



Załącznik nr 1a do Zapytania ofertowego

**Opis zakresu usługi kompleksowej organizacji
i przeprowadzenia wizyty studyjnej krajowej**

CEL WIZYTY STUDYJNEJ	<p>Celem wyjazdów będzie prezentacja dobrych praktyk i korzyści z rozwoju ekonomii społecznej, a także możliwych form współpracy różnych instytucji z PES.</p> <p>Przez „dobre praktyki” należy rozumieć działanie, którego wprowadzenie służy lub może służyć uczestnikom wizyty studyjnej pomocą w realizacji ich zadań, trafnie odpowiada na konkretną potrzebę lub powstały problem, jest/było realizowane w praktyce i przynosi wymierne korzyści.</p>
UCZESTNICY	<p>Liczba uczestników jednej wizyty – 25 osób, Wizyta nr 1 - przedstawiciele podmiotów reintegracyjnych dla osób z niepełnosprawnością (ZAZ, WTZ), pracownicy ROPS Wizyta nr 2 - przedstawiciele podmiotów ekonomii społecznej (PES), jednostek samorządu terytorialnego (JST), jednostek organizacyjnych pomocy społecznej (JOPS), Ośrodków Wsparcia Ekonomii Społecznej (OWES)), pracownicy ROPS Rekrutacja uczestników leży po stronie Wykonawcy. Ostateczna lista uczestników podlegać będzie zatwierdzeniu przez Zamawiającego.</p>
PROGRAM	<p>Program wizyty obejmuje 2 dni, podczas których odbędą się spotkania w minimum 4 podmiotach ekonomii społecznej (min. 1 godz. w jednym podmiocie). Ostateczny program wizyty opracowany będzie zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego.</p>
MIEJSCE REALIZACJI USŁUGI	<p>Wizyta nr 1 – województwo wielkopolskie Wizyta nr 2 – województwo warmińsko-mazurskie</p>
OPIEKUN/PILOT	<p>Opiekun/pilot odpowiedzialny będzie za sprawną organizację wizyty, terminową realizację wszystkich spotkań przewidzianych w programie, zakwaterowanie w hotelu/pensjonacie itp. Opiekun/pilot musi towarzyszyć grupie i sprawować nad nią opiekę podczas podróży oraz wszystkich oficjalnych spotkań przewidzianych w programie, ściśle współpracować z osobami odpowiedzialnymi za realizację wizyty ze strony Zamawiającego.</p>
EKSPERT	<p>Osoba posiadająca wiedzę i doświadczenie w zakresie świadczenia usług związanych z przedmiotem zamówienia i programem danej wizyty, która moderować będzie spotkania i wizyty w poszczególnych podmiotach, przygotuje merytorycznie materiały dla uczestników, przeprowadzi wystąpienie/prelekcję trwającą 1,5 godziny związaną z przedmiotem zamówienia i programem danej wizyty</p>
TRANSPORT	<p>Wykonawca musi posiadać wszelkie uprawnienia do wykonywania odpłatnego transportu drogowego, stosownie do treści ustawy z dnia 06 września 2001 r. o transporcie drogowym (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 2200 z późn. zm.), a ponadto autokar musi posiadać aktualną i ważną polisę</p>

