

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

SZCZEGÓLWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Opis zakresu usług kompleksowej organizacji i przeprowadzenia wizyt studyjnych

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Kompleksowe zorganizowanie i przeprowadzenie trzydniowych wizyt studyjnych w przedsiębiorstwach społecznych dla dwóch grup, średnio po 25 osób – łącznie 50 osób, będących uczestnikami projektu „Trampolina 2”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 9 Solidarne społeczeństwo, Działanie 9.2 Włączenie społeczne, Poddziałanie 9.2.2 Aktywne włączenie młodzieży objętej sądowym środkiem wychowawczym lub poprawczym.
GRUPA DOCELOWA	Młodzież objęta sądowym środkiem wychowawczym w wieku 13-21 lat
CELE WIZYT STUDYJNYCH	Celem wizyt jest ukazanie nowych możliwości zatrudnienia w przedsiębiorstwach społecznych
WYCHOWAWCA /KIEROWNIK WYJAZDU PO STRONIE WYKONAWCY	Wychowawca/Kierownik wyjazdu odpowiedzialny będzie za sprawną organizację wizyt, terminową realizację wszystkich spotkań przewidzianych w programie, zakwaterowanie w hotelu/pensjonacie, musi towarzyszyć grupie i sprawować nad nią opiekę podczas podróży oraz podczas wszystkich spotkań przewidzianych w programie.
TRANSPORT	<p>Wykonawca musi posiadać wszelkie uprawnienia do wykonywania odpłatnego transportu drogowego, stosownie do treści ustawy z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym (Dz.U. z 2001 r. Nr 125, poz. 874 z późn. zm.), a ponadto autokar musi posiadać aktualną i ważną polisę ubezpieczenia OC i NW.</p> <p>Wymagania odnośnie pojazdu: autokar przygotowany do transportu 29 osób + 3 osoby (2 wychowawców/ 1 kierownik wyjazdu), wyposażony w sprawną klimatyzację, ogrzewanie, bagażnik pod pokładem lub z tyłu pojazdu, ABS, ASR. Autokar musi posiadać niezbędną dokumentację, przygotowanie techniczne i być czysty.</p> <p>Zamawiający może zobowiązać Wykonawcę do wcześniejszego podstawienia autokaru celem jego sprawdzenia, a w przypadku zastrzeżeń Wykonawca będzie zobligowany zaproponować pojazd lepszej jakości. Transport obejmuje wszystkie podróże uczestników w ramach wyjazdu.</p> <p>Punkty odbioru uczestników wizyt studyjnych:</p> <p>- I grupa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Toruń – ul. Plac Świętej Katarzyny 9, 2) Grudziądz – ul. Włodka 13 (parking McDonald's), 3) Świecie – ul. Chmielniki 5, 4) Wąbrzeźno – ul. Jana Matejki 11A, 5) Brodnica – ul. Sądowa 6 (parking przy stacji paliw Circle K), 6) Golub-Dobrzyń – ul. Sportowa 8,

	<p>- II grupa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Włocławek – ul. Okrzei (stacja paliw BP naprzeciwko dworca PKS) , 2) Radziejów – ul. Kościuszki 58, 3) Aleksandrów Kujawski – ul. Strażacka 22 , 4) Bydgoszcz – ul. Łęczycka 6 (parking Lidl), 5) Inowrocław – ul. Solankowa 21 , 6) Barcin – ul. Wojciechowskiego 1.
<p>ZAKWATEROWANIE</p>	<p>Wykonawca zapewni dla wszystkich uczestników wizyt:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) nocleg w pokojach 2-3-osobowych spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami; 2) pokoje ze światłem dziennym, wyposażone w łazienki (prysznic lub wanna, umywalka, ubikacja, lustro), jednoosobowe łóżka, szafę i inne sprzęty umożliwiające rozpakowanie bagażu przez każdego z uczestników wizyt, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia, zestaw czystych ręczników i pościeli, mydło, zimna i ciepła woda dostępne całą dobę; 3) sprawne oświetlenie oraz estetyczny wygląd pomieszczeń (powinny być czyste i zadbane). <p>Podczas każdej z wizyt wszyscy uczestnicy muszą być zakwaterowani w tym samym miejscu.</p>
<p>WYŻYWIENIE</p>	<p>Wykonawca zapewni całonocne wyżywienie, na które składają się:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) dwa śniadania, w tym: <ul style="list-style-type: none"> • kawa czarna, • herbata czarna, • woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach (0,5 litra na osobę), • cukier, mleko do kawy, cytryna, • pieczywo (co najmniej 3 kromki lub 2 bułki na osobę), • masło, • płatki śniadaniowe, mleko, jogurty, • wybór wędlin i serów, • dania na ciepło (np. parówki, jajecznica, naleśniki), • dania na zimno (np. sałatki warzywne itp.), • wybór warzyw. 2) trzy obiady, w tym: <ul style="list-style-type: none"> • zupa, • mięso (1 porcja na osobę) lub danie bezglutenowe/wegańskie/koszerne, • pierogi, naleśniki, kluski lub potrawy regionalne (0,5 porcji na osobę), • ryba na ciepło (0,5 porcji na osobę), • zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw (co najmniej dwa rodzaje), • do dania głównego podane zostaną dodatki (np. ziemniaki/kasza/ryż/frytki),

