

## Załącznik nr 2 – Opis przedmiotu zamówienia

### 1. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji zimowych wielodyscyplinarnych warsztatów olimpijskich dla młodzieży szkolnej. Przez usługę polegającą na organizacji zimowych wielodyscyplinarnych warsztatów olimpijskich dla młodzieży szkolnej rozumie się zapewnienie uczestnikom: **usług noclegowych, gastronomiczno-restauracyjnych, kadry wychowawczej i opieki zdrowotnej, przygotowania i przeprowadzenia gry integracyjnej, programu rekreacyjnego zgodnie z harmonogramem dostarczonym przez Zamawiającego** oraz przygotowania czterech sal szkoleniowych.
2. Termin turnusu to **31.01.2022 – 11.02.2022r.**
3. Usługa skierowana jest do dzieci i młodzieży urodzonych w latach od 2003 do 2009
4. W turnusie weźmie udział w charakterze uczestników maksymalnie **86 osób – w tym maksymalnie 80 osób małoletnich (uczniów w wieku 12-17 lat) oraz 6 osób pełnoletnich, stanowiących kadrę merytoryczną po stronie Zamawiającego.**
5. Uczestnicy, którzy biorą udział w turnusie:
  - a. muszą być zdrowi w dniu wyjazdu, co poświadczają rodzice dziecka lub opiekunowie prawni w pisemnym oświadczeniu o braku u uczestnika wycieczki infekcji oraz objawów chorobowych sugerujących chorobę zakaźną;
  - b. nie zamieszkiwały z osobą przebywającą na kwarantannie i nie miały kontaktu z osobą podejrzaną o zakażenie w okresie 14 dni przed rozpoczęciem wycieczki, co stwierdza się na podstawie oświadczenia rodziców dziecka, prawnych opiekunów lub pełnoletniego uczestnika wycieczki;
  - c. są przygotowani do stosowania się do wytycznych i regulaminów uczestnictwa związanych z zachowaniem dystansu społecznego (co najmniej 2 m) oraz przestrzeganiem wzmożonych zasad higieny.
6. Wycieczkę należy zorganizować zgodnie z wymogami określonymi w ustawie z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2020 r. poz. 1327 ze zm.), rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 marca 2016 r. w sprawie wycieczki dzieci i młodzieży (Dz. U. z 2016 r. poz. 452) oraz Specyfikacją warunków zamówienia wraz z załącznikami.
7. W związku z panującą na terenie kraju sytuacją epidemiczną związaną z wirusem SARS-CoV-2 Wykonawca zobowiązany jest dostosować warunki wycieczki do aktualnie

obowiązujących przepisów prawa oraz wytycznych sanitarnych Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia, oraz Ministra Edukacji i Nauki dla organizatorów wypoczynku oraz poniesie koszty z tym związane.

8. Wszystkie koszty związane z realizacją zadania ponosi Wykonawca.
9. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za dokonywane przez Wykonawców zaliczkowanie obiektów wypoczynkowych, bądź ponoszenie innych kosztów związanych z planowaną realizacją zadania przed rozpoczęciem wypoczynku.
10. Wykonawca nie będzie pobierał od uczestników wypoczynku żadnych opłat.
11. Wszystkie osoby, oprócz kadry merytorycznej do prowadzenia warsztatów naukowych, biorące udział w realizacji całości zadania zatrudnia Wykonawca.
12. Wszystkie koszty związane z zatrudnieniem osób biorących udział w realizacji zamówienia leżą po stronie Wykonawcy.

## 2. Termin, miejsce i liczba uczestników szkolenia

**Termin: 31.01.2022 – 11.02.2022r.**

**Miejsce pobytu:** obiekt wypoczynkowy o minimum trzygwiazdkowym standardzie zgodnie z załącznikiem nr 1 do Rozporządzenia Ministra Sportu i Turystyki z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tekst jedn. Dz. U. z 2017 poz. 2166 z późn. zm.), w odległości do 60 km od siedziby Zamawiającego (ul. Koszykowa 75, Warszawa). Odległość wyznaczona drogami publicznymi na podstawie Google Maps.

