

Szczecin 10.10.2019 r.

W związku z realizacją projektu edukacji ekologicznej pn.: „Poznajemy ptaki Polski i zasady bioróżnorodności, szanujemy Dzieło Stworzenia” Umowa nr 31/2018/Wn50/EE-ee/D, dofinansowanego ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, Fundacja Ekologiczna Laudato Si' zaprasza do składania ofert na świadczenie usługi:

- **zakwaterowania w miejscowości Wiselka (gm. Międzyzdroje, woj. zachodniopomorskie) uczestników warsztatów, kadry opiekunów, kadry trenerów prowadzących warsztaty i pracowników Fundacji Ekologicznej Laudato Si';**
- **wyżywienia uczestników warsztatów, kadry opiekunów, kadry trenerów prowadzących warsztaty i pracowników Fundacji Ekologicznej Laudato Si';**
- **wynajmu sal szkoleniowych.**

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 02/10/2019

I. Zamawiający.

Fundacja Ekologiczna Laudato Si'
al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
NIP: 8513198537, REGON: 36523528100000
tel. 692 509 181
e-mail: biuro@laudatosi.pl

Zapytanie ofertowe wraz z załącznikami zamieszczono na stronie: www.laudatosi.pl

II. Opis przedmiotu oraz zakres zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa zakwaterowania w miejscowości Wiselka (gm. Międzyzdroje, woj. zachodniopomorskie) i wyżywienia **uczestników projektu edukacji ekologicznej pn.: "Poznajemy ptaki Polski i zasady bioróżnorodności, szanujemy Dzieło Stworzenia" podczas sześciodniowych warsztatów oraz wynajem sal szkoleniowych do przeprowadzenia warsztatów.**

Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. Zapewnienie zakwaterowania i wyżywienia dla uczestników warsztatów, kadry opiekunów, kadry trenerów prowadzących warsztaty i pracowników Fundacji Ekologicznej Laudato Si' według harmonogramu załączonego do zapytania ofertowego - załącznik nr 1.

Wymagania dotyczące noclegów i wyżywienia:

- **Termin świadczenia usługi:** warsztaty będą prowadzone w okresie **od 2 stycznia do 31 marca 2020 roku zgodnie z harmonogramem**

Projekt „Poznajemy ptaki Polski i zasady bioróżnorodności, szanujemy Dzieło Stworzenia” współfinansowany ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej i Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Szczecinie.

stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w powyższym harmonogramie.

- ośrodek, w którym zakwaterowana będzie grupa musi znajdować się w granicach administracyjnych miejscowości **Wiselka (gmina Międzyzdroje, woj. zachodniopomorskie)**,
- **turnus musi trwać 6 dób hotelowych:** pierwszy posiłek to kolacja w dniu przyjazdu, ostatni posiłek to obiad w dniu wyjazdu.
- budynek ogrzewany,
- ośrodek musi dysponować własną kuchnią i stołówką, które znajdują się na terenie obiektu,
- możliwość zakwaterowania 60-120 osób,
- pokoje maksymalnie 4-osobowe z łazienką i ubikacją, z bieżącą wodą zimną i ciepłą
- stołówka na minimum 60 osób;
- zapewnienie pełnego wyżywienia dla uczestników warsztatów, kadry opiekunów, kadry trenerów prowadzących warsztaty i pracowników Fundacji Ekologicznej Laudato Si' - 3 posiłki dziennie:
 - śniadanie: jedno danie ciepłe (nie może się powtarzać w czasie turnusu), warzywa, wędlina/nabiał, pieczywo, herbata/kawa, mleko, cukier;
 - obiad: zupa, danie główne (mięso/ryby; ziemniaki - 4 razy w czasie turnusu; w pozostałe dni ryż/makaron/kasza; surówka), napoje. Wykluczamy z dań obiadowych następujące dania: gulasz i spaghetti;
 - kolacja: minimum jedno ciepłe danie (nie może się powtarzać w czasie turnusu), wędlina i/lub nabiał, pieczywo, warzywa, napoje ciepłe (kawa/herbata/mleko), cukier,
 - dodatkowo między głównymi posiłkami: podwieczorek i dostęp do napojów: kawa, herbata, mleko, cukier; zapewnienie każdego dnia 0,5 litra wody niegazowanej, butelkowanej dla każdego uczestnika warsztatów.
- miejsce na ognisko;
- dostęp do Internetu,
- parking, na którym można zaparkować autokary, busy i samochody osobowe,
- teren zielony o powierzchni minimum 25 arów, ogrodzony, znajdujący się w granicach budynku, w którym zakwaterowani będą uczestnicy.

