Załącznik nr 10 do SWZ

# Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usługi pn.:„**Organizacja i przeprowadzenie 5 – dniowej półkolonii zimowej dla dzieci i młodzieży z rodzin zastępczych (w tym dzieci własnych) w wieku od 7 do 18 lat z terenu Powiatu Krapkowickiego”** w ramach projektu pt. „Bliżej rodziny i dziecka - wsparcie rodzin przeżywających problemy opiekuńczo – wychowawcze oraz wsparcie pieczy zastępczej – etap II” realizowanego w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Opolskiego na lata 2021 – 2027 (FEOP), Priorytet 6 Fundusze Europejskie wspierające włączenie społeczne w opolskim, Działanie 6.7 Wsparcie rodziny i pieczy zastępczej, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.

Termin organizacji półkolonii zimowych: od 10.02.2025 r. do 14.02.2025 r.

# Informacje ogólne

1. Miejsce docelowe usługi:

Uczestnicy półkolonii zimowych będą codziennie odbierani z wyznaczonych punktów zbiórki a następnie przewożeni do głównego miejsca organizacji półkolonii, którym jest Zespół Szkół im. Jana Kilińskiego w Krapkowicach, ul. Księdza Duszy 7, 47-303 Krapkowice. Z głównego miejsca organizacji półkolonii każdego dnia uczestnicy będą dowożeni autokarem do poszczególnych miejscowości gdzie w danym dniu odbywać się będą zajęcia. Po zakończeniu zajęć każdego dnia uczestnicy półkolonii będą przewożeni do ww. głównego miejsca organizacji półkolonii a następnie każdy uczestnik musi zostać odwieziony do miejsca zbiórki, z której został zabrany. Zajęcia w ramach półkolonii zostaną zorganizowane na terenie województwa opolskiego, wg poniższego planu (dopuszcza się możliwość zamiany terminów zajęć poszczególnych dni w okresie od 10.02.2025 r. do 14.02.2025 r.):

1. 10.02.2025 r. – zwiedzanie Zamku w Mosznej – w konwencji: „Zwiedzanie w szkole magii i czarodziejstwa” oraz zwiedzanie Muzeum Robotów w Mosznej;
2. 11.02.2025 r. – zwiedzanie ZOO w Opolu połączone z zajęciami dydaktycznymi oraz zajęcia w parku trampolin w Opolu;
3. 12.02.2025 r. – zajęcia edukacyjno-rekreacyjne w Agroturystyce Przysiecz (kulig lub przejazd wozem – w zależności od warunków pogodowych, jazda na kucyku, pokaz kowalnictwa, zwiedzanie muzeum w Przysieczy, spotkanie ludowe, bal przebierańców, gry i zabawy);
4. 13.02.2025 r. – seans w kinie w Opolu w sali wyposażonej w szerokie i wygodne fotele z elektryczną regulacją siedzeń, seans poprzedzony prelekcją oraz gra w kręgle w kręgielni zlokalizowanej w Opolu;
5. 14.02.2025 r. – zajęcia edukacyjno-rekreacyjne w Ochotniczej Straży Pożarnej w Odrowążu, która posiada „sekcję dziecięcą” oraz spotkanie ze zwierzętami (np. mini zoo, alpaki) w Gospodarstwie Agroturystycznym w Odrowążu.
6. Liczba dni zajęć: 5 dni, bez noclegu. W godzinach od 9.00 do 15.00.
7. Uczestnicy: dzieci i młodzież z rodzin zastępczych (w tym dzieci własne) w wieku od 7 do 18 lat z terenu Powiatu Krapkowickiego.
8. Liczba uczestników: zajęcia zostaną zorganizowane dla grupy minimalnie 15 osób i maksymalnie 25 osób.
9. Środek transportu: autokar.
10. Miejsca zbiórki:
    1. Zdzieszowice, ul. Góry św. Anny 21A (parking przy Zespole Szkół im. Jana Pawła II)
    2. Gogolin, Plac Dworcowy (dworzec kolejowy)
    3. Krapkowice-Otmęt, os. XXX-lecia 20, parking przy centrum handlowym,
    4. Krapkowice, ul. Prudnicka 7 (parking przy Krapkowickim Domu Kultury)
    5. Walce, ul. Lipowa 2 (parking przy szkole podstawowej)
    6. Strzeleczki, ul. Henryka Sienkiewicza (parking przy szkole podstawowej)
11. Celem organizowanych półkolonii zimowych będzie poznanie dóbr kultury, obyczajów regionalnych, kulinarnych, gospodarki, krajobrazu, aktywne współzawodnictwo podczas rozgrywek sportowych, rozwój społeczny wychowanków pieczy zastępczej. Przewidziane są również inne atrakcje, np. zwiedzanie obiektów, warsztaty teatralne itp.
12. Udział w półkoloniach zimowych jest nieodpłatny dla uczestników, a wszelkie koszty i opłaty ponosi Wykonawca.

