

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Przedmiotem zamówienia** jest realizacja usług hotelarsko-restauracyjnych i zapewnienia sal szkoleniowo-dydaktycznych podczas wyjazdu superwizyjno-doradczego na potrzeby realizacji przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Krakowie działania pn. „Kluby Małopolskiej Pieczy Rodzinnej” organizowanego w ramach realizacji projektu: „Społeczna Małopolska - koordynacja działań na rzecz włączenia społecznego w Małopolsce” w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.

2. **Uczestnikami wyjazdu** są opiekunowie dzieci przebywających w rodzinach zastępczych, rodzinnych domach dziecka, dzieci przebywające w pieczy zastępczej oraz dzieci własne lub przysposobione, a także osoby towarzyszące.

Łączna ilość uczestników to maksymalnie 90 osób, w tym ok. 32 osób dorosłych (opiekunów dzieci), ok. 48 dzieci (podopiecznych do 18 roku życia) oraz 10 osób kadry.

UWAGA: Zamawiający przewiduje obecność na turnusie dzieci poniżej 3 roku życia, które nie zostały ujęte w powyżej określonym limicie osób, a ich pobyt będzie nieodpłatny.

Zamawiający poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem ile dzieci poniżej 3 roku będzie uczestniczyło w turnusie, a Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić dla tych dzieci łóżeczka/dostawki w pokoju, w którym przebywał będzie opiekun dziecka. Dzieci poniżej 3 roku życia wszystkie posiłki będą spożywały wraz z opiekunami, nie przewiduje się konieczności zapewnienia dla nich odrębnych porcji posiłków.

3. **Zamówienie obejmuje:**

- Zapewnienie 1 sali szkoleniowo-dydaktycznej wraz z wyposażeniem dla ok. 20 osób;
- Zapewnienie 4 sal szkoleniowo-dydaktyczno-rekreacyjnych wraz z wyposażeniem każda sala dla ok. 14 osób (ok. 12 dzieci + 2 opiekunów);
- Zapewnienie 1 sali na potrzeby superwizji indywidualnej;
- Zapewnienie dla każdego uczestnika 2 noclegów wraz ze śniadaniem;
- Zapewnienie wyżywienia w formie 2 obiadów (w drugim i trzecim dniu pobytu) i 2 kolacji (w pierwszym i drugim dniu pobytu);

- Zapewnienie 3 przerw kawowych dla dorosłych (dwie przerwy w drugim dniu i jedna przerwa w trzecim dniu pobytu) oraz 3 poczęstunków dla dzieci (2 w formie „II śniadań” – w drugim i trzecim dniu pobytu oraz 1 w formie podwieczorku dla dzieci (w drugim dniu pobytu);

4. Termin realizacji usługi

Zamówienie zostanie zrealizowane w dniach 12-14 grudnia 2025 r.

Uczestnicy przyjadą w piątek po południu, który jest liczony jako pierwszy dzień pobytu, a wyjadą w niedzielę po obiedzie (trzeci dzień pobytu).

5. **Obiekt** musi spełniać następujące warunki:

- 1) obiekt zlokalizowany w miejscowości położonej w Małopolsce, dysponującej infrastrukturą turystyczną i sportową położony nie w bezpośredniej bliskości autostrady, obwodnicy, czy trasy szybkiego ruchu, ale umożliwiającej skorzystanie z transportu zbiorowego (np. pociągu, autobusu, czy busa kursującego według stałego rozkładu jazdy). Przystanek powinien być zlokalizowany w odległości nie większej niż 800 m od obiektu. Jeśli odległość jest większa, Wykonawca musi zapewnić uczestnikom spotkania transport z przystanku do obiektu;
- 2) hotel/pensjonat kategorii 3 gwiazdki „***” lub hotel/pensjonat kategorii 2 gwiazdki „**”, ale spełniający standard zgodnie z rozporządzeniem*, jak dla hoteli zaszeregowanych do kategorii 3 gwiazdki lub inny obiekt niż hotel/pensjonat, spełniający standard zgodnie z rozporządzeniem, jak dla hoteli zaszeregowanych do kategorii 3 gwiazdki „***”;
- 3) każdy pokój musi być wyposażony w pełen węzeł sanitarny, ręczniki kąpielowe, TV oraz czajnik elektryczny lub całodobowy dostęp do wrzątku. Co najmniej 2 pokoje powinny być wyposażone w lodówkę;
- 4) obiekt musi posiadać sale szkoleniowe spełniające wymagania określone w pkt. 7
- 5) parking usytuowany bezpośrednio przy obiekcie z zapewnieniem bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników w ilości min. 18 miejsc, w tym 2 miejsc z przeznaczeniem dla os. z niepełnosprawnością*;
- 6) w obiekcie powinna się znajdować otwarta wspólna przestrzeń w postaci holu/foyer, z której uczestnicy wyjazdu będą mogli skorzystać do ok. godz. 22:00;
- 7) wejście do budynku dostosowane dla osób z niepełnosprawnością ruchową (brak schodów, progów itp. lub z możliwością wejścia przy pomocy pochylni, platformy, podnośnika);