**Liczba uczestników:** Przewidywana liczba uczestników: maksymalnie 86 osób, w tym 6 osób pełnoletnich stanowiących kadrę merytoryczną Zamawiającego. **Minimalna gwarantowana liczba uczestników, za których Zamawiający zapłaci, wynosi 66 osób, w tym: 6 osób pełnoletnich stanowiących kadrę merytoryczną.**

## 3. Uszczegółowienie przedmiotu zamówienia

1. Wypoczynek powinien odbyć się w obiekcie wypoczynkowym spełniającym warunki bezpieczeństwa (m in. opinia straży pożarnej, dopuszczenie obiektu do użyteczności publicznej). Przez obiekt wypoczynku rozumie się budynek lub budynki (z wyłączeniem

- domków kempingowych) zlokalizowane w jednym kompleksie i bezpośrednio ze sobą sąsiadujące oraz położone na terenach atrakcyjnych turystycznie
2. Zamawiający nie dopuszcza zmiany miejsca i terminu wypoczynku podanych w złożonej ofercie.
  3. Wykonawca zobowiązany jest zaopatrzyć osoby zatrudnione podczas wypoczynku w indywidualne środki ochrony osobistej, a także uczestników, jeżeli rodzice tego nie zapewnili. Wykonawca, na wypadek wystąpienia okoliczności zaostrożenia ryzyka, ma na wyposażeniu również dodatkowe środki w postaci nieprzemakalnych fartuchów z długim rękawem.
  4. Wykonawca zapewnia środki higieniczne w ilości wystarczającej dla personelu oraz uczestników wypoczynku.
  5. Wykonawca zapewnia dostęp do termometru bezdotykowego oraz regularny pomiar temperatury uczestnikom wypoczynku i kadrze wypoczynku.
  6. Jeżeli kierownik wypoczynku otrzyma zalecenie od inspektora sanitarnego, należy wyznaczyć osobę, do pomiaru temperatury uczestnikom wypoczynku oraz kadrze wypoczynku. Pomiaru temperatury dokonuje się za zgodą wychowawcy, innej osoby zatrudnionej podczas wypoczynku, rodzica/opiekuna prawnego, pełnoletniego uczestnika wypoczynku (honorowane może być oświadczenie otrzymane od rodzica przed rozpoczęciem wypoczynku).
  7. Wykonawca zapewnia szybki kontakt z lekarzem w sytuacji wystąpienia objawów chorobowych, który zdecyduje o możliwości pozostania dziecka w miejscu wypoczynku lub konieczności niezwłocznego odebrania go przez rodziców lub prawnych opiekunów.
  8. Wykonawca winien ustalić szybkie sposoby komunikacji kierownika wypoczynku z rodzicem i organizatorem wypoczynku, np. w przypadku sytuacji podejrzenia zakażenia lub wystąpienia jakichkolwiek komplikacji podczas pobytu na wypoczynku.
  9. Wykonawca winien upewnić się, że pracownicy i uczestnicy wypoczynku mają zapewniony dostęp do miejsc, w których mogą myć ręce mydłem i wodą.
  10. Należy zapewnić regularne napełnianie dozowników
  11. Wykonawca zapewnia, aby personel kuchni i obsługi technicznej nie kontaktował się z uczestnikami i kadrą wypoczynku poza niezbędnymi czynnościami
  12. Wykonawca winien przygotować regulamin uczestnictwa, który zawiera zasady bezpieczeństwa uwzględniające stan zagrożenia epidemicznego
  13. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania i przedstawienia uczestnikom i ich rodzicom/prawnym opiekunom, szczegółowego regulaminu pobytu z zasadami higieny podczas wypoczynku.

14. Sposób postępowania w przypadku podejrzenia zakażenia koronawirusem u uczestnika, kierownika lub wychowawcy wypoczynku podczas wypoczynku musi być zgodny z wytycznymi wydanymi przez odpowiednie organy.

