

SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA  
Organizacja 4-dniowych warsztatów wyjazdowych dla dzieci i młodzieży z pieczy zastępcze pn „Kulinarna podróż”  
w ramach projektu pn. „Aktywna Integracja w Powiecie Nowosolskim – edycja II”

**Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie  
ul. Staszica 1A  
67-100 Nowa Sól**

**SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA**

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

W związku z realizacją projektu pn. „Aktywna Integracja w Powiecie Nowosolskim – edycja II”, współfinansowanego przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Lubuskiego Regionalnego Programu Operacyjnego - Lubuskie 2020,

**1. Zamawiający:**

Nazwa Zamawiającego: Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Nowej Soli

Kierownik Zamawiającego: Dyrektor – Aldona Porczyńska - Nalewajko

Adres Zamawiającego: ul. Staszica 1A, 67-100 Nowa Sól

Nr telefonu: : + 48 68 457 43 30

Adres e-mail: [pcpr@powiat-nowosolski.pl](mailto:pcpr@powiat-nowosolski.pl)

Strona www na której będą umieszczane informacje: <http://yt0530eqc4.bip.gov.pl/>

zwraca się z prośbą o oszacowanie wartości realizacji zamówienia na realizację usługi: „Organizacja 4-dniowych warsztatów wyjazdowych dla dzieci i młodzieży z pieczy zastępczej”

**Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa dotycząca zwiększenia aktywności społecznej uczestników projektu polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu 4-dniowych warsztatów wyjazdowych dla dzieci i młodzieży z pieczy zastępczej pn. Kulinarna podróż” w ramach projektu pn. „Aktywna Integracja w Powiecie Nowosolskim – edycja II”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Lubuskie 2020, Oś Priorytetowa 7. Równowaga społeczna, Działanie 7.2. Programy aktywnej integracji realizowane przez powiatowe centra pomocy rodzinie.

**Oznaczenie przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień Publicznych – kod CPV**

80500000-9	Usługi szkoleniowe
55300000-3	Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
92000000-1	Usługi rekreacyjne, kulturalne i sportowe
55100000-1	Usługi hotelarskie,
55270000-3	Usługi świadczone przez placówki oferujące wyżywienie i miejsca noclegowe,
60172000-4	Wynajem autobusów i autokarów wraz z kierowcą.

**2. Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami.**

Zamawiający informuje, że dopuszcza porozumiewanie się za pomocą poczty elektronicznej e-mail przy przekazywaniu następujących dokumentów:

### SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

Organizacja 4-dniowych warsztatów wyjazdowych dla dzieci i młodzieży z pieczy zastępczej pn „Kulinarna podróż”  
w ramach projektu pn. „Aktywna Integracja w Powiecie Nowosolskim – edycja II”

- 1) pytań i wyjaśnień oraz innych informacji dotyczących treści ogłoszenia o zamówieniu;
- 2) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści ogłoszenia. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie.
- 3) Osoba do kontaktu: Marian Tomys – koordynator projektu tel. 68 4574337, e-mail: [m.tomys@pcprnowosol.pl](mailto:m.tomys@pcprnowosol.pl) od poniedziałku do piątku w godz.: 8:00 -15:00.

### 3. Opis sposobu obliczenia ceny oferty

Zgodnie z art. 2 pkt 1 ustawy Pzp przez cenę należy rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014r. o informowaniu o cenach towarów i usług, czyli wartość wyrażoną w jednostkach pieniężnych, uwzględniającą podatek od towarów i usług oraz podatek akcyzowy, jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż towaru (usługi) podlega obciążeniu podatkiem od towarów i usług lub podatkiem akcyzowym.

Cena oferty musi zostać obliczona zgodnie z poniższymi zasadami:

- 1) Oferta musi zawierać ostateczną, sumaryczną cenę wszystkich kosztów określonych SWZ w celu osiągnięcia zakładanych rezultatów. W cenie należy również uwzględnić wszystkie opłaty i podatki (także podatku od towarów i usług) oraz ewentualnych upustów i rabatów. **Uwaga: w cenie brutto należy uwzględnić koszt pobytu na wyjeździe 43 osób (41 uczestników projekty (dzieci i młodzieży z pieczy zastępczej) oraz 2 osób z kadry PCPR).**
- 2) Cena musi być podana w złotych polskich cyfrowo i słownie, w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.
- 3) **W trakcie wykonywania umowy wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 może ulec zmianie, ponieważ będzie zależało od faktycznej liczby uczestników biorących udział w warsztacie wyjazdowym, którą Zamawiający zgłosi Wykonawcy na minimum 5 dni przed wyjazdem. Jeżeli liczba uczestników warsztatu po tym terminie ulegnie dalszemu zmniejszeniu w dniu wyjazdu, cena za wykonanie usługi nie będzie dalej pomniejszana.**
- 4) Wykonawca jest zobowiązany podać koszt jednostkowy wyjazdu dla jednego uczestnika oraz całkowitą wartość zamówienia netto i brutto.
- 5) **W koszcie jednostkowym na uczestnika musi być uwzględniony pobyt na wyjeździe 2 pracowników PCPR cenę brutto podzieloną przez 41 uczestników = koszt na 1 uczestnika).**
- 6) Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą regulowane w złotych polskich.