# Program zajęć dydaktyczno-rekreacyjnych

**Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum:**

1. **Wyjazd do Zamku w Mosznej, gm. Strzeleczki**.

Wykonawca zapewni zwiedzanie Zamku w Mosznej z przewodnikiem, zajęcia zorganizowane przez animatora w konwencji: „Zwiedzanie w szkole magii i czarodziejstwa”. Wykonawca zapewni również zwiedzanie Muzeum Robotów zlokalizowane w Mosznej z przewodnikiem. Wykonawca zapewni bilety wstępu na ww. obiekty.

Podczas dnia zajęć należy uwzględnić 60 minutową przerwę na spożycie ciepłego posiłku składającego się z drugiego dania oraz drugą 15 minutową przerwę na spożycie podwieczorku. Wyżywienie zostanie zapewnione przez Wykonawcę. Drugie danie składać się będzie minimum z: ziemniaków – min. 150 g, kotleta schabowego – min. 150 g, surówki – min. 100 g oraz soku owocowego o poj. min. 500 ml.

Podwieczorek składać się będzie dla każdego uczestnika z: jednego kawałka ciasta o gramaturze min. 150 g (z jabłkiem, z serem, z makiem do wyboru przez uczestników), owoc (jabłko, gruszka, banan), batonika zbożowego na bazie płatków owsianych z dodatkiem owoców i bakali podlanego polewą czekoladową o gramaturze min. 40g oraz jogurtu pitnego owocowego banan/truskawka/malina o poj. min. 300 ml. Wyżywienie, będzie zapewnione przez Wykonawcę na terenie Zamku w Mosznej.

Gramatura posiłku opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku (waga gotowego posiłku, w tym jego poszczególnych składników). Wykonawca zostanie poinformowany przed rozpoczęciem zajęć o konieczności stosowania specjalnej diety u uczestnika zajęć lub o potrzebie wyeliminowania konkretnych alergenów. W takim wypadku Wykonawca zapewni wówczas przygotowanie posiłków zgodnych z dietą stosowaną przez danego uczestnika.

1. **Wyjazd do ZOO w Opolu połączone z zajęciami dydaktycznymi oraz zajęcia w parku trampolin w Opolu.**

Wykonawca zapewni bilety wstępu do ZOO w Opolu i opłaci zajęcia dydaktyczne na terenie ZOO. Wykonawca zakupi bilety do parku trampolin na minimum 2 godziny zajęć oraz zapewni skarpetki antypoślizgowe dla każdego uczestnika niezbędne do wejścia na obiekt.

Podczas dnia zajęć należy uwzględnić 60 minutową przerwę na spożycie ciepłego posiłku składającego się z drugiego dania oraz drugą 15 minutową przerwę na spożycie podwieczorku. Wyżywienie zostanie zapewnione przez Wykonawcę. Drugie danie składać się będzie minimum z: frytek – min. 150 g, filet drobiowy panierowany – min. 150 g, surówki – min. 100 g oraz soku owocowego o poj. min. 500 ml.