#### 4. Podstawowe wymogi dla ośrodka wypoczynkowego:

1. Obiekty, w których jest organizowany wypoczynek dzieci i młodzieży powinny być przeznaczone tylko dla wypoczynku dzieci i młodzieży lub zawierać strefę do tego wyodrębnioną, zapewniającą ograniczenie kontaktu z osobami niebędącymi uczestnikami tego wypoczynku.
2. Liczba uczestników przebywających w obiekcie w zależności od standardu obiektu musi być dostosowana i zapewniająca dystans społeczny podczas pobytu, w tym podczas prowadzenia zajęć
3. Dystans społeczny musi obowiązywać także przy korzystaniu z pionu sanitarnego.
4. Wykonawca zapewnia pomieszczenie umożliwiające natychmiastowe odizolowanie uczestnika wypoczynku lub kadry wypoczynku, u której wystąpiły objawy choroby.

#### 5. Zakres zamówienia

##### Podstawowy zakres zamówienia obejmuje:

1. Zorganizowanie jednorazowo dla uczestników warsztatów 3-godzinnej gry integracyjnej.
2. Zorganizowanie jednorazowo dla uczestników warsztatów grilla lub ogniska lub zbliżonej atrakcji w zależności od warunków pogodowych i warunków obiektu wypoczynkowego.
3. Organizacja dla uczestników warsztatów czasu po zajęciach merytorycznych będących w gestii Zamawiającego oraz po kolacji do momentu ciszy nocnej.
4. Zorganizowanie jednej wycieczki autokarowej (transport w obie strony), stanowiącej atrakcję turystyczną, wraz ze zwiedzaniem (ok 4h atrakcji).
5. Zapewnienie organizacji obozu, dbanie o bezpieczeństwo uczestników przez cały czas trwania warsztatów, aktywna współpraca z osobami merytorycznymi ze strony Zamawiającego.
6. Zapewnienie pełnego wyżywienia.
7. Zapewnienie noclegów dla uczestników obozu: dla uczniów w pokojach 2,3,4 osobowych oraz dla kadry merytorycznej w pokojach 1 lub 2 osobowych.
8. Zapewnienie kadry opiekuńczej – minimum 1 opiekun na 15 osób poniżej 18 roku życia.

9. Zapewnienie opieki zdrowotnej.

### **Podstawowe obowiązki Wykonawcy:**

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za terminowość, jakość, zapewnienie bezpieczeństwa i właściwej opieki nad dziećmi od chwili zbiórki przed obiektem, do chwili odbioru dzieci przez upoważnione osoby.
2. Wykonawca zobowiązuje się, iż w czasie wypoczynku opiekę będą sprawowali wyłącznie wychowawcy o kwalifikacjach wskazanych przez Wykonawcę w dokumentach składanych do Zamawiającego.
3. W przypadkach losowych uczestnika wypoczynku a w szczególności w razie wystąpienia wypadku, choroby, siły wyższej w rozumieniu przepisów Kodeksu cywilnego Wykonawca zapewnia opiekę i bezpieczny dowóz dziecka z miejsca wypoczynku do miejsca zamieszkania oraz ponosi koszty finansowe z tym związane. Natomiast w przypadku wystąpienia u dziecka niepokojących objawów choroby (podwyższona temperatura, kaszel, katar, duszności) rodzice lub opiekunowie prawni zobowiązani będą do niezwłocznego – do 12 godzin – odbioru dziecka z wypoczynku.
4. Koszty ubezpieczenia od szkód i nieszczęśliwych wypadków dla uczestników wypoczynku i personelu w czasie podróży i pobytu ponosi Wykonawca.
5. 12-dniowy pobyt dzieci w obiekcie. Przez 12 dniowy pobyt rozumie się: i) 11 noclegów; ii) 11 pełnych dziennych zestawów żywieniowych (z czego w dniu przyjazdu, tj. 31.01.2022 wyżywienie rozpoczyna się obiadem; a kończy śniadaniem w dniu wyjazdu, tj. 11.02.2022)
6. Zapewnienie pełnego wyżywienia (4 urozmaicone posiłki dziennie, stały dostęp do napojów ciepłych i zimnych). Wyżywienie musi odpowiadać normom żywieniowym dzieci zarówno pod względem ilości, jak i jakości oraz wartości odżywczych, bogate w witaminy z dużą ilością warzyw i owoców.
7. Wychowawcy muszą posiadać kwalifikacje zgodne z ustawą o systemie oświaty z dnia z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2020 r. poz. 1327 ze zm.).
8. Zapewnienie pełnej opieki medycznej (pielęgniarka 24 h na dobę na terenie ośrodka, lekarz przez 24h na dobę na telefon).
9. Zapewnienie przez organizatora podstawowych leków w przypadku zachorowań dzieci oraz w razie konieczności udzielenie pierwszej pomocy przedlekarskiej.
10. Przygotowanie i przeprowadzenie jednej 3-godzinnej gry integracyjnej w terenie lub – w przypadku złych warunków atmosferycznych uniemożliwiających organizację gry