### 4. Miejsce, forma oraz termin składania szacowania wartości zamówienia

Ofertę należy przesłać w terminie **do dnia 21.06.2020 r. do godz. 12:00 :**

- 1) drogą elektroniczną na adres e-mail [pcpr@powiat-nowosolski.pl](mailto:pcpr@powiat-nowosolski.pl)
- 2) drogą pocztową, kurierską lub złożoną osobiście na adres Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie w Nowej Soli, ul. Staszica 1A, 67-100 Nowa Sól.

### 5. Organizator zapewni:

1. Transport uczestników z wyznaczonego miejsca w Nowej Soli, do miejsca odbycia pobytu i z miejsca odbycia pobytu, po jego zakończeniu, do Nowej Soli.
2. Ubezpieczenie uczestników wyjazdu od pierwszego do ostatniego dnia pobytu od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas podróży i pobytu, na kwotę nie mniejszą niż 15 tys. zł na każdą osobę biorącą udział w wyjeździe. Kserokopię dokumentu potwierdzającego zawarcie umowy ubezpieczenia wraz z potwierdzeniem opłacenia składki Wykonawca przedłoży Zamawiającemu nie później niż na 2 dni przed wyjazdem;
3. Kierownika wypoczynku podczas całego pobytu, który na bieżąco będzie przeciwdziałał występującym problemom uczestników projektu.
4. Opiekunów na czas podróży autokarem – w obie strony;
5. 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).
6. Sale szkoleniowe/ćwiczeniowe wyposażone w sprzęt dydaktyczny - rzutnik/ projektor multimedialny, komputer - laptop współpracujący z pozostałym sprzętem, ekran do rzutnika/ projektora lub przynajmniej jedną białą ścianę (lub bardzo jasną) pionową ścianę, na której można wyświetlać obraz z rzutnika, flipchart, tablica suchościeralna-magnetyczna,

#### SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

Organizacja 4-dniowych warsztatów wyjazdowych dla dzieci i młodzieży z pieczy zastępcze pn „Kulinarna podróż”  
w ramach projektu pn. „Aktywna Integracja w Powiecie Nowosolskim – edycja II”

mazaki do pisania na tablicy oraz flipcharcie, odtwarzacz nagrań multimedialnych (w przypadku braku takiej funkcji w laptopie).

7. Materiały do warsztatów (długopis, notes, papier) dla każdego uczestnika.
8. Trenerów (3 osoby – po jednym dla każdej grupy) – trenerów (psycholog/pedagog/psychoterapeuta/mediator oraz kucharz.
9. Animatora do zajęć z uczestnikami wyjazdu - niniejsza osoba musi posiadać uprawnienia do pełnienia funkcji animatora czasu wolnego;
10. Wykonawca poniesie koszty opłaty uzdrowiskowej/klimatycznej za wszystkich uczestników pobytu, jeżeli wymagać tego będzie lokalizacja ośrodka;
11. Zamawiający zastrzega, że uczestnicy projektu nie mogą ponosić żadnych kosztów wynikających z przebiegu i organizacji wyjazdu objętego przedmiotem zamówienia;
12. Wykonawca zobowiązuje się do oznakowania sporządzanej dokumentacji oraz miejsc, z których korzystać będą uczestnicy pobytu (pokoje, stołówka, sala wykładowa, autokar itp.) poprzez umieszczenie plakatów informacyjnych dotyczących projektu oraz współfinansowania przez Unię Europejską (dostarczonych przez Zamawiającego).
13. Wykonawca wspólnie z uczestnikami udokumentuje przebieg warsztatów wyjazdowych poprzez fotografowanie przebiegu wydarzeń (min. 10 zdjęć z każdego wyjścia/ zajęć).
14. Wykonawca po wykonaniu usługi przedstawi Zamawiającemu: sprawozdania z każdych zajęć; listy obecności uczestników na poszczególnych zajęciach potwierdzone przez prowadzącego; po jednym egzemplarzu materiałów przekazanych uczestnikowi z warsztatów; sprawozdanie/raport końcowy obejmujący informacje o aktywności grupy, zainteresowaniu tematem, uwagach i sugestiach na przyszłość, ocenę szkolenia przez prowadzącego oraz inne dokumenty wskazane w umowie, ankietę ewaluacyjną przeprowadzoną na koniec wyjazdu.
15. Z przeprowadzonych zajęć Wykonawca sporządza raport z oceną osiągniętego celu, określonego w przedmiocie zamówienia.

