



**Fundusze Europejskie**  
Program Regionalny



województwo  
**łódzkie**

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt „Droga do przemiany”

współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020. Priorytet IX „Włączenie społeczne”

Działanie IX.1 „Aktywna integracja osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym”

Poddziałanie IX.1.1 „Aktywizacja społeczno - zawodowa osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym”

Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego – opis przedmiotu zamówienia

## Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi w zakresie zakwaterowania i wyżywienia (od obiadu w pierwszym dniu do obiadu w ostatnim dniu z zapewnieniem prowiantu na podróż powrotną) w ramach 6 dniowego wyjazdu na terenie Polski dla 32 osób (+/- 3 osoby) - uczestników i kadry projektu: „Droga do przemiany” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020. Priorytet IX „Włączenie społeczne”. Działanie IX.1 „Aktywna integracja osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym” Poddziałanie IX.1.1 „Aktywizacja społeczno zawodowa osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym”
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz rodzaj i zakres czynności do wykonania:
  - a) Liczba uczestników wyjazdu – 32 osoby (+/- 3 osoby) (w tym: 30 osób objętych projektem + 5 osób kadry).
  - b) Pobyt 6 dni - 5 nocy hotelowych (od obiadu pierwszego dnia do obiadu dnia szóstego). Pobyt 6 dni - 5 nocy hotelowych (od obiadu pierwszego dnia do obiadu dnia szóstego). Pobyt powinien odbyć się w dniach od 06.10.2022 roku do 11.10.2022 roku.
  - c) Miejsce zakwaterowania, w którym będzie realizowana przedmiotowa usługa musi znajdować się na terenie Polski. Preferowany obszar Beskid Śląski (maks. 50 km od Cieszyna), miejscowości do 5 tys. mieszkańców Ponadto miejsce zakwaterowania, z uwagi na możliwość prowadzenia zajęć na świeżym powietrzu, musi znajdować się w miejscu atrakcyjnym turystycznie (np. las, bliskość jeziora, rzeki - max. do 500 metrów od hotelu/ośrodka).
  - d) Zamawiający wymaga, by Wykonawca zapewnił minimum 2 pokoje dostępne dla potrzeb osób niepełnosprawnych.
  - e) Pokoje dla uczestników pobytu 6-dniowego:
    - kadra - 3 pokoje dwuosobowe z łazienką (WC, umywalka, prysznic),
    - osoby niepełnosprawne z opiekunami - 2 pokoje dostosowane dla potrzeb os. niepełnosprawnych, bez barier architektonicznych z przystosowanymi toaletami.
    - pozostali uczestnicy projektu (30 os. z wyłączeniem os. niepełnosprawnych z opiekunami - wskazanych wyżej) w pokojach 2-4 osobowych z łazienką (WC, umywalka, prysznic). Dokładny rozkład pokoi przedstawi Zamawiający po zakończonej rekrutacji, nie później niż 2 dni przed wyjazdem.
  - f) Sale szkoleniowe - 2 sale szkoleniowe do prowadzenia zajęć teoretycznych dla min.15 osób.
  - g) Wyżywienie:
    - 3 posiłki dziennie: śniadanie, ciepły obiad dwudaniowy z dodatkowym podwieczorkiem, kolacja - szczegółowy opis w punkcie 3.

- catering podczas szkoleń (napoje: kawa, herbata, woda i soki, a także słodkie przekąski, ewentualnie owoce).
- zapewnienie Nielimitowanego dostępu do gorącej kawy lub herbaty w trakcie pobytu,
- zapewnienie prowiantu na podróż powrotną oraz w przypadku wycieczek autokarowych (maks. 2 w czasie całego pobytu)

Wykonawca ma obowiązek uwzględnić w przygotowanym wyżywieniu zgłoszone przez Zamawiającego minimum 2 dni przed rozpoczęciem pobytu uczestników ewentualne uwarunkowania dotyczące diety uczestników (dieta specjalistyczna, np.: wegetariańska, wegańska, bezglutenowa).

