**Załącznik nr 9 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Organizacja 4–dniowych warsztatów wyjazdowych dla dzieci i młodzieży z pieczy zastępczej pn. „Kulinarna podróż”**

**Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa dotycząca zwiększenia aktywności społecznej uczestników projektu pn. „Aktywna Integracja w Powiecie Nowosolskim – edycja II” polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu 4–dniowych warsztatów wyjazdowych dla dzieci i młodzieży z pieczy zastępczej w wieku 7- 22 lata.

Liczba uczestników:

Warsztaty prowadzone będą z 41 uczestnikami (dziećmi i młodzieżą z pieczy zastępczej w wieku od 7 do 22 lat).

W wyjeździe będą uczestniczyć także 2 osoby z kadry PCPR ze strony Zamawiającego, które nie biorą udziału w warsztatach ale korzystają z zakwaterowania, wyżywienia i atrakcji przewidzianych dla uczestników projektu).

Łączna liczba osób biorących udział w wyjeździe: 43 osób.

Łącznie Wykonawca zapewnia 3 noclegi dla każdego Uczestnika/ Uczestniczki wyjazdowych warsztatów oraz osób koordynujących wyjazd ze strony Zamawiającego. Łącznie 129 osobonoclegów w ramach przedmiotu zamówienia.

**Podział na grupy:**

Powyższą grupę Uczestniczek i Uczestników należy podzielić na 3 grupy warsztatowe. Podziału dokona Zamawiający i przekaże ją Wykonawcy. Wykonawca dla każdej z grup zapewnia co najmniej 1 trenera zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Grupa I – 14 uczestników (dzieci w wieku 7 – 11 lat).

Grupa III – 14 uczestników (dzieci w wieku 12 - 15 lat).

Grupa III – 13 uczestników (młodzież w wieku 15 - 22 lata).

Terminy organizacji warsztatów:

Wyjazd 4 dniowy (3 noclegi) w przedziale czasowym od 01 sierpnia 2021 r. do 31 sierpnia 2021 r.

Miejsce:

Zamawiający wymaga, aby hotel/ośrodek/pensjonat, w którym zostaną zorganizowane warsztaty wyjazdowe, położony był atrakcyjnej turystycznie lokalizacji, oddalony od miasta Nowa Sól w przedziale od 100 km do maksymalnie 250 km. (weryfikacja na podstawie mapy Google). Hotel/ośrodek/pensjonat musi znajdować się w miejscowości położonej w obrębie obszarów o podstawowym znaczeniu dla urlopowej turystyki wypoczynkowej, zagospodarowaniu turystycznym, otoczonej piękną przyrodą, atrakcyjnych krajobrazów i ciekawych miejsc. Zamawiający nie dopuszcza zakwaterowania w ośrodkach kolonijnych.

Zakwaterowanie:

Wykonawca zapewnia zakwaterowanie w ośrodku/hotelu/pensjonacie, w jednym obiekcie z pełnym zapleczem gastronomicznym, sanitarnym, szkoleniowym i rekreacyjnym dla wszystkich uczestników projektu w pokojach 2, 3, 4-osobowych i w pokojach 1 osobowych (dla kadry projektu PCPR Nowa Sól). Pokoje muszą być z pełnym węzłem sanitarnym (w.c., prysznic lub wanna, umywalka, ręczniki, z całodobowym dostępem do ciepłej i zimnej wody), wyposażonych w jednoosobowe łóżka z pościelą (wyklucza się łóżka piętrowe), szafy ubraniowe, krzesła, stoliki, szafki przy łóżkach, lampka nocna, telewizor, wi-fi. Uczestników warsztatów należy usytuować w pokojach blisko siebie w jednym budynku.

Baza rekreacyjna ośrodka – na terenie ośrodka/hotelu/pensjonatu powinny znajdować się tereny zielone do spacerowania i ławeczki do odpoczynku, oraz baza rekreacyjna z możliwością bezpłatnego korzystania przez uczestników pobytu, a także kawiarnia i/lub restauracja, recepcja. Na terenie ośrodka znajduje się miejsce na ognisko. Wykonawca zapewnia animatora organizującego atrakcje podczas pobytu jak ognisko, wieczorki taneczne, gry i zabawy integracyjne, wycieczki piesze krajoznawcze.

