



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

**Opis zakresu usługi kompleksowej organizacji  
i przeprowadzenia wizyty studyjnej krajowej dla Sieci Turystycznej  
Podmiotów Ekonomii Społecznej z Województwa Kujawsko-Pomorskiego**

<b>CEL WIZYTY STUDYJNEJ</b>	<p>Celem wyjazdu będzie prezentacja dobrych praktyk i korzyści z rozwoju ekonomii społecznej, prezentacja dobrych praktyk w zakresie funkcjonowania podmiotów ekonomii społecznej (PES) z branży turystycznej, a także możliwych form współpracy branżowej.</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>
<b>UCZESTNICZY</b>	<p>Liczba uczestników jednej wizyty - ok. 25 osób: przedstawiciele PES należących do Sieci Turystycznej Podmiotów Ekonomii Społecznej z Województwa Kujawsko-Pomorskiego, 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>
<b>PROGRAM</b>	<p>Program wizyty obejmuje 2 dni, podczas których odbędą się spotkania z przedstawicielami następujących PES:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Spółdzielnia Socjalna „Kacze Bagno” w Kurzętniku;</li> <li>2) Nidzicka Fundacja Rozwoju NIDA – „Garncarska Wioska” w Kamionce k. Nidzicy;</li> <li>3) Spółdzielnia Socjalna „Iskra” w Sztumskim Polu;</li> <li>4) Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Wsi „Aniołowo” – Wioska Aniołowo.</li> </ol> <p>Ostateczny program wizyty opracowany będzie zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego.</p>
<b>MIEJSCE REALIZACJI USŁUGI</b>	<p>Województwa: warmińsko-mazurskie i pomorskie</p>
<b>OPIEKUN / PILOT</b>	<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>
<b>EKSPERT</b>	<p>Osoba posiadająca wiedzę i doświadczenie w zakresie świadczenia usług związanych z przedmiotem zamówienia i programem wizyty, która moderować będzie spotkania i wizyty</p>

	<p>w poszczególnych podmiotach, przygotowuje merytorycznie materiały dla uczestników, przeprowadzi wystąpienie/prelekcję trwającą 1,5 godziny związaną z przedmiotem zamówienia i programem danej wizyty</p>
<p><b>TRANSPORT</b></p>	<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. 27 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>
<p><b>ZAKWATEROWANIE</b></p>	<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 żywieniową (sala restauracyjna / stołówka) oferującą żywienie w pