**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest organizacja wyjazdów zawodoznawczych w ramach realizacji projektu pn.: „Szansa na sukces” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Mazowsza 2021 – 2027.

1. ***Technik usług fryzjerskich i fryzjer***

***DLA 12 uczniów/uczennic Technikum zawodu technik usług fryzjerskich   
i Branżowej Szkoły zawodu Fryzjer oraz 1 NAUCZYCIELA***

1. Wyjazd na **2 - dniowe** targi LOOK i beauty Vision 2025 branżowe w POZNANIU   
   w dniach **05 - 06.04.2025 r.**,

***W ramach usługi Wykonawca zapewni:***

ZAKUP BILETÓW

NOCLEG Z WYŻYWIENIEM – 1 doba hotelowa

TRANSPORT

ZAKWATEROWANIE: pokoje 2 – lub 3 - osobowe (wszystkie pokoje bez dostawek) oraz   
1 pokój 1 – osobowy dla nauczyciela. Wyłącznie łóżka pojedyncze. Pokoje bezpośrednio sąsiadujące lub w bliskiej odległości.

W standardzie pokoju minimum: pościel z ręcznikami, łazienka (pełny węzeł sanitarny) TV, dostęp do Internetu, ciepła woda, papier toaletowy, czajnik bezprzewodowy.

Zakwaterowanie w pobliżu miejsca wydarzeń ewentualnie dowóz.

**WYŻYWIENIE**

1 dnia:

– obiado – kolacja

2 dnia:

– śniadanie

Posiłki muszą (jeśli zachodzi potrzeba) uwzględniać specjalną dietę. Posiłki będą wydawane w obiekcie (bez konieczności przemieszczania się do innej lokalizacji).

**PROGRAM WYJAZDU:**

**DZIEŃ 1:**

Wyjazd z Płocka godzina 6:30 rano

Wejście młodzieży na teren targów godzina 10:30 – 11:00

Pobyt na targach do godziny 16:00

Przejazd do hotelu

Obiadokolacja około godziny 17:00 – 17:30

**DZIEŃ 2:**

Śniadanie godzina 9:00

Przejazd na targi

Wejście na targi godzina 10:30

Pobyt na targach do około godziny 14:00

Wyjazd z Poznania około godziny 16:00

***DLA 7 uczniów/uczennic Technikum zawodu technik usług fryzjerskich   
oraz 1 NAUCZYCIEL***

1. Wyjazd zawodoznawczy **1 - dniowy** do salonu barberskiego JAMA w POZNANIU   
   w okresie - **początek października 2025 r.** (dokładna data zostanie podana przez Zamawiającego po rozpoczęciu roku szkolnego 2025/2026);

***W ramach usługi Wykonawca zapewni:***

WIZYTĘ W SALONIE WRAZ Z USŁUGĄ EDUKACYJNĄ

TRANSPORT

**W ramach usługi Wykonawca zapewni:** obserwacja pracy w naturalnych warunkach salonu męskiego, spotkanie z właścicielem salonu – prekursorem i autorytetem barberingu w Polsce, zapoznanie z ideą powstania i prowadzenia salonu, obserwacja ludzi z pasją. Uczniowie/uczennice wezmą udział w pokazie z zakresu fryzjerstwa męskiego,   
w tym m.in. golenie twarzy na mokro, strzyżenie i modelowanie fryzury Pompadour, Skin Fade, Flat Top, strzyżenie i pielęgnacja brody pełnej z podgalaniem konturów.

Wyjazd z Płocka o godzinie 6:00 rano

Przyjazd do Płocka o godzinie 21:00.

1. ***Kucharz***

***DLA 6 uczniów/uczennic zawodu Kucharz oraz 1 NAUCZYCIEL***

1. Wyjazd zawodoznawczy **2 – dniowy** do rzemieślniczego przedsiębiorstwa wędliniarskiego Akademia Siedliska pod Lipami w miejscowości DŁUŻYNA – na Żuławach w dniach **11 - 12.09.2025 r.**,

***W ramach usługi Wykonawca zapewni:***

USŁUGĘ EDUKACYJNĄ (ZAWIERA NOCLEG + WYŻYWIENIE)

TRANSPORT

ZAKWATEROWANIE:pokoje2 – lub 3 - osobowe (wszystkie pokoje bez dostawek) oraz   
1 pokój 1 – osobowy dla nauczyciela. Wyłącznie łóżka pojedyncze. Pokoje bezpośrednio sąsiadujące lub w bliskiej odległości.