terenowej – alternatywnej gry integracyjnej w sali szkoleniowej lub na terenie hotelu (w analogicznym wymiarze czasowym i finansowym), w czasie uzgodnionym z Zamawiającym.

11. **Cel gry integracyjnej: poprawa komunikacji i współpracy w zespole.**

Wykonawca zobowiązany jest do: i) opracowania scenariusza 3h zespołowej gry integracyjnej typu geocaching lub gry sportowej (np. olimpiada sportowa - zawody drużynowe) w terenie, lub – w przypadku złych warunków atmosferycznych uniemożliwiających organizację gry terenowej – gry typu *escape room* lub gry sportowej na terenie hotelu, ii) opracowania i przygotowania wymaganych opisów i wskazówek dla uczestników gry, w tym również wszelkich rekwizytów potrzebnych do przeprowadzenia gry; iii) zapewnienia opiekunów i osób przeprowadzających grę, iv) przeprowadzenia gry, w tym omówienia zasad gry przeprowadzenie a następnie omówienie przeprowadzonej gry, v) jej podsumowanie ze wskazaniem pozytywnych aspektów zachowania graczy w kontekście komunikacji zespołowej; vi) dostarczenia napojów ciepłych (herbata) i zimnych (woda mineralna, soki) dla uczestników gry, vii) zapewnienia bezpieczeństwa uczestnikom gry.

12. Program wypoczynku powinien być realizowany na miejscu wypoczynku lub w jego najbliższej okolicy w miejscach zapewniających ograniczony kontakt z osobami trzecimi

13. Minimalna przestrzeń przy prowadzeniu zajęć w pomieszczeniu nie może być mniejsza niż 4 m<sup>2</sup> na 1 osobę

14. Sale do prowadzenia zajęć muszą być regularnie wietrzone, sprzątane i dezynfekowane

15. Wykonawca pokrywa wszystkie koszty biletów wstępu np. do obiektów sportowych, kąpielisk i innych miejsc, jeśli zostały przewidziane w programie.

16. Zapewnienie przy realizacji zadania tj. zatrudnienia lub dopuszczenia do innej działalności związanej z wychowaniem, edukacją, wypoczynkiem, leczeniem małoletnich lub opieką nad nimi, osób które nie figurują w Rejestrze, o którym mowa w ustawie z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym (t.j. Dz.U. 2020 r., poz. 152). W tym celu Wykonawca ma obowiązek sprawdzenia czy dane zatrudnionej lub dopuszczonej osoby są zamieszczone w Rejestrze z dostępem ograniczonym.

17. Wszystkie osoby zapewniające realizację programu wypoczynku (w tym wychowawcy, instruktorzy, kadra kierownicza, kierowcy, obsługa obiektu) muszą być zdrowe, bez objawów infekcji lub innej choroby, w tym w szczególności zakaźnej, a w okresie ostatnich 14 dni przed rozpoczęciem turnusu nie zamieszkiwały z osobą przebywającą na kwarantannie lub w izolacji w warunkach domowych.

18. Wykonawca w miarę możliwości nie powinien angażować do prowadzenia zajęć z uczestnikami wypoczynku i innej kadry powyżej 60 roku życia. W przypadku występowania u kadry wcześniejszych chorób lub chorób przewlekłych konieczne jest dostarczenie opinii lekarskiej o braku przeciwwskazań zdrowotnych do pracy podczas wypoczynku

19. Wykonawca zabezpiecza możliwość szybkiego uzupełniania kadry z kwalifikacjami w przypadku absencji z powodu choroby lub konieczności poddania się kwarantannie
20. Wykonawca zobowiązany jest przygotować i zapoznać kadrę wypoczynku z procedurą postępowania na wypadek podejrzenia zakażenia koronawirusem lub zachorowania na COVID-19 zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego. Zawsze, w przypadku wątpliwości należy zwrócić się do właściwej powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej w celu konsultacji lub uzyskania porady.
21. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2019 poz. 1781).

