

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

Załącznik nr 1

## 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. 16:00 – parking przy Aquaparku Fala al. Unii Lubelskiej 4.
2. Wykonawca zobowiązuje się do ubezpieczenia uczestników wyjazdu od następstw nieszczęśliwych wypadków, w szczególności kosztów leczenia, utraty bagażu podróznego (na czas przejazdu i pobytu).
  - 1) 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;
  - 2) Zamawiający przekazuje Wykonawcy ostateczną imienną listę uczestników szkolenia na 5 dni przed planowanym terminem wyjazdu.
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 5 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.

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

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

Zamawiający wymaga przedstawienia potwierdzenia rezerwacji Ośrodka, w którym będzie realizowana usługa, najpóźniej na 5 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 140 osób** w tym: **133 osoby** (w tym 42 dorosłych i 91 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 może ulec zmianie bez prawa do roszczeń z tego tytułu przez Wykonawcę), **5 osób** – stanowiących kadrę świetlic, **2 osoby** – z Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łodzi.
6. Celem warsztatów jest wzmocnienie kompetencji rodzicielskich i wychowawczych poprzez aktywne działania służące wspieraniu procesu budowania wzajemnych relacji między członkami rodziny.
7. Program warsztatów, obejmuje przeprowadzenie zajęć dla 133 uczestników warsztatów (dorosłych i dzieci). Wykonawca dostarczy w dniu podpisania umowy harmonogram warsztatów zawierający w szczególności podział na poszczególne dni, godziny oraz bloki tematyczne. Zajęcia odbywać się mają równoległe 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 (przekazywania informacji o szkodliwości środków psychoaktywnych);
  - c) gry i zabawy edukacyjne dla najmłodszych uczestników warsztatów.
8. Obowiązkowe atrakcje dla wszystkich uczestników warsztatów w formie: wyjścia do parku linowego oraz zajęcia na basenie.
9. Warsztaty zostaną zrealizowane w okresie od dnia 15 września 2017 r. do dnia 29 października 2017 r. Warsztaty muszą odbyć się podczas jednego wyjazdu zorganizowanego w dniach piątek, sobota i niedziela.
10. Zamawiający wymaga zapewnienia 3 trenerów oraz 2 animatorów:

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

- 1) 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) 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.
11. 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.
12. 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 prześle logotypy Wykonawcy wyłonionemu w drodze postępowania, najpóźniej na 5 dni przed planowanym terminem realizacji usługi.

### 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) 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 ze śmietaną – 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 przedziałkiem – 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 warzywne 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;

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

- 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,  
**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 przedziątkiem – 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.