W standardzie pokoju minimum: pościel z ręcznikami, łazienka (pełny węzeł sanitarny) TV, dostęp do Internetu, ciepła woda, papier toaletowy, czajnik bezprzewodowy.

**WYŻYWIENIE**

**1 dnia:**

– obiad - pierwsze danie, drugie danie, napoje - łącznie 2 dania,

– kolacja

**2 dnia:**

– śniadanie

- obiad - pierwsze danie, drugie danie, napoje - łącznie 2 dania

Posiłki muszą (ewentualnie – jeśli zachodzi potrzeba) uwzględniać specjalną dietę. Posiłki będą wydawane w obiekcie (bez konieczności przemieszczania się do innej lokalizacji).

**W ramach usługi Wykonawca zapewni:** obserwację realnych warunków procesu wyrobu wędlin z użyciem tradycyjnych metod i surowców, zasad funkcjonowania takiego podmiotu. Uczniowie/uczennice będą wykonywali zadania praktyczne (peklowanie, macerowanie, nadziewanie, sznurowanie itp.).

Wyjazd z Płocka o godzinie 6:00 rano

Przyjazd do Płocka o godzinie 18:00.

***DLA 6 uczniów/uczennic zawodu Kucharz oraz 1 NAUCZYCIEL***

1. Wyjazd zawodoznawczy **3 - dniowy** do rodzinnej manufaktury piekarniczej Warsztaty chlebowe Bieszczadzkie smaki w SMOLNIKU W BIESZCZADACH w dniach **7 – 8 – 9.04.2025 r.**,

***W ramach usługi Wykonawca zapewni:***

USŁUGĘ EDUKACYJNĄ (ZAWIERA NOCLEG + WYŻYWIENIE)

TRANSPORT

ZAKWATEROWANIE::pokoje2 – lub 3 - osobowe (wszystkie pokoje bez dostawek) oraz 1 pokój 1 – osobowy dla nauczyciela. Wyłącznie łóżka pojedyncze. Pokoje bezpośrednio sąsiadujące lub w bliskiej odległości.

W standardzie pokoju minimum: pościel z ręcznikami, łazienka (pełny węzeł sanitarny) TV, dostęp do Internetu, ciepła woda, papier toaletowy, czajnik bezprzewodowy.

**WYŻYWIENIE**

**1 dnia:**

– obiad - pierwsze danie, drugie danie, napoje - łącznie 2 dania

– kolacja

**2 dnia:**

– śniadanie

- obiad - pierwsze danie, drugie danie, napoje - łącznie 2 dania

– kolacja

**3 dnia:**

- śniadanie

- obiad - pierwsze danie, drugie danie, napoje - łącznie 2 dania.

Posiłki muszą (ewentualnie – jeśli zachodzi potrzeba) uwzględniać specjalną dietę. Posiłki będą wydawane w obiekcie (bez konieczności przemieszczania się do innej lokalizacji).

**W ramach usługi Wykonawca zapewni:** poznanie specyfiki funkcjonowania piekarni opartej na tradycyjnym wypieku chleba, zapoznanie z ciastem chlebowym, technikami wyrabiania i obróbki termicznej. Uczniowie/uczennice będą wykonywali zadania praktyczne (przygotowanie i serwowanie świeżych wypieków).

Wyjazd z Płocka o godzinie 5:00 rano

Przyjazd do Płocka o godzinie 20:00.

