

Numer referencyjny: 01/2021/BZ

Załącznik 5 do zapytania ofertowego

**Zorganizowanie i przeprowadzenie siedmiodobowej wycieczki edukacyjno-rekreacyjno-sportowej z elementami warsztatów dla grupy Uczestników/Uczestniczek Placówki Wsparcia Dziennego dla dzieci i młodzieży w Pałecznicy**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie siedmiodobowej wycieczki edukacyjno-rekreacyjno-sportowej z elementami warsztatów.

Uczestnikami/Uczestniczkami wyjazdu jest 45 dzieci/młodzieży do 18 roku życia (w tym osoby niepełnosprawne ruchowo) oraz 3 opiekunów grupy projektu pn. „Utworzenie Placówki Wsparcia Dziennego przy Parafii w Pałecznicy” (opiekunami są pracownicy Zamawiającego, którzy są oddelegowani do sprawowania opieki w czasie wyjazdu).

W ramach zamówienia wykonawca zapewni:

- 1. Baza noclegowa** w nowoczesnym obiekcie hotelarskim (hotel/motel/pensjonat) o standardzie równym lub wyższym 3\* (zgodnie z ewidencją marszałka województwa właściwego ze względu na miejsce położenia obiektu), który powstał po 2015 roku lub został gruntownie odremontowany w ciągu ostatnich 5 lat **wraz z wyżywieniem**, dla 45 Uczestników/Uczestniczek oraz 3 opiekunów.

W skład usługi wchodzi:

- noclegi w pokojach 2-4 osobowych dla 48 osób z pełnym węzłem sanitarnym (WC, kabina prysznicowa/wanna, umywalka). Wyposażenie pokoi powinno składać się minimum z: stolika i krzesel, szafy na ubrania, stoliczków nocnych z lampkami nocnymi, łóżek z pościelami – (kołdra, poduszka), pojemnika na odpady, dostępu do wolnego gniazdka elektrycznego. W przypadku braku możliwości podzielenia opiekunów pomiędzy pokoje 2-4 osobowe, np. z powodu nierównego podziału wg płci, Wykonawca zapewni co najmniej 2 pokoje jednoosobowe w podanym terminie;
- dostęp do lodówki oraz czajnika celem przyrządzenia ciepłych napojów o każdej porze dnia i nocy;
- bezpłatne wi-fi w całym obiekcie;

Zamawiający przekaze Wykonawcy na 7 dni przed rozpoczęciem pobytu liczbę osób, która będzie korzystała z noclegów i wyżywienia.

### 1.1. Specyfikacja obiektu:

- nowoczesny obiekt hotelarski (hotel/motel/pensjonat) o standardzie równym lub wyższym 3\* (zgodnie z ewidencją marszałka województwa właściwego ze względu na miejsce położenia obiektu), który powstał po 2015 roku lub został gruntownie odremontowany w ciągu ostatnich 5 lat;
- obiekt dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo (podjazdy, winda lub pokoje dla osób niepełnosprawnych na parterze, uchwyty);
- obiekt położony w zacisznej okolicy, z dala od zgiełku i hałasu miasta;
- obiekt w miejscu dogodnym komunikacyjnie, z możliwością dojazdu autokaru bezpośrednio przed wejście do obiektu;
- obiekt posiadający na terenie obiektu własną restaurację/jadalnię, zapewniającą jednoczesną obsługę posiłków dla 48 osób;
- obiekt posiadający salę do zajęć rekreacyjnych i dydaktycznych o powierzchni zapewniającej możliwość jednoczesnego przebywania grupy 48 osób. Wykonawca zapewni możliwość korzystania ze sprzętu audiowizualnego (rzutnik, ekran, dostęp do internetu). Oświetlenie sali: dostęp światła dziennego oraz całodobowego oświetlenia, umożliwiającego swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie, a zarazem możliwość zaciemnienia sali podczas prezentacji multimedialnych. Sala powinna spełniać warunki BHP i ppoż. oraz zapisy obowiązujących wytycznych i zaleceń Ministerstwa Zdrowia i Głównego inspektora Sanitarnego, związanych z trwaniem epidemii Covid-19 na terenie kraju (aktualnie to 4 m<sup>2</sup> na 1 osobę). Sala do prowadzenia zajęć musi mieć możliwość regularnego wietrzenia, musi być sprzątna i dezynfekowana;
- na terenie obiektu wykonawca zapewni stałą dostępność płynu dezynfekcyjnego oraz mydła i ciepłej wody w łazienkach;
- obiekt nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych w trakcie pobytu grupy.