Wymagania dotyczące sal szkoleniowych:

- sale szkoleniowe muszą znajdować się w tym samym budynku lub na terenie ośrodka, w którym zakwaterowani będą uczestnicy;
- sale szkoleniowe muszą pomieścić minimum 20 osób;
- sale szkoleniowe będą wykorzystywane w godzinach od 8.00 do 20.00
- sale muszą być wyposażone minimum w krzesła i infrastrukturę techniczną umożliwiającą podłączenie laptopa (laptop zapewnia Zamawiający) osoby prowadzącej warsztaty, sala powinna być wyposażona w sprzęt multimedialny (rzutnik).

Wykonawca gwarantuje zapewnienie pielęgniarki, bądź zapewnia opiekę medyczną uczestnikom warsztatów na podstawie podpisanej umowy z pobliskim ośrodkiem zdrowia.

III. Wymagania w stosunku do wykonawcy

O wykonanie zamówienia mogą ubiegać się Oferenci, którzy:

- posiadają uprawnienia do wykonywania działalności/świadczenia usługi obejmującej przedmiot zamówienia,
- posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- personel odpowiedzialny za usługi gastronomiczne powinien posiadać aktualne książeczki zdrowia,
- ośrodek spełnia wymagania odnośnie przepisów ochrony przeciwpożarowej - oferent załącza do oferty kopię opinii właściwego miejscowo komendanta powiatowego (miejskiego) Państwowej Straży Pożarnej potwierdzającej spełnienie przez teren wymagań ochrony przeciwpożarowej,
- znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- nie są powiązani osobowo lub kapitałowo ze Zleceniodawcą lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zleceniodawcy lub osobami wykonującymi w imieniu Zleceniodawcy czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy, w szczególności poprzez:
 - uczestnictwo w spółce jako spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - posiadanie udziałów lub co najmniej 10 % akcji,
 - pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

V. Oferty częściowe.

Oferty nie można dzielić.

VI. Kryterium oceny ofert.

Przyjęte kryteria oceny i ich ranga procentowa:

L.p.	Nazwa kryterium	Znaczenie kryterium (w %)
1.	Cena brutto ogółem (koszt całkowity) wyżywienie i zakwaterowanie	75%
2.	Cena brutto ogółem za wynajem sal szkoleniowych	15%
3.	Standard i wyposażenie sal szkoleniowych	10%

Zamawiający dokona oceny ofert przyznając punkty w ramach kryteriów oceny ofert, przyjmując zasadę, iż 1%=1 pkt.

Maksymalna ilość punktów jaką może otrzymać oferta wynosi 100 punktów.

Ostateczna ilość punktów badanej oferty będzie liczona według poniższego wzoru:

$$C = C1 + C2 + C3, \text{ gdzie}$$

C – ostateczna ilość punktów badanej oferty.

C1 – cena brutto ogółem (koszt całkowity) wyżywienie i zakwaterowanie

C2 – cena brutto ogółem za wynajem sal szkoleniowych

C3 – standard i wyposażenie sal szkoleniowych

1. Cena brutto ogółem (koszt całkowity) wyżywienie i zakwaterowanie - C1.

Oferta z najniższą ceną uzyska 75 punktów w tej części oceny. Pozostałe oferty zostaną ocenione według następującego wzoru:

$$C1 = \frac{C_{\min}}{C_n} \times 75$$

C1 – ilość punktów badanej oferty

C_{min} – najniższa cena spośród oferowanych

C_n – cena badanej oferty

2. Cena brutto ogółem za wynajem sal szkoleniowych - C2.

Oferta z najniższą ceną uzyska 15 punktów w tej części oceny. Pozostałe oferty zostaną ocenione według następującego wzoru:

$$C2 = \frac{C_{\min}}{C_n} \times 15$$

C2 – ilość punktów badanej oferty

C_{min} – najniższa cena spośród oferowanych

C_n – cena badanej oferty

3. Standard i wyposażenie sal szkoleniowych - C3.

Oferta z najwyższym standardem sal otrzyma 10 punktów w tej części oceny.