#### 6. Dodatkowe informacje związane z postępowaniem

Postępowanie prowadzone jest w celu oszacowania aktualnych cen na rynku zamawianych usług. Przedmiotowe zapytanie nie stanowi podstawy do zawarcia umowy w sprawie udzielenia zamówienia. Jest natomiast źródłem informacji na temat aktualnej ceny rynkowej zakupu usługi i stanowić będzie podstawę do oszacowania wartości zamówienia przed ogłoszeniem właściwego postępowania o udzielenie zamówienia.

#### 7. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków:

Warunki udziału w postępowaniu – o udzielenie zamówienia na usługi społeczne mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu w oparciu o przesłanki, o których mowa w art. 24 ust.1 pkt 12-23 i ust. 5 pkt 1 ustawy PZP oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1. Posiadania uprawnień do wykonywania określonej Działalności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
2. Posiadania wiedzy i doświadczenia.
3. Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym.
4. Dysponowania osobami zdolnymi do realizacji zamówienia.
5. Sytuacji ekonomicznej i finansowej.

8. **Termin wykonania zamówienia:** zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

#### 9. Przedmiot zamówienia

##### 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.

#### SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

Organizacja 4-dniowych warsztatów wyjazdowych dla dzieci i młodzieży z pieczy zastępczej pn „Kulinarna podróż”  
w ramach projektu pn. „Aktywna Integracja w Powiecie Nowosolskim – edycja II”

#### 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 przekaze 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 II – 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). Ośrodek/hotel 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.

#### 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.

#### SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

Organizacja 4-dniowych warsztatów wyjazdowych dla dzieci i młodzieży z pieczy zastępczej pn „Kulinarna podróż”  
w ramach projektu pn. „Aktywna Integracja w Powiecie Nowosolskim – edycja II”

#### 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, obsługiwanych 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. Żywnienie powinno odbywać się zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz z zachowaniem zasad higieny (stołówka na terenie ośrodka) i zapewnienia warunków zgodnych z obostrzeniami w sprawie zarażenia koronawirusem SARS-CoV-2.

#### Ubezpieczenie:

Wykonawca zapewnia 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.

## SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

Organizacja 4-dniowych warsztatów wyjazdowych dla dzieci i młodzieży z pieczy zastępcze pn „Kulinarna podróż”  
w ramach projektu pn. „Aktywna Integracja w Powiecie Nowosolskim – edycja II”

### 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 poznanie 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, że 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

#### SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

Organizacja 4-dniowych warsztatów wyjazdowych dla dzieci i młodzieży z pieczy zastępcze pn „Kulinarna podróż”  
w ramach projektu pn. „Aktywna Integracja w Powiecie Nowosolskim – edycja II”

- 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 (psycholog/pedagog/psychoterapeuta/mediator oraz kucharz (osoba z uprawnieniami do prowadzenia zajęć kulinarnych/ gastronomicznych). Wszyscy trenerzy prowadzący warsztaty muszą posiadać wyższe wykształcenie. Wszyscy trenerzy muszą posiadać doświadczenie w zakresie prowadzenia warsztatów/zajęć/szkoleń z osobami wykluczonymi społecznie lub zagrożonymi wykluczeniem społecznym (preferowane doświadczenie z dziećmi i młodzieżą).

#### 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.

#### Zajęcia integracyjne poza obiektem noclegowym:

Podczas pobytu Wykonawca zapewnia dla każdej grupy warsztatowej, w godzinach wskazanych w harmonogramie 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

#### SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

Organizacja 4-dniowych warsztatów wyjazdowych dla dzieci i młodzieży z pieczy zastępcze pn „Kulinarna podróż”  
w ramach projektu pn. „Aktywna Integracja w Powiecie Nowosolskim – edycja II”

skorzystać z zaplanowanych zajęć integracyjnych (tj. zapewnienia innych możliwości spędzenia czasu przeznaczanego 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) przekazanych 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 w sprawie wytycznych dla poszczególnych branż dostępne są pod adresem:  
<https://www.gov.pl/web/rozwoj/wytyczne-dla-branz>.

Zatwierdził:

Aldona Porczyńska Nalewajko  
Dyrektor  
Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie  
w Nowej Soli

Nowa Sól, dnia 17.06.2021 r.





#### SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

Organizacja 4-dniowych warsztatów wyjazdowych dla dzieci i młodzieży z pieczy zastępcze pn „Kulinarna podróż”  
w ramach projektu pn. „Aktywna Integracja w Powiecie Nowosolskim – edycja II”