	<ul style="list-style-type: none"> • soki owocowe (0,3 l jedna porcja na osobę), • woda mineralna (0,3 l jedna porcja na osobę). <p>3) dwie kolacje, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> • herbata czarna, • woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach (0,5 litra na osobę), • cukier, cytryna, • pieczywo (co najmniej 3 kromki lub 2 bułki na osobę), • masło, • wybór wędlin i serów, • dania na ciepło (np. pizza, spaghetti, naleśniki, zapiekanka warzywna), • wybór warzyw. <p>Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.</p> <p>W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestników faktu bycia wegetarianinem/weganinem lub bezglutenowcem, należy zapewnić odpowiednie menu wegetariańskie/wegańskie/koszerne lub bezglutenowe. Każdorazowo Zamawiający zgłosi Wykonawcy liczbę posiłków wegetariańskich/wegańskich/koszernych.</p> <p>Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia zaplecza technicznego i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu posiłku.</p> <p>Wykonawca zapewni stosowną zastawę z wyłączeniem naczyń i sztućców jednorazowego użytku. Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas spożywania wszystkich posiłków.</p>
<p>UBEZPIECZENIE UCZESTNIKÓW</p>	<p>Wykonawca ubezpiecza wszystkich uczestników wizyt od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas jej trwania, od odpowiedzialności cywilnej i na pokrycie/zwrot kosztów leczenia powstałych w następstwie nagłego zachorowania lub nieszczęśliwego wypadku.</p> <p>Wymagania minimalne na osobę:</p> <ul style="list-style-type: none"> • koszty leczenia i pomocy w podróży w wyniku nieszczęśliwego wypadku, czy nagłego zachorowania KL • następstwa nieszczęśliwych wypadków NNW • odpowiedzialność cywilna – OC <p>Zamawiający wymaga, aby Wykonawca na 2 dni przed rozpoczęciem wyjazdu przedłożył Zamawiającemu potwierdzenie zawartej polisy, o której mowa wyżej.</p>
<p>METODY DYDAKTYCZNE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • prezentacja dobrych praktyk w oparciu o doświadczenie praktyczne, • ćwiczenia indywidualne i grupowe,