Zamawiający dokonuje zaokrągleń do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z zasadami matematycznymi.

Oferta, która otrzyma najwyższą ilość punktów, zostanie uznana za najkorzystniejszą. W przypadku, gdy dwóch lub więcej oferentów uzyska taką samą liczbę punktów Zamawiający zastrzega sobie prawo do określenia kryterium dodatkowego, którego ocena łącznie z punktacją uzyskaną za spełnienie poniższych kryteriów zdecyduje o dokonaniu ostatecznego wyboru.

Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany podczas posiedzenia komisji oceniającej. Zamawiający może prowadzić negocjacje cenowe z oferentem, którego oferta została wybrana. Po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający wezwie niezwłocznie oferenta, który złożył najkorzystniejszą ofertę do zawarcia umowy. Jeżeli w terminie 14 dni od wezwania do podpisania umowy oferent nie zawrze umowy, zamawiający może zawrzeć umowę z oferentem, którego oferta była następna w kolejności.

VII. Sposób przygotowania oferty i wymagane dokumenty.

Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

Na etapie składania oferty Wykonawca składa:

- formularz ofertowy załączonym do niniejszego zapytania - **załącznik nr 2**,
- kopia opinii właściwego miejscowo komendanta powiatowego (miejskiego) Państwowej Straży Pożarnej potwierdzającej spełnienie przez teren wymagań ochrony przeciwpożarowej - poświadczona za zgodność z oryginałem,
- Oferent powinien złożyć oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zleceniodawcy - **załącznik nr 3**.
- Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu - **załącznik nr 4**
- Opis zgłaszanego obiektu - **załącznik nr 5**
- Pełnomocnictwo (w przypadku, gdy oferta jest podpisana przez inną osobę niż przedstawiciel prawny Wykonawcy),
- aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie działalności gospodarczej wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem,
- wykaz złożonych dokumentów.

Ofertę należy sporządzić w języku polskim na załączonym formularzu ofertowym, w formie pisemnej w formie drukowanej lub pisemnej (nieścieralny). Oferta powinna być podpisana (czytelnie i opatrzona pieczęcią imienną) przez osobę upoważnioną do reprezentowania wykonawcy i opatrzona pieczęcią firmową. Ewentualne poprawki w tekście powinny być naniesione starannie i czytelnie oraz parafowane. Załączniki muszą być zgodne z dołączonymi w zapytaniu ofertowym nr 02/10/2019.

Cena podana w ofercie musi być w polskich złotych. Podane w ofercie ceny muszą uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia i nie mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy.

Cena powinna być wyrażona w kwocie brutto i przedstawiona w następujący sposób:

- **cena za wyżywienie i zakwaterowanie: przedstawiona poprzez wskazanie stawki jednostkowej (koszt dla jednej osoby za jedną dobę hotelową) oraz poprzez podanie ceny brutto ogółem (koszt całkowity) wyżywienie i zakwaterowanie 360 osób w czasie 6 dób hotelowych,**
- **cena jednostkowa brutto za wynajem sal szkoleniowych - koszt wynajmu 2 sal szkoleniowych za okres jednego turnusu (6 dób hotelowych) oraz wskazanie ceny brutto ogółem za wynajem sal szkoleniowych za 6 turnusów.**

Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować stałość cen jednostkowych przez cały czas trwania umowy. Wykonawca uwzględni w cenie wszelkie rabaty i upusty oraz usługi dodatkowe, których zamierza udzielić Zamawiającemu.

Wykonawcy zobowiązani są zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w zapytaniu ofertowym i przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w tym dokumencie. Oferty przygotowane niezgodnie z wymaganiami niniejszego zapytania nie będą podlegać ocenie.

Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania.

VIII. Termin i miejsce składania ofert.

1. Oferta powinna być złożona za pośrednictwem poczty elektronicznej: biuro@laudatosi.pl, w tytule wiadomości wpisując "Zapytanie ofertowe nr 02/10/2019"; kuriera lub też dostarczona osobiście na adres al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin **do dnia 18.10.2019 r.** do godziny 15:00.
2. Oferty złożone po terminie oraz nie zawierające wszystkich elementów nie będą rozpatrywane.
3. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
5. Zamawiający poinformuje Wykonawców o wynikach postępowania, w ciągu maksymalnie 7 dni od ostatecznego terminu składania ofert.
6. Informacja o wyborze Wykonawcy zostanie wysłana do wszystkich Oferentów pocztą elektroniczną, na adres wskazany w formularzu ofertowym.
7. Wyniki i wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony na stronie **www.laudatosi.pl**.