	<p>ubezpieczenia OC i NNW.</p> <p>Wymagania odnośnie pojazdu: autokar przygotowany do transportu 25 osób + 1 opiekun, wyposażony w klimatyzację, ogrzewanie, sprawną regulację foteli, indywidualne nawiewy, indywidualne oświetlenie, pasy bezpieczeństwa dla każdego pasażera, przyciemniane szyby z zasłonkami, bagażnik pod pokładem lub z tyłu pojazdu, wyświetlacze z DVD i audio, ABS, ASR oraz jeśli możliwe ESP. Autokar musi posiadać niezbędną dokumentację i 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>Koszt transportu obejmuje ewentualne koszty przejazdów autostradowych i opłat parkingowych.</p>
ZAKWATEROWANIE	<p>Hotel/pensjonat, mile widziany prowadzony przez podmiot ekonomii społecznej.</p> <p>Pokoje maksymalnie 2-osobowe oraz w szczególnych przypadkach pokoje 1-osobowe (np. nieparzysta liczba osób, osoby różnej płci, osoby ze szczególnymi potrzebami wynikającymi np. z niepełnosprawności), posiadające oddzielne miejsca do spania oraz łazienki.</p> <p>Przy pełnym „obłożeniu” hotelu/pensjonatu Zamawiający dopuszcza ulokowanie uczestników w pokojach 3-osobowych.</p> <p>Obiekt musi posiadać bezpłatne Wi-Fi.</p> <p>Obiekt musi być wyposażony w bazę żywieniową (sala restauracyjna/stołówka) oferującą żywienie w pełnym zakresie (kolacja 1 dnia i śniadanie 2 dnia).</p> <p>Obiekt musi dysponować pokojami oraz infrastrukturą (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych;</p> <p>Wykonawca zapewni dla wszystkich uczestników wizyty:</p> <ul style="list-style-type: none"> — nocleg ze śniadaniem, w pokojach spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami; — 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 wizyty, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia, telewizor, zestaw ręczników, mydło, zimna i ciepła woda dostępne całą dobę; — sprawne oświetlenie oraz estetyczny wygląd (powinny być czyste i zadbane). <p>Wyposażenie i standard obiektu powinien zapewniać uczestnikom dobre warunki pobytu.</p> <p>Podczas wizyty wszyscy uczestnicy muszą być zakwaterowani w tym samym hotelu.</p>
WYŻYWIENIE	<p>Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną, mile widzianą w podmiotach ekonomii społecznej (zrealizowaną np. przez spółdzielnie socjalne, centra lub kluby integracji społecznej, warsztaty terapii zajęciowej, zakłady aktywności zajęciowej)</p>

składającą się z:

— śniadania w hotelu:

- kawa czarna z ekspresu,
- herbata czarna, zielona, owocowa,
- 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, ryba po grecku, galantyna z kurczaka),
- wybór warzyw.

— 1 przerwy kawowej:

- kawa czarna z ekspresu,
- herbata czarna, zielona, owocowa
- woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach (0,5 litra na osobę),
- cukier, mleko do kawy, cytryna,
- owoce na paterach: np. mandarynki/winogrona/kiwi/jabłko / gruszki,
- dwa rodzaje ciasta piezonego – po 1 kawałku na osobę,
- kruche ciastka (minimum 3 rodzaje).

— obiadów w formie stołu szwedzkiego lub w formie talerzowanej:

- zupa,
- mięso (1porcja na osobę),
- pierogi, naleśniki, kluski lub potrawy regionalne (0,5 porcji na osobę),
- ryba na ciepło (0,5 porcji na osobę) lub danie bezglutenowe/wegańskie,
- zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw (co najmniej dwa rodzaje),
- do dania głównego podane zostaną dodatki (np. ziemniaki i/lub kasza/ryż/frytki),
- soki owocowe (0,3 l jedna porcja na osobę),
- woda mineralna (0,3 l jedna porcja na osobę).

— kolacji w hotelu:

- kawa czarna z ekspresu,
- herbata czarna, zielona, owocowa,
- 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,
- wybór wędlin i serów,
- dania na ciepło (np. bigos, leczko, spaghetti, naleśniki,

	<p>zapiekanka warzywna),</p> <ul style="list-style-type: none"> • wybór warzyw. <p>Wszystkie składniki kolacji powinny być różne od składników obiadów podawanych podczas wizyty.</p> <p>Posiłki winy 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, należy zapewnić odpowiednie menu wegetariańskie / wegańskie.</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.</p>
UBEZPIECZENIE UCZESTNIKÓW	<p>Wykonawca ubezpiecza wszystkich uczestników wizyty 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 przed rozpoczęciem wyjazdu przedłożył Zamawiającemu potwierdzenie zawartej polisy, o której mowa wyżej.</p>
MINIMALNA LICZBA GODZIN DYDAKTYCZNYCH DLA GRUPY	min. 10 godzin
METODY DYDAKTYCZNE	<ul style="list-style-type: none"> • prezentacja dobrych praktyk w oparciu o doświadczenie praktyczne, • ćwiczenia indywidualne i grupowe, • zajęcia warsztatowe, • wymiana doświadczeń, • konsultacje indywidualne i dyskusje w grupie, • wykład
SALE DYDAKTYCZNE	<p>Sale dydaktyczne, klimatyzowane, z oknami zapewniającymi światło dzienne i wietrzenie z możliwością indywidualnej aranżacji, wyposażone m.in. w:</p> <ul style="list-style-type: none"> • miejsca siedzące dla wszystkich uczestników wizyty • dostęp do bezprzewodowego internetu; • sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny); • laptop. <p>W przypadku wymagań związanych z miejscem i przedmiotem spotkania Wykonawca winien zapewnić:</p> <ul style="list-style-type: none"> • flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów; • tablicę suchościeralną z kompletem pisaków;