	<ul style="list-style-type: none"> • zajęcia warsztatowe, • konsultacje indywidualne i dyskusje w grupie, • wykład na temat zakładania i funkcjonowania odwiedzanych przedsiębiorstw.
MINIMALNA LICZBA GODZIN DYDAKTYCZNYCH DLA GRUPY	Minimalny łączny czas godzin dydaktycznych dla grupy to minimum 3 godziny (minimum 1 godzina na podmiot).
MATERIAŁY DYDAKTYCZNE	<p>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla wszystkich uczestników wizyt studyjnych, pakiet materiałów szkoleniowych, trwale ologowanych zawierający:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Materiały szkoleniowe, opatrzone zostaną informacją o współfinansowaniu wizyt ze środków Unii Europejskiej, z zaznaczeniem, iż są one dystrybuowane bezpłatnie, w tym: <ul style="list-style-type: none"> • program wizyty, • streszczenie/omówienie wszystkich zagadnień zawartych w programie wizyty studyjnej: wydruk w wersji papierowej; • skrypt dotyczący informacji nt. zakładania i funkcjonowania danego przedsiębiorstwa; • inne dokumenty wykorzystane podczas wizyty studyjnej. <p>Materiały w wersji papierowej: skład materiałów i wydruk kolorowy, format A4; materiał zwarty, techniką: bindowanie bądź termobindowanie bądź listwa spinająca;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Notatnik w formacie A4 (50 stron); 3. Długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami. <p>Materiały szkoleniowe oznakowane logotypami przekazanymi przez Zamawiającego oraz informacją o współfinansowaniu wizyt studyjnych ze środków Unii Europejskiej, z zaznaczeniem, iż są one dystrybuowane bezpłatnie winny być wcześniej zaakceptowane przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 1 egzemplarza materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej.</p>
DZIAŁANIA PROMOCYJNE	<p>W ramach działań promocyjnych Wykonawca odpowiedzialny jest za:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dystrybucję materiałów szkoleniowych wśród uczestników wizyt studyjnych • udokumentowanie fotograficzne przebiegu wizyt studyjnych (przedstawiające uczestników na miejscu wizyt studyjnych) – minimum 50 zdjęć z każdej wizyty studyjnej oraz przekazanie na nośniku elektronicznym Zamawiającemu w przeciągu 3 dni od zakończenia wizyt studyjnych • umieszczenie przynajmniej jednego plakatu o minimalnym formacie A3, w miejscach realizacji umowy. <p>Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.</p> <p>Wykonawca zapewni wizualizację wizyt studyjnych zgodnie z <i>Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki</i></p>

	<p><i>spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji, który jest dostępny pod adresem www.funduszeuropejskie.gov.pl</i></p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do informowania, że wizyty studyjne organizowane są w ramach projektu „Trampolina 2” w ramach Osi Priorytetowej 9 Solidarne społeczeństwo, Działanie 9.2 Włączenie społeczne, Poddziałanie 9.2.2 Aktywne włączenie młodzieży objętej sądowym środkiem wychowawczym lub poprawczym Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.</p>
<p>WYMAGANIA DOTYCZĄCE REALIZACJI PRZEDMIOTU UMOWY PO STRONIE WYKONAWCY</p>	<p>W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) opracowania programu wizyty studyjnej zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego; 2) zorganizowania spotkań wskazanych w programie, uznanych za dobre praktyki, w tym minimum 1 godzina w jednym podmiocie i poniesienia kosztów z tym związanych; 3) zapewnienia zakwaterowania dla uczestników; 4) zapewnienia całonocnych, pełnowartościowych posiłków dla uczestników; 5) zapewnienia uczestnikom wizyt studyjnych ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas ich trwania, od odpowiedzialności cywilnej i na pokrycie/zwrot kosztów leczenia powstałych w następstwie nagłego zachorowania lub nieszczęśliwego wypadku; 6) zapewnienia uczestnikom dostępu do bezpłatnej opieki lekarskiej i pielęgniarskiej, w tym transportu do placówek opieki zdrowotnej, jeżeli taki okaże się konieczny; 7) zapewnienia minimum 2 wychowawców oraz 1 kierownika wyjazdu; 8) zapewnienia transportu: zapewnienie dojazdu do miejsca zakwaterowania i powrotu oraz zapewnienie transportu podczas trwania wizyty (autokar/bus do dyspozycji grupy cały czas); 9) zapewnienia uczestnikom wyżywienia podczas podróży (suchy prowiant oraz napój); 10) zapewnienia materiałów informacyjnych dotyczących odwiedzanych przedsiębiorstw; 11) przygotowania i wydruku skryptu dotyczącego tematyki pracy odwiedzanych przedsiębiorstw, informacji na temat ich powstawania i funkcjonowania; 12) przekazania wszystkich niezbędnych dokumentów dotyczących realizacji działania określonych i wymaganych przez Zamawiającego; 13) przekazania Zamawiającemu sprawozdania z przeprowadzonych wizyt. <p><u>Dodatkowo</u> Zamawiający wyznaczy 8 opiekunów (po 4 opiekunów na grupę), będących kadrą projektu „Trampolina 2”, którzy będą towarzyszyć uczestnikom podczas wizyt studyjnych. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia noclegu, wyżywienia oraz transportu (na zasadach tożsamy jak w przypadku uczestników) dla w/w opiekunów. Koszt wynagrodzenia w/w osób ponosi Zamawiający.</p>