



Załącznik nr 1 – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

Przedmiot zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa zorganizowania jednodniowego noclegu z elementami integracyjnymi, animacjami i usługą gastronomiczną dla 14 wychowanków z Placówki Opiekuńczo-Wychowawczej oraz 2 opiekunów w ramach zajęć profilaktyczno-wychowawczych.
Cel wyjazdu	Celem wyjazdu jest wzmocnienie więzi pomiędzy wychowankami, trenowanie umiejętności społecznych, rozwijanie pasji, zainteresowań
Terminy wyjazdu edukacyjnego	Planowany termin 23.11.2024 r. – 24.11.2024 r. 23.11.2024 r.- planowany przyjazd uczestników godz. 13:00 24.11.2024r. – planowany wyjazd godz. 17:00
Miejsce docelowe	Ośrodek wypoczynkowy na terenie województwa Kujawsko-Pomorskiego
Usługa gastronomiczna dla wszystkich uczestników podczas wyjazdu	<ol style="list-style-type: none"><li>1. W dzień przyjazdu 23.11.2024 r. wykonawca zapewni trzy posiłki (obiad, podwieczorek, kolacja w formie ogniska). Przyjazd na godzinę 13.00</li><li>2. W dzień powrotu 24.11.2024 r. wykonawca zapewni dwa posiłki śniadanie oraz obiad- wyjazd godzina 16:00- 17:00</li><li>3. Wykonawca zapewni wysoką jakość wyżywienia, które musi być zdrowe, świeże, sycące i smaczne.</li></ol> <p>Zestawienie na każdy dzień.</p> <p>-woda niegazowana i gazowana w butelkach 0,5 litra na osobę – dla wszystkich uczestników, dwa rodzaje ciasta dwa kawałki ( 1 kawałek min. 150 gram) – dla wszystkich uczestników – każdego dnia</p> <p>- ciepłe napoje dostępny czajnik, woda, herbata przez cały okres pobytu.</p> <p>Obiad serwowany porcjowo składający się z dwóch dań każdego dnia:</p> <p>- obiad dla każdego uczestnika winien się składać z: zupy 300 ml (np. żurek, rosół, zupa dnia), porcji mięsa na ciepło – 200 gram, porcji pierogów 5 szt. porcji surówki ze świeżych warzyw – 150 gram, oraz ziemniaków lub frytek – 200 gram porcja, soków owocowych 0,3 l. jedna porcja, wody 0.5 l jedna porcja</p> <p>Kolacji w formie ogniska.</p>



	<p>- kolacji dla każdego uczestnika składającej się z : ciepłego mięsa karkówka, nuggetsy) – 150 gram, kiełbasy około- 120 gram, dodatków (ogórki kiszzone- 2 sztuki, pieczywo 2 kawałki, warzywa grillowane około- 150 gram, ziemniaki w ziołach 150 gram ) kawy herbaty bez ograniczeń, wody 0,5 l na osobę</p> <p>- śniadanie (pieczywo, jajka, sery wędliny warzywa kawa, herbata – w formie stoły szwedzkiego)</p>
Sprawozdanie	Po realizacji zamówienia Wykonawca prześle protokół podpisany przez opiekunów dzieci o prawidłowej realizacji zamówienia.
Ilość osób	14 dzieci w wieku od 11 do 18 lat 6 dziewczynek (wiek 2x 12lat; 1x 14lat; 1x 15lat; 1x 16;lat 1x 17lat) 8 chłopców ( wiek 1x 11lat; 1x 12lat; 1x 13lat; 2x 15lat; 2 x 16lat; 1x 18lat) + 2 opiekunów
Organizacja czasu wolnego	Wykonawca umożliwi uczestnikom wyjazdu możliwość korzystania, z atrakcji znajdujących się na terenie obiektu lub oddalonych nie dalej niż 10 km od obiektu z możliwością dowozu i odwozu w cenie.  Atrakcje: basenu, spa, siłowni, kręgielnia, jazda konna, przejażdżka bryczką, łowienie ryb, gra w podchody. Ponadto Wykonawca w dniu przyjazd wieczorem Wykonawca zorganizuje zabawę taneczną z muzyką oraz animacjami.
Zakwaterowanie uczestników	-Zakwaterowanie musi odbyć się w jednym ośrodku dla wszystkich. Wskazuje się by zakwaterowanie odbyło się w domkach spełniającymi standard co najmniej trzy gwiazdkowy. Ze względu na 2 opiekunów Zamawiający dopuszcza organizację noclegu 2 obiektach koło siebie. - domki winy być wyposażone w toalety i łazienki. - w każdym pokoju w domku szafka nocna, łóżko, czajnik, ręczniki kąpielowe Miejsce zakwaterowania musi posiadać: – pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników; – bazę żywieniową (restauracja/stołówka oferująca żywienie – toalety; – bezpłatny parking, ewentualnie cena ma obejmować miejsce - ogrzewanie – temp min. 22 stopnie Celsjusza, ciepła woda do kąpeli.