	<ul style="list-style-type: none"> • nagłośnienie; • mikrofon bezprzewodowy.
<p>MATERIAŁY DYDAKTYCZNE</p>	<p>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla wszystkich uczestników wizyty studyjnej, pakiet materiałów szkoleniowych, trwale ologowanych zawierający:</p> <p>1. Materiały szkoleniowe, opatrzone zostaną informacją o współfinansowaniu szkolenia ze środków Unii Europejskiej, z zaznaczeniem, iż są one dystrybuowane bezpłatnie, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> • program wizyty, • streszczenie/omówienie zagadnień zawartych w programie wizyty studyjnej: wydruk w wersji papierowej oraz nagrane na nośniku elektronicznym; • prezentacje w programie zgodnym z PowerPoint wykorzystane podczas wizyty studyjnej, nagrane na nośniku elektronicznym; • regulacje prawne adekwatne do tematyki wizyty studyjnej – nagrane na nośniku elektronicznym; • inne dokumenty wykorzystane podczas wizyty studyjnej: nagrane na nośniku elektronicznym. <p>Materiały w wersji papierowej: skład materiałów i wydruk kolorowy, format A4; materiał zwarty, techniką: bindowanie bądź termobindowanie bądź listwa spinająca;</p> <p>2. Notatnik w formacie A4;</p> <p>3. Długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami;</p> <p>Opracowany materiał Wykonawca przekaze Zamawiającemu w jednym egzemplarzu wersji papierowej oraz wersji elektronicznej CD-R.</p> <p>Materiały szkoleniowe, zarówno w formie papierowej jak i elektronicznej, oznakowane logotypami przekazanymi przez Zamawiającego, oraz informacją o współfinansowaniu wizyty studyjnej ze środków Unii Europejskiej, z zaznaczeniem, iż są one dystrybuowane bezpłatnie winny być wcześniej zaakceptowane przez Zamawiającego.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 1 egzemplarza materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej.</p>
<p>DZIAŁANIA PROMOCYJNE</p>	<p>W ramach działań promocyjnych Wykonawca odpowiedzialny jest za:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonanie identyfikatorów imiennych dla opiekunów, trenerów i wszystkich uczestników wizyty studyjnej w formie zawieszki (po akceptacji wzoru przez Zamawiającego) • dystrybucji materiałów szkoleniowych wśród uczestników wizyty studyjnej • udokumentowania fotograficznego przebiegu wizyty studyjnych aparatem cyfrowym lustrzanką – minimum 50 zdjęć z wizyty studyjnej oraz przekazanie na nośniku elektronicznym Zamawiającemu w przeciągu 3 dni od zakończenia wizyty studyjnej • umieszczania przynajmniej jednego plakatu o minimalnym formacie A3, przekazanego przez

	<p>Zamawiającego, w miejscach realizacji umowy.</p> <p>Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.</p> <p>Wykonawca zapewni wizualizację wizyty studyjnej zgodnie z <i>Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji</i>, który jest dostępny pod adresem www.funduszeuropejskie.gov.pl</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do informowania, że wizyta studyjna organizowana jest w ramach projektu Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Toruniu pt. „Koordynacja rozwoju ekonomii społecznej w województwie kujawsko-pomorskim” w ramach Osi Priorytetowej 9 Solidarne społeczeństwo, Działania 9.4 Wzmocnienie sektora ekonomii społecznej, Poddziałania 9.4.2 Koordynacja sektora ekonomii społecznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.</p>
PROGRAM INTEGRACYJNY	<p>Wprowadzenie elementów służących integracji uczestników wizyty studyjnej</p> <p>Program kulturalno-artystyczny uzgodniony z Zamawiającym</p>