### 1.2. Specyfikacja posiłków:

- śniadanie w formie stołu szwedzkiego powinno składać się co najmniej z: pieczywa, wędlin, serów żółtych, nabiału, płatków, mleka, pomidorów, ogórków, minimum 1 dania na ciepło oraz ciepłych i zimnych napojów bez ograniczeń. Śniadanie powinno być

zapewnione w tym samym obiekcie, w którym zakwaterowani będą Uczestnicy/Uczestniczki Projektu;

- obiad składający się co najmniej z: zupy, dania mięsnego, dodatków (np. puree ziemniaczane, ziemniaki zapiekane, frytki lub ryż, kluski), sałatki lub/i surówki, deseru/owoców, napoi ciepłych (kawa lub herbata wraz z dodatkami – mlekiem do kawy, cukrem, cytryną) i zimnych (woda mineralna i soki owocowe). Posiłki będą takie same dla wszystkich Uczestników/Uczestniczek przy zastrzeżeniu ewentualnej konieczności podania posiłków bezmięsnych (wegetariańskich, wegańskich) oraz posiłków dostosowanych do obowiązkowych indywidualnych diet, o których Wykonawca zostanie poinformowany 7 dni przed rozpoczęciem realizacji usługi. Obiad powinien być zapewniony w tym samym obiekcie, w którym zakwaterowani będą Uczestnicy/Uczestniczki Projektu;
- kolacja powinna składać się co najmniej z: dania ciepłego „jednogarnkowego” z pieczywem lub zimnej płyty (wędlin, serów żółtych, nabiału, pomidorów, ogórków, drobnych przekąsek np. koreczki, kanapki bankietowe, sałatka) pieczywa, masła oraz napoi ciepłych (kawa lub herbata wraz z dodatkami – mlekiem do kawy, cukrem, cytryną) i zimnych (woda mineralna i soki owocowe). Kolacja powinna być zapewniona w tym samym obiekcie, w którym zakwaterowani będą Uczestnicy/Uczestniczki Projektu.

**1.3. Harmonogram godzinowy posiłków** podporządkowany będzie wymaganiom Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do terminowego zapewnienia posiłków, zgodnie z ustalonym harmonogramem, zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków, przygotowania posiłków z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

**2. Organizacja 4 całonocnych wycieczek krajoznawczo-kulturowych** w ramach siedmiodobowego pobytu, które pozwolą na aktywne i zdrowe spędzanie wolnego czasu, zwiedzanie ciekawych i wartych zobaczenia miejsc (w tym transport, przewodnik, bilety wstępu dla Uczestników/Uczestniczek oraz opiekunów (48 biletów) do zwiedzanych obiektów, suchy prowiant dla 48 osób tj. 2 bułki jedna z wędliną, druga z serem żółtym, butelka plastikowa o pojemności 1 litr wody mineralnej niegazowanej, owoc, wafelek, paluszki lub krakersy lub inne ciastka odpowiednie na podróż).

Wykonawca zapewni opiekę pilota w trakcie trwania wycieczek.

Szczegółowy plan 4 całonocnych wycieczek:

- **wycieczka 1:** HUTA SZKŁA KRYSZTAŁOWEGO JULIA + ZAMEK CHOJNIK;
- **wycieczka 2:** ZWIEDZANIE KARPACZA (Świątynia Wang, Skocznia Orlinek, Muzeum Sportu i Turystyki, Karkonoskie Tajemnice, Tama na Łomnicy) + PARK TROPIKANA 3H;
- **wycieczka 3:** SZRENICA + WODOSPAD KAMIENICZYK + WODOSPAD SZKLARKI;
- **wycieczka 4:** ŚNIEŻKA.

