

Zaproszenie do złożenia wyceny szacunkowej na organizację turnusu wyjazdowego dla użytkowników mieszkań wspomaganych (osobom z ASD), ich rodziców lub opiekunów faktycznych i kadry mieszkań w ramach projektu Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej UM WZ „Azymut - Samodzielność”, według następujących wymagań:

OPIS PRZEDMIOTU SZACOWANIA

- I. Nazwa:** Organizacja 1 turnusu wyjazdowego dedykowanego użytkownikom mieszkań wspomaganych (osobom z ASD), ich rodzicom lub opiekunom faktycznym i kadrze mieszkań w ramach projektu Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej UM WZ „Azymut - Samodzielność”.

II. Opis:

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych, restauracyjnych/cateringowych, turystycznych oraz transportowych na potrzeby 1 turnusu wyjazdowego dedykowanego użytkownikom mieszkań wspomaganych (osobom z ASD), ich rodzicom lub opiekunom faktycznym i kadrze Mieszkań w ramach projektu Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej UM WZ pn. „Azymut - Samodzielność”.

W ramach zamówienia Wykonawca odpowiedzialny będzie za: zapewnienie transportu, zakwaterowania, wyżywienia, przewodnika i ustalenie programu dla uczestników wyjazdu według wytycznych zawartych w opisie przedmiotu zamówienia.

Projekt współfinansowany jest ze środków EFS Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, w ramach Działania 2.8.

Wykonawca zrealizuje przedmiot zamówienia zgodnie z poniższymi wytycznymi oraz według programu dołączonego do swojej oferty cenowej.

Część I – 5-dniowy turnus wyjazdowy dla 18 osób: 6 użytkowników mieszkań wspomaganych (osób z całościowymi zaburzeniami rozwoju, w tym autyzmem i zespołem Aspergera), 6 rodziców lub opiekunów faktycznych, 6 trenerów samodzielności (Kadry Mieszkań).

- 1. Miejsca realizacji:** miejscowość w województwie wielkopolskim lub województwie lubuskim, bezpieczne covidowo - z dala od innych miejsc zwłaszcza zaludnionych; z dostępem do terenów do pieszych wycieczek, w pobliżu lasu/parku umożliwiające kontakt z naturą/zwierzętami np. końmi, alpakami.
- 2. Termin realizacji:** 12.08.2021-16.08.2021 (Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany powyższego terminu w uzgodnieniu z Wykonawcą).
- 3. Program ramowy**

Dzień I

- transport uczestników z Konina do miejsca zbiórki
- ok. godz. 13.00 – zbiórka uczestników w hotelu w miejscowości w województwie wielkopolskim lub województwie lubuskim
- zakwaterowanie
- obiad, kolacja
- program integracyjny wieczorny zaproponowany przez Wykonawcę

Dzień II

- śniadanie, obiad
- po obiedzie program zaproponowany przez Wykonawcę (wycieczka dla uczestników lub aktywności w hotelu)

- kolacja

Dzień III

- śniadanie, obiad, kolacja
- wspólne aktywności na terenie obiektu, w którym zakwaterowani będą uczestnicy turnusu

Dzień IV

- śniadanie, obiad, kolacja
- program integracyjny wieczorny zaproponowany przez Wykonawcę

Dzień V

- śniadanie, obiad
- transport uczestników do miejsc zamieszkania (Konin)

Program zaproponowany przez Wykonawcę – Wykonawca będzie odpowiedzialny za zaproponowanie formy, zorganizowanie i obsługę tego punktu programu.

Program zaproponowany przez Wykonawcę winien uwzględniać potrzeby osób z całościowymi zaburzeniami rozwoju, w tym autyzmem i zespołem Aspergera.

Wykonawca zagwarantuje, iż w hotelu, w którym zakwaterowani będą uczestnicy turnusu, dostępne będą dla nich bezpłatnie formy spędzania wolnego czasu, tj. miejsce na ognisko, dostęp lasu/parku oraz innych atrakcji np. basen, kręgielnia itp.

W ramach wspólnych aktywności uczestników wykonawca zapewni minimum jedno wyjście związane z atrakcją agroturystyczną umożliwiającą kontakt ze zwierzętami np. końmi, owcami, alpakami itd.

Wykonawca odpowiedzialny jest za rezerwację i zakup ewentualnych biletów wstępu/dojazdu dla każdego uczestnika. Ze względów logistycznych Zamawiający wymaga podzielenia uczestników na dwie grupy i naprzemiennego korzystania z zapewnionych atrakcji.

- 1. Uczestnicy wyjazdów:** 18 osób, w tym osoby dorosłe z całościowymi zaburzeniami rozwoju, w tym autyzmem i zespołem Aspergera (6 osób) wraz z rodzicami lub opiekunami faktycznymi (6 osób) i 6 trenerów samodzielności.
- 2. Zakwaterowanie - standard obiektu.**

Hotel lub Motel o standardzie trzy gwiazdkowym, spełniający wymagania określone w załączniku nr 1 do Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie, dla hotelu lub motelu o kategorii trzy gwiazdki (**).