IX. Kontakt w sprawie pytań związanych z zapytaniem ofertowym.

Pytania dotyczące zapytania ofertowego prosimy kierować na adres email: biuro@laudatosi.pl w temacie wpisując: "Zapytanie ofertowe nr 02/10/2019"; lub telefonicznie pod nr 692 509 181.

X. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

1. Wyjaśnienia treści ofert z Oferentami w przypadku, gdy są one niejednoznaczne, niejasne lub budzą wątpliwości Zamawiającego.
2. Wezwania do przedstawienia elementów cenotwórczych, mających wpływ na zaoferowaną cenę w przypadku, gdy cena wyda się zbyt niską do szacowanej wartości przedmiotu zamówienia. Zamawiający wyznaczy Oferentowi termin na przedstawienie wyjaśnień. W razie braku odpowiedzi lub niepełnej odpowiedzi Zamawiający uzna ofertę za nieważną z powodu przedstawienia nierealnej ceny naruszającej zasadę uczciwej konkurencji.
3. Uznanie oferty złożonej po terminie za nieważną.
4. Uznanie za nieważną oferty niezgodnej z wymaganiami zapytania ofertowego.
5. Uznanie za nieważne ofert niezgodnych z przepisami prawa.
6. Zmiany/modyfikacji treści zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert, w tym składania i otwarcia ofert. Zamawiający niezwłocznie powiadomi o każdej zmianie/modyfikacji treści zapytania ofertowego.

IX. Unieważnienie postępowania.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podania przyczyny.

IX. Uwagi końcowe.

Powyższe zapytanie ofertowe prowadzone jest z zastosowaniem zasad równego traktowania, uczciwej konkurencji i przejrzystości, o których mowa w art. 3 ust.3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579, z późn. zm.).

X. Załączniki.

Załącznik nr 1. Harmonogram.

Załącznik nr 2. Formularz ofertowy.

Załącznik nr 3. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych ze Zleceniodawcą lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zleceniodawcy.

Załącznik nr 4. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.

Załącznik nr 5. Opis zgłaszanego obiektu.

HARMONOGRAM

warsztatów organizowanych dla dzieci i młodzieży w miejscowości **Wiselka** w związku z realizacją projektu edukacji ekologicznej pn.: „Poznajemy ptaki Polski i zasady bioróżnorodności, szanujemy Dzieło Stworzenia”, współfinansowanego ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej oraz ze środków Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Szczecinie, www.wfos.szczecin.pl.

TURNUS	TERMIN	LICZBA UCZESTNIKÓW	LICZBA SAL SZKOLENIOWYCH
I	13.01-19.01	60	2
II	20.01-26.01	60	2
III	27.01-02.02	60	2
IV	03.02-09.02	60	2
V	10.02-16.02	60	2
VI	17.02-23.02	60	2

Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w powyższym harmonogramie.

Warsztaty będą realizowane w okresie od stycznia do końca marca 2020 roku.

Terminy poszczególnych turnusów oraz liczba uczestników uzależnione są od zgłoszeń uczestników warsztatów przesłanych do Zamawiającego.

.....
pieczęć i podpis Oferenta, data

Załącznik nr 2

do **ZAPYTANIA OFERTOWEGO**
nr 02/10/2019

.....
pieczęć firmowa Oferenta

.....
miejscowość i data

Zapytanie ofertowe nr 02/10/2019

FORMULARZ OFERTOWY

Przedmiotem zamówienia jest usługa zakwaterowania w miejscowości Wisetka (gm. Międzyzdroje, woj. zachodniopomorskie) i wyżywienia **uczestników projektu edukacji ekologicznej pn.: "Poznajemy ptaki Polski i zasady bioróżnorodności, szanujemy Dzieło Stworzenia" podczas sześciodniowych warsztatów oraz wynajem sal szkoleniowych do przeprowadzenia warsztatów.**

Zamawiający:

Fundacja Ekologiczna Laudato Si', al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

NIP: 8513198537, REGON: 36523528100000

tel. 692 509 181, e-mail: biuro@laudatosi.pl

Dane oferenta

1. Wykonawcy:.....
2. Adres:
3. Nr telefonu:
4. Adres e-mail:
5. NIP:
6. REGON:

7. Osoba do kontaktu w sprawie formularza ofertowego (imię i nazwisko, nr telefonu, adres e-mail)

.....

