



Nr referencyjny: PS.260.9.2025.JCS

Załącznik nr 2a

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

### **Część 1: Dwudniowe wyjazdy edukacyjno-zdrowotne wraz z przeprowadzeniem dwóch 1,5-godzinnych prelekcji zdrowotnych oraz 1-godzinnego rejsu statkiem po Wiśle."**

1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie trzech dwudniowych wyjazdów edukacyjno-zdrowotnych wraz z przeprowadzeniem dwóch 1,5-godzinnych prelekcji zdrowotnych (w ramach każdego wyjazdu) oraz 1-godzinnego rejsu statkiem po Wiśle na terenie województwa świętokrzyskiego w terminie od dnia zawarcia umowy do 31 października 2025 r., dla grupy maksymalnie 50 osób/ 1 wyjazd.

#### **2. Główny kod CPV: 63511000-4 Organizacja wycieczek**

**Dodatkowe kody CPV:80500000-9 Usługi szkoleniowe**

**85000000-9 Usługi w zakresie zdrowia i opieki społecznej**

**85140000-2 Różne usługi w dziedzinie zdrowia**

**92330000-3 Usługi świadczone przez ośrodki rekreacyjne**

**55270000-3 Usługi świadczone przez placówki oferujące wyżywienie i miejsca noclegowe**

**63516000-9 Usługi zarządzania podróżą**

**80561000-4 Usługi szkolenia w dziedzinie zdrowia**

#### **3. W ramach każdego z trzech wyjazdów Wykonawca ma zapewnić:**

##### **3.1. Przewóz uczestników wyjazdu:**

- Przewóz uczestników wyjazdu z miejscowości Morawica do miejsca docelowego wyjazdu i powrót do miejscowości Morawica - pojazdem służącym do przewozu osób dopuszczonym do ruchu według przepisów o ruchu pasażerskim i oznakowanym stosownie do charakteru świadczonych przewozów z odpowiednią liczbą miejsc siedzących – minimum 60 miejsc siedzących.
- Wszystkim przewożonym osobom należy zapewnić miejsca siedzące.
- Przewóz uczestników wyjazdu z miejscowości Morawica tj. z parkingu przy Centrum Samorządowym w Morawicy, ul. Spacerowa 7, 26-026 Morawica do miejsca docelowego wyjazdu należy rozpocząć nie wcześniej niż o godzinie 8:00 rano.

- Firma wykonująca przewóz uczestników wyjazdu musi posiadać uprawnienia do prowadzenia działalności w zakresie przewozu osób, tj.: licencję na wykonywanie krajowego transportu drogowego w zakresie przewozu osób wydaną na podstawie ustawy z dn. 6 września 2001 r. o transporcie drogowym (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2021 z późn. zm.).

- Pojazd służący do przewozu musi być w pełni sprawny, spełniać wymogi bezpieczeństwa (zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa), posiadać aktualne badania techniczne oraz sprawną klimatyzację i ogrzewanie.

- Zamawiający wymaga, aby przewóz osób świadczony był z uwzględnieniem dostępności dla osób niepełnosprawnych. Z usług mogą korzystać osoby słabosłyszące i słabowidzące lub z innymi niepełnosprawnościami.

Wykonawca po uzyskaniu informacji od koordynatora projektu zapewni w pojeździe, którym świadczona jest usługa dla niepełnosprawnych co najmniej dwa udogodnienia techniczne dla osób niepełnosprawnych z wymienionych poniżej:

a) sygnał dźwiękowy otwierania i zamykania drzwi,

b) mikrofon/system nagłośnienia służący do sprawnego komunikowania się z osobami korzystającymi z usług dowozu,

c) antypoślizgową wykładzinę podłogową,

d) wyraźne oznaczenie miejsca dla osoby z niepełnosprawnością,

e) wskazówki w języku symbolicznym/obrazkowym.

- Kierujący pojazdami muszą posiadać odpowiednie kwalifikacje w zakresie kierowania pojazdami do przewozu osób.

- W przypadku awarii pojazdu Wykonawca zapewni na swój koszt pojazd zastępczy w czasie nie dłuższym niż 2 godziny.

- Wykonawca we własnym zakresie i na swój koszt zapewnia miejsce parkowania pojazdów, którymi świadczone są usługi zgodnie z zasadami ruchu drogowego.

### **3.2. Przeprowadzenie 90-minutowej prelekcji nt. profilaktyki zdrowotnej, dla wszystkich uczestników wyjazdu**

- Wykonawca w ramach każdego z wyjazdów jest zobowiązany do zorganizowania dwóch 1,5 godzinnych (90 minutową ) prelekcji o tematyce związanej z profilaktyką zdrowotną, dla wszystkich uczestników wyjazdu – jedną w pierwszym oraz drugą w drugim dniu wyjazdu.

