

Tłumaczymy Żywioty

Załącznik nr 1

Opis przedmiotu zapytania do szacowania

Organizacja wyjazdów na targi branżowe dla uczniów VII i VIII klas szkół podstawowych z 25 szkół podstawowych miasta Opola w tym szkoła podstawowa w Naroku, Polskiej Nowej Wsi, Chróścinie, dla 507 uczniów				
L.p.	Nazwa przedmiotu zapytania	Opis szczegółowy (wymagania minimalne)	Ilość uczestników	Harmonogram
Zadanie nr 5. Wydatek nr 2				
1.	Organizacja wyjazdów na targi branżowe	Wykonawca zobowiązany będzie do: 1. usługi transportowej – autokar dla uczestników, 2. ubezpieczenia uczestników wyjazdów na targi, 3. pokrycia kosztów wstępów na targi branżowe dla uczniów i nauczycieli, 4. wyżywienia uczestników wyjazdów na targi, 5. zapewnienia organizatora wyjazdów - pilota.	507 (468 uczniów + 39 nauczycieli)	1. Targi realizowane będą na terenie Polski w okresie : - 19 października 2022- PolEco. Międzynarodowe Targi Środowiska Poznań/MTP - 21 października 2022r.-TourSalon. Targi regionów i produktów turystycznych. Poznań/MTP * Załącznik nr 1 zawiera dokładny wykaz ilości uczniów i nauczycieli/ opiekunów z poszczególnych szkół , daty i nazwy targów *Załącznik nr 2 zawiera propozycję rozmieszczenia uczniów poszczególnych szkół na autokary . Możliwa jest zmiana liczby i wielkości autokarów z zachowaniem liczby uczniów z poszczególnych szkół. Niemożliwe jest rozdzielanie uczniów

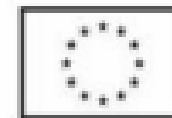


Fundusze
Europejskie
Program Regionalny



OPOLSKIE

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Tłumaczymy Żywioty

				z poszczególnych szkół na różne autokary. 2. Realizacja trasy usługi: wyjazd i powrót uczestników nastąpi na terenie miasta Opola z wyjątkiem uczniów ze szkół podstawowych w Naroku, Chróście i Polskiej Nowej Wsi. Dokładne miejsce wyjazdu i powrotu będzie ustalone z organizatorem. 3. Zakładany jest przewóz 507 osób , jednak możliwe jest zwiększenie liczby osób w danym autokarze do liczby wolnych miejsc w autokarze. 4. Zamawiający pokrywa koszty osób z przekroczeniem liczby 507. Koszty te będą rozliczane na podstawie odrębnego rozliczenia- faktury. 5. Liczba osób wyjeżdżających może się zmniejszyć z przyczyn losowych. 6. Dokładna liczba osób zostanie wyjeżdżających zostanie podana przez organizatora do 4 dni roboczych przed wyjazdem
--	--	--	--	--

Tłumaczymy Żywioty

				7. Wykonawca do 10 dni po podpisaniu umowy przekazuje organizatorowi informację o ilości i wielkości autokarów zaplanowanych na wyjazd
Wymagania minimalne – szczegóły:				
1. Usługa transportowe: 1.1. Wykonawca zapewnia transport uczestników targów poprzez udostępnienie autokaru dla wyznaczonej liczby uczestników. 1.2. Wykonawca zobowiązany będzie do posiadania ważnej polisy OC, zaświadczenia o aktualnym przeglądzie technicznym pojazdu, aktualnej licencji przewoźnika, uprawnień do wykonywania usługi wg obowiązujących przepisów prawa. 1.3. Wykonawca posiada apteczkę zgodną z przepisami, uwzględniającą specyfikę wieku uczestników wyjazdu 1.4. Zamawiający zastrzega sobie prawo weryfikacji stanu technicznego i trzeźwości kierowcy/kierowców za pośrednictwem Policji i wyznaczonych do tego służb. 1.5. Wykonawca zapewnia pojazd (autokar) wraz z kierowcą i organizatorem wyjazdu/pilotem, zawierający w swoim wyposażeniu minimum: klimatyzacja, toaleta, rozkładane siedzenia, nagłośnienie. 1.6. Wykonawca odpowiada prawnie i finansowo za sprawność techniczną autokaru, jak również za pełną dokumentację gwarantującą jego przejazd na targi branżowe zgodnie z przepisami obowiązującymi w Polsce, a także ponosi koszty ubezpieczenia autokaru. 1.7. Wykonawca ponosi następujące koszty w związku z realizacją usługi: opłaty drogowe (w tym parkingowe, postojowe, autostradowe), ubezpieczenie NNW kierowcy, ubezpieczenie OC autokaru, wyżywienie kierowcy/kierowców, organizatora wycieczki-pilota. 1.8. W przypadku awarii autokaru Wykonawca usuwa awarię na własny koszt w miejscu jej powstania lub podstawia autokar zastępczy tej samej klasy nie później niż trzy godziny od momentu jej powstania, bez względu na miejsce jej powstania. 1.9. W przypadku niemożności usunięcia awarii Wykonawca wynajmuje autokar na swój koszt oraz ponosi inne, nieplanowane koszty (np. noclegów, wyżywienia, miejsca odpoczynku uczestników/oczekiwania na podstawienie sprawnego autokaru).				