- 8) recepcja posiada kontuar pozwalający na swobodną komunikację osoby poruszającej się na wózku inwalidzkim;
 - 9) obiekt wyposażony w system wspomagania słuchu np. pętlę indukcyjną, system FM lub inny umożliwiający wzmocnienie dźwięku dla osób z aparatami słuchowymi;
 - 10) w holu wejściowym winna znajdować się informacja wizualna w postaci np. tablicy informacyjnej lub ekranu, przedstawiająca rozmieszczenie budynku, umieszczona na takiej wysokości, aby również osoba poruszająca się na wózku inwalidzkim mogła odszukać potrzebną informację, jak również tablica informacyjna zapisana w alfabecie Braille’a lub tyflografika przedstawiająca układ budynku możliwy do odczytania w sposób dotykowy lub system nawigacji głosowej. W przypadku braku tablic lub systemu nawigacji głosowej Wykonawca zapewni osobę z obsługi, która wyjaśni osobom słabowidzącym lub niewidomym rozkład budynku;
 - 11) osoby z niepełnosprawnością muszą posiadać możliwość swobodnego poruszania się po przestrzeniach przeznaczonych do realizacji usług;
 - 12) windy w budynku powinny być przystosowane do przewozu osób z niepełnosprawnościami* (o ile korzystanie z windy jest konieczne w związku z realizacją usług);
 - 13) w obiekcie winna być jedna ogólnodostępna łazienka dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową, która jest zlokalizowana na kondygnacji dostępnej dla osób z niepełnosprawnością*;
 - 14) Wykonawca, w razie potrzeby, zapewni osobę asystującą osobom niepełnosprawnym w poruszaniu się po budynku, jak również do ewentualnego korzystania z platformy umożliwiającej wejście do budynku, czy windy;
 - 15) na wniosek Zamawiającego, Wykonawca przekaze Zamawiającemu informację na temat postępowania w sytuacji awaryjnej.
6. **Zakwaterowanie** - zapewnienie 2 noclegów dla maksymalnie 90 osób w pokojach 2-5 osobowych, w tym co najmniej 5 pokoi dwuosobowych do wykorzystania przez 1 osobę. Co najmniej 2 pokoje wraz z łazienką winny być dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Każdy pokój wyposażony w ręczniki kąpielowe.
- Zamawiający wymaga aby Wykonawca zapewnił miejsca do przechowywania bagażu uczestników przed rozpoczęciem doby hotelowej oraz po jej zakończeniu – jeżeli taką konieczność zgłoszą uczestnicy. Zakwaterowanie w pierwszym dniu planowane jest na godzinę 15:00, a wykwaterowanie w dniu ostatnim planowane jest na godzinę 15:30.

7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić na terenie obiektu:

- 1) salę szkoleniowo-dydaktyczną dla ok. 20 osób dostępną w pierwszym dniu pobytu w przedziale godzin 16:30-20:30 (1,5h), w drugim dniu w przedziale godzin 8:30-18:00 (8,5h) oraz w trzecim dniu w przedziale godzin 8:30 – 15:00 (6h), spełniającą następujące wymogi:
 - osobny stolik dla osoby prowadzącej, z dostępem do gniazda elektrycznego;
 - układ sali i dojście do sali szkoleniowej muszą uwzględniać możliwość udziału w spotkaniach osób z różnymi rodzajami niepełnosprawności;
 - dostęp do zaplecza sanitarnego*, w tym łazienki dostosowanej do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową i osób z dysfunkcją wzroku;
 - wyposażenie w sprzęt multimedialny: nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, laptop, rzutnik multimedialny oraz ekran do wyświetlania multimedii, bezprzewodowy dostęp do Internetu, tablica flipchart wraz z kompletem flamastrów oraz blokiem do flipchartu,
 - sala powinna być wyciszona, dobrze doświetlona światłem dziennym (stosunek powierzchni okien, liczonej w świetle ościeżnic, do powierzchni podłogi musi wynosić co najmniej 1:8) oraz oświetleniem sztucznym (w czasie dni pochmurnych, w godzinach popołudniowych/wieczornych), z możliwością odpowiedniego zaciemnienia pomieszczenia na potrzeby prowadzenia prezentacji,
 - sala nie może posiadać barier architektonicznych (progów, kolumn, filarów, podestów itp.), które utrudniałyby poruszanie się w niej osobom z niepełnosprawnościami, ani innych elementów zmniejszających widoczność i utrudniających udział w spotkaniach;
 - sala powinna być czysta i zadbane (m.in. czysta i niepoplamiona wykładzina/podłoga, czyste, nieodrapane i niezabrudzone ściany i sufit), dedykowana do prowadzenia szkoleń/spotkań, tj. wyposażenie (m.in. nagłośnienie, rzutnik, ekran) na stałe przytwierdzone do sufitu/ścian, ewentualnie na dedykowanych stojakach, przewody pogrupowane w sposób schludny i niestwarzający zagrożenia dla uczestników, pozbawiona niepotrzebnych przedmiotów (np. szafy, komody, nadmiar krzeseł i stołów, ponad niezbędne dla uczestników spotkania) itp.
 - sala powinna posiadać odpowiednie ogrzewanie/klimatyzację tak, by temperatura podczas zajęć mieściła się w zakresie od 19 do 23 stopni Celsjusza;