- Wykonawca w celu właściwej realizacji usługi zapewni co najmniej 1 osobę – prelegenta/wykładowcę - do prowadzenia warsztatów o tematyce profilaktyczno-zdrowotnej z doświadczeniem zawodowym minimum 1 rok jako prelegent/wykładowca, który posiada

wykształcenie kierunkowe – ukończone studia/ studia podyplomowe / kursy specjalistyczne z dziedzin takich jak: medycyna, pielęgniarstwo, nauki o zdrowiu, dietetyka, fizjoterapia.

- Wykonawca w celu właściwej realizacji usługi zapewni salę konferencyjną wyposażoną w sprzęt oraz meble niezbędne do przeprowadzenia prelekcji (np. krzesła, rzutnik, laptop, itd.)
- Wykonawca zobowiązany jest, zgodnie z art. 4 ust. 3 ustawy o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz.U. 2020 poz. 1062 ze zm.) zapewnić, aby obiekt w którym odbywa się prelekcja spełniał minimalne wymagania określone w art. 6 ww. ustawy, a w szczególności był wyposażony w podjazdy i windy dla niepełnosprawnych.

### **3.3. Pilot wycieczki, dla wszystkich uczestników wyjazdu**

- Wykonawca w celu właściwej realizacji usługi zapewni co najmniej 1 osobę – pilota wycieczki z doświadczeniem zawodowym minimum 2 lata jako pilot wycieczek, , obecnego przez cały czas trwania poszczególnych wyjazdów.
- Do obowiązków pilota wycieczki należy:
  - 1) Zapewnienie realizacji harmonogramu przebiegu wycieczki;
  - 2) Zapewnienie opieki nad uczestnikami wycieczki, m.in. zadbanie o zakwaterowanie uczestników oraz o ich wyżywienie;
  - 3) Realizacja części turystycznej nie wymagającej przewodnika;
  - 4) Przyjmowanie i dokumentowanie reklamacji od uczestników wycieczki.

### **3.4. Wyżywienie dla wszystkich uczestników wyjazdu**

- Wykonawca zapewni uczestnikom wyjazdu wyżywienie obejmujące: 1 kolację w pierwszym dniu wyjazdu , 1 śniadanie w drugim dniu wyjazdu, 2 obiady – w pierwszym i drugim dniu wyjazdu (obiad z dwóch dań + deser + kompot) oraz poczęstunek podczas prelekcji
- Śniadanie, obiady oraz kolacja winny być serwowane przez przedsiębiorcę posiadającego uprawnienia potrzebne do świadczenia usług wydawania posiłków wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Obiad może być serwowany w lokalu gastronomicznym lub w miejscu odbywania się szkolenia – w formie cateringu, w pomieszczeniu przystosowanym do spożycia posiłku.
- Śniadanie oraz kolacja w formie bufetu szwedzkiego winna składać się z:

dwóch rodzajów pieczywa (jasne i ciemne), masła, dwóch rodzajów produktów( m.in. sera, wędlin, pasztetu, jajek oraz świeżych warzyw (pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata itp), oraz kawy i herbaty bez ograniczeń zgodnie z następującą gramaturą:

Gramatura potrawy podanej dla 1 osoby:

- pieczywo świeże: żytnie, pszenne, graham, razowe (krojone) 180 g
- masło o zawartości tłuszczu min. 82% 15 g
- wędlina w plastrach, pasztet w plastrach 60 g
- ser żółty 60 g
- ser biały półtłusty w kawałku, twarożek, ser ziarnisty (w oddzielnym opakowaniu), serek homogenizowany 100g
- jajka gotowane 2 szt
- jajecznica 250 g
- do każdego śniadania min dwa dodatki warzywne np. pomidor, ogórek kiszony lub zielony lub małosolny, papryka świeża, rzodkiewka, sałata itp. 60 g
- dżem, konfitury, miód 30g
- Obiad dla każdego uczestnika wyjazdu winien składać się z:
  - zupy – 500 ml + 100g pieczywa
  - drugiego dania z mięsem - 500g,
  - deseru - kawałek ciasta - 150 g,
  - kompotu 250 ml;
- W czasie prelekcji Wykonawca zapewni w miejscu prelekcji dla każdego uczestnika:
  - dostęp do kawy i herbaty bez ograniczeń ;
  - ciasto - jednego kawałka ciasta - 150 g,
  - zestaw przekąsek typu delicje, kruche, pierniczki, itp. – 100 g
- Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych z ograniczoną ilością substancji dodatkowych — konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz. Ważna jest estetyka potraw i posiłków;
- Potrawy muszą być przygotowane na bazie świeżych i naturalnych produktów najwyższej jakości, zgodnie ze standardami HACCP. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, powinny posiadać prawidłowe walory smakowe, zapachowe, barwę i konsystencję. Posiłki muszą pochodzić z bieżącej produkcji dziennej. Przy planowaniu

posiłków należy uwzględniać wartość energetyczną oraz normy produktów. Ponadto wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa w szczególności z wymogami sanitarnymi oraz musi posiadać wszelkie dopuszczenia Państwowego Inspektoratu Sanitarnego. Wykonawca ma obowiązek przygotować posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 2132 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem PE i RE nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. UE L 139 z dnia 30.04.2004 r.), bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Receptury i gramatury posiłków powinny być dostosowane do wieku i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia z 2008 r.