Tłumaczymy Żywioty

1.10. Wykonawca zapewnia przejazd-transport uczestników w taki sposób, aby odbywał się on w poszanowaniu przepisów wynikających z Ustawy o transporcie drogowym, Kodeksu Ruchu Drogowego, Ustawy o czasie pracy kierowców. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody powstałe w wynajętym autokarze jeżeli spowodowały je uczestnicy przejazdu.

1. Ubezpieczenie uczestników wyjazdów na targi zawierający minimum:

- 1.1. Śmierć wskutek wypadku komunikacyjnego, 24 000 PLN (minimalna suma ubezpieczenia)
- 1.2. Śmierć wskutek nieszczęśliwego wypadku, zawału serca lub udaru mózgu, 15 000 PLN (minimalna suma ubezpieczenia)
- 1.3. Uraz wskutek nieszczęśliwego wypadku (zgodnie z tabelą), m.in.: rany skóry, złamania, zwichnięcia, skręcenia, wstrząśnienie mózgu, utrata zębów stałych,
minimum 400 urazów oraz uszczerbków wymienionych w OWU100% SU, 15 000 PLN (minimalna suma ubezpieczenia)
- 1.4. Pobyt Ubezpieczonego w szpitalu wskutek nieszczęśliwego wypadku (maksymalnie do 180 dni, płatne od pierwszego dnia pobytu), 5 400 PLN (minimalna suma ubezpieczenia),
- 1.5. Zwrot kosztów naprawy, wypożyczenia lub zakupu środków pomocniczych – następstwa nieszczęśliwego wypadku, 1 500 PLN (minimalna suma ubezpieczenia),
- 1.6. Zwrot kosztów leczenia i rehabilitacji, w tym odbudowy zębów stałych – następstwa nieszczęśliwego wypadku, 1 500 PLN (minimalna suma ubezpieczenia)
- 1.7. Poważne zachorowanie Ubezpieczonego, 1 000 PLN (minimalna suma ubezpieczenia),
- 1.8. Pobyt Ubezpieczonego w szpitalu wskutek choroby (jednorazowa wypłata świadczenia w przypadku pobytu w szpitalu trwającego minimum 5 dni):
COVID-19 (koronawirus) płatne od 2-go dnia pobytu w szpitalu, 200 PLN (minimalna suma ubezpieczenia), COVID-19 (pobyt na OIOM) dodatkowe świadczenie, 200 PLN (minimalna suma ubezpieczenia),
- 1.9. Ugryzienie przez kleszcza (koszt wizyty u lekarza, koszt badań na boreliozę, koszt antybiotykoterapii), do 1 500 PLN (minimalna suma ubezpieczenia)
- 1.10. Pomoc psychologiczna, 600 PLN (minimalna suma ubezpieczenia).
- 1.11. Ubezpieczenie OC dla uczniów i nauczycieli.

2. Wykonawca pokrywa koszty i zapewnia wstępy na targi dla uczniów i nauczycieli:

- 2.1. Koszty wstępów określone są przez organizatora targów.
- 2.2. Wykonawca pokrywa wszystkie niezbędne, poza wejściówkami/ biletami wstępu koszty związane z wejściem i udziałem uczniów z nauczycielami w targach branżowych.

Tłumaczymy Żywioty

3. Wyżywienie: Wykonawca odpowiedzialny jest za organizację jednego posiłku restauracyjnego oraz dwóch zestawów suchego prowiantu.

Menu i miejsce posiłku restauracyjnego wykonawca przedstawi zamawiającemu do akceptacji.

3.1 Każdy uczestnik w dniu wyjazdu otrzymuje suchy prowiant w postaci dwóch zestawów :

Pierwszy zestaw podany w godzinach porannych, składający się minimum z:

- 3.1.1. woda mineralna (gazowana/niegazowana) o pojemności 0,33 l w butelce plastikowej,
- 3.1.2. bułka kajzerka min. 60g (pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, siemię lniane, pestki dyni). Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.) z masłem (min 82 % tłuszczu) lub masłem roślinnym, serem żółtym (niedopuszczalne jest stosowanie produktów seropodobnych), pomidorem, ogórkiem, sałatą (produkty plastrowane),
- 3.1.3. bułka kajzerka min. 60g (pieczywo pszenne zwykłe, otrzymywane z mąki pszennej typ 550 z niewielkim dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier, drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (mak, sezam, siemię lniane, pestki dyni). Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu do 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.) z masłem (min 82 % tłuszczu) lub masłem roślinnym, z wędliną-szynką, polędwica (niedopuszczalne jest stosowanie produktów typu MON (mięso oddzielone mechanicznie)), pomidorem, ogórkiem, sałatą (produkty plastrowane),

Drugi zestaw podany w godzinach popołudniowych :

- 3.1.4. batonik zbożowy, 25 g, zawierający min. Składników zbożowych 30% (mąka kukurydziana, kasza kukurydziana, mąka pszenna, otręby pszenne, mąka ryżowa),
- 3.1.5. banan, gramatura nie mniej niż 180 g,
- 3.1.6. jabłko, gramatura nie mniej niż 180 g,
- 3.1.7. Całość zapakowana w papierową torebkę (biała/brązowa), kajzerki zapakowane w taki sposób, aby zapewnić ich świeżość i trwałość (np. folia spożywcza, folia do żywności, zamykane pudełko).

