



Załącznik nr 1b do Zapytania ofertowego

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

CEL WIZYTY STUDYJNEJ	<p>Celem wyjazdów będzie prezentacja dobrych praktyk i korzyści z rozwoju ekonomii społecznej, możliwych form współpracy różnych instytucji, a zwłaszcza JST, z PES, dobre praktyki w funkcjonowaniu Centrów Usług Społecznych.</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>
UCZESTNICZY	<p>Liczba uczestników jednej wizyty – ok. 25 osób: przedstawiciele jednostek samorządu terytorialnego, jednostek organizacyjnych pomocy społecznej, podmiotów ekonomii społecznej i pracownicy ROPS.</p> <p>Rekrutacja uczestników leży po stronie Wykonawcy. Ostateczna lista uczestników podlegać będzie zatwierdzeniu przez Zamawiającego. Ostateczny termin przekazania listy uczestników Wykonawcy zostanie ustalony w momencie podpisywania umowy.</p>
PROGRAM	<p>Program wizyty obejmuje 3 dni, podczas których odbędą się spotkania z przedstawicielami następujących JST i PES:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Centrum Integracji Społecznej w Gębiczynie; 2) Centrum Usług Społecznych w Resku; 3) Miasto Stargard, Towarzystwo Budownictwa Społecznego i organizacje pozarządowe, realizujące program mieszkań wspomaganych w Stargardzie; 4) Powiatowy Zakład Aktywności Zawodowej w Wałczu; 5) Urząd Miasta Piły; 6) Zakład Aktywności Zawodowej w Goleniowie. <p>Ostateczny program wizyty opracowany będzie zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego.</p>
MIEJSCE REALIZACJI USŁUGI	<p>Województwa: wielkopolskie i zachodniopomorskie</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</p>

	<p>wizyty w poszczególnych podmiotach, przygotowuje 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 (Dz. U. z 2021 r. poz.919 z późn. zm.), a ponadto autokar musi posiadać aktualną i ważną polisę ubezpieczenia OC i NNW.</p> <p>Wymagania odnośnie pojazdu: autokar przygotowany do transportu ok. 25 osób (w tym 1 opiekun i 1 ekspert), wyposażony w klimatyzację, ogrzewanie, sprawną regulację foteli, indywidualne nawiewy, indywidualne oświetlenie, pasy bezpieczeństwa dla każdego pasażera, szyby z zasłonkami, bagażnik pod pokładem lub z tyłu pojazdu, 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> <p><u>Wykonawca zobowiązuje się do realizacji zadania (w tym do zapewnienia odpowiedniej ilości miejsc podczas transportu) zgodnie z obowiązującymi, w czasie realizacji zadania, procedurami sanitarnymi związanymi z COVID 19.</u></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 bez „pary”, 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 żywniową (sala restauracyjna/stołówka) oferującą żywienie w pełnym zakresie (kolacja i śniadanie).</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> <ol style="list-style-type: none"> 1) noclegi ze śniadaniem, w pokojach 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

	<p>wizyty, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia, telewizor, zestaw ręczników, mydło, zimna i ciepła woda dostępne całą dobę;</p> <p>3) sprawne oświetlenie oraz estetyczny wygląd (powinny być czyste i zadbane).</p> <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> <p><u>Wykonawca zobowiązuje się do realizacji zadania (w tym do zapewnienia odpowiedniego metrażu, ilości miejsc noclegowych) zgodnie z obowiązującymi, w czasie realizacji zadania, procedurami sanitarnymi związanymi z COVID 19.</u></p>
<p>WYŻYWIENIE</p>	<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) składającą się z:</p> <p>1) śniadań w hotelu:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) kawa czarna z ekspresu, b) herbata czarna, zielona, owocowa, c) woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach (0,5 l na osobę), d) cukier, mleko do kawy, cytryna, e) pieczywo (co najmniej 3 kromki lub 2 bułki na osobę), f) masło, g) płatki śniadaniowe, mleko, jogurty, h) wybór wędlin i serów, i) dania na ciepło (np. parówki, jajecznica, naleśniki), j) dania na zimno (np. sałatki warzywne, ryba po grecku, galantyna z kurczaka), k) wybór warzyw; <p>2) 2 przerw kawowych:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) kawa czarna z ekspresu, b) herbata czarna, zielona, owocowa c) woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach (0,5 litra na osobę), d) cukier, mleko do kawy, cytryna, e) owoce na paterach: np. mandarynki / winogrona / kiwi / jabłka / gruszki, f) kruche ciastka (minimum 3 rodzaje); <p>3) obiadów w formie stołu szwedzkiego lub w formie talerzowanej:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) zupa, b) mięso (1porcja na osobę), c) pierogi, naleśniki, kluski lub potrawy regionalne (0,5 porcji na osobę), d) ryba na ciepło (0,5 porcji na osobę) lub danie bezglutenowe/wegańskie, e) zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw (co najmniej dwa rodzaje), f) do dania głównego podane zostaną dodatki (np.