Podwieczorek składać się będzie dla każdego uczestnika z: bułki słodkiej (z marmoladą, serem, budyniem – do wyboru przez uczestników), owocu (jabłko, gruszka, banan), batonika zbożowego na bazie płatków owsianych z dodatkiem owoców i bakali podlanego polewą czekoladową o gramaturze min. 40g oraz jogurtu pitnego owocowego banan/truskawka/malina o poj. min. 300 ml.

Gramatura posiłku opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku (waga gotowego posiłku, w tym jego poszczególnych składników). Wykonawca zostanie poinformowany przed rozpoczęciem zajęć o konieczności stosowania specjalnej diety u uczestnika zajęć lub o potrzebie wyeliminowania konkretnych alergenów. W takim wypadku Wykonawca zapewni wówczas przygotowanie posiłków zgodnych z dietą stosowaną przez danego uczestnika.

1. **Wyjazd do Agroturystyki w Przysieczy.**

Wykonawca zapewni bilety wstępu i zwiedzanie muzeum w Przysieczy z przewodnikiem, zapewni i opłaci: spotkanie ludowe, kulig lub przejazd wozem – w zależności od warunków pogodowych, jazdę na kucyku, pokaz kowalnictwa, zajęcia zorganizowane przez animatora (bal przebierańców, gry i zabawy).

Podczas zajęć należy uwzględnić 60 minutową przerwę na spożycie ciepłego posiłku składającego się z drugiego dania oraz drugą 15 minutową przerwę na spożycie podwieczorku. Wyżywienie zostanie zapewnione przez Wykonawcę. Drugie danie będzie w formie grilla lub ognika. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić podczas organizacji grilla/ogniska dla każdego uczestnika minimum: bułkę – 2 szt., 2 szt. pieczonego ziemniaka – min. 100 g, 1 szt. kiełbasy – min. 100 g, stek – min. 100 g, sałatkę ze świeżej sałaty, pomidora i ogórka – min. 100 g, keczup – min. 10g oraz sok owocowy o poj. min. 500 ml. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się zapewnić sztućce, naczynia, narzędzia i sprzęt niezbędny do przeprowadzenia ogniska/grilla dla każdego uczestnika zajęć.

Podwieczorek dla każdego uczestnika zajęć składać się będzie minimum z owocu (jabłko, gruszka, banan), drożdżówki (z makiem, serem lub budyniem), batonika zbożowego na bazie płatków owsianych z dodatkiem owoców i bakali podlanego polewą czekoladową o gramaturze min. 40g oraz jogurtu pitnego owocowego banan/truskawka/malina o poj. min. 300 ml.

Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłków (waga gotowego posiłku, w tym jego poszczególnych składników). Wykonawca zostanie poinformowany przed rozpoczęciem zajęć o konieczności stosowania specjalnej diety u uczestnika zajęć lub o potrzebie wyeliminowania konkretnych alergenów. W takim wypadku Wykonawca zapewni wówczas przygotowanie posiłków zgodnych z dietą stosowaną przez danego uczestnika.

1. **Seans w kinie w Opolu w sali wyposażonej w szerokie i wygodne fotele z elektryczną regulacją siedzeń, seans poprzedzony prelekcją oraz gra w kręgle w kręgielni zlokalizowanej w Opolu;.**

Wykonawca zapewni bilety wstępu na seans w kinie w Opolu w sali wyposażonej w szerokie i wygodne fotele z elektryczną regulacją siedzeń, opłaci prelekcję przed seansem w ww. kinie oraz zakupi dla wszystkich uczestników półkolonii wybrany przez uczestników średni napój z nalewaka (nie mniej niż 0,7 l, do wyboru przez uczestnika spośród oferowanych napojów przez kino) oraz średni popcorn (nie mniej niż 2,4 l, do wyboru popcorn solony lub popcorn karmelowy). Wykonawca zapewni repertuar dostosowany do wieku uczestników półkolonii.

