

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia transportu autokarem klimatyzowanym dla wszystkich uczestników grupy na miejsce pobytu i jej powrót w dniu zakończenia warsztatów (transport musi być dostosowany do ilości uczestników):
 - 1) Autokar musi spełniać wymagania określone w przepisach prawa zawartych w ustawie z dnia 20 czerwca 1997 r.- Prawo o ruchu drogowym (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 128) oraz odpowiadać warunkom technicznym określonym w rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych pojazdów oraz zakresu ich niezbędnego wyposażenia (tj. Dz. U. z 2016 r. poz. 2022).
 - 2) W przypadku wystąpienia awarii autokaru uniemożliwiającej jego dalszą jazdę oraz szybką i niezwłoczną naprawę wykonawca zobowiązuje się do podstawienia na koszt własny innego autokaru w czasie nieprzekraczającym 2 godzin od wystąpienia awarii, który gwarantuje dojazd do miejsca docelowego.
 - 3) W przypadku awarii obsługa jest zobowiązana do natychmiastowego powiadomienia o awarii przedstawiciela Zamawiającego.
 - 4) Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wynikających z awarii autokaru.
 - 5) Planowany wyjazd o godz. 14:00 – parking przy Aquaparku Fala al. Unii Lubelskiej 4, planowany powrót do Łodzi na godz. 17:00 – parking przy Aquaparku Fala al. Unii Lubelskiej 4.
2. Wykonawca zobowiązuje się do grupowego ubezpieczenia uczestników wyjazdu od następstw nieszczęśliwych wypadków, w szczególności kosztów leczenia, utraty bagażu podróznego (na czas przejazdu i pobytu). Minimalna kwota ubezpieczenia (na jednego uczestnika) wynosi 5 000,00 zł. Kopia polisy potwierdzona za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną winna być dostarczona Zamawiającemu przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.
3. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia uczestnikom wyjazdu pełnego wyżywienia (szczegółowy opis stanowi załącznik nr 1a do opisu przedmiotu zamówienia):
 - 1) dzień przyjazdu: obiad, kolacja;
 - 2) dzień drugi: śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja;
 - 3) dzień wyjazdu: śniadanie, obiad;
 - 4) a także stały dostęp, przez cały czas pobytu oraz w trakcie prowadzenia warsztatów, do serwisu kawowego w postaci kawy, śmietanki lub mleka do kawy, herbaty, cukru, co najmniej trzech rodzajów ciastek, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, soków owocowych.
4. Wymagania dotyczące miejsca realizacji zamówienia:

Ośrodek położony na terenie województwa łódzkiego dysponujący pokojami 2-, 3- oraz 4- osobowymi oraz łazienkami z WC w każdym pokoju – dla uczestników projektu. Dla osób stanowiących kadrę świetlic oraz 2 osób z Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łodzi – 1-osobowe pokoje z łazienkami.

Ośrodek musi posiadać stołówkę dopasowaną do wielkości grupy spełniającą wymagania sanitarno- higieniczne w zakładach żywienia zbiorowego. Stołówka musi być wyposażona w stoliki i krzesła i niedopuszczalne jest podawanie posiłków na zastawie jednorazowej – wyjątek stanowi serwis kawowy podawany w trakcie zajęć warsztatowych.

Do serwowania posiłków Wykonawca będzie stosował zastawę w postaci sztućców ze stali nierdzewnej, nakryć stołowych z porcelany lub porcelitu.

Na terenie całego ośrodka winien być zapewniony dostęp do Internetu bezprzewodowego Wi-Fi. Ośrodek musi posiadać pomieszczenia umożliwiające przeprowadzenie warsztatów dla uczestników projektu dostosowane do wielkości grup posiadające sprzęt niezbędny do przeprowadzenia projektu typu rzutnik, ekran, flipchart oraz warunków pracy zgodnych

Projekt „ŚWIETLICE.LODZ” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, a także zapleczka sanitarnego i higienicznego oraz środków czystości.

Zamawiający wymaga przedstawienia potwierdzenia rezerwacji Ośrodka, w którym będzie realizowana usługa, najpóźniej na 14 dni przed planowanym terminem wyjazdu.