8. Osoba uprawniona do podpisania umowy (imię i nazwisko, nr telefonu, adres e-mail)

.....

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w kwocie:

..... zł brutto za jeden osobodzień

(słownie:.....)

..... zł brutto ogółem (koszt całkowity) wyżywienie i zakwaterowanie
(..... osobodni x kwota za osobodzień)

(słownie:.....)

..... cena jednostkowa zł brutto za wynajem sal szkoleniowych - koszt
wynajmu 2 sal szkoleniowych za okres jednego turnusu

(słownie:.....)

..... zł brutto ogółem za wynajem dwóch sal szkoleniowych za 6 turnusów

(słownie:.....)

- Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnosimy zastrzeżeń.
- Potwierdzamy termin realizacji zamówienia od dnia do dnia
- Oświadczamy, że podane w ofercie ceny uwzględniają wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia i nie ulegną zmianie w trakcie trwania umowy.

.....
pieczęć i podpis Oferenta, data

Załącznik nr 3

do **ZAPYTANIA OFERTOWEGO**
nr 02/10/2019

.....
pieczęć firmowa Oferenta

.....
miejsowość i data

Zapytanie ofertowe nr 02/10/2019

Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych ze Zleceniodawcą lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zleceniodawcy

Oświadczam, że **nie jestem/jestem*** powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawaniu w związku małżeński, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej (rodzice, dzieci, wnuki, teściowie, zięć, synowa), w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia (rodzeństwo, krewni małżonka) lub pozostawania w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
pieczęć i podpis Oferenta, data

*niepotrzebne skreślić lub usunąć

Projekt „Poznajemy ptaki Polski i zasady bioróżnorodności, szanujemy Dzieło Stworzenia”
współfinansowany ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej
i Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Szczecinie.

Załącznik nr 4

do **ZAPYTANIA OFERTOWEGO**
nr 02/10/2019

.....
pieczęć firmowa Oferenta

.....
miejsowość i data

Zapytanie ofertowe nr 02/10/2019

Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Oświadczamy, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu określone szczegółowo w opisie przedmiotu zamówienia, dotyczące w szczególności:

- posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
- posiadaniu niezbędnej wiedzy i doświadczenia oraz potencjału technicznego, dysponowaniem osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
- sytuacja ekonomiczna i finansowa zapewnia wykonanie zamówienia.

.....
pieczęć i podpis Oferenta, data

Załącznik nr 5

do **ZAPYTANIA OFERTOWEGO**
nr 02/10/2019

.....
pieczęć firmowa Oferenta

.....
miejscowość i data

Zapytanie ofertowe nr 02/10/2019

Opis zgłaszanego obiektu

Nazwa obiektu:

Adres obiektu:

Imię i nazwisko osoby zarządzającej obiektem:

Numer telefonu do osoby zarządzającej obiektem:

Położenie obiektu (odległość do morza, opis okolicy, itp.)

.....
.....
.....

Opis infrastruktury budynków z określeniem ich funkcji, a w szczególności: ilość pomieszczeń do spania, stołówki, sale dydaktyczne, łazienki, kuchnia, sanitariaty, gabinet lekarski, gabinet pielęgniarstwa, wydzielona izolatka itp.;

.....
.....
.....

Opis zaplecza gastronomicznego, kuchni i stołówki (ilość miejsc itp.)

.....

.....

.....

Opis pokoi, w których zakwaterowani będą uczestnicy warsztatów (wielkość, liczba łóżek, łazienka, ubikacja, wyposażenie, itp.)

.....

.....

.....

Opis sal szkoleniowych (ilość sal, ilość miejsc, wyposażenie itp.)

.....

.....

.....

Przykładowe menu (opisać z rozbiciem na dni i główne posiłki: śniadanie, obiad, kolacja oraz podwieczorek i zapewnieni napojów pomiędzy głównymi posiłkami)

.....

.....

.....

Informacje dodatkowe dotyczące obiektu:

.....

.....

.....
pieczęć i podpis Oferenta, data