Bezpieczne i higieniczne warunki wypoczynku, w szczególności zakwaterowanie zorganizowane w obiekcie lub na terenie spełniającym wymagania ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz warunki higieniczno-sanitarne, określonych w przepisach o ochronie przeciwpożarowej, ochronie środowiska i Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Transport:

Wykonawca zapewnia transport z Nowej Soli do miejsca docelowego i z powrotem w wygodnym autokarze oraz odwiezienie w takich samych warunkach do Nowej Soli po zakończeniu pobytu. Przewóz powinien być przeprowadzony zgodnie z ustawą z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym (t.j. Dz. U. 2019 r., poz. 2140 z późn. zm.) oraz innymi aktami prawa regulującymi przewóz osób.

Pojazd powinien być sprawny technicznie, być wyposażony w klimatyzację, WC i w pojemne luki bagażowe. Pojazd musi posiadać ubezpieczenie OC, NNW oraz aktualne badania techniczne, spełniać wszystkie wymogi bezpieczeństwa zgodnie z przepisami o transporcie drogowym, w tym wymagane prawem zezwolenia i licencje dla firmy przewozowej, obsługiwanym przez kierowców posiadających odpowiednie uprawnienia do kierowania pojazdami i samochodami służącymi do przewozu osób. Dodatkowo w ramach przejazdu Wykonawca zapewni sprawdzenie w dniu wyjazdu stanu technicznego pojazdu przewożącego uczestników oraz kierowcy przez Policję. W sytuacji, gdy autokar przewożący nie uzyska stosownego zaświadczenia Wykonawca musi zapewnić autokar zastępczy o tej samej klasie. W przypadku nie wykonania usługi przewozu zgodnie z powyższymi wymogami, Zamawiający ma prawo skorzystać z usługi przewozu innej firmy, obciążając kosztami przewozu Wykonawcę. Postoje mają odbywać się w miarę potrzeb zgłaszanych przez opiekuna grupy (zagwarantowanego ze strony Wykonawcy - w obie strony).

Podstawienie autobusu godzina 10.00, odjazd godzina 10.30, miejsce - parking w mieście Nowa Sól (woj. lubuskie). Dokładne miejsce zostanie podane na 5 dni przed wyjazdem. Wyjazd w dniu zakończenia usługi – podstawienie autobusu godzina 11.30. Odjazd godzina 12.00. W przypadku braku połączenia komunikacyjnego umożliwiającego uczestnikom powrót do domu, Wykonawca zobowiązany jest dowieźć uczestnika do jego miejsca zamieszkania na terenie powiatu nowosolskiego.

Wyżywienie:

1. Całodzienne wyżywienie dla uczestników wyjazdu składające się z trzech posiłków: śniadania – w formie bufetu szwedzkiego lub serwowane do stolika z minimum jednym daniem ciepłym, przekąski zimne, min. 3 rodzaje wędlin, sery żółte, sery białe, dżem, masło, pieczywo jasne i ciemne, pieczywo cukiernicze, napoje gorące (kawa, herbata) i zimnych (woda mineralna i soki owocowe), sałatki warzywne; dwudaniowego obiadu (zupa, drugie danie) + deser (ciasto lub owoce) i kolacji – min: jedno danie ciepłe, pieczywo jasne i ciemne, przekąski zimne, masło, dżem, sery białe, sery żółte, wędliny, sałatki warzywne, napoje gorące (kawa, herbata) i zimnych (woda mineralna i soki owocowe), owoce, warzywa oraz minimum jednej potrawy z ryb podczas pobytu. W przypadku osób, dla których wymagana jest specjalna dieta, przygotowywanie posiłków wg wskazań dietetyka.
2. Zapewnienie bez ograniczeń dostępu do wody mineralnej, herbaty, kawy – przez cały czas pobytu.
3. Zapewnienie podczas warsztatów: napoje zimne w tym 2 rodzaje soków 100%, woda mineralna niegazowana i gazowana w 0,5 l butelkach. Ponadto 2 rodzaje ciasta i 2 rodzaje owoców sezonowych.
4. Zabezpieczenie w dniu zakończenia wyjazdu dla każdego uczestnika wyjazdu suchego prowiantu wraz z wodą mineralną na czas podróży. W skład suchego prowiantu na 1 osobę wejdzie co najmniej - 2 bułki (zwykła i wieloziarnista) z masłem i sałatą, w tym dodatkowo jedna z wędliną, druga z serem żółtym, 2 różne owoce, woda mineralna 0,5 l gazowaną, woda mineralna 0,5 l niegazowana, wafelek w czekoladzie, wafelek bez czekolady, ciastka.
5. Żywienie powinno odbywać się zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz z zachowaniem zasad higieny (stołówka na terenie ośrodka) i zapewnienia warunków zgodnych z obostrzeżeniami w sprawie zarażenia koronawirusem SARS-CoV-2.