Zamawiający wymaga wpisania w ofertę informacji o planowanym miejscu realizacji warsztatów i zastrzega możliwość przeprowadzenia przed podpisaniem umowy z Wykonawcą wizytacji we wskazanym w ofercie ośrodku. W przypadku, gdy Zamawiający uzna, że ośrodek nie spełnia wymogów opisanych powyżej, Zamawiający wezwie Wykonawcę do wskazania w przeciągu 7 dni innego ośrodka. Niewskazanie przez Wykonawcę innego ośrodka, lub wskazanie ośrodka, który nie spełnia wymogów, będzie skutkowało nie podpisaniem umowy z Wykonawcą.

5. Zamawiający przewiduje udział **łącznie 139 osób**, w tym: **133 osoby** (w tym dorośli i dzieci) – uczestnicy projektu „Świetlice.Lodz”, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Poddziałania 9.2.1 Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 (podział na rodziców i dzieci zrekrutowanych do udziału warsztatach zostanie wskazany po wyborze Wykonawcy i ustaleniu terminu realizacji zamówienia, zastrzeżenie: bez prawa do roszczeń z tego tytułu przez Wykonawcę), **4 osoby** – stanowiące kadrę świetlic, **2 osoby** – z Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łodzi.

Warsztaty mają zostać przeprowadzone w dwóch 3-dniowych turach (zorganizowanych w dwa wybrane weekendy obejmujące dni: piątek, sobota i niedziela):

- 1) w pierwszej turze udział weźmie grupa 71-osobowa: 67 uczestników projektu, 2 osoby stanowiące kadrę świetlic oraz 2 osoby z Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łodzi;
- 2) w drugiej turze udział weźmie grupa 70-osobowa: 66 uczestników projektu, 2 osoby stanowiące kadrę świetlic oraz 2 osoby z Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łodzi.

Przy czym dopuszcza się, w porozumieniu z Wykonawcą, który będzie realizował zamówienie, dokonywanie przesunięć w ilości osób w poszczególnych grupach, z zastrzeżeniem, że łączna liczba osób, które skorzystają z warsztatów nie przekroczy 139.

6. Warsztaty wyjazdowe winny zostać zrealizowane w okresie od dnia 1 kwietnia 2018 r. do dnia 15 czerwca 2018 r.
7. Wymagana jest obecność przedstawiciela Wykonawcy podczas całych warsztatów, który będzie odpowiadał za organizację i ich przebieg na miejscu realizacji zamówienia.
8. Celem warsztatów jest wzmocnienie kompetencji rodzicielskich i wychowawczych poprzez aktywne działania służące wspieraniu procesu budowania wzajemnych relacji między członkami rodziny.
9. Dla każdej grupy zorganizowane zostaną analogiczne zajęcia, które winny odbywać się równolegle dla rodziców oraz dzieci i młodzieży:
- a) program dydaktyczny warsztatów kompetencji rodzicielskich (dla rodziców i opiekunów dzieci), w łącznym wymiarze 9 godzin lekcyjnych (godzina lekcyjna to 45 minut, przerwa na posiłek nie wlicza się do czasu trwania zajęć), obejmować powinien bloki tematyczne dotyczące m.in. wyrażania oczekiwań; wyrażania i akceptowania uczuć; aktywnego, wspierającego słuchania; motywowanie dziecka do współdziałania; modyfikowania niepożądanych lub nieodpowiednich zachowań dziecka, uwalniania dzieci od grania narzuconych ról w domu i szkole; wspierania procesu usamodzielnienia się dziecka; budowania realnego poczucia własnej wartości dziecka; konstruktywnego rozwiązania konfliktów; wspierania procesu budowania wzajemnych (opartych na więzi i szacunku) relacji między członkami rodzin;
 - b) program warsztatów dla młodzieży, w łącznym wymiarze 9 godzin lekcyjnych (godzina lekcyjna to 45 minut, przerwa na posiłek nie wlicza się do czasu trwania zajęć), obejmować powinien zajęcia z zakresu profilaktyki uzależnień (m.in. wpływ używek na organizm ludzki,

Projekt „ŚWIETLICE.LODZ” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

problemy i zagrożenia związane ze stosowaniem używek, szkodliwość stosowania środków psychoaktywnych, asertywne zachowania);