- zapewnienie przestrzeni do realizacji przerw kawowych w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej lub w sali szkoleniowej;
 - sala nie może znajdować się na poziomie niższym niż poziom 0 (parter)- przez co należy rozumieć, iż poziom podłogi sali szkoleniowej z żadnej strony nie może znajdować się poniżej poziomu urządzonego terenu, niedopuszczalne jest więc usytuowanie sali szkoleniowej w piwnicy lub suterenie;
- 2) 4 sale szkoleniowo – dydaktyczno - rekreacyjne wraz z wyposażeniem dla ok. 14 osób, głównie dzieci, dostępne w pierwszym dniu pobytu w przedziale godzin 16:30-20:30 (1,5h), w drugim dniu w przedziale godzin 8:30-18:00 (8,5h) oraz w trzecim dniu w przedziale godzin 8:30 – 15:00 (6h) spełniające następujące wymogi:
- 3 sale wyposażone w: tablice flipchart wraz z kartkami i kolorowymi markerami,
 - co najmniej 1 sala wyposażona w sprzęt RTV;
 - sale powinny posiadać odpowiednie ogrzewanie/klimatyzację tak, by temperatura podczas zajęć mieściła się w zakresie od 19 do 23 stopni Celsjusza;
 - sale winny być czyste i zadbane (m.in. czysta i niepoplamiona wykładzina/podłoga, czyste, nieodrapane i niezabrudzone ściany i sufit)
 - 1 przestronna sala umożliwiająca przeprowadzenie zajęć animacyjno-rekreacyjno-sportowych.
- 3) min. 1 małą salę na potrzeby superwizji indywidualnej (12h) dostępną w ustalonych godzinach.

Wykonawca umożliwi Zamawiającemu na okres wydarzenia umieszczenie informacji o wydarzeniu w holu głównym oraz na drzwiach wejściowych do sal.

8. Wymagania w zakresie cateringu:

- 1) **śniadanie** z zapewnionymi miejscami siedzącymi przy stolikach dostosowanymi do liczby uczestników obejmujące minimum:
- danie ciepłe,
 - zimny bufet (wędliny, sery, sałatki, dżemy, płatki śniadaniowe),
 - pieczywo, masło,
 - dodatki warzywne i owocowe,
 - napoje ciepłe (kawa, herbata) bez ograniczeń,
 - dodatki do napojów ciepłych: cukier, mleko do kawy (w tym roślinne), cytryna,

- napoje zimne (woda, soki), podawane w butelkach szklanych lub dzbankach min. 250 ml na osobę.

2) **obiad** serwowany, z zapewnionymi miejscami siedzącymi przy stolikach dostosowanymi do liczby uczestników obejmujący minimum:

- zupę (o minimalnej gramaturze 350 ml. na osobę) oraz
- ciepłe danie główne (co najmniej 1 x danie mięsne o minimalnej gramaturze 150 g. na osobę),
- dodatki warzywne do dania głównego: warzywa gotowane, surówki o minimalnej gramaturze 150 g. na osobę,
- dodatki pozostałe do dania głównego: ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron lub kasza o minimalnej gramaturze 150 g. na osobę, lub
- danie jarskie lub jednogarnkowe np. pierogi, spaghetti, lasagne, gołąbki o minimalnej gramaturze 400 g. na osobę oraz
- napoje zimne (woda/sok/kompot) min. 250 ml na osobę.

