Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Nazwa zamówienia: ***Organizacja wyjazdu integracyjno-terapeutyczny dla dzieci niesamodzielnych wraz opiekunami*** w ramach realizacji projektu pn. „ Nie-Sami-Dzielni II - rozwój usług społecznych oraz wspierających osoby niesamodzielne” RPOP.08.01.00-16-0062/19 dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014-2020. Osi priorytetowej VIII – Integracja społeczna. Działanie 8.1 Dostęp do wysokiej jakości usług zdrowotnych i społecznych w zakresie usług społecznych - wsparcie osób niesamodzielnych

Zakres zadania: organizacja wyjazdu integracyjno-terapeutycznego dla 50 osób - dzieci   
z niepełnosprawnościami wraz opiekunami w wybranym miejscu na terenie województwa opolskiego, w tym:

1. Zapewnienie różnych form rehabilitacji społecznej tj.:
2. hipoterapia,
3. dogoterapia
4. aktywności dla dzieci na świeżym powietrzu lub w pomieszczeniu np. zajęcia integracyjne dla dzieci i opiekunów (warsztaty rękodzielnicze i relaksacyjne).
5. Zapewnienie uczestnikom udziału w warsztatach motywacyjnych zwiększających kompetencje, poszerzających samoświadomość oraz naukę zarządzania trudnymi emocjami w sytuacjach kryzysowych.
6. Stały dyżur psychologa (możliwość skorzystania z indywidualnej porady).
7. Wykonawca zapewnia: nocleg, całodobowe wyżywienie, transport, ubezpieczenie tj.:
8. **Nocleg:** Zapewnienie uczestnikom 1 noclegu ze śniadaniem w hotelu odpowiadającym standardowi min. \*\*\* lub ośrodku/obiektu szkoleniowym odpowiadającym standardowi hotelu min. \*\*\*,w pokojach 1-3 osobowych z pełnym węzłem sanitarnym (tj.: z łazienką   
   w szczególności z natryskiem i WC w każdym pokoju). Miejsce noclegu ma posiadać zaplecze gastronomiczne, a także wydzielone miejsce do zorganizowania zajęć warsztatów o których mowa w punkcie 2 i spotkań z psychologiem.
9. **Usługa restauracyjna:** W ramach warsztatu szkolenia - przygotowanie dla 50 uczestników: usługi restauracyjnej składającej się max. dla jednego uczestnika z: 2 obiadów, 1 kolacji i 2 śniadań (dla osób nocujących), 2 przerw kawowych.

Razem 100 obiadów, 50 kolacji i 50 śniadań, 100 przerw kawowych.

**Wymagania żywieniowe:**

1. **śniadanie:** pieczywo, bułki, rogale, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty min. 300 g/os., masło, wędlina, twarożek, pasty do pieczywa, żółty ser, ser pleśniowy, dżem, świeże warzywa, jajecznica, parówki, przetwory zbożowe i mleczne, jogurty, owoce, itp., kawa, śmietanka, cukier, cytryna, herbata - co najmniej trzy rodzaje herbaty do wyboru, soki owocowe, woda mineralna - min. 200 ml/os. - dotyczy każdego rodzaju napoju, (dopuszcza się w formie „szwedzkiego stołu”);
2. **obiad:** składając się z jednego dania - (min. 450 g/na osobę) - danie mięsne (do wyboru: kotlety różnych typów i inne potrawy mięsne z sosem np. pieczenie, rolady, klopsy, zrazy, itp.); - danie jarskie (do wyboru np. smażona ryba, pierogi - różne rodzaje, spaghetti, naleśniki, gołąbki, risotto, dania z makaronem, itp.); z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, kluski, frytki, kopytka itp.) lub ryż, kasze oraz surówki różnego typu (np. mizeria, buraczki, marchewka z groszkiem, surówka z białej kapusty, czerwonej, kapusty pekińskiej, kapusty kiszonej, itp.), napoje zimne (soki owocowe niegazowane różne rodzaje, woda mineralna) - min. 200 ml/os. - dotyczy każdego rodzaju napoju;
3. **kolacja:** sałatki, pieczywo jasne i ciemne, wędlina, twarożek, pasty do pieczywa, żółty ser, ser pleśniowy, świeże warzywa, napoje zimne i gorące (soki owocowe niegazowane, woda mineralna oraz kawa, śmietanka, cukier, cytryna, herbata - co najmniej trzy rodzaje herbaty do wyboru, (dopuszcza się w formie „szwedzkiego stołu”);
4. **przerwa kawowa:** kawa, mleczko do kawy, cukier, woda mineralna min. 500ml/os., soki owocowe niegazowane - min. 500 ml/os., kruche ciastka - min. 300 g/os. min. 3 rodzaje, herbata - co najmniej trzy rodzaje herbaty do wyboru, przerwę kawową dopuszcza się w formie „szwedzkiego stołu”).

Realizacja usług restauracyjnych ma odbywać się zgodnie z harmonogramem ustalanym na bieżąco z przedstawicielem Zamawiającego. Nie dopuszcza się podawania tego samego zestawu obiadowego w każdym dniu. Realizacja usług restauracyjnych ma przebiegać zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi oraz miejscom przygotowania i podawania posiłków.

Wyżywienie ma rozpocząć się od przerwy kawowej w dniu przyjazdu i zakończyć obiadem   
w dniu wyjazdu.

1. **Transport:** Wykonawca zapewni:
2. autokar z aktualnymi przeglądami technicznymi, ubezpieczony, z wymaganymi koncesjami, wyposażony w WC, ogrzewanie i klimatyzację oraz sprawne pasy bezpieczeństwa, wyposażony w dostateczną liczbę miejsc siedzących zgodnie z liczbą przewożonych uczestników - Wykonawca zleci dokonanie kontroli autokarów w dniu wyjazdu z i na warsztat (dopuszcza się wykonanie badań autokaru na dzień przed wyjazdem, natomiast badanie trzeźwości kierowcy/kierowców bezpośrednio przed wyjazdem) i przedłoży Zamawiającemu protokoły policji dopuszczające pojazdy do przewozu osób,
3. obsługę kierowców i wymaganej ilości opiekunów/pilotów podczas podróży,
4. przejazd do miejscowości noclegu oraz powrót w ciągu dnia - niedopuszczalny jest przejazd nocny - dokładna godzina wyjazdu i powrotu autokaru zostanie ustalona na etapie realizacji umowy,
5. w przypadku awarii autokaru/ów zastępczy autokar/y na własny koszt,
6. podstawienie autokaru na miejsce zbiórki (wyjazd) na minimum 45 minut przed wyjazdem.
7. miejsca odjazdu autokaru z terenu woj. opolskiego zostaną ustalone między stronami.
8. **Ubezpieczenie:**Wykonawca zapewni ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków (z uwzględnieniem sportów letnich) i kosztów leczenia każdego uczestnika wyjazdu na kwotę co najmniej 10 000,00 zł na czas podroży i pobytu. Ubezpieczenie obejmuje okres od momentu przekazania uczestników pod opiekę Wykonawcy z miejsca zbiórki, do momentu odebrania uczestników przez rodziców/opiekunów. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone przez uczestników   
   w trakcie podróży oraz podczas pobytu uczestników na wyjeździe.

Działanie jest skierowane do środowisk ***wymagających aktywizacji społecznej oraz osób potrzebujących wsparcia w codziennym funkcjonowaniu, w tym dzieci z niepełnosprawnością wraz z opiekunami.***