***DLA 6 uczniów/uczennic zawodu Kucharz oraz 1 NAUCZYCIEL***

1. Wyjazd zawodoznawczy **2 - dniowy** do ośrodka edukacji przyrodniczej opartej na regionalnych produktach naturalnych Ziołowy Zakątek w KORYCINACH w dniach   
   **5 - 6.06.2025 r.**,

***W ramach usługi Wykonawca zapewni:***

USŁUGĘ EDUKACYJNĄ (ZAWIERA NOCLEG + WYŻYWIENIE)

TRANSPORT

ZAKWATEROWANIE::pokoje2 – lub 3 - osobowe (wszystkie pokoje bez dostawek) oraz   
1 pokój 1 – osobowy dla nauczyciela. Wyłącznie łóżka pojedyncze. Pokoje bezpośrednio sąsiadujące lub w bliskiej odległości.

W standardzie pokoju minimum: pościel z ręcznikami, łazienka (pełny węzeł sanitarny) TV, dostęp do Internetu, ciepła woda, papier toaletowy, czajnik bezprzewodowy.

**WYŻYWIENIE**

**1 dnia:**

– obiad - pierwsze danie, drugie danie, napoje - łącznie 2 dania

– kolacja

**2 dnia:**

– śniadanie

- obiad - pierwsze danie, drugie danie, napoje - łącznie 2 dania

Posiłki muszą (ewentualnie – jeśli zachodzi potrzeba) uwzględniać specjalną dietę. Posiłki będą wydawane w obiekcie (bez konieczności przemieszczania się do innej lokalizacji).

**W ramach usługi Wykonawca zapewni:** obserwacja obróbki, właściwości i metod wykorzystania roślin zielarskich i olejowych, obserwacja warunków uprawy roślin przyprawowych. Zadania praktyczne dla uczniów/uczennic (m.in. stworzenie przyprawy, liofilizowanie).

Wyjazd z Płocka o godzinie 6:00 rano

Przyjazd do Płocka o godzinie 20:00.

***DLA 6 uczniów/uczennic zawodu Kucharz oraz 1 NAUCZYCIEL***

1. Wyjazd zawodoznawczy **1 - dniowy** na Międzynarodowe Targi Żywności

w WARSZAWIE w dniu **22.05.2025 r.,**

***W ramach usługi Wykonawca zapewni:***

ZAKUP BILETÓW

TRANSPORT

**W ramach usługi Wykonawca zapewni:** m.in. udział w panelach dyskusyjnych   
i wykładach, zapoznanie z ofertą wystawców, nowinkami, udział w warsztatach twórczych.

Wyjazd z Płocka o godzinie 7:30 rano

Przyjazd do Płocka o godzinie 19:00.

1. ***Cukiernik***

***DLA 6 uczniów/uczennic ZAWODU CUKIERNIK oraz 1 NAUCZYCIEL***

1. Wyjazd zawodoznawczy **1 - dniowy** do renomowanej artystycznej pracowni cukierniczej Warsaw Academy of Pastry Arts w WARSZAWIE w okresie **V – VI 2025 r. (organizator nie podał jeszcze dokładnej daty wydarzenia),**

***W ramach usługi Wykonawca zapewni:***

WIZYTĘ W PRACOWNI WRAZ Z USŁUGĄ EDUKACYJNĄ

TRANSPORT

**W ramach usługi Wykonawca zapewni:** zapoznanie uczniów/uczennic z taką formą rozwoju kariery, zasadami funkcjonowania pracowni jako zakładu pracy, organizacji pracy, uczestnictwo w procesie powstawania i obróbki mas plastycznych i marcepanu – są to jedne z najtrudniejszych i najbardziej efektownych umiejętności cukierniczych. Uczniowie/uczennice będą wykonywali zadania praktyczne związane z dekorowaniem ciast ww. metodami.

Wyjazd z Płocka o godzinie 6:30 rano

Przyjazd do Płocka o godzinie 20:00.

***DLA 6 uczniów/uczennic zawodu Cukiernik oraz 1 NAUCZYCIEL***

1. Wyjazd ZAWODOZNAWCZY **1 - dniowy** na targi branżowe SWEETTARGI -

Targi Cukiernicze, Piekarskie, Lodziarskie i Kawowe w Katowicach w dniu **22.03.2025 r.**,

***W ramach usługi Wykonawca zapewni:***

ZAKUP BILETÓW

TRANSPORT

Wyjazd z Płocka o godzinie 5:00 rano

Przyjazd do Płocka o godzinie 20:00.

