



Nr referencyjny: PS.260.9.2025.JCS

Załącznik nr 2b

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część 2: Zorganizowanie trzech dwudniowych wyjazdów edukacyjno-zdrowotnych do Świętokrzyskiego Parku Narodowego i okolic wraz z przeprowadzeniem dwóch 1,5-godzinnych prelekcji zdrowotnych.

1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie trzech dwudniowych wyjazdów edukacyjno-zdrowotnych do Świętokrzyskiego Parku Narodowego i okolic wraz z przeprowadzeniem dwóch 1,5-godzinnych prelekcji zdrowotnych (w ramach każdego wyjazdu) 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 50 miejsc siedzących dla uczestników wyjazdu.
- 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 pilota 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 uwzględnić 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 Żywienia i Żywności. Receptury i gramatury posiłków powinny być dostosowane do wieku i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywienia i Żywności 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 noclegowe spełniał minimalne wymagania określone w art. 6 ww. ustawy, a w szczególności był wyposażony w podjazdy i windy dla niepełnosprawnych.

3.6. Bilety wstępu do zwiedzanych obiektów wraz z usługą przewodnika

- Na etapie składania ofert Wykonawca przedstawi program turystyczny, który musi zawierać zwiedzanie **co najmniej 3 obiektów turystycznych** – 2 obiekty w 1 dniu wycieczki oraz 1 obiekty w drugim dniu wycieczki, zlokalizowanych na terenie Świętokrzyskiego Parku Narodowego i okolic w miejscowościach takich jak: Święty Krzyż, Huta Szklana, Michniów, Święta Katarzyna oraz Krajno. **Atrakcyjność programu turystycznego stanowi kryterium pozacenowe oceny oferty.**
- Zamawiający wymaga aby w co najmniej dwóch obiekcie 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.

3.7. 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.

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

5. Liczba uczestników wyjazdu będzie zmienna. Maksymalna liczba uczestników jednego wyjazdu wynosi 50 osób, minimalna liczba uczestników jednego wyjazdu wynosi 40 osób.
6. Wykonawca zobowiązany jest wykonać przedmiot umowy zgodnie z warunkami określonymi w umowie, w zapytaniu ofertowym oraz w ofercie Wykonawcy, które stanowią integralną część umowy.
7. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi składające się na przedmiot umowy ze szczególną starannością zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami i standardami.
8. Wykonawca jest zobowiązany realizować usługi zgodnie z przedstawionym i zaakceptowanym przez Zamawiającego harmonogramem przygotowanym przed realizacją każdego wyjazdu na zasadach określonych we wzorze umowy.
9. Wykonawca jest zobowiązany prowadzić dokumentację świadczonej usługi, w tym przygotować sprawozdanie z przebiegu wyjazdu na zasadach określonych we wzorze umowy.
10. 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.