**Załącznik nr 5 do Zapytania ofertowego**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. **Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie trzydniowego wyjazdu na obszar LGD Krasnystaw Plus dla 20 osób dorosłych, zwanego dalej "wyjazdem studyjnym" w okresie od dnia 20.08.2018 r. do dnia 22.08.2018 r.

**Zamówienie dotyczy:**

- zapewnienia moderatora/przewodnika

- zapewnienia noclegu

- zapewnienia transportu wraz z kierowcą

- zapewnienia posiłków (śniadanie, obiad, serwis kawowy, kolacja)

- zapewnienia ubezpieczenia

- zapewnienia obligatoryjnych punktów programu wyjazdu

**II. Zakres rzeczowy zamówienia – wykaz zadań Wykonawcy:**

1. Zamówienie obejmować będzie zorganizowanie trzydniowego wyjazdu na obszar LGD Krasnystaw Plus, zwanego dalej "wyjazdem studyjnym" dla 20 osób dorosłych
w okresie od dnia 20.08.2018 r. do dnia 22.08.2018 r.
2. Za rekrutację uczestników odpowiada Zamawiający.

**Wyjazd studyjny na obszar Lokalnej Grupy Działania Krasnystaw Plus**

 **1. Zapewnienie moderatora/przewodnika.**

 **2. Zapewnienie noclegów:**

1. Zapewnienie noclegów ze śniadaniem wliczonym w cenę:
2. Termin: od dnia 20 sierpnia 2018 r. do dnia 22 sierpnia 2018 r.
3. Obiekt noclegowy musi znajdować się na obszarze objętym LSR, tj.: Miasto Krasnystaw, Żółkiewka, Rudnik, Gorzków, Izbica, Kraśniczyn, Miasto Krasnystaw, Siennica Różana, Łopiennik Górny, Fajsławica.
4. Obiekt noclegowy powinien dysponować minimum 20 miejscami noclegowymi.
5. Obiekt powinien zapewniać możliwość zarezerwowania pokoi dwu
i jednoosobowych z łazienką.
6. Pokoje powinny być wyposażone w niezbędny sprzęt z możliwością swobodnego rozpakowania bagażu w tym posiadać pościel, ręczniki, mydło.
7. Obiekt noclegowy powinien zapewniać miejsce postojowe dla autokaru.

 **3. Zapewnienie posiłków:**

**a) Śniadanie**

1. Śniadanie wliczone w cenę.
2. Śniadanie w formie szwedzkiego stołu: min. jeden ciepły posiłek np. parówki, jajecznica, płatki z mlekiem, naleśniki itp., trzy rodzaje wędlin, sery, pieczywo, masło, kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna.
3. Posiłki muszą być przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości.

 **b) Obiad**

1. Obiad w formie serwisu: zupa lub krem 300 g, drugie danie (porcja mięsa lub ryba
150 g, ziemniaki lub ryż lub frytki i surówka lub sałatka), napój do obiadu 200 ml

(woda z cytryną, sok itp.) - lub alternatywny posiłek dla osób deklarujących się jako wegetarianie lub alergicy na poszczególne składniki pokarmowe.

1. Posiłki muszą być przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości.
2. Zamawiający zastrzega, aby na każdy dzień szkolenia przygotowany był inny jadłospis obiadowy.

**c) Kolacja**

1. Uroczysta kolacja integracyjna w formie biesiadnej, przyrządzona między innymi z produktów lokalnych.
2. Przynajmniej dwa ciepłe dania (w tym jedno mięsne).
3. Trzy rodzaje przekąsek (zimna płyta: wędliny, sery, sałatki).
4. Wykonawca zapewni bez ograniczeń: napoje, wodę, herbatę i kawę, parzone na bieżąco.
5. Wykonawca zapewni nakrycie stołów oraz zastawę (ceramiczną lub szklaną).
6. Wykonawca zapewni muzykę wraz z obsługą techniczną.

**d) Serwis kawowy**

1. Serwis kawowy będzie składał się z następujących elementów:

- kawa czarna, mielona 100% arabica, zaparzana w warnikach,

- czarna herbata oraz mix herbat owocowych,

- woda gazowana i niegazowana,

- napoje owocowe w dzbankach,

- mleko UHT do kawy (nie w proszku),

- cukier,

- plasterki cytryny do herbaty,

- papierowe serwetki.

2. Serwis kawowy powinien być w razie potrzeby uzupełniany.

**4. Świadczenie usług transportowych**

1. Wykonawca zapewni pojazd posiadający od 21 do 30 miejsc siedzących.
2. Wykonawca zapewni nagłośnienie ze sprawnym mikrofonem dla pilota.
3. Usługi muszą być świadczone sprawnymi technicznie, zarejestrowanymi środkami transportu, posiadającymi ważne badanie techniczne oraz ubezpieczenie OC.
4. Zabronione jest świadczenie usługi środkiem transportu uszkodzonym, wycofanym z ruchu, kradzionym lub wyrejestrowanym. Zabronione jest przewożenie większej niż dopuszczalna liczby osób określonej w dowodzie rejestracyjnym.
5. W trakcie przewozów wykonawca udostępni również luki bagażowe do przewozu bagażu pasażerów.
6. Od kierowców autobusów wymagany jest profesjonalizm oraz dobra znajomość tras. Kierowcy winni się przygotować przed wyruszeniem w trasę, w tym również zaopatrzyć w aktualne mapy.
7. Wymagane jest aby wejście i wyjście pasażerów do i z pojazdu odbywało się
w bezpiecznych miejscach, najbliższych od wejścia do odwiedzanego obiektu.
8. W każdym pojeździe winna znajdować się w pełni wyposażona aktualna apteczka
(w tym w środki dla osób z chorobą lokomocyjną) gaśnice p.poż. z aktualnym badaniem oraz młoteczki do ewentualnego rozbicia szyb umieszczone w miejscach widocznych.
9. Zlecający zastrzega możliwość wezwania przed każdym przejazdem i w jego trakcie odpowiednich funkcjonariuszy celem skontrolowania stanu technicznego pojazdu oraz trzeźwości kierowcy.
10. Pojazd powinien być wyposażony w klimatyzację.

**5.** **Zapewnienie obligatoryjnych punktów programu wyjazdu**

1. Wszystkie warsztaty muszą odbywać się na obszarze objętym LSR.
2. Wykonawca zapewni zrealizowanie obligatoryjnych punktów wizyty studyjnej:

a) wizyta w stajni Adrenalina (Qest).

b) przejazd do powstającego Centrum Promocji Produktu Lokalnego – Zielniki fajsławickie – warsztaty z mieszanek ziołowych.

c) wizyta w lokalnej serowni (warsztaty).

d) wizyta w stadninie koni czystej Krwi Arabskiej w Białce.

e) wizyta w stajni Pasja.

f) przejazd do Bobliwa.

g) wizyta w Centrum Edukacji Zawodowej i Aktywizacji (projekt sfinansowany z budżetu LGD Krasnystaw Plus).

h) warsztaty kulinarne – pieczenie cebularzy lubelskich.