1. ***Stylista***

***DLA 6 uczniów/uczennic zawodu technik STYLISTA oraz 1 NAUCZYCIEL***

1. Wyjazd zawodoznawczy **1 - dniowy** na jedyne w Polsce Targi Mody Autorskiej OFF Piotrkowska Łódź Fashion Meeting w Łodzi w dniu **17.05.2025 r.,**

***W ramach usługi Wykonawca zapewni:***

ZAKUP BILETÓW

TRANSPORT

Wyjazd z Płocka o godzinie 6:00 rano

Przyjazd do Płocka o godzinie 20:00.

***DLA 6 uczniów/uczennic zawodu Stylista oraz 1 NAUCZYCIEL***

1. Wyjazd zawodoznawczy **3 - dniowy** na tydzień mody Cracow fashion week   
   w KRAKOWIE w dniach **23 -24 - 25.03.2025 r.**,

***W ramach usługi Wykonawca zapewni:***

ZAKUP BILETÓW – (w tym: pokaz dyplomowy Szkoła Artystycznego Projektowania Ubioru SAPU, Gala Cracow Fashion Awards)

NOCLEG z wyżywieniem – 2 doby hotelowe

TRANSPORT

ZAKWATEROWANIE:pokoje2 – lub 3 - osobowe (wszystkie pokoje bez dostawek) oraz   
1 pokój 1 – osobowy dla nauczyciela. Wyłącznie łóżka pojedyncze. Pokoje bezpośrednio sąsiadujące lub w bliskiej odległości.

W standardzie pokoju minimum: pościel z ręcznikami, łazienka (pełny węzeł sanitarny) TV, dostęp do Internetu, ciepła woda, papier toaletowy, czajnik bezprzewodowy. Zakwaterowanie w pobliżu miejsca wydarzeń ewentualnie dowóz.

**WYŻYWIENIE**

**1 dnia:**

– obiado – kolacja

**2 dnia:**

– śniadanie

- obiad - pierwsze danie, drugie danie, napoje - łącznie 2 dania

– kolacja

**3 dnia:**

- śniadanie

Posiłki muszą (ewentualnie – jeśli zachodzi potrzeba) uwzględniać specjalną dietę. Posiłki będą wydawane w obiekcie (bez konieczności przemieszczania się do innej lokalizacji).

**W ramach targów Wykonawca zapewni:** obserwację 1 z największych wydarzeń modowych w kraju (w tym: pokaz dyplomowy Szkoła Artystycznego Projektowania Ubioru SAPU, Gala Cracow Fashion Awards). Możliwość uczestniczenia w serii pokazów mody, poznania ludzi z branży, zainspirowania się stylizacjami, obserwacji i możliwości sprawdzenia jakości i faktury różnorodnych materiałów. Uczniowie/uczennice zobaczą, jak można reklamować produkty z branży modowej np.: organizując pokazy i projektując wystawy.

Wyjazd z Płocka o godzinie 6:00 rano

Przyjazd do Płocka o godzinie 20:00.

***DLA 6 uczniów/uczennic zawodu Stylista oraz 1 NAUCZYCIEL oraz   
2 stylistek/stylistów***

1. Wyjazd zawodoznawczy **1 - dniowy** - praca z klientem w realu pod okiem stylistki i stylistki ślubnej w WARSZAWIE w dniu **10.VI.2025 r.,**

***W ramach usługi Wykonawca zapewni:***

TRANSPORT

Wyjazd z Płocka o godzinie 8:00 rano

Przyjazd do Płocka o godzinie 18:00.