## **2. Zapewnienie infrastruktury szkoleniowej i noclegowej w szczególności:**

### **1. Infrastruktura szkoleniowa:**

- a) Wykonawca zapewni odpowiednią infrastrukturę umożliwiającą organizację spotkania szkoleniowo-integracyjnego dla minimum 60 uczestników a maksimum 80 uczestników plus 6 osób kadry ze strony Zamawiającego, zgodnie z harmonogramem szkolenia dostarczonym przez Zamawiającego.
- b) Hotel/miejsce oferowane przez Wykonawcę zapewni bazę szkoleniową, tj.: cztery sale szkoleniowe, każdą na 20 osób oraz jedną na min. 25 osób, spełniające wszystkie wymagania BHP i ppoż., które pozwolą na efektywny udział uczestników w zajęciach (w tym zajęcia warsztatowe w podziale na mniejsze grupy szkoleniowe); sale szkoleniowe będą przestronne i komfortowe (minimum jedno okno w sali oraz powierzchnia 40m<sup>2</sup>), z mobilnymi stolikami. Pełna odpowiedzialność za oferowane miejsce, bazę szkoleniową, sale itp. ponosi Wykonawca.
- c) Sale szkoleniowe muszą być wyposażona w: dostęp do bezprzewodowego Internetu, dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia okien, np. roletami, żaluzjami – sale nie mogą znajdować się w podpiwniczeniu. Pełna odpowiedzialność za oferowane miejsce, bazę szkoleniową, sale itp. ponosi Wykonawca.

### **2) Infrastruktura noclegowa:**

- a) Wykonawca zapewni noclegi dla maksymalnie 86 osób, w tym 6 osób pełnoletnich stanowiących kadrę merytoryczną Zamawiającego.
- b) Wykonawca zapewnia zakwaterowanie dla wszystkich uczestników – oddzielnie dla dziewcząt i chłopców - w pokojach 2-4-osobowych, nie mniej niż 4 m<sup>2</sup> powierzchni noclegowej na 1 osobę (dla min. 66 osób a max. 80 osób). Wymagane jest, w przypadku pokoi bez łazienki aby na 1 sanitariat i na 1 stanowisko prysznicowe przypadało nie więcej niż 10 uczestników. Wymaga się również osobnych sanitariatów i osobnych stanowisk prysznicowych dla chłopców i dziewczynek.
- c) oraz w 6 lub 3 pokojach, odpowiednio 1 lub 2 osobowych z łazienką (dla 6 osób, stanowiących kadrę merytoryczną).
- d) Zakwaterowanie w jednym pokoju dzieci w zbliżonym wieku, przy czym różnica nie może przekroczyć 3 lat.
- e) Pokoje winny być wyposażone minimum w łóżka z pościelą, szafy, szafki, stoliki, krzesła.
- f) Izolatki oddzielnie dla chłopców i dziewcząt z wydzielonym wc i łazienką
- g) Ostateczna liczba pokoi będzie uzależniona od liczby uczestników szkolenia. – min 66; max 86 osób. Pokoje dla opiekunów po stronie wykonawcy są w gestii wykonawcy i nie wliczają się do liczby pokoi wymaganych przez Zamawiającego.

### 3) Infrastruktura hotelowa – informacje dodatkowe:

- a) W obiekcie musi znajdować się jadalnia serwująca śniadania, obiady i kolacje dla uczestników konferencji, bez konieczności wychodzenia na zewnątrz.
- b) Jadalnia usytuowana na terenie ośrodka.
- c) Organizacja jadali i kuchni winna uwzględniać obowiązujące wytyczne wydane przez odpowiednie organy.
- d) Teren wokół ośrodka bezpieczny, ogrodzony
- e) Nocleg musi być zagwarantowany w tym samym budynku, w którym będzie znajdowała się sala szkoleniowa.
- f) Zamawiający wymaga, aby hotel posiadał zaplecze rekreacyjne do zajęć sportowych, zaproponowanych przez wykonawcę. Cena oferty musi zawierać koszty oferowanych atrakcji.