- Wykonawca zobowiązany jest, zgodnie z art. 4 ust. 3 ustawy o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz.U. 2020 poz. 1062 ze zm.) zapewnić, aby obiekt w którym odbywa się spożywanie obiadu spełniał minimalne wymagania określone w art. 6 ww. ustawy, a w szczególności był wyposażony w podjazdy i windy dla niepełnosprawnych.
- Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, przez okres 96 godzin od ich wydania z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

### **3.5. Nocleg**

- Wykonawca zapewni nocleg w obiekcie turystycznym o standardzie nie mniejszym niż pokoje 1 i 2 osobowe z własną łazienką, wyposażone w TV, lodówkę i czajnik
- Śniadania winny być serwowane przez lokal gastronomiczny posiadający uprawnienia potrzebne do świadczenia usług wydawania posiłków wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- Wykonawca zobowiązany jest, zgodnie z art. 4 ust. 3 ustawy o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz.U. 2020 poz. 1062 ze zm.) zapewnić, aby obiekt noclegowy spełniał minimalne wymagania określone w art. 6 ww. ustawy, a w szczególności był wyposażony w podjazdy i windy dla niepełnosprawnych.

### **3.6. Rejs statkiem**

- Wykonawca zapewni bilety na co najmniej 60-minutowy rejs statkiem dla wszystkich uczestników wyjazdu
- Wszyscy uczestnicy wyjazdu będą mieli możliwość korzystania z rejsu statkiem w tym samym czasie. Nie dopuszcza się podziału uczestników wyjazdu na grupy.

### **3.7. Bilety wstępu do zwiedzanych obiektów wraz z usługą przewodnika**

- Na etapie składania ofert Wykonawca przedstawi program turystyczny, który musi zawierać zwiedzanie **co najmniej 4 obiektów turystycznych** – 2 obiekty w 1 dniu wycieczki oraz 2

obiekty w drugim dniu wycieczki, zlokalizowanych w miejscowościach Sandomierz oraz Baranów Sandomierski. **Atrakcyjność programu turystycznego stanowi kryterium pozacenowe oceny oferty.**

- Zamawiający wymaga aby w co najmniej dwóch obiektach świadczona była usługa zwiedzania wraz z przewodnikiem.
- Jako obiekt turystyczny rozumie się obiekty sakralne, inne obiekty o znaczeniu historycznym, obiekty urbanistyczne oraz obiekty o szczególnym walorze przyrodniczym (np. rezerваты przyrody, pomniki przyrody, itp.)
- Koszty związane z zakupem biletów wstępu, usługą przewodnika dla wszystkich uczestników wyjazdu do wskazanych przez Wykonawcę obiektów ponowi Wykonawca.
- Wykonawca zapewnia możliwość uczestniczenia w zwiedzaniu obiektów objętych programem turystycznym wszystkim uczestnikom wyjazdu w tym samym czasie. Nie dopuszcza się podziału uczestników wyjazdu na grupy.

### **3.8. Ubezpieczenie wszystkich uczestników wyjazdu w zakresie następstw nieszczęśliwych wypadków – NNW;**

- Wykonawca wykupi ubezpieczenie dla wszystkich uczestników wyjazdu wraz z opiekunem wyjazdu w zakresie następstw nieszczęśliwych wypadków – NNW; o wartości ubezpieczenia nie niższej niż 10.000 zł dla każdego uczestnika wycieczki.
- Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedłoży dokument ubezpieczenia (polisę) do wglądu przed dniem wyjazdu i po tym dniu.

### **1. Szczegółowy opis sposobu realizacji usług stanowiących przedmiot niniejszego zapytania ofertowego, w tym obowiązki wykonawcy został przedstawiony we wzorze umowy – załączniku nr 3 do SWZ**

2. Liczba uczestników wyjazdu będzie zmienna. Maksymalna liczba uczestników jednego wyjazdu wynosi 50 osób, minimalna liczba uczestników jednego wyjazdu wynosi 40 osób.
3. Wykonawca zobowiązany jest wykonać przedmiot umowy zgodnie z warunkami określonymi w umowie, w zapytaniu ofertowym oraz w ofercie Wykonawcy, które stanowią integralną część umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi składające się na przedmiot umowy ze szczególną starannością zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami i standardami.
5. Wykonawca jest zobowiązany realizować usługi zgodnie z przedstawionym i zaakceptowanym przez Zamawiającego harmonogramem przygotowanym przed realizacją każdego wyjazdu na zasadach określonych we wzorze umowy.
6. Wykonawca jest zobowiązany prowadzić dokumentację świadczonej usługi, w tym przygotować sprawozdanie z przebiegu wyjazdu na zasadach określonych we wzorze umowy.
7. Wykonawca w trakcie wykonywania usługi zobowiązany jest do ochrony danych osobowych

zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych oraz przepisami RODO.