### 3. Szczegółowe wymagania związane z wyżywieniem.

#### 3.1. Forma posiłków w ciągu pełnego dnia pobytu:

- a) śniadanie w formie szwedzkiego stołu - pieczywo różnorodne, danie na ciepło: jajecznica lub kiełbaski na gorąco, wędliny, ser żółty, dżem, mleko, płatki śniadaniowe, przetwory jogurtowe, świeże warzywa: pomidor, ogórek zielony, napoje: kawa, herbata, dodatki: cytryna, mleko, masło, margaryna;
- b) obiad - zupa, danie główne (mięsne z dodatkiem ziemniaków lub ryżu i zestawu surówek), napoje: kompot lub soki owocowe (0,33l/os.);
- c) deser - owoc (jabłko, banan, brzoskwinia) lub słodki wafel, jogurt;
- d) kolacja w formie szwedzkiego stołu - minimum jedno ciepłe danie np. bigos, zapiekanka, spaghetti oraz różnorodne pieczywo, wędliny, ser, świeże warzywa: pomidor, ogórek zielony, napoje: kawa, herbata, dodatki: cytryna, mleko, masło, margaryna;
- e) suchy prowiant na drogę i jednodniowe wycieczki: napój (sok owocowy 100% i woda mineralna 0,33 l/os), dwie bułki z wędliną i serem żółtym, świeży owoc (jabłko lub banan), drożdżówka.

### 4. Szczegółowe wymagania pobytowe

#### 4.1. Wykonawca zapewni zakwaterowanie grupy w miejscowości wypoczynkowej. Budynek musi spełniać następujące min. wymagania:

- a) obiekt czysty, wyposażony w sprawne urządzenia sanitarne i techniczne, także zgodne z wytycznymi służb sanitarnych w związku z pandemią COVID-19, właściciel zapewnia środki do dezynfekcji rąk, papierowe ręczniki.
- b) stołówka oraz 2 sale szkoleniowe na min. 15 osób do zajęć grupowych do stałej dyspozycji i ewentualnie sala do gier, zabaw i dyskotek
- c) świetlica mieszcząca na terenie ośrodka.

#### 4.2. Ponadto Wykonawca zapewni określony poniżej standard pobytu:

- a) pokoje 2-4 osobowe, z łazienkami. Wyposażenie łazienki: wanna z baterią i natryskiem lub kabina natryskowa, umywalka, wc, lustro, gniazdko elektryczne, pojemnik na śmieci, brak ograniczeń w korzystaniu z ciepłej wody. Minimalne wyposażenie pokoi: łóżko/łóżka niepiętrowe (w ilości odpowiadającej nazwie pokoju), pościel, nocny stolik lub półka przy każdym miejscu do spania, telewizor, szafa lub zabudowana wnęka garderobiana, stół/biurko, krzesło, wieszak, oświetlenie, czajnik bezprzewodowy oraz kawa, herbata i cukier (na 35 porcji). Sprzątanie łazienek i pokoi co dwa dni, w tym dezynfekcja dotykanych powierzchni (klamek, poręczy itp.)

### 5. Wymagania związane ze stanem epidemii

#### 5.1. Warunki zakwaterowania:

- a) Pobyt może być organizowany tylko w obiektach, bazach i miejscach spełniających warunki bezpieczeństwa (m.in. opinia straży pożarnej, dopuszczenie obiektu do użyteczności publicznej).
- b) Obiekty, w których jest organizowany wyjazd, powinny być przeznaczone tylko dla grupy projektowej lub zawierać strefę do tego wyodrębnioną, zapewniającą ograniczenie kontaktu z osobami niebędącymi uczestnikami tego wyjazdu.