- c) gry i zabawy edukacyjne dla najmłodszych uczestników warsztatów, w łącznym wymiarze 9 godzin lekcyjnych (godzina lekcyjna to 45 minut, przerwa na posiłek nie wlicza się do czasu trwania zajęć).
10. Wykonawca dostarczy w dniu podpisania umowy harmonogram warsztatów zawierający w szczególności podział na poszczególne dni, godziny oraz bloki tematyczne.
 11. Obowiązkowe atrakcje dla wszystkich chętnych uczestników warsztatów w formie wyjścia do parku linowego i zajęć na basenie. W przypadku konieczności dojazdu do miejsca atrakcji, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia transportu autokarem klimatyzowanym dla wszystkich uczestników grupy (transport musi być dostosowany do ilości uczestników). Ponadto, sytuacji gdy część grupy nie zdecyduje się na udział w atrakcjach obowiązkowych, Wykonawca ma obowiązek zorganizowania dla tych osób innej formy spędzania czasu wolnego.
 12. Zamawiający wymaga zapewnienia min. 3 trenerów oraz 2 animatorów:
 - 1) min. 2 trenerów wspólnie prowadzących warsztaty z zakresu kompetencji dla rodziców i opiekunów dzieci – każda z osób pełniących funkcję trenera musi posiadać wykształcenie wyższe, o kierunku pedagogika lub psychologia oraz minimum 2 letnie doświadczenie w pracy z dzieckiem i rodziną;
 - 2) min. 1 trener prowadzący warsztaty z zakresu profilaktyki uzależnień musi posiadać wykształcenie wyższe, o kierunku pedagogika lub psychologia oraz minimum 2 letnie doświadczenie w pracy z dzieckiem i rodziną oraz ukończony kurs lub szkolenie w zakresie profilaktyki uzależnień;
 - 3) 2 osoby pełniące funkcje animatorów muszą posiadać wykształcenie minimum średnie oraz ukończony kurs animatora czasu wolnego lub udokumentowane doświadczenie w organizacji czasu wolnego.Zamawiający wymaga przedłożenia dokumentów potwierdzających kwalifikacje kadry najpóźniej na 5 dni przed planowanym terminem pierwszej tury warsztatów wyjazdowych.
 13. Zamawiający wymaga prowadzenia dokumentacji związanej z realizowanym zamówieniem. Wykonawca realizujący zadanie do sprawozdania dołączy: listy zbiorcze wszystkich osób uczestniczących w warsztatach wyjazdowych, listy obecności z danych warsztatów, dziennika zajęć z danych warsztatów, ankiety ewaluacyjnej przeprowadzonej na zakończenie warsztatów, dokumentacji fotograficznej z przebiegu warsztatów.
 14. Pomieszczenia, w których realizowane będą warsztaty i dokumenty merytoryczne powinny być oznakowane zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach RPO WŁ na lata 2014-2020. Zamawiający przekaze logotypy Wykonawcy wyłonionemu w drodze postępowania, najpóźniej na 5 dni przed planowanym terminem realizacji usługi.

Projekt „ŚWIETLICE.LODZ” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr 1a

Szczegółowy jadłospis

1. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z przepisami o bezpieczeństwie i normami HACCP, a także powszechnie obowiązującymi przepisami prawa w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 149, 60) oraz w przepisach wykonawczych.
2. Przy przygotowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów.
3. Kanapki muszą być sporządzone zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego oraz wykonane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków, zgodnie z następującymi zasadami:
 - 1) Zamawiający oczekuje, że Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze pro zdrowotnym poprzez:
 - a) stosowanie tłuszczów roślinnych,
 - b) ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych,
 - c) ograniczone stosowanie mięsa czerwonego,
 - d) stosowanie mięsa drobiowego,
 - e) stosowanie ryb,
 - f) miarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
 - g) duży udział warzyw i owoców w posiłkach w tym także nasion roślin strączkowych,
 - 2) Każdy obiad będzie się składał z dwóch dań + kompot.

Pierwszy dzień pobytu:

- a) Obiad- każdy zestaw podawany na ciepło + do drugiego dania kompot 250 ml na osobę:
Danie I: zupa do wyboru – pomidorowa z ryżem – nie mniej niż 500 ml na osobę lub zupa pieczarkowa z makaronem – nie mniej niż 500 ml/na osobę,
Danie II do wyboru: ziemniaki z wody z koperkiem lub ryż – nie mniej niż 180 g po przygotowaniu na osobę, zrazy wołowe z serem lub ryba na parze – nie mniej niż 150 g po przygotowaniu, dodatek warzywny surowy – nie mniej niż 150 g po przygotowaniu na osobę, sok naturalny nie mniej niż 250 ml dla każdej osoby;
- b) Kolacja:
Naleśniki – nie mniej niż 200 g dania na osobę + 50 g dodatku na osobę + do każdego zestawu sok lub herbata do wyboru 250 ml na osobę;