Ubezpieczenie:

Wykonawca zapewnienia ubezpieczenie NNW o wartości co najmniej 15 tys. zł podczas pobytu na 1 uczestnika (łącznie 41 uczestników projektu dzieci i młodzieży z pieczy zastępczej), oraz 2 osób z kadry PCPR oraz ubezpieczenie OC kadry PCPR o wartości co najmniej 100 tys. zł.

**Cel warsztatów:**

Celem warsztatów będzie integracja uczestników, zwiększenie aktywności społecznej, rozwój osobisty, zbudowanie atmosfery zaufania i wzajemnej akceptacji, wzmocnienie relacji w grupie, nauka poprawnej komunikacji, organizacji pracy w grupie, zarządzania potencjałem członków grupy, z elementami konstruktywnej krytyki i przyjmowania jej oraz motywowaniem do działania nauka metod autoprezentacji, edukacja w zakresie kreowania własnego wizerunku i przedstawiania własnego korzystnego wizerunku w sieci (także w mediach społecznościowych) z zaznaczeniem zagrożeń płynących z korzystania z sieci i mediów społecznościowych, poznanie kuchni świata (np. tajska, egzotyczna, azjatycka, włoska, grecka, japońska, francuska, amerykańska), różnorodnych smaków, nietypowych owoców i warzyw z poznaniem ich pochodzenia i sposobów wykorzystania w kuchni, nauka własnoręcznego przygotowywania zdrowych i prostych przekąsek, przygotowywania potraw wg zasady „zero waste”, wypracowywanie zdrowych nawyków żywieniowych i samodzielności w kuchni a także wzmocnienie poczucie własnej wartości i samooceny poprzez nabycie nowych umiejętności.

**Temat warsztatów:**

Zakres tematyczny warsztatów:

* przygotowywanie prostych przekąsek i potraw, np. sałatki, kanapki, desery, przystawki i dania główne – zainspirowanych kuchniami świata, przygotowanie własnoręczne przygotowanie dań i nauka jak podawać je w sposób estetyczny i dopasowany do okazji,
* nauka zasad dobrej komunikacji, jak powstaje konflikt i sposoby rozwiązywania konfliktów oraz czy możemy ich unikać,
* edukacja w zakresie kreowania własnego wizerunku (w myśl, ze każdy ma w sobie coś wyjątkowego, wartościowego, próba wydobycia tego od każdego uczestnika) i przedstawiania własnego korzystnego wizerunku w sieci (także w mediach społecznościowych) z zaznaczeniem zagrożeń płynących z korzystania z sieci i mediów społecznościowych. nauka metod autoprezentacji.

**Kadra:**

- Psycholog/ pedagog/  psychoterapeuta/ mediator

- kucharz

**Przykładowy ramowy harmonogram pobytu:**

**DZIEŃ 1**

10.00 – 10.30 – podstawienie autokaru i wyjazd z Nowej Soli

14.00 – 15.00 - przyjazd i zakwaterowanie

15.00 – 16.00 - obiad dwudaniowy z deserem z uwzględnieniem diet dla wskazanych osób

16.00 – 18.00 – warsztaty psychoedukacyjne część 1 zgodnie z tematami wskazanymi w przedmiocie zamówienia

18.00 – 19.00 – kolacja w formie bufetu szwedzkiego lub serwowana do stolika z uwzględnieniem diet dla wskazanych osób

19.00 – 19.30 - spotkanie organizacyjne z Organizatorem wyjazdu.

19.30 – 22.00 – integracyjny wieczorek taneczny lub inna animacja wskazana przez Wykonawcę (np. ognisko z pieczeniem kiełbasek, karaoke dla uczestników lub inna forma integracji grupowej).