Wykonawca zapewni 2 godziny zajęć na kręgielni oraz właściwe obuwie do gry w kręgle dla wszystkich uczestników półkolonii zimowych.

Podczas każdego dnia zajęć należy uwzględnić 60 minutową przerwę na spożycie ciepłego posiłku składającego się z drugiego dania oraz drugą 15 minutową przerwę na spożycie podwieczorku. Wyżywienie zostanie zapewnione przez Wykonawcę. Drugie danie składać się będzie minimum z: ziemniaków – min. 150 g, pierś z kurczaka panierowana – min. 150 g, buraczków – min. 100 g oraz soku owocowego o poj. min. 500 ml.

Podwieczorek dla każdego uczestnika zajęć składać się będzie minimum z owocu (jabłko, gruszka, banan), drożdżówki (z makiem, serem lub budyniem), batonika zbożowego na bazie płatków owsianych z dodatkiem owoców i bakali podlanego polewą czekoladową o gramaturze min. 40g oraz jogurtu pitnego owocowego banan/truskawka/malina o poj. min. 300 ml.

Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłków (waga gotowego posiłku, w tym jego poszczególnych składników). Wykonawca zostanie poinformowany przed rozpoczęciem zajęć o konieczności stosowania specjalnej diety u uczestnika zajęć lub o potrzebie wyeliminowania konkretnych alergenów. W takim wypadku Wykonawca zapewni wówczas przygotowanie posiłków zgodnych z dietą stosowaną przez danego uczestnika.

1. **Zajęcia edukacyjno-rekreacyjne w Ochotniczej Straży Pożarnej w Odrowążu, która posiada „sekcję dziecięcą” oraz spotkanie ze zwierzętami (np. mini zoo, alpaki) w Gospodarstwie Agroturystycznym w Odrowążu**.

Wyjazd do OSP w Odrowążu, która posiada sekcję dziecięcą. Wyjazd będzie miał na celu przeprowadzenie zajęć warsztatowych prewencyjnych dla uczestników zajęć (m.in.: prezentacja udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej, prezentacja strojów, sprzętu oraz wozu strażackiego, ćwiczenia ewakuacyjne, zajęcia ruchowe – działko wodne, slalomy i tory przeszkód). Prowadzących zajęcia warsztatowe zapewni Wykonawca.

Wykonawca przeprowadzi konkurs z nagrodami rzeczowymi przewidzianymi dla każdego uczestnika. W ramach nagrody rzeczowej każdy uczestnik otrzyma bon o wartości minimum 50 zł do zrealizowania w jednym ze sklepów sportowych znajdujących się na terenie Powiatu Krapkowickiego lub miasta Opole.

Na zakończenie uczestnicy wezmą udział we wspólnym ognisku przygotowanym przez Wykonawcę, w ramach którego Wykonawca zobowiązuje się zapewnić podczas organizacji ogniska dla każdego uczestnika minimum: bułkę – 2 szt., kiełbasę – 2 szt. min. 100 g każda, keczup – min. 10 g, musztardę – min. 5 g oraz sok owocowy o poj. min. 500 ml. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się zapewnić sztućce, naczynia, narzędzia i sprzęt niezbędny do pieczenia kiełbasek dla każdego uczestnika zajęć.

Wykonawca zapewni 15 minutową przerwę na spożycie podwieczorku dla każdego uczestnika, na który będzie składać się jeden kawałek ciasta o gramaturze min. 150g (z jabłkiem, z serem, z makiem do wyboru przez uczestników), owocu (jabłko, gruszka, banan), batonika zbożowego na bazie płatków owsianych z dodatkiem owoców i bakali podlanego polewą czekoladową o gramaturze min. 40g oraz jogurtu pitnego owocowego banan/truskawka/malina o poj. min. 300 ml. Wyżywienie, będzie zapewnione przez Wykonawcę.

Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłków (waga gotowego posiłku, w tym jego poszczególnych składników). Wykonawca zostanie poinformowany przed rozpoczęciem zajęć o konieczności stosowania specjalnej diety u uczestnika zajęć lub o potrzebie wyeliminowania konkretnych alergenów. W takim wypadku Wykonawca zapewni wówczas przygotowanie posiłków zgodnych z dietą stosowaną przez danego uczestnika.

1. **Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia całodniowego dostępu** do wody mineralnej niegazowanej i gazowanej podczas trwania każdego dnia zajęć, zarówno w miejscach przeprowadzania zajęć jak i w autobusie.

# Obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca zapewni wyżywienie dla uczestników półkolonii zimowych w ilości minimum dwóch posiłków dziennie (obiad, podwieczorek).
2. Wyżywienie powinno być zgodne z zasadami higieny żywienia określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) w postaci urozmaiconych posiłków, odpowiadające normom żywienia opracowanym przez Instytut Żywności i Żywienia zarówno pod względem ilości, jak i jakości oraz wartości odżywczych, bogatych w witaminy, owoce i warzywa.
3. Wyżywienie powinno być dostosowane do ewentualnych specjalnych potrzeb poszczególnych uczestników.
4. Wykonawca zapewni transport sprawnym technicznie autokarem z aktualnym przeglądem technicznym, ubezpieczonym, wyposażonym w sprawną i dostępną dla uczestników półkolonii zimowych toaletę, klimatyzację oraz sprawne pasy bezpieczeństwa, wyposażonym w dostateczną liczbę miejsc siedzących zgodnie z liczbą przewożonych uczestników półkolonii zimowych. Autokar nie powinien być starszy niż 15 lat licząc od daty pierwszej rejestracji. (Wykonawca może zlecić dokonanie kontroli autokaru w każdym dniu półkolonii zimowej).
5. Wykonawca zapewni transport autokarem spełniającym warunki określone w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych pojazdów oraz zakresu ich niezbędnego wyposażenia (Dz. U. z 2024 r. poz. 502 z późn. zm.).
6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia, że przewoźnik będzie posiadać wszelkie uprawnienia do wykonywania odpłatnego transportu drogowego, stosowanie do treści ustawy z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym (Dz. U. z 2024 r. poz. 1539 z późn. zm.) oraz aktualną i ważną polisę ubezpieczenia OC i NW w zakresie ryzyka wynikającego z prowadzonej działalności.
7. Przewóz uczestników będzie dokonywany przez wykwalifikowanych kierowców, posiadających stosowne uprawnienia do kierowania pojazdami silnikowymi oraz spełniających wymagania określone w przepisach ustawy z dnia 20 czerwca 1997r. – Prawo o ruchu drogowym (Dz. U. z 2024 r. poz. 1251) oraz Ustawy z dnia 6 września 2001r. o transporcie drogowym (Dz. U. z 2024 r. poz. 1539 z późn. zm.).
8. W przypadku awarii autokaru lub niedopuszczenia go przez policję lub inne organy do tego uprawnione do jazdy, Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia awarii w trybie natychmiastowym lub podstawienie innego sprawnego autokaru zastępczego.
9. W przypadku braku możliwości usunięcia awarii w trybie natychmiastowym Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia innego środka transportu o tożsamym standardzie na własny koszt w czasie do 1 godzin od momentu stwierdzenia nieużyteczności pojazdu.
10. W przypadku, gdy Wykonawca nie zapewni zastępczego środka transportu lub kierowcy w sytuacji, o której mowa w pkt 9, Zamawiający zleci osobie trzeciej wykonanie zastępczej usługi. Strony ustalają, że Zamawiający obciąży Wykonawcę kosztem zapewnienia zastępczego środka transportu.
11. Jeżeli w trakcie przejazdu z przyczyn dotyczących Wykonawcy lub jego kierowcy (np. przerwy w czasie pracy kierowcy) nastąpią opóźnienia lub przerwy niezgodne z harmonogramem przejazdu, wówczas Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany będzie do zapewnienia zmiennika kierowcy w trybie natychmiastowym.
12. W przypadku braku możliwości zapewnienia zmiennika kierowcy w trybie natychmiastowym Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia innego kierowcy posiadającego stosowne uprawnienia na własny koszt w czasie do 1 godziny od momentu zaistnienia zdarzenia uniemożliwiającego kontynuowanie podróży.
13. Zamawiający zastrzega prawo przeprowadzenia kontroli technicznej pojazdu, uprawnień i stanu trzeźwości kierowcy przez Policję. W przypadku stwierdzenia, iż autokar jest niesprawny technicznie lub nie spełnia wymaganego w niniejszym załączniku standardu, Zamawiający ma prawo żądać podstawienia autokaru sprawnego o wymaganym standardzie, a Wykonawca ma obowiązek to żądanie spełnić w ciągu 60 minut od zgłoszenia żądania. Jeżeli Wykonawca nie wywiąże się z obowiązku określonego w zdaniu poprzednim, Zamawiający na koszt Wykonawcy zleci osobie trzeciej wykonanie zastępczej usługi.
14. Wykonawca ponosi koszty związane z eksploatacją i używaniem pojazdów wykorzystywanych do realizacji transportu oraz pokrywa opłaty drogowe, koszty postoju na parkingach płatnych, itp.
15. Wykonawca zapewni ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków i kosztów leczenia każdego uczestnika półkolonii zimowych na kwotę co najmniej 30.000,00 zł na czas podroży i trwania zajęć. Ubezpieczenie obejmuje okres od momentu przekazania uczestników zajęć pod opiekę wychowawców z miejsca zbiórki, do momentu odebrania uczestników zajęć przez rodziców/opiekunów. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone przez uczestników półkolonii w trakcie podróży oraz podczas trwania zajęć.
16. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić trenerów i instruktorów sportu, rekreacji, animacji kulturalno-oświatowej i innych osób prowadzących zajęcia podczas półkolonii zimowych, w zależności od programu wypoczynku i realizowanych zajęć, spełniających warunki określone w art. 92 c ust. 2 pkt. 2 lit. b) i 92 p ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2024 r. poz. 750). Wykonawca zobowiązuje się zapewnić ww. osoby, których dane osobowe nie widnieją w rejestrze sprawców seksualnych z dostępem ograniczonym w odniesieniu do art. 12 pkt. 5 ustawy z dnia 13 maja 2016 o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym (Dz.U. 2024 poz. 1802 z późn. zm.).
17. Ilość wychowawców półkolonii zimowych musi być dostosowana do ostatecznej liczby uczestników półkolonii, ich wieku oraz ewentualnej niepełnosprawności zgodnie z §4 Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 marca 2016 r. w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży (Dz. U. poz. 452 z późn. zm.).
18. Osoby wymienione w pkt. 16 powinny posiadać minimum 2 letnie doświadczenie w pracy z dziećmi i młodzieżą.
19. Do atrakcji wskazanych w programie wykonawca deleguje kierownika półkolonii zimowych oraz wychowawców półkolonii zimowych.
20. Wykonawca zapewni dostęp do opieki medycznej zgodnie z wymogami art. 92c ust. 2 pkt 3 ustawy z dnia 7 września o systemie oświaty (Dz. U. z 2024 r. poz. 750) realizowany w ramach świadczeń opieki zdrowotnej udzielanych na zasadach określonych w ustawie z dnia 27 sierpnia 2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 146 z późn. zm.) lub na podstawie umowy zawartej z lekarzem, pielęgniarką lub ratownikiem medycznym.
21. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia bezpieczeństwa dla uczestników półkolonii zimowych podczas trwania półkolonii zimowych.
22. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania art. 92 I ust. 1 ustawy z dnia 7 września o systemie oświaty (Dz. U. z 2024 r. poz. 750), który mówi, iż każda osoba wchodząca w skład kadry półkolonii zimowych, która powzięła wiadomość o wypadku z udziałem uczestnika półkolonii zimowych, niezwłocznie udziela mu pierwszej pomocy i zapewni opiekę, a w razie potrzeby powiadamia podmioty ustawowo powołane do niesienia pomocy osobom w stanie nagłego zagrożenia zdrowotnego i w sytuacji wypadku, podczas trwania półkolonii zimowych, niezwłocznie zawiadomi osoby i podmioty wymienione w art. 92I. ust. 2 ustawy z dnia 7 września o systemie oświaty (Dz. U. z 2024 r. poz. 750) (dalszy sposób procedowania określa art. 92I ust. od 3 do 10 ustawy).
23. Wykonawca zobowiązuje się wykupić polisę ubezpieczeniową dla wszystkich uczestników półkolonii zimowych.