	<p>ziemniaki i/lub kasza/ryż/frytki),</p> <p>g) soki owocowe (0,3 l jedna porcja na osobę),</p> <p>h) woda mineralna (0,3 l jedna porcja na osobę).</p> <p>4) kolacji w hotelu:</p> <p>a) kawa czarna z ekspresu,</p> <p>b) herbata czarna, zielona, owocowa,</p> <p>c) woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach (0,5 l na osobę),</p> <p>d) cukier, mleko do kawy, cytryna,</p> <p>e) pieczywo (co najmniej 3 kromki lub 2 bułki na osobę),</p> <p>f) masło,</p> <p>g) wybór wędlin i serów,</p> <p>h) dania na ciepło (np. bigos, leczko, spaghetti, naleśniki, zapiekanka warzywna),</p> <p>i) wybór warzyw.</p> <p>Wszystkie składniki kolacji powinny być różne od składników obiadów podawanych podczas wizyty.</p> <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, 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> <p><u>Wykonawca zobowiązuje się do realizacji zadania (w tym do sposobu przygotowywania i serwowania posiłków) zgodnie z obowiązującymi w czasie realizacji zadania procedurami sanitarnymi związanymi z COVID 19.</u></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> <ol style="list-style-type: none"> 1) koszty leczenia i pomocy w podróży w wyniku nieszczęśliwego wypadku, czy nagłego zachorowania KL; 2) następstwa nieszczęśliwych wypadków NNW; 3) 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. 12 godzin

METODY DYDAKTYCZNE	<ol style="list-style-type: none"> 1) prezentacja dobrych praktyk w oparciu o doświadczenie praktyczne; 2) ćwiczenia indywidualne i grupowe; 3) zajęcia warsztatowe; 4) wymiana doświadczeń; 5) konsultacje indywidualne i dyskusje w grupie; 6) wykład
SALE DYDAKTYCZNE	<p>Sale dydaktyczne, klimatyzowane, z oknami zapewniającymi światło dzienne i wietrzenie z możliwością indywidualnej aranżacji, wyposażone m.in. w:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) miejsca siedzące dla wszystkich uczestników wizyty; 2) dostęp do bezprzewodowego Internetu; 3) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny); 4) laptop. <p>W przypadku wymagań związanych z miejscem i przedmiotem spotkania Wykonawca winien zapewnić:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów; 2) tablicę suchościeralną z kompletem pisaków; 3) nagłośnienie; 4) mikrofon bezprzewodowy. <p><u>Wykonawca zobowiązuje się do realizacji tego zadania zgodnie z obowiązującymi w czasie realizacji zadania procedurami sanitarnymi związanymi z COVID 19.</u></p>
MATERIAŁY DYDAKTYCZNE	<p>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla wszystkich uczestników wizyty studyjnej, pakiet materiałów szkoleniowych, trwale ologowanych zawierający:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Materiały szkoleniowe, opatrzone zostaną informacją o współfinansowaniu szkolenia ze środków Unii Europejskiej, z zaznaczeniem, iż są one dystrybuowane bezpłatnie, w tym: <ol style="list-style-type: none"> 1) program wizyty; 2) streszczenie/omówienie zagadnień zawartych w programie wizyty studyjnej: wydruk w wersji papierowej oraz nagrane na nośniku elektronicznym; 3) prezentacje w programie zgodnym z PowerPoint wykorzystane podczas wizyty studyjnej, przesłane do 5 dni po zakończeniu wizyty pocztą elektroniczną na adres Zamawiającego; 4) regulacje prawne adekwatne do tematyki wizyty studyjnej - nagrane na nośniku elektronicznym; 5) 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, termobindowanie bądź listwa spinająca.</p> 2. Notatnik w formacie A4. 3. Długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami. <p>Opracowany materiał Wykonawca prześle 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</p>

	<p>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 egzemplarzamateriałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej.</p>
<p>DZIAŁANIA PROMOCYJNE</p>	<p>W ramach działań promocyjnych Wykonawca odpowiedzialny jest za:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) wykonanie identyfikatorów imiennych dla opiekunów, trenerów i wszystkich uczestników wizyty studyjnej w formie zawieszki (po akceptacji wzoru przez Zamawiającego); 2) dystrybucji materiałów szkoleniowych wśród uczestników wizyty studyjnej; 3) 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; 4) umieszczania przynajmniej jednego plakatu o minimalnym formacie A3, przekazanego przez Zamawiającego, w miejscach realizacji umowy. <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>
<p>PROGRAM INTEGRACYJNY</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie elementów służących integracji uczestników wizyty studyjnej 2. Program kulturalno-artystyczny uzgodniony z Zamawiającym 3. <u>Wykonawca zobowiązuje się do realizacji tego zadania zgodnie z obowiązującymi w czasie realizacji zadania procedurami sanitarnymi związanymi z COVID 19.</u>