**DZIEŃ 2**

8.00 – 9.00 - śniadanie w formie bufetu szwedzkiego lub serwowane do stolika z uwzględnieniem diet dla wskazanych osób

9.00 – 14.00 – warsztaty integracyjne poza obiektem noclegowym (zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia)

14.00 – 15.00 - obiad dwudaniowy z deserem z uwzględnieniem diet dla wskazanych osób

15.00 – 19.00 - warsztaty psychoedukacyjne część 2 zgodnie z tematami wskazanymi w przedmiocie zamówienia

19.00 – 20.00 – kolacja w formie bufetu szwedzkiego lub serwowana do stolika z uwzględnieniem diet dla wskazanych osób

20.00 – 22.00 – integracyjny wieczorek taneczny lub inna animacja wskazana przez Wykonawcę (np. ognisko z pieczeniem kiełbasek, karaoke dla uczestników lub inna forma integracji grupowej)

**DZIEŃ 3**

8.00 – 9.00 - śniadanie w formie bufetu szwedzkiego lub serwowane do stolika z uwzględnieniem diet dla wskazanych osób

9.00 – 14.00 – warsztaty integracyjne poza obiektem noclegowym (zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia)

14.00 – 15.00 - obiad dwudaniowy z deserem z uwzględnieniem diet dla wskazanych osób

15.00 – 19.00 - warsztaty psychoedukacyjne część 3 zgodnie z tematami wskazanymi w przedmiocie zamówienia

19.00 – 20.00 – kolacja w formie bufetu szwedzkiego lub serwowana do stolika z uwzględnieniem diet dla wskazanych osób

20.00 – 22.00 – integracyjny wieczorek taneczny lub inna animacja wskazana przez Wykonawcę (np. ognisko z pieczeniem kiełbasek, karaoke dla uczestników lub inna forma integracji grupowej)

**DZIEŃ 4**

8.00 – 9.00 - śniadanie w formie bufetu szwedzkiego lub serwowane do stolika z uwzględnieniem diet dla wskazanych osób

9.00 – 11.00 – warsztaty integracyjne na terenie ośrodka - gry i zabawy na terenie ośrodka

11.30 – 12:00– wyjazd i powrót do Nowej Soli

**Prowadzący warsztaty:**

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić do przeprowadzenia warsztatów co najmniej 3 trenerów, w tym:

2 osoby - psycholog/ pedagog/  psychoterapeuta/ mediator - niniejsze osoby mają posiadać następujące kwalifikacje: wykształcenie wyższe magisterskie na kierunku psychologia/ pedagogika/ socjoterapia oraz min. 12 miesięcy doświadczenia w zawodzie i pracy z dziećmi.

1 osoba kucharz (osoba z uprawnieniami kucharza i min. 3-letnim doświadczeniem w zawodzie kucharza).

**Opiekunowie po stronie Wykonawcy:**

**Organizator zapewnia kadrę wypoczynku, którą stanowią:**

1) Organizator zapewnia **Kierownika wypoczynku** podczas całego pobytu, zgodnie z Ustawą z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (t.j. Dz.U.2020 poz.1327)) oraz Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 marca 2016 r. w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży (Dz. U. z 2016 r., poz. 452).

Kierownik na bieżąco będzie przeciwdziałać występującym problemom uczestników projektu oraz odpowiadać m.in. za prawidłowe zorganizowanie spraw technicznych, logistycznych i merytorycznych poprzez stały kontakt z uczestnikami projektu i opiekunami ze strony PCPR. W pierwszym dniu Kierownik przedstawi harmonogram pobytu oraz planowane działania podczas całego pobytu. Na bieżąco informuje i przypomina uczestnikom projektu o miejscu i czasie organizowanych działań. Kierownik ma obowiązek znać opis przedmiotu zamówienia i dbać o staranne i należyte jego realizowanie.

**2) Wychowawców wypoczynku (opiekunów) w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników warsztatów**

Organizator zapewnia uczestnikom podczas całego pobytu całodobową opiekę wykwalifikowanej kadry wychowawców wypoczynku, zgodnie z Ustawą z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (t.j. Dz.U.2020 poz. 1327) oraz Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 marca 2016 r. w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży (Dz. U. z 2016 r., poz. 452).

Organizator zapewnia co najmniej 1 Wychowawcę, będącą Opiekunem grupy Uczestniczek niepełnoletnich - dla każdej z grup warsztatowych podczas całego wyjazdu, w tym przejazdu Uczestników autokarem w obie strony.