1. ***Technik żywienia i usług gastronomicznych***

***DLA 12 uczniów/uczennic (2 grupy) Technik żywienia i usług gastronomicznych oraz 1 NAUCZYCIEL***

1. Wyjazd zawodoznawczy **2 - dniowy** do 2 podmiotów specjalizujących się w kuchni restauracyjnej i hotelowej, w tym pracownia kulinarna i ośrodek restauracyjno – hotelowy - Studio kulinarne Zmokła kura, Hotel Mercure ul. Hetmańska 46 w BIAŁYMSTOKU w dniach **18 - 19.09.2025 r.**,

***W ramach usługi Wykonawca zapewni:***

USŁUGĘ EDUKACYJNĄ (ZAWIERA NOCLEG + WYŻYWIENIE)

TRANSPORT

ZAKWATEROWANIE: pokoje 2 – lub 3 - osobowe (wszystkie pokoje bez dostawek) oraz   
1 pokój 1 – osobowy dla nauczyciela. Wyłącznie łóżka pojedyncze. Pokoje bezpośrednio sąsiadujące lub w bliskiej odległości.

W standardzie pokoju minimum: pościel z ręcznikami, łazienka (pełny węzeł sanitarny) TV, dostęp do Internetu, ciepła woda, papier toaletowy, czajnik bezprzewodowy.

Zakwaterowanie w pobliżu miejsca wydarzeń ewentualnie dowóz.

**WYŻYWIENIE**

**1 dnia:**

– obiado - kolacja

**2 dnia:**

– śniadanie

- obiad - pierwsze danie, drugie danie, napoje - łącznie 2 dania

Posiłki muszą (ewentualnie – jeśli zachodzi potrzeba) uwzględniać specjalną dietę. Posiłki będą wydawane w obiekcie (bez konieczności przemieszczania się do innej lokalizacji).

**W ramach usługi Wykonawca zapewni:** 1 dnia: prelekcja i prezentacja z zakresu przygotowania potraw z kuchni restauracyjno - hotelowej, obserwacja funkcjonowania niekonwencjonalnego przedsiębiorstwa opartego na wypracowywaniu najwyższej jakości potraw dla dużych grup – 6 godzin lekcyjnych (po 45 minut).

2 dnia: obserwacja funkcjonowania kuchni hotelowej w realnych warunkach, wyzwania dużych obiektów gastronomicznych, tempo pracy, monitorowanie jakości, zadania dla uczniów/uczennic.

Wyjazd z Płocka o godzinie 6:00 rano

Przyjazd do Płocka o godzinie 18:00.

***DLA 12 uczniów/uczennic (2 grupy) Technik żywienia i usług gastronomicznych oraz 1 NAUCZYCIEL***

1. *Wyjazd zawodoznawczy* **1 - dniowy** na targi kulinarne EuroGastro w WARSZAWIE w dniu **13.03.2025 r.**,

***W ramach usługi Wykonawca zapewni:***

ZAKUP BILETÓW

TRANSPORT

Wyjazd z Płocka o godzinie 7:30 rano

Przyjazd do Płocka o godzinie 17:00.

***DLA 12 uczniów/uczennic (2 grupy) Technik żywienia i usług gastronomicznych oraz 1 NAUCZYCIEL***

1. Wyjazd zawodoznawczy **1 - dniowy** do obiektu restauracyjno - hotelowego specjalizującego się w gotowaniu na żywo (live cooking) Studio kulinarne „Book and cook” w Łodzi w dniu **14.05.2025 r.**,

***W ramach usługi Wykonawca zapewni:***

WIZYTĘ W STUDIO WRAZ Z USŁUGĄ EDUKACYJNĄ

TRANSPORT

**W ramach usługi Wykonawca zapewni:** możliwość obserwacji przez uczniów/uczennice w realnych warunkach wykorzystanie metody live cooking. Możliwość obejrzenia prezentacji procesu przygotowywania dań, używania nowoczesnych i efektownych technik kulinarnych, min.: flambirowania. Uczniowie/uczennice wykonają praktyczne zadania   
(3 GODZINY).

Wyjazd z Płocka o godzinie 7:00 rano

Przyjazd do Płocka o godzinie 16:00.

