany przez Wykonawcę na terenie województwa zachodniopomorskiego, lub obiekt w promieniu 100 km od granicy województwa, z atrakcyjnym pod kątem rekreacji położeniem, np. w miejscowości nad Morzem Bałtyckim (w której granicach administracyjnych znajduje się dojazd do plaży) lub w bliskim sąsiedztwie jeziora z dojazdem do plaży.
- 2) Miejsca noclegowe, miejsce wydawania posiłków, sala szkoleniowa oraz miejsce opieki nad dziećmi powinny być zlokalizowane na terenie jednego obiektu.
- 3) Obiekt powinien dysponować infrastrukturą sportowo – rekreacyjną wewnętrzną i zewnętrzną (np. boisko do gry, plac zabaw, basen (czynny), sala gier).
- 4) Obiekt powinien dysponować zewnętrznym, zadaszonym miejscem do organizacji ogniska / grilla / kolacji w plenerze.
- 5) Temperatura w pomieszczeniach udostępnianych uczestnikom szkoleń, tj. pokojach, salach szkoleniowych, miejscu wydawania posiłków oraz miejscu opieki nad dziećmi nie powinna być niższa niż 20 st. Celsjusza.
- 6) Obiekt musi zapewniać bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników szkoleń.
- 7) W obiekcie musi być zapewniony bezpłatny dostęp do Internetu.
- 8) Obsługa obiektu będzie przygotowana do udzielenia pierwszej pomocy w nagłych wypadkach.

11. Dodatkowe wymagania:

Wykonawca zapewni osobę/osoby sprawujące nadzór nad organizacją wyjazdu i realizacją programu przybywającą z uczestnikami wyjazdu.

Wykonawca zapewni realizację usługi oraz wskazanych w ramach usługi zakresów (punkty: 6, 8 i 10) zgodnie z wymaganiami prawnymi i organizacyjnymi określonymi dla tego typu działań w związku z przeciwdziałaniem pandemii COVID-19.

V. KRYTERIA OCENY OFERT:

1. Kryterium dopuszczające:

Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli:

- 1) Wykonawca wykaże, że posiada minimum 3 elementy infrastruktury obiektu (o charakterze rekreacyjnym) do bezpłatnego korzystania przez uczestników;
 - 2) Wykonawca wykonał w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, należycie minimum 3 usługi o wartości nie mniejszej niż 30.000,00 zł brutto każda, dla minimum 80 osób każda, polegające na świadczeniu usług hotelarskich i restauracyjnych.
2. Zamawiający dokona oceny ofert, które nie zostały odrzucone, na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga kryterium w [%]	Liczba możliwych do uzyskania punktów
1.	Cena	60	60
2.	Atrakcje dla uczestników	20	20
3.	Doświadczenie	10	10

4.	Infrastruktura obiektu do bezpłatnego korzystania przez uczestników	10	10
----	---	----	----

a) Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone według wzoru:

$$C = \frac{\text{Cena oferty najtańszej}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 60$$

Wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

Porównywaną ceną będzie cena brutto za całość usługi.

b) Kryterium „Atrakcje dla uczestników” jest powiązane z Harmonogramem wyjazdu (punkt IV.3 Zapytania ofertowego)

W kryterium „Atrakcje dla uczestników” ofert zostanie zbadana atrakcyjność proponowanych gier/zajęć w skali 0-20.

Komisja przy ocenie programu weźmie pod uwagę:

- wieczór integracyjny dla rodzin (miejsce, rodzaj aktywności). Wykonawca powinien zaproponować aktywności dla dorosłych oraz dzieci.
- atrakcje terenowe / warsztaty integracyjne dla rodzin (miejsce, rodzaj aktywności). Wykonawca powinien zaproponować aktywności dla dorosłych oraz dzieci.
- zajęcia Teambulding dla Liderów (miejsce, rodzaj aktywności).

c) W kryterium „Doświadczenie” zostanie zbadana liczba zrealizowanych należycie usług o wartości nie mniejszej niż 30.000,00 zł brutto każda, dla minimum 80 osób każda, polegających na świadczeniu usług hotelarskich i restauracyjnych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie.

1-5 dodatkowych usług – 3 pkt,

6-10 dodatkowych usług – 5 pkt,

11 i więcej – 10 pkt.

Oceniana będzie łączna liczba dodatkowych usług (ponad wymagane minimum), wykazana w załączniku nr 2 do niniejszego zapytania.

d) W kryterium „Infrastruktura obiektu do bezpłatnego korzystania przez uczestników” zostanie zbadana liczba dostępnych do bezpłatnego korzystania elementów infrastruktury rekreacyjnej obiektu.