- c) Organizator pobytu zapewnia odpowiednią liczbę miejsc noclegowych przy założeniu, że liczba osób zakwaterowanych w jednym pokoju nie może przekraczać 4 osób przy zachowaniu 4 m w. powierzchni noclegowej na 1 osobę.
- d) Organizator musi dysponować infrastrukturą obiektu umożliwiającą zapewnienie izolacji osobom z objawami wskazującymi na wystąpienie choroby, w tym w szczególności choroby zakaźnej.
- e) Liczba uczestników przebywających w obiekcie w zależności od standardu obiektu musi być dostosowana i zapewniająca dystans społeczny podczas pobytu, w tym podczas prowadzenia zajęć.
- f) Pomiędzy turnusami obiekt powinien być poddany dodatkowemu sprzątnięciu i dezynfekcji powierzchni dotykowych – poręczy, klamek, blatów, włączników.
- g) Organizator pobytu wypoczynku zapewnia środki higieniczne do dezynfekcji rąk w ilości wystarczającej dla personelu oraz uczestników wyjazdu.
- h) Należy umieścić w widocznym miejscu dozowniki z płynem odkażającym przy wejściach do budynku oraz do pomieszczeń wspólnie użytkowanych.
- i) Należy zapewnić regularne napełnianie dozowników.
- j) Jeżeli koordynator wyjazdu otrzyma zalecenie od inspektora sanitarnego, należy wyznaczyć osobę do pomiaru temperatury uczestnikom oraz kadrze.

### 5.2. Wyżywienie:

- a) Organizacja stołówki/punktu zbiorowego żywienia powinna zapewniać zachowanie dystansu pomiędzy uczestnikami. Jeżeli jest to możliwe, przy stoliku powinni siedzieć uczestnicy jednej grupy i stosować wytyczne dla gastronomii.
- b) Rekomenduje się zmianowe wydawanie posiłków. Po każdej grupie należy dezynfekować blaty stołów i poręcze krzeseł.
- c) Wielorazowe naczynia i sztucce należy myć z dodatkiem detergentu w temperaturze min. 60° C lub je wyparzać.
- d) Stosować bezpieczny sposób przechowywania produktów, zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny żywienia.
- e) W kuchni, w miarę możliwości, należy zwiększyć odległość stanowisk pracy. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztucców.
- f) Do pracy w kuchni i stołówce mogą być dopuszczone tylko osoby zdrowe, które nie miały kontaktu z osobami podejrzanymi o zakażenie oraz nie mają infekcji.

### 5.3. Założenia organizacyjne:

- a) Organizator pobytu zapewnia stałą dostępność mydła, płynu dezynfekcyjnego oraz ciepłej wody do użytkowania na terenie obiektu. W pomieszczeniach sanitarnych wywiesza informacje (plakaty) o sposobie prawidłowego mycia i dezynfekcji rąk. Organizator zapewnienia sprzęt i środki niezbędne do zachowania czystości i stale monitoruje prace porządkowe na terenie miejsca wyjazdu.
- b) Personel kuchni i obsługi technicznej nie powinien kontaktować się z uczestnikami i kadrą wyjazdu poza niezbędnymi czynnościami.
- c) Organizator zapewnia stałą obecność pielęgniarki lub możliwość natychmiastowej konsultacji z pielęgniarką, ratownikiem medycznym lub lekarzem.
- d) Dostęp do termometru bezdotykowego oraz regularny pomiar temperatury uczestnikom i kadrze wyjazdu.
- e) Pomieszczenie umożliwiające natychmiastowe odizolowanie uczestnika lub kadry wyjazdu, u której wystąpiły objawy choroby.
- f) Zapewnienie szybkiego kontaktu z lekarzem w sytuacji wystąpienia objawów chorobowych
- g) Należy ograniczyć w obiekcie przebywanie osób z zewnątrz do niezbędnego minimum (z zachowaniem zasad reżimu sanitarnego: m.in. osłony ust i nosa, stosowanie rękawiczek jednorazowych lub dezynfekcja rąk, dopuszczanie tylko osób zdrowych).