Drugi dzień pobytu:

- a) Śniadanie do wyboru (spośród dwóch propozycji) + do każdego zestawu do wyboru mleko lub herbata 250 ml na osobę:
Zestaw I: bułka z przedziatkami – nie mniej niż 90g na osobę, parówki min. 80 % mięsa – nie mniej niż 50 g na osobę oraz dodatki warzywne typu pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka – min. 3 rodzaje, min. 4 składniki – nie mniej niż 150 g na osobę, masło- nie mniej niż 5 g na osobę, jogurt owocowy, różne smaki – nie mniej niż 150 g na osobę,
Zestaw II: bułka graham – nie mniej niż 90 g osobę, masło roślinne – nie mniej niż 5 g na osobę, polędwica drobiowa min. 80 % mięsa nie mniej niż 20 g na osobę, ser żółty – jeden plasterk na osobę, dodatki warzywno typu pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka – min. 3 rodzaje, min. 4 składniki – nie mniej niż 150 g na osobę; jogurt owocowy, różne smaki – nie mniej niż 150 g na osobę;
- b) Obiad- każdy zestaw podawany na ciepło + do drugiego dania kompot 250 ml na osobę:
Danie I: zupa do wyboru – zupa krem z dyni – nie mniej niż 300 ml na osobę lub zupa ogórkowa – nie mniej niż 500 ml na osobę,

Projekt „ŚWIETLICE.LODZ” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Danie II do wyboru: frytki lub ziemniaki z wody – nie mniej niż 180 g po przygotowaniu na osobę, kotlet de Volaille z serem lub kotlety rybne – nie mniej niż 150 g po przygotowaniu, dodatek warzywny gotowany – nie mniej niż 150 g po przygotowaniu na osobę, kompot z owoców – 250 ml dla każdej osoby;

c) Podwieczorek:

Ciasto – nie mniej niż 100 g na osobę oraz owoc typu banan, jabłko, gruszka, itp. – min. 150 g na osobę + do każdego zestawu mleko lub herbata do wyboru 250 ml na osobę;

d) Kolacja:

Pierogi z zasmażką – nie mniej niż 200 g dania na osobę + 50 g dodatku na osobę + do każdego zestawu sok lub herbata do wyboru 250 ml na osobę;

Trzeci dzień pobytu:

a) Śniadanie do wyboru (spośród dwóch propozycji) + do każdego zestawu mleko lub herbata do wyboru 250 ml na osobę:

Zestaw I: bułka z przedziatkami – nie mniej niż 90 g/na osobę, jajecznica – 100 g na osobę oraz dodatki warzywne typu pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka – min. 3 rodzaje, min. 4 składniki – nie mniej niż 150 g/ na osobę, masło – nie mniej niż 5 g/na osobę, jogurt owocowy, różne smaki – minimum 150 g/ na osobę,

Zestaw II: bułka wieloziarnista – nie mniej niż 80 g osobę, masło roślinne – nie mniej niż 5 g na osobę, ser topiony- nie mniej niż 20 g na osobę, dodatki warzywne typu pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka – min. 3 rodzaje, min. 4 składniki – nie mniej niż 150 g/na osobę; jogurt owocowy, różne smaki – min. 150 g na osobę;

b) Obiad – każdy zestaw podawany na ciepło + do drugiego dania kompot 250 ml na osobę:

Danie I: zupa do wyboru – rosół z makaronem – nie mniej niż 500 ml/ na osobę lub zupa krem z brokułów – nie mniej niż 300 ml/na osobę,

Danie II do wyboru: kasza lub ziemniaki z wody – nie mniej niż 180 g po przygotowaniu/ na osobę, kotlet mielony lub schab duszony z sosem – nie mniej niż 150 g po przygotowaniu/ na osobę, dodatek warzywny surowy – 150 g po przygotowaniu/ na osobę, kompot z owoców – 250 ml dla każdej osoby.

5. Wykonawca zobowiązany będzie do nieodpłatnego przechowywania próbek odpowiedniej gramatury dla celów badań przez Państwową Stację Sanitarną, zgodnie z obowiązującymi przepisami.