### 3. Usługi gastronomiczno-restauracyjne.

- 1) Wszystkie posiłki będą w ramach usługi gastronomicznej hotelu. Pełną odpowiedzialność za usługi gastronomiczne hotelu w ramach realizacji zamówienia ponosi Wykonawca.



2) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić całodzienne wyżywienie dla każdego uczestnika szkolenia oraz kadry merytorycznej. Zgodnie z zasadami higieny i racjonalnego żywienia (zgodnie z par. 8 ust. 2 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dn. 21 stycznia 1997r w sprawie warunków, jakie muszą spełniać organizatorzy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolenia, a także zasad jego organizowania i nadzorowania (Dz. U. z 1997r nr 112, poz. 667 z póź. Zm.).

Pierwszym świadczeniem jest obiad pierwszego dnia pobytu, a ostatnim - śniadanie ostatniego dnia pobytu. Możliwość uwzględnienia wymagań dotyczących konkretnej diety (bezglutenowej, bezlaktozowej itp.), o ile zostanie zgłoszona 10 dni przed rozpoczęciem obozu. W zakres wyżywienia wchodzi:

a) śniadania w formie bufetu (01.02.2022 - 11.02.2022r.) w ilości odpowiedniej do liczby uczestników obozu, muszą uwzględniać dania na ciepło (np. jajecznica lub gorące kielbaski lub naleśniki) oraz zimne przekąski (np. sery, wędliny), masło, miód, dżem, świeże warzywa, pieczywo (np. chleb, bułki, rogaliki, croissanty), jogurty owocowe i naturalne, muesli, 3 rodzaje soków naturalnych oraz kawę i herbatę wraz z dodatkami (cukier, cytryna, mleko do kawy), wodę gazowaną i niegazowaną.

b) przerwy kawowe (**codziennie w godzinach 11:30 – 12:00 oraz podczas warsztatów popołudniowych w godzinach 17:30 – 18:00**) – muszą być zapewnione w bezpośrednim sąsiedztwie sal szkoleniowych przed i po każdej sesji szkoleniowej, a także w godzinach trwania sesji. Przerwy kawowe muszą zawierać: herbatę, kawę, dodatki (cukier, mleko do kawy, cytryna), wodę gazowaną i niegazowaną, 3 rodzaje soków naturalnych do wyboru, owoce sezonowe świeże,

c) obiady serwowane (**31.01.2022 - 10.02.2022r.**) muszą uwzględniać: dania gorące: zupa, dania na ciepło (jedno mięsne, jedno wegetariańskie) oraz dodatki do wyboru: ziemniaki, ryż, frytki, kasza; bufet surówek lub wybór gotowanych warzyw; wybór ciast i; 3 rodzaje soków, kawa i herbata wraz z dodatkami (cukier, cytryna, mleko do kawy), woda gazowana i niegazowana – w ilości odpowiedniej do liczby uczestników szkolenia,

e) podwieczorek wydawany przy obiedzie (np. jakiś owoc)

d) grill lub ognisko z grillem, jednego dnia zapewniając: minimum 3 rodzaje dań mięsnych (np. kielbaski, karkówka, kaszanka, skrzydełka, szaszłyki, ryba), minimum 2 rodzaje dań wegetariańskich (np. wegetariańskie burgery, szaszłyki), warzywa (np. cukinia, pieczarki), pieczywo (chleb, bułki), dodatki: ketchup, musztarda, majonez, sałatki, surówki, warzywa świeże i marynaty; kawa i herbata wraz z dodatkami (cukier, cytryna, mleko do kawy), woda niegazowana i gazowana – w ilości odpowiedniej do liczby uczestników szkolenia; napoje (różne rodzaje; nie mniej niż 1,5 l na osobę).