1-3 elementy – 3 pkt,

4-6 elementów – 5 pkt,

7 i więcej – 10 pkt.

Oceniana będzie łączna liczba dodatkowych elementów infrastruktury (ponad wymagane minimum), wykazana w załączniku nr 2 do niniejszego zapytania.

Ostateczną liczbą punktów ocenianej oferty będzie suma uzyskanych punktów we wszystkich kryteriach oceny.

VI. INFORMACJE DOT. UMOWY I WARUNKÓW JEJ ISTOTNYCH ZMIAN

1. Zawarcie umowy nastąpi według wzorów ustanowionych przez Zamawiającego.

2. Wynagrodzenie Wykonawcy, płatne będzie przez Zamawiającego przelewem na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT/ustrukturyzowanej faktury elektronicznej/rachunku udostępnionej za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania.
3. Termin zapłaty przez Zamawiającego każdej wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT/ustrukturyzowanej faktury elektronicznej/rachunku udostępnionej za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania wynosi 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT/ustrukturyzowanej faktury elektronicznej/rachunku udostępnionej za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania.
4. Wykonawca składając ofertę akceptuje, że w umowie będą znajdowały się między innymi zapisy zastrzegające możliwość przesunięcia okresu realizacji umowy oraz zmianę ostatecznej liczby Uczestników, w przypadku wystąpienia zdarzeń zewnętrznych (zdarzeń uniemożliwiających wykonanie zamówienia, siły wyższej, awarii, nieprzewidzianego przerwania uczestnictwa w projekcie przez osoby skierowanej na wsparcie, bądź niemożnością ich uczestniczenia we wsparciu w pierwotnie zaplanowanym terminie), niewywołanych działaniem lub zaniechaniem Wykonawcy i Zamawiającego.

VII. PRZYGOTOWANIE OFERTY

Należy uzupełnić i podpisać *Załącznik nr 1 oraz nr 2 do zapytania ofertowego* oraz przedłożyć program pobytu uczestników z planowanymi atrakcjami.

VIII. TERMIN I MIEJSCE ZŁOŻENIA OFERTY:

Odpowiedź na zapytanie ofertowe wraz z wymaganymi załącznikami proszę przesłać pocztą elektroniczną na adres: akademia@wzp.pl w nieprzekraczalnym terminie do **29 czerwca 2023 r. do godziny 10:00**.

IX. OSOBA WSKAZANA DO KONTAKTÓW:

Dodatkowe informacje udzielane są drogą mailową (adres: akademia@wzp.pl) lub telefonicznie pod numerem telefonu: 91 42 53 672. Osoba do kontaktów: Anna Wasilewska, Inspektor w ROPS UMWZ.

X. DODATKOWE INFORMACJE:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia bądź unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny, w przypadku zaistnienia okoliczności nieznanych Zamawiającemu w dniu sporządzania niniejszego Zapytania ofertowego.
2. Po wyborze Wykonawcy Zamawiający zastrzega prawo negocjacji warunków zamówienia.
3. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Województwa Zachodniopomorskiego do zawarcia umowy. Niniejsze zapytanie nie stanowi oferty w rozumieniu Kodeksu cywilnego. Województwo Zachodniopomorskie zastrzega sobie możliwość nie odpowiadania na oferty, jak i nie zawarcia umowy, z którymkolwiek z oferentów.
4. Niniejsze zapytanie nie stanowi podstawy do roszczeń dotyczących zawarcia umowy. Niniejsze zapytanie ofertowe nie dotyczy postępowania prowadzonego w trybie ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
5. Rekrutacja uczestników leży po stronie Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w ofercie stawki obejmującej wszystkie elementy kosztotwórcze usługi dla maksymalnie 120 osób (40 dorosłych i 80 dzieci).
7. Zamawiający zapłaci za realizację usługi dot. wyłącznie zgłoszonych do udziału osób.



XI. DODATKOWE WYMAGANIA DLA WYKONAWCÓW:

1. W ramach realizacji zadania Wykonawca zagwarantuje wykwalifikowaną kadrę, która zapewni właściwe i bezpieczne warunki realizacji zadania - osobę/osoby sprawujące nadzór nad organizacją wyjazdu i realizacją programu przybywającą z uczestnikami wyjazdu.
2. Wykonawca w ramach zlecenia zapewni ubezpieczenie uczestników wyjazdu, obowiązujące podczas trwania wyjazdu.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli realizacji zamówienia.

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – Wykaz usług i elementów infrastruktury