**CEL WYJAZDU/ USŁUGI EDYKACYJNEJ**

Dzięki wyjazdom uczniowie/uczennice będą mieli możliwość bezpośredniej obserwacji realizacji strategii marketingowych w wybranych zawodach, rozmów z ekspertami   
i autorytetami w branży, na żywo obserwować i doświadczać efektów pracy (gdzie efekt wizualny, a także dotykowy, zapachowy, są kluczowe). Specjaliści będą dzielili się   
z uczniami/uczennicami swoim know-how. Bezpośrednia forma i zamknięte grupy ułatwią uczniom/uczennicom nawiązanie kontaktu z ekspertami i dadzą unikatową szansę na poznanie zawodu „od podszewki”. Uczniowie/uczennice będą mogli konsultować   
z ekspertami swoje obawy związane ze startem w zawodzie, będą mogli poznać aspekty finansowe wykonywania danego zawodu, w tym ukierunkowania się na dany obszar.

**PODCZAS WYJAZDÓW:**

- Wykonawca będzie przestrzegał zasady równości szans kobiet i mężczyzn oraz niedyskryminacji, poprzez m.in.: niestosowanie stereotypowych przekazów, stosowanie języka równościowego, wrażliwego na płeć.

- Kolejność poszczególnych punktów programu podczas każdego z wyjazdów może ulec zmianie, za zgodą Zamawiającego.

- Wykonawca zobowiązany jest do oznaczenia znakiem Unii Europejskiej, barwami Rzeczpospolitej Polskiej, znakiem Funduszy Europejskich oraz oficjalnym logo promocyjnym *Europejskiego Funduszu Społecznego Plus Program Fundusze Europejskie dla Mazowsza 2021 – 2027* (wzór zostanie udostępniony przez Zamawiającego) materiałów oraz dokumentów związanych z projektem powstałych w trakcie realizacji przedmiotu umowy, stworzonych przez Wykonawcę.

- Osoba prowadząca usługę edukacyjną będzie zobowiązana do informowania uczestników o tym, że jest ona współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Mazowsza 2021 – 2027.

- Wykonawca zapewni 1 osobę w charakterze opiekuna organizacyjnego i merytorycznego wyjazdów.

- Wykonawca zapewni ubezpieczenie NNW dla uczniów/uczennic oraz opiekunów i 2 ekspertów/ekspertek podczas wyjazdów.

**USŁUGA TRANSPORTOWA W PODCZAS WYJAZDÓW**

1. Środek transportu powinien być wyposażony w pasy bezpieczeństwa, klimatyzację, ogrzewanie oraz wygodne fotele do przewozu liczby osób wskazanej przez Zamawiającego.
2. Pojazd musi spełniać wszelkie wymogi bezpieczeństwa dotyczące przewozu osób dorosłych, posiadać wszystkie aktualne dokumenty wymagane do przewozu pasażerów i poruszania się pojazdów po drogach publicznych a kierowca prawo jazdy właściwej kategorii.
3. Wykonawca musi zapewnić odpowiednią liczbę kierowców (w odniesieniu do odległości i czasu przejazdu), która wyklucza konieczność postoju ze względu na przerwę dla kierowców.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie czasu pracy kierowcy oraz przestrzegania ogólnych warunków przewozu.
5. Kierowca/y musi/muszą posiadać uprawnienia do wykonywania transportu drogowego w zakresie przewozu osób.
6. Wszelkie koszty związane z postojem, opłaty parkingowe pokrywa Wykonawca.
7. Wykonawca zobowiązuje się do podstawienia pojazdu w wyznaczonym miejscu   
   i czasie w stanie czystym (zarówno na zewnątrz, jak i wewnątrz) oraz do dbania o czystość pojazdu podczas podróży.
8. Wykonawca zapewni podczas podróży przystanki na żądanie pasażerów.
9. Wykonawca odpowiada prawnie i finansowo za sprawność techniczną pojazdu, jak również za pełną dokumentację wraz z ubezpieczeniami gwarantującymi jego przejazd zgodnie z obowiązującymi przepisami w krajach, po których będzie się poruszał.
10. Zamawiający wymaga by pojazd był podstawiony w miejsce wyznaczone przez Zamawiającego minimum jedną godzinę przed odjazdem pasażerów w celu sprawdzenia jego stanu technicznego i innych wymogów Zamawiającego/ Szkoły,   
    w tym kontroli policyjnej. Jeżeli w wyniku przeprowadzonej kontroli pojazd nie będzie mógł uczestniczyć w ruchu, Wykonawca zobowiązany jest podstawić niezwłocznie inny pojazd zastępczy odpowiadający wymaganiom określonym w Opisie przedmiotu zamówienia, w czasie nie dłuższym niż 1 h od zgłoszenia telefonicznego (Wykonawca zapewni kontakt telefoniczny z właściwym pracownikiem, odpowiedzialnym za przyjęcie zgłoszenia w ww. czasie).
11. W przypadku awarii pojazdu Wykonawca zobowiązany jest podstawić niezwłocznie sprawny pojazd odpowiadający wymaganiom określonym w Opisie przedmiotu zamówienia, nie później niż w ciągu **2 godzin** od zgłoszenia dla odległości do 150 km od Płocka, nie później niż w ciągu **4 do 6 godzin** od zgłoszenia dla odległości do 450 km od Płocka i nie później niż w ciągu **6 do 8 godzin** od zgłoszenia dla odległości do 650 km od Płocka. Wszystkie koszty związane z podstawieniem pojazdu zastępczego, koszty związane z usunięciem awarii, koszty powstałe w związku z transportem pojazdu do siedziby Wykonawcy oraz koszty uczestników wyjazdu i Zamawiającego powstałe na skutek awarii obciążą Wykonawcę.
12. Wykonawca zapewni wszystkim przewożonym osobom miejsca siedzące.
13. Wykonawca ma obowiązek niezwłocznego powiadomienia Zamawiającego   
    o wystąpieniu jakichkolwiek zagrożeń mających wpływ na realizację przedmiotu zamówienia.