**3) Animator** - 1 osoba posiadająca uprawniania do pełnienia funkcji animatora czasu wolnego.

Zajęcia integracyjne poza obiektem noclegowym:

Podczas pobytu Wykonawca zapewnia dla każdej grupy warsztatowej, w godzinach wskazanych w haromonogramie pobytu przeznaczonych *na zajęcia integracyjne poza obiektem noclegowym*: 1 pieszą wycieczkę krajoznawczą oraz 1 wyjazdową wycieczkę połączoną ze zwiedzaniem atrakcji turystycznych z przewodnikiem. W ramach w/w wycieczek należy zapewnić atrakcje turystyczne (np.: Aquapark, park linowy, gokarty, dyskoteka tematyczna lub inne w zależności od możliwości oferowanych przez miejscowość lub region, w którym odbywać się będą warsztaty wyjazdowe). Wykonawca pokrywa wszelkie koszty organizacji w/w zajęć integracyjnych, w tym opłaty za np.: bilety wstępu, transport uczestników, ubezpieczenie itp. Jednocześnie Wykonawca jest zobowiązany do alternatywnego zapewnienia czasu przeznaczonego na zajęcia integracyjne poza obiektem noclegowym dla tych uczestników wyjazdu, którzy z różnych przyczyn nie będą mogli skorzystać z zaplanowanych zajęć integracyjnych (tj. zapewnienia innych możliwości spędzenia czasu przeznaczonego na zajęcia integracyjne np. kino, Aquapark lub inne).

W przypadku organizowania zajęć na basenie lub otwartym kąpielisku Wykonawca zapewnia nadzór ratownika na wyłączność uczestników projektu.

**Sale szkoleniowe/warsztatowe:**

Warsztaty należy zorganizować w salach szkoleniowych dostosowanych do liczebności wskazanych grup.Sale muszą posiadać stoły i krzesła, tablice Flipchart z kartkami, flamastry, ekran, projektor z wejściem na HDMI. Sale szkoleniowe muszą być dostępne w godzinach przeprowadzanych warsztatów, spotkań lub innych zajęć wskazanych w harmonogramie pobytu. Sale szkoleniowe muszą zostać oznaczone wewnątrz i na zewnątrz (w widocznym miejscu) przekazanym przez Zamawiającego plakatem formatu A3, zawierającym informacje o projekcie pn. „Aktywna Integracja w Powiecie Nowosolskim – edycja II”.

Opieka medyczna:

Stały dostęp do opieki lekarskiej w ramach ubezpieczenia zdrowotnego – zapewnienie w koniecznych przypadkach opieki lekarskiej, polegającej na wezwaniu do ośrodka lekarza lub niezwłocznym dowiezieniu uczestnika do punktu opieki zdrowotnej.

Na terenie ośrodka musi znajdować się apteczka wyposażona w środki pierwszej pomocy oraz osoba przeszkolona w zakresie udzielania pierwszej pomocy przedlekarskiej.

**Pozostałe obowiązki Wykonawcy:**

Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia odpowiedniej dokumentacji:

* Dzienna lista obecności uczestników zajęć i szkoleń,
* Dziennik zajęć zawierający m.in. wymiar godzin i tematy zajęć i szkoleń,
* Rejestr wydanych zaświadczeń potwierdzających ukończenie zajęć i szkoleń,

Wykonawca zobowiązany będzie do przekazania Zamawiającemu, w terminie do 14 dni od dnia zakończenia pobytu, następujących dokumentów:

* Kserokopii ankiet oceniających, przeprowadzonych wśród uczestników zajęć i szkoleń;
* Imiennego wykazu osób, które ukończyły zajęcia i szkolenia;
* Kserokopii wydanych zaświadczeń potwierdzających ukończenie zajęć i szkoleń;
* Kserokopii dziennika zajęć;
* Kserokopii list obecności;
* Raportu z oceną osiągniętego celu.

Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia dokumentacji fotograficznej z warsztatów, wycieczek i programu rekreacyjno – kulturalnego oraz przekazania Zamawiającemu na płycie CD w terminie do 14 dni od zakończenia wyjazdu.

**Podczas realizacji zamówienia Wykonawca winien zapewnić warunki zgodne z rozporządzeniem MZ w sprawie przeciwdziałania zakażeniom koronawirusem SARS-CoV-2 i innymi przepisami prawa obowiązującymi w tym zakresie.**

**Szczegółowe** [**informacje**](https://www.gazetaprawna.pl/wiadomosci) **w sprawie wytycznych dla poszczególnych branż dostępne są pod adresem:** [**https://www.gov.pl/web/rozwoj/wytyczne-dla-branz**](https://www.gov.pl/web/rozwoj/wytyczne-dla-branz)**.**