

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego nr 10/3.3.1/228

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO NR 10/3.3.1/228
Z DNIA 18.08.2021R.**

Nazwa zamówienia: Organizacja 4 dniowego wyjazdu w formie Zielonej Szkoły dla 100 uczniów, 8 opiekunów oraz 4 trenerów prowadzących zajęcia w ramach projektu "Infotech - wysokie standardy kształcenia zawodowego w #puszczykrzemowej" II nr RPPD.03.03.01-20-0228/19 realizowanego w ramach działania Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014 - 2020, Działanie 3.3 Kształcenie zawodowe młodzieży na rzecz konkurencyjności podlaskiej gospodarki.

Przedmiot i zakres zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest organizacja 4 dniowego wyjazdu w terminie od **13.09.2021-16.09.2021 r.** w formie zielonej szkoły dla max. 112 osób w ramach projektu „INFOTECH – wysokie standardy kształcenia zawodowego w #puszczykrzemowej”II. Uczestnicy wyjazdu to 100 dzieci w wieku szkolnym (szkoła Technikum Programistyczne), 8 opiekunów i 4 trenerów. Przedmiot zamówienia obejmuje: wynajem sal na szkolenia, wyżywienie, noclegi i transport.

Na całość zamówienia składają się:

A. usługa NOCLEGU dla 112 osób (100 dzieci/młodzieży, 12 osób dorosłych) zgodnie z poniższymi wymogami:

1. ośrodek/hotel/baza noclegowa – dalej ośrodek, musi znajdować się w województwie podlaskim, w odległości nie mniejszej niż 50 km i nie większej niż 120 km od granic administracyjnych Miasta Białegostoku
2. Ośrodek, w którym będzie zorganizowany wypoczynek, musi spełniać wymogi dotyczące bezpiecznych i higienicznych warunków wypoczynku, spełniać wymagania ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz warunki higieniczno-sanitarne, określone w przepisach o ochronie przeciwpożarowej, ochronie środowiska i Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
3. pokoje dla młodzieży maks. 4-osobowe (oddzielnie dla chłopców i dziewcząt), wyposażone w łóżka lub tapczany jednoosobowe, szafki nocne przy każdym łóżku, szafy, stoliki, krzesła, czystą pościel i bieliznę pościelową oraz 12 jednoosobowych pokoi dla prowadzących zajęcia.
4. Nie dopuszcza się zakwaterowania młodzieży w osobnych domkach, namiotach itp. Dzieci mają być zakwaterowane w pokojach sąsiadujących ze sobą, umożliwiając opiekunom skuteczne sprawowanie opieki nad nimi.
5. Pełny węzeł sanitarny w pokojach - umywalka, wc, prysznic z bieżącą ciepłą i zimną wodą,
6. Dezynfekcja ośrodków podczas wymiany turnusów
7. Wykonawca zapewnia płyny do dezynfekcji rąk
8. Wykonawca zapewnia płyny do dezynfekcji sprzętu – sprzęt dezynfekowany po każdym zajęciach
9. Stołówka na terenie ośrodka, zapewniony dystans między uczestnikami podczas posiłków
10. Możliwość dogrzania budynku w chłodne dni i noce,
11. Bezpłatna baza świetlicowa (ze sprawnym sprzętem audio-wizualnym), przystosowana do prowadzenia zajęć rekreacyjnych.
12. dostęp do hali sportowej (piłka nożna, siatkówka, koszykówka) na terenie ośrodka, w którym zakwaterowana będzie grupa.

B. WYŻYWIENIE

Dla 100 uczniów + 4 prowadzących + 8 opiekunów (łącznie 112 osób)

Wykonawca zapewni:

1. Minimum trzy posiłki dziennie (śniadanie, obiad, kolacja) zgodnie z poniższymi wytycznymi
 - a. Śniadanie - szwedzki stół, w tym min. 1 danie na ciepło, woda, kawa, herbata - z możliwością wyboru dania wegetariańskiego

- b. Obiad - zupa, drugie danie i deser, woda lub inny napój - z możliwością wyboru dania wegetariańskiego
- c. Kolacja - szwedzki stół, w tym min. 1 danie na ciepło, woda, kawa, herbata - z możliwością wyboru dania wegetariańskiego
- 2. Stały dostęp do napojów ciepłych lub zimnych w zależności od warunków pogodowych,
- 3. Żywnienie zgodne z zasadami higieny żywienia określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.),
- 4. Posiłki urozmaicone, odpowiadające normom żywienia opracowanym przez Instytut Żywności i Żywienia zarówno pod względem ilości, jak i jakości oraz wartości odżywczych, bogatych w witaminy, owoce i warzywa.
- 5. Uczestnicy szkoleń Zielonej Szkoły, opiekunowie i prowadzący (112 osób) skorzystają z 4 całonocnych zestawów wyżywienia, tj. 3 śniadań, 4 obiadów i 3 kolacji.
- 6. Zapotrzebowanie będzie zgłoszone z odpowiednim wyprzedzeniem i potwierdzone na maksymalnie 5 dni przed pobytem na Zielonej Szkole z uwzględnieniem zaleceń zdrowotnych uczestników. Po przesłaniu informacji o preferencjach żywieniowych i nietolerancjach zamawiający oczekuje przesłania menu maks. na 3 dni przed rozpoczęciem zielonej szkoły.
- 7. Stołówka/restauracja musi znajdować się w ośrodku, w którym młodzież będzie spała.

