



Projekt „Aktywna przemiana” nr FELD.07.05-IP.01-0102/23
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus
w ramach programu Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021 - 2027

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 7 dniowego wyjazdu na terenie Polskiego wybrzeża max 500 km od Pabianice dla max 30 osób z możliwością zmniejszenia ilości uczestników o 10% – w tym 12 uczestników oraz ok.15 osób z otoczenia i 3 osoby kadry projektu „Aktywna przemiana” nr FELD.07.05-IP.01-0102/23 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz rodzaj i zakres czynności do wykonania:
 - a) Liczba uczestników wyjazdu – 30 osoby (w tym: 12 osób objętych projektem (+/- 2) + ok. 15 osób otoczenia i 3 osoby kadry).
 - b) Pobyt 7 dni – 6 dób hotelowych (od obiadu pierwszego dnia do obiadu dnia siódmego). Pobyt 7 dni - 6 dób hotelowych (od obiadu pierwszego dnia do obiadu dnia siódmego). Pobyt powinien odbyć się w dniach od 14.06.2024 roku do 30.06.2024 roku. Preferowane data - 23.06-29.06.2024 roku.
Zamawiający przewiduje – w przypadku wskazania preferowanej daty - przyznanie dodatkowej punktacji w kryterium oceny ofert „preferowany termin pobytu” – vide kryterium oceny.
 - c) Miejsce zakwaterowania, w którym będzie realizowana przedmiotowa usługa musi znajdować się na terenie Polski. Preferowany obszar Polskie wybrzeże (maks. 500 km od Pabianic). Ponadto miejsce zakwaterowania, z uwagi na możliwość prowadzenia zajęć na świeżym powietrzu, musi znajdować się w miejscu atrakcyjnym turystycznie (np. las, bliskość morza (plaża 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 7-dniowego:
 - kadra - 2 pokoje 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 z wyłączeniem os. niepełnosprawnych 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 – 1 sala szkoleniowa 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 kielbaski 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, właściciel zapewnia środki do dezynfekcji rąk, papierowe ręczniki.
- b) stołówka oraz 1 sala szkoleniowa na min. 15 osób do zajęć grupowych do stałej dyspozycji i ewentualnie sala do gier, zabaw i dyskotek,
- c) świetlica mieszcząca na terenie ośrodka,
- d) obiekt posiada dodatkowo infrastrukturę sportowo-rekreacyjną umożliwiającą:
 - ✚ zapewnienie w ramach zaproponowanej ceny możliwości korzystania ze zlokalizowanego na terenie ośrodka basenu,
 - ✚ zapewnienie w ramach zaproponowanej ceny możliwości bezpłatnego wynajęcia rowerów dla min. 15 osób.

Zamawiający przewiduje przyznanie dodatkowej punktacji w kryterium oceny ofert „dodatkowe atrakcje” – vide kryterium oceny.

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 min. 20 porcji/osobę). Sprzątanie łazienek i pokoi co dwa dni

5. Warunki realizacji zamówienia:

5.1. Zakwaterowanie:

- 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.

5.2. Wyżywienie:

- a) Wielorazowe naczynia i sztucce należy myć z dodatkiem detergentu w temperaturze min. 60° C lub je wyparzać.
- b) Stosować bezpieczny sposób przechowywania produktów, zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny żywienia.
- c) 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.
- d) 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. Organizacja:

- a) Organizator pobytu zapewnia stałą dostępność mydła, ciepłej wody do użytkowania na terenie obiektu. W pomieszczeniach sanitarnych wywiesza informacje (plakaty) o sposobie prawidłowego mycia rąk. Organizator zapewnienia sprzęt i środki niezbędne do zachowania czystości i stale monitoruje prace porządkowe na terenie miejsca wyjazdu.
- b) Organizator zapewnia stałą obecność pielęgniarki lub możliwość natychmiastowej konsultacji z pielęgniarką, ratownikiem medycznym lub lekarzem. .
- c) Pomieszczenie umożliwiające natychmiastowe odizolowanie uczestnika lub kadry wyjazdu, u której wystąpiły objawy choroby.