W przypadku pensjonatu lub agroturystyki standard obiektu musi odpowiadać ww. standardom.

Obiekt musi spełniać minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów hotelarskich do potrzeb osób niepełnosprawnych zgodnie z załącznikiem nr 8 do Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie.

- 3. Zakwaterowanie i usługa konferencyjna.**

Pokoje 1-2 osobowe z własnym węzłem sanitarnym.

Wykonawca zapewni pokoje dwuosobowe użytkownikom i ich rodzicom lub opiekunom faktycznym. Dodatkowo, w przypadku konieczności umieszczenia trenerów samodzielności czy rodziców w pokojach 1-osobowych (np. nieparzysta liczba mężczyzn i kobiet), liczone są jak za miejsce w pokoju 2-osobowym.

Dodatkowo Wykonawca zapewni, na cele związane z warsztatami i innymi aktywnościami realizowanymi przez Kadrę Mieszkań i przedstawicieli Zamawiającego:

- 1) Salę z nagłośnieniem i projektorem oraz dostępem do internetu;
- 2) Sala warsztatowa zapewniająca możliwość korzystania z niej grupie 18 osobowej;
- 3) 1 pokój rodzinny/sala, który będzie wykorzystywany na spotkania indywidualne.

- 4. Wyżywienie (usługa restauracyjna/cateringowa).**

- 1) Śniadanie - stół szwedzki: kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko krowie, cukier, cytryna), soki, woda mineralna, jasne i ciemne (razowe) pieczywo, masło, wędliny, deska serów żółtych, twarożek, jogurty, dżem, sałatka warzywna, warzywa (min. pomidory, ogórki, papryka, sałata), jajecznicą, parówki lub kielbaski na ciepło.
- 2) Obiad - różne menu na każdy dzień, uwzględniające np.:
 - zupę – co najmniej 250 ml na osobę,
 - bufet zimny – 2 sałatki,
 - bufet gorący – w tym danie mięsne, danie wegetariańskie, 2 dodatki do dania głównego np. ziemniaki, ryż, makaron, kopytka, kluski śląskie, kasza gryczana, warzywa na parze, warzywa duszone,
 - napoje: kawa, herbata, woda, soki owocowe.
- 3) Kolacja – stół szwedzki: min. 1 gorące danie, zawierające potrawy mięsne (zawierające sztukę mięsa o wadze zgodnej ze standardami i normami żywienia grupowego, nie dopuszcza się dań zawierających mięso mielone, gulaszy, itp.), wegetariańskie i wegańskie (do uzgodnienia) oraz wędliny, sery, sałatki warzywne, jasne i ciemne (razowe) pieczywo, masło, kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna.

W trakcie każdego turnusu Wykonawca zapewni wyżywienie w postaci: 4 śniadań, 4 kolacji, 5 obiadów dla każdego uczestnika.

Istnieje konieczność zapewnienia 8 posiłków wegetariańskich.

Wykonawca obowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa dotyczącego warunków świadczenia usług żywienia w szczególności zobowiązany jest do spełnienia wymagań określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz Wytucznych dla funkcjonowania hoteli/obiektów/pensjonatów w trakcie epidemii COVID-19 w Polsce Ministerstwa Rozwoju, Pracy i Technologii i GIS.

5. Usługa transportowa.

Usługa obejmuje zorganizowanie i zapewnienie transportu uczestnikom do miejsca zakwaterowania i z powrotem oraz pomiędzy poszczególnymi miejscami programu zwiedzania i pobytu, bezpiecznym i odpowiednio do tego celu przygotowanym środkiem transportu, zgodnie z wymogami ustawy z dnia 20 czerwca 1997 r. Prawo o ruchu drogowym, dostosowanym do przewozu zgłoszonej liczby osób wraz z bagażami.

Wykonawca będzie również odpowiedzialny za transport uczestników z/do miejsca zbiórki:

- 1) W Części I zamówienia:
 - z/do Konina – maksymalnie 18 osób;

W sytuacji planowania atrakcji poza miejscem zakwaterowania uczestników Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dojazd.

Dokładne miejsca odbioru uczestników zostaną przekazane Wykonawcy w trakcie realizacji umowy.

6. Dodatkowe wymagania

Jeżeli Wykonawca w ramach przedstawionego programu przedstawi jako formę atrakcji wycieczkę, zapewni minimum jednego przewodnika turystycznego w trakcie oprowadzania/zwiedzania i pilota wycieczki w trakcie podróży - osoby sprawującej nadzór nad organizacją wyjazdu i realizacją programu, zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych. Funkcje te może łączyć jedna osoba.

Wykonawca oznaczy po konsultacji z Zamawiającym miejsca realizacji zlecenia, zgodnie z wymogami projektów finansowanych ze środków UE. Zamawiający przygotuje w tym celu odpowiednie oznaczenia wizualizacji sal szkoleniowych, miejsc posiłków, drogi do sal szkoleniowych i sal, w których serwowane są posiłki.