### 3. Transport

Specyfikacja transportu:

- przewóz powinien być przeprowadzony zgodnie z ustawą z dnia 06.09.2001 r. o transporcie drogowym (Dz. u. z 2020 r. poz. 1087 z późn.zm.) oraz innymi aktami prawa regulującymi przewóz osób;
- przewóz autokarem powinien obejmować: podróż z Pałeczniczy ul. Strażacka 5/1 do miejsca docelowego wyjazdu, podróż powrotną oraz wszystkie przejazdy związane z realizacją programu;
- wykonawca zapewnia transport Uczestników/Uczestniczek pojazdem, który jest sprawny technicznie, posiada ważne badania techniczne, ważne ubezpieczenie OC. Ponadto autokar powinien posiadać sprawną klimatyzację, miejsca siedzące - fotele turystyczne z pełną regulacją z podłokietnikami i pasami bezpieczeństwa (każdy), półki bagażowe z nawiewami i oświetleniem, przestrzeń bagażową - nad siedzeniami oraz duży bagażnik umożliwiający pomieszczenie wszystkich bagaży Uczestników/Uczestniczek oraz ewentualnych wózków inwalidzkich/kul ortopedycznych;
- w przypadku awarii środka transportu wykonawca zapewni na własny koszt zastępczy środek transportu w taki sposób, aby nie powodować opóźnień czasowych. Zamawiający nie będzie ponosił z tego tytułu żadnych kosztów;
- wykonawca pokrywa wszystkie wymagane opłaty drogowe i parkingowe.

### 4. Termin realizacji zamówienia: 23.06.2021 r. – 30.06.2021 r.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany terminu realizacji usługi w zależności od sytuacji epidemiologicznej w kraju lub województwie oraz zastosowanych w tym terminie ograniczeń (na przykład zamknięcie bazy turystycznej). W takim przypadku zmiana

zostanie uzgodniona z wykonawcą i wprowadzona w drodze aneksu do umowy.

**5. Miejsce realizacji zamówienia:** Karpacz lub w promieniu 25 km od Karpacza.

**6. Dodatkowe informacje dotyczące zamówienia:**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia wizji lokalnej wskazanego obiektu pobytu – miejsca realizacji usługi.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo/możliwość zlecenia usługi dla mniejszej ilości osób, co nie powoduje roszczeń Wykonawcy do wynagrodzenia.
3. Zamawiający zapłaci za faktyczną ilość osób, które skorzystały z noclegów i wyżywienia.
4. Przy realizacji usługi należy wziąć pod uwagę następujące wymagania Zamawiającego:
  - w pierwszym dniu czyli w środę, Uczestnicy/Uczestniczki Projektu zostaną zakwaterowani w obiekcie i ich pobyt rozpocznie się obiadem;
  - pobyt zakończy się śniadaniem, po którym Uczestnicy/Uczestniczki Projektu opuszczą swoje pokoje i wyruszą w trasę powrotną;
  - wyżywienie w trakcie pobytu ma obejmować: 7 śniadań, 3 obiady, 7 kolacji, 4 suche prowianty na wycieczki dla 48 osób;
  - usługa ma obejmować ubezpieczenie NNW z sumą ubezpieczenia co najmniej 10 000 złotych dla 48 osób;
  - każda osoba z grupy ma otrzymać każdego dnia butelkę plastikową wody mineralnej niegazowanej o pojemności 1 litr;
  - Wykonawca powinien zapewnić na czas trwania wycieczki, tj. od momentu wyjazdu do powrotu do Pałecznicy specjalnie delegowanego przedstawiciela, który będzie czuwał nad prawidłowym przebiegiem wycieczki.

Wycieczka ma być realizowana zgodnie z wszystkimi aktualnymi zaleceniami oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Ministra Zdrowia w zakresie podróży oraz organizacji wypoczynku dzieci i młodzieży, które będą obowiązywać w czasie organizacji i przebiegu wyjazdu.