C. WYNAJEM SAL SZKOLENIOWYCH

- 1. Liczba sal: 4
 - 2. Wielkość sal: min 25 osobowe (z uwzględnieniem wszelkich środków ostrożności i reżimu sanitarnego)
 - 3. Ustawienie: stoły i krzesła ustawione w sposób umożliwiający pracę warsztatową, w tym z komputerem (Uczestnik zielonej szkoły będzie miał możliwość korzystania z własnego komputera/laptopa, Wykonawca nie jest zobowiązany do zapewnienia komputerów/laptopów Uczestnikom Zielonej Szkoły) indywidualną i/lub grupową, ze swobodnym dostępem do sieci elektrycznej i Internetu (WiFi)
- Sale szkoleniowe powinny znajdować się w jednym budynku/kompleksie budynków (odległość nie większa niż 100 m między budynkami).

Lokalizacja sal szkoleniowych:

Sale muszą znajdować się w obiekcie hotelowym/ośrodku gdzie uczestnicy będą nocować.

Standard sal: sala powinna spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane są szkolenia (z uwzględnieniem zasad reżimu sanitarnego).

Wyposażenie sal: sprzęt multimedialny niezbędny do przeprowadzenia szkolenia: laptop lub możliwość jego ustawienia, projektor multimedialny, ekran lub biała (bardzo jasna) ściana, łącze internetowe (stałe, wi-fi), flipchart i flamastry (uzupełniane w razie potrzeby).

W przypadku obecności osób niepełnosprawnych (niepełnosprawność ruchowa) Wykonawca zapewni im dostęp do sali/sal.

Dostępność sal na szkolenia: przez cały okres pobytu uczestników.

Zapewnienie osoby z obsługi do bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów technicznych itp. w trakcie szkolenia.

Udostępnienie dodatkowego pomieszczenia lub miejsca do przechowywania materiałów szkoleniowych, przed i pomiędzy szkoleniami. Przesyłka z materiałami może zostać nadana kilka dni przed szkoleniami.

Udostępnienie miejsca na przechowywanie odzieży wierzchniej (np. szatnia) oraz miejsc parkingowych dla co najmniej 4 samochodów.

Możliwość przyklejenia lub umieszczenia w inny sposób przy drzwiach wejściowych (np. na stojakach – zapewnienia oferent), na drodze do sal i w salach plakatu, programu szkolenia, itp.

D. TRANSPORT

Biuro Projektu

Fundacja Rozwoju Demokracji Lokalnej- Podlaskie Centrum
ul. Choroszecka 31, 15-732 Białystok
tel. 85 732 17 88, faks 85 732 94 84
e-mail: frdl-pc@frdl.bialystok.pl, www.frdl.bialystok.pl

Wykonawca zapewni:

1. Autokar/autokary z min. 112 miejscami siedzącymi, z aktualnym przeglądem technicznym, ubezpieczony, z wymaganymi koncesjami, klimatyzację oraz sprawne pasy bezpieczeństwa, Wykonawca zleci dokonanie kontroli autokarów przed powrotem (przed wyjazdem zlecenia dokona Zamawiający)
2. przejazd do ośrodka, w którym realizowana będzie zielona szkoła oraz powrót w ciągu dnia - niedopuszczalny jest przejazd nocny - dokładna godzina wyjazdu i powrotu autokaru zostanie ustalona na etapie realizacji umowy,
3. w przypadku awarii autokaru zastępczy autokar na własny koszt,
4. podstawienie autokaru na miejsce zbiórki (wyjazd) na minimum 45 minut przed wyjazdem.
5. Wykonawca może powierzyć wykonanie przewozu innym przewoźnikom po uprzednim powiadomieniu Zamawiającego, jednakże ponosi odpowiedzialność za ich czynności jak za swoje własne.
6. Wykonawca odpowiada za stan techniczny autokarów oraz dopełnienie wszystkich wymogów ustalonych przy przewozach dzieci.
7. Wykonawca zapewni autokar/autokary tylko na transfer.

Białystok, 18.08.2024 r.

Dyrektor

Marta Siemieniuk