W zależności od warunków atmosferycznych grill oraz ognisko z grillem odbędzie się w miejscu częściowo lub całkowicie zadaszonym. W dniu organizacji grilla/ogniska Wykonawca zapewni obsługę gastronomiczną oraz obsługę serwisową podczas wieczoru, do godz. 22:00.

e) kolacje w formie bufetu (**31.01.2022 - 10.02.2022r.**) oprócz wieczoru, kiedy jest ognisko/grill.

f) bezpłatna woda pitna, bez ograniczeń przez cały dzień

g) wyżywienie w trakcie wycieczki – napoje

#### **4. Inne wymagania dotyczące organizacji wycieczki**

1. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu (na adres e-mailowy: [karolina.chojecka@pw.edu.pl](mailto:karolina.chojecka@pw.edu.pl) na nie mniej niż 7 dni przed rozpoczęciem każdego turnusu potwierdzenia (w formie wydruk z systemu teleinformatycznego), że zgłoszenie wycieczki zostało zamieszczone w bazie wycieczki, o której mowa w art. 92h ust. 1 ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2020 r. poz. 1327 ze zm.).
2. Wykonawca wskaże osobę do kontaktu – opiekuna, biegłego w kwestiach techniczno-organizacyjnych, dostępnego według potrzeb, z którym Zamawiający będzie współpracował podczas całego pobytu.
3. Wykonawca na 10 dni przed rozpoczęciem wycieczki zobowiązany jest pisemnie powiadomić Zamawiającego o miejscu zbiórki (które zostanie wcześniej uzgodnione z Zamawiającym), godzinie rozpoczęcia i powrotu dzieci z wycieczki. Informację należy przesłać na adres e-mailowy [anna.kalbarczyk@pw.edu.pl](mailto:anna.kalbarczyk@pw.edu.pl)
4. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego na piśmie o zmianie (przed i w trakcie wycieczki) kwalifikacji kadry kierowników, wychowawców na osoby o kwalifikacjach niższych niż przedstawione w złożonej ofercie. Informację należy przesłać na adres e-mailowy
5. Wykonawca zobowiązany jest posiadać w miejscu organizacji wycieczki dokumenty potwierdzające kwalifikacje do pełnienia funkcji kierownika, wychowawców i przedstawić je na każde żądanie.
6. Wykonawca niezwłocznie powiadamia Zamawiającego o zaistnieniu okoliczności zagrażających zdrowiu lub życiu dzieci i personelu.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przebiegu wycieczki oraz prawo kontroli przestrzegania zapisów umowy. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie udostępnić kontrolującemu dokumenty i informacje, o udostępnienie których zwrócą się kontrolujący

8. W szczególnych przypadkach późniejszego przyjazdu bądź wcześniejszego wyjazdu uczestnika niż w planowanym terminie, Wykonawca pomniejszy kwotę wynagrodzenia (faktury) o koszty wyżywienia za każdy dzień nieobecności uczestnika.
9. W przypadkach nie stawienia się dziecka na wypoczynek podstawą rozliczenia będzie faktyczna ilość uczestników, pomnożona przez stawkę za pobyt 1 uczestnika na 1 turnusie. Zmiana taka nie stanowi zmiany warunków umowy.
10. Wykonawca zapewni możliwość aktywnego spędzania czasu w ramach aktywnych wieczorów w dniach (**31.01.2022 - 10.02.2022r.**) od godz. 20:00 do godz. 22:00, zgodnie z przedstawioną Zamawiającemu ofertą atrakcji, np. bilard, kręgle itp. (do ustalenia z Zamawiającym).
- 11.** Zamawiający potwierdzi ostateczną liczbę uczestników szkolenia najpóźniej na 5 dni przed planowanym terminem, tj. do dnia **26.01.2022r**

## 5. Wstępny program:

### Ramowy plan dnia obozu naukowego w dniach 31.01.2022 - 10.02.2022:

- 9:00 Śniadanie
- 9:30 Warsztaty naukowe – organizowane przez Zamawiającego
- 14:30 Obiad
- 15:00 Relaks poobiedni / czas wolny – organizowany przez Wykonawcę
- 16:00 Warsztaty naukowe – organizowane przez Zamawiającego
- 19:30 Kolacja
- 20:00 Zajęcia rekreacyjne, lecz tematyczne (np.: ognisko, turniej, kalambury, grywalizacja)
- 21:00 Zajęcia rekraacyjne, np.gry planszowe - organizowane przez Wykonawcę
- 22:00 Cisza nocna