# Pozostałe obowiązki Wykonawcy

1. Prowadzenie dla każdego uczestnika półkolonii zimowych kart kwalifikacyjnych wypoczynku otrzymanych od Zamawiającego, a po zakończeniu półkolonii przechowywanie ich w wyodrębnionej dokumentacji źródłowej wraz z sprawozdaniem z realizacji półkolonii zimowych przez okres 5 lat.
2. Prowadzenie przez kierownika zajęć dziennika zajęć realizowanych podczas półkolonii zimowych.
3. Informowanie rodziców, opiekunów prawnych uczestnika półkolonii zimowych oraz Zamawiającego o warunkach organizacji półkolonii - ten obowiązek będzie realizowany przy współudziale Zamawiającego poprzez osoby do tego upoważnione.
4. Wykorzystywanie logo Zamawiającego i oznaczanie dokumentów dotyczących organizacji półkolonii znakiem Unii Europejskiej, znakiem Funduszy Europejskich, oficjalnym logo promocyjnym Województwa Opolskiego barwy Rzeczpospolitej Polskiej również na oficjalnej korespondencji związanej z realizacją zajęć oraz stosowanie zapisu Projekt „Bliżej rodziny i dziecka – wsparcie rodzin przeżywających problemy opiekuńczo wychowawcze oraz wsparcie pieczy zastępczej – etap II”, realizowany w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Opolskiego na lata 2021-2027, Priorytet 6 Fundusze Europejskie wspierające włączenie społeczne w opolskim, działanie 6.7 Wsparcie rodziny i pieczy zastępczej, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.
5. Zgłoszenie organizacji półkolonii kuratorowi właściwemu ze względu na siedzibę Zamawiającego.
6. Przestrzeganie reguł informowania o projekcie oraz informowania uczestników półkolonii zimowych o współfinansowaniu Projektu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.
7. Stały kontakt z Zamawiającym w trakcie trwania półkolonii zimowych.
8. Informowanie Zamawiającego o pojawiających się problemach i innych zagadnieniach istotnych dla realizacji półkolonii zimowych.
9. Przestrzeganie zasad przetwarzania danych osobowych niezbędnych dla celów realizacji przedmiotu zamówienia, tj. zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119, s. 1) oraz z ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2019 r. poz.1781). Zakres przetwarzania danych osobowych określa odrębna umowa z Wykonawcą o powierzenie przetwarzania danych osobowych.
10. Wymienione w ust. 4 i 6 zobowiązania nie wykluczają używania na dokumentach związanych z realizacją wycieczki logo i danych na temat Wykonawcy.
11. Zajęcia powinny być organizowane z zastosowaniem wytycznych GIS, MZ i MEN dla organizatorów wypoczynku dzieci i młodzieży w 2025 r.
12. Wykonawca zobowiązany jest w trakcie wykonywania przedmiotu umowy do zapewnienia warunków służących zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2024r., poz. 1411 ze zm.).