**KONTROLA REALIZACJI USŁUGI:**

W związku z tym, że wynagrodzenie za usługę jest współfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Mazowsza 2021 – 2027, Wykonawca w trakcie trwania usługi i po jej zakończeniu może zostać poddany kontroli w zakresie realizowanej usługi przez uprawnione instytucje, tj. projekt w szczególności może zostać objęty kontrolami doraźnymi – o ile zaistnieją przesłanki ich przeprowadzenia, a także wizytami monitorującymi i planowymi kontrolami w miejscu realizacji mającymi na celu ocenę prawidłowości jego realizacji, w szczególności w zakresie zgodności z umową o dofinansowanie, przepisami prawa krajowego i unijnego, zasadami *Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Mazowsza 2021 – 2027* oraz w zakresie osiągnięcia zakładanych celów projektu – o ile Projekt zostanie wytypowany do takiej wizyty/kontroli.

W razie kontroli, Wykonawca zapewnia zespołom kontrolującym, monitorującym

i weryfikującym wydatki w szczególności:

1) nieograniczony wgląd we wszystkie dokumenty, w tym dokumenty elektroniczne lub zastrzeżone związane z realizacją projektu;

2) tworzenie uwierzytelnionych kopii i odpisów dokumentów;

3) nieograniczony dostęp, w szczególności do urządzeń, obiektów, terenów i pomieszczeń, w których realizowany jest projekt oraz ich dokumentacji oraz do miejsc, gdzie zgromadzona jest dokumentacja dotycząca realizowanego projektu;

4) udzielanie wszelkich żądanych wyjaśnień dotyczących realizacji projektu w formie pisemnej i ustnej;

5) tworzenie zestawień, opracowań, odpowiedzi na zapytania zespołów kontrolujących   
i zespołów weryfikujących wydatki.

Wykonawca zobowiązuje się do współpracy z Zamawiającym w razie kontroli, nawet, jeśli będzie się odbywała poza siedzibą Wykonawcy a związana będzie z realizowaną usługą   
w ramach projektu.

**ZLECENIOBIORCA ZOBOWIĄZANY BĘDZIE DO WYSZCZEGÓLNIENIA NA FAKTURZE/FAKTURACH POZYCJI (W ZALEŻNOŚCI OD WYJAZDU):**

**- KOSZT BILETÓW**

**- KOSZT WIZYTY**

**- KOSZT NOCLEGU**

**- KOSZT USŁUGI EDUKACYJNEJ**

**- KOSZT TRANSPORTU**

**WRAZ Z OBOWIĄZUJĄCYM PODATKIEM VAT – jeśli dotyczy.**