3.2. Ciepły obiad: obiad dla każdego uczestnika składający się minimum z:

- 3.2.1. woda mineralna (gazowana/niegazowana) o pojemności 0,33 l w butelce plastikowej,
- 3.2.2. danie ciepłe składające się z zupy (min. 200 ml) warzywnej, dwóch zestawów do wyboru- 1) ziemniaki/ryż/kasza (min. 200 g/os.) + mięso – pierś z kurczaka (po obróbce termicznej) min. 150 g bez panierki, 200 g z panierką, surówki/jarzyny gotowane, min. 150g/os;

Tłumaczymy Żywioty

2) ryż/kasza (min. 200 g/os)+ gotowane/ grillowane warzywa. Menu i miejsce usługi w miejscu targów branżowych musi zostać zaakceptowane przez Zamawiającego. Wykonawca każdorazowo przedstawi menu i miejsce do akceptacji przez Zamawiającego.

3.2.3. obiad spożywany przy stolikach z miejscami siedzącymi.

3.3 Wykonawca zapewnia minimum 2 woreczki na wymioty dla każdego z uczestników

Wszystkie produkty nie mogą zawierać: dodanych cukrów (jedynie cukry naturalnie występujące w produkcie), tłuszczu utwardzonego, konserwantów, sztucznych barwników, polepszaczy, produkty muszą spełniać normy określone w wymogach Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

Wykonawca musi uwzględnić w przygotowywanych posiłkach +/- 15 % usługi dla uczniów/nauczycieli z ogólnie występującymi alergiami i uczuleniami oraz dietami żywieniowymi (np. dieta bezglutenowa, cukrzycowa), dieta wegetariańska i wegańska.

Zamówienie musi być wykonywane zgodnie z wytycznymi przeciwepidemicznymi Głównego Inspektora Sanitarnego dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi.

4. Organizator wyjazdów – /pilot:

Wykonawca zapewnia organizatora – pilota wyjazdów na targi branżowe, którego zadaniem będzie w szczególności:

- 4.1. udział w wyjeździe i koordynacja udziału w targach uczniów i nauczycieli (uczniowie uczestniczyć będą pod opieką nauczycieli/opiekunów),
- 4.2. opracowanie harmonogramu udziału w targach przy udziale Zamawiającego (Zamawiający przekaże Wykonawcy miejsca targów i szczegóły organizacyjne), który każdorazowo akceptuje harmonogram wyjazdów na targi branżowe, pilnowanie terminowości i realizacji harmonogramu.
- 4.3. Harmonogram wyjazdu musi w szczególności określać: czas i miejsce zbiórki, godzinę wyjazdu, przewidywany czas przejazdu, planowany czas pobytu na targach branżowych, czas na posiłek, przewidywany czas przejazdu powrotnego, czas i miejsce (w przypadku udziału uczniów z kilku szkół: czasów i miejsc zakończenia wyjazdu).
- 4.4. Zamówienie i zakup biletów wstępu na targi oraz organizację/koordynację wejścia na targi.
- 4.5. Organizacja bezpiecznych przerw w trakcie podróży oraz zapewnienie możliwości skorzystania z toalet w miejscach do tego przeznaczonych i opłaty za toalety.
- 4.6. Wydawanie posiłków i napojów w trakcie przejazdu i zebranie opakowań i resztek po posiłkach.
- 4.7. Całość działań związanych z organizacją posiłku restauracyjnego
- 4.8. Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania obowiązujących wytycznych GIS w sprawie stanu epidemicznego z powodu COVID-19 w tym zapewnienie środków ochrony osobistej dla każdego z uczestników.

Tłumaczymy Żywioty

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania wyjazdu w sytuacji odwołania/zmiany terminu targów (bez względu na przyczynę odwołania lub przeniesienia terminu targów) lub wprowadzenia obostrzeń w skali kraju lub regionów (miejsc zamieszkania uczestników lub miejsc organizacji targów oraz w systemie oświaty np. w postaci zdalnego nauczania w związku z pandemią i innych zaleceń (np. GIS, SANEPiD) i nakazów prawa lokalnego i krajowego.
6. Liczba osób może się zmienić w zależności od niezbędnych ustaleń organizacyjnych. W takim przypadku Wykonawca wystawi odrębną fakturę.
7. Propozycja Zamawiającego w zakresie organizacyjnym podziału ilości osób na poszczególne targi (załącznik nr 3) i podziału osób na autokary (załącznik nr 2).