** Podane gramatury/pojemności dań określone zostały dla menu osób dorosłych, porcje w menu dla dzieci do 12 roku życia mogą być mniejsze o 30 % od powyżej wskazanych.*

3) **kolacja** (z zapewnionymi miejscami siedzącymi przy stolikach dostosowanymi do liczby uczestników) podawana lub w formie bufetu obejmować będzie minimum:

- danie ciepłe,
- zimny bufet (wędliny, sery, sałatki, dżemy),
- pieczywo, masło,
- dodatki warzywne i owocowe,
- napoje ciepłe (kawa, herbata) bez ograniczeń,
- dodatki do napojów ciepłych: cukier, mleko do kawy (w tym roślinne), cytryna,
- napoje zimne (woda, soki), podawane w butelkach szklanych lub dzbankach min. 250 ml na osobę.

4) **Przerwa kawowa** (dla opiekunów oraz kadry dydaktycznej) obejmować będzie minimum:

- kawę (sypaną/rozpuszczalną/ z ekspresu),

- herbatę w torebkach, minimum dwa rodzaje, w tym co najmniej: jeden rodzaj herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (bez ograniczeń),
- gorącą wodę do herbaty/kawy (bez ograniczeń),
- dodatki do napojów ciepłych: cukier, mleko do kawy (w tym roślinne), cytryna,
- wodę niegazowaną i gazowaną, podawaną w butelkach szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml (min. 500 ml na osobę) lub wodę z dystrybutorów wody pitnej serwowaną w szklanych dzbankach,
- wybór przekąsek owocowych, warzywnych, słodkich i słonych.

5) **Przerwa dla dzieci w formie „drugiego śniadania”**- obejmować będzie:

- kanapki lub bułki z wędliną lub nabiałem i dodatkami warzywnymi,
- owoc lub jogurt
- sok owocowy 100% w kartoniku o min. poj. 250 ml lub wodę niegazowaną w butelce

6) **Przerwa dla dzieci w formie „podwieczorku”**- obejmować będzie:

- drożdżówkę/ciasto/słodką bułkę
- owoc/jogurt/galaretkę/budyń
- sok owocowy 100% w kartoniku o min. poj. 250ml lub wodę niegazowaną w butelce;

7) Wykonawca zapewni w ramach każdego posiłku opcję mięsną, wegetariańską, wegańską, bezglutenową, ewentualnie inną opcję, jeżeli taka zostanie zgłoszona przez uczestnika spotkania - potrzeba i ilość dań dla każdej z opcji zostanie wskazana przez Zamawiającego przy przekazywaniu ostatecznej liczby uczestników wydarzenia.

8) Realizując zamówienie w zakresie usług cateringowych, Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do:

- odpowiedniego przygotowania miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji (np. czyste i wyprasowane obrusy, czyste i pozbawione zbędnych przedmiotów pomieszczenie do spożywania posiłków itp.).
- zapewnienia takiego ustawienia stołów, aby możliwe było swobodne poruszanie się między nimi osób na wózkach inwalidzkich oraz swobodne podjechanie wózka do stołu. Liczba miejsc dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich zostanie przekazana Wykonawcy razem z informacją o ostatecznej liczbie osób uczestniczących w spotkaniu;

- 9) zapewnienia, aby posiłki były serwowane na ceramicznej/szklanej zastawie stołowej, sztućce ze stali nierdzewnej, niedopuszczalne są jednorazowe elementy zastawy np. papierowe lub plastikowe;
- 10) zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi.
- 11) Realizacja przedmiotu zamówienia powinna przebiegać zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, a zwłaszcza dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi oraz miejscom przygotowania i podawania posiłków.
9. Usługi będą realizowane z zachowaniem spełniania wymogów wskazanych w Ustawie z dn. 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r., poz. 1411 ze zm.) oraz rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tj. Dz. U. z 2017r., poz. 2166), a także w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2022 r. poz. 1225);

**wskazane udogodnienia winny spełniać wymogi wskazane w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 1225 ze zm.)*

Przewidywany harmonogram posiłków:

	Dzień 1	Dzień 2	Dzień 3
7.30-8.30 śniadanie	-	Ok.42dor.+ 48dz.	Ok. 42dor.+ 48dz.
10.00 przerwa kawowa	-	Ok. 42osób dor.	Ok. 42osób dor.
10.00 Przerwa dla dzieci - II śniadanie	-	Ok. 48 dzieci	Ok. 48 dzieci
12.00-13.30 obiad	-	Ok. 42dor.+ 48dz.	Ok. 42dor.+ 48dz.
15.00 przerwa kawowa	-	Ok. 42osób dor.	-
15.00 Przerwa dla dzieci - podwieczorek	-	Ok. 48 dzieci	-
18.00-19.00 kolacja	ok. 42dor.+48dz.	Ok. 42dor.+ 48dz.	-

WAŻNE:

Dotyczy osób dopuszczonych do obsługi dzieci.

Zgodnie z zapisami *ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich* na wykonawcy ciąży obowiązek dotyczące weryfikacji danych o karalności związane ze stosunkiem pracy lub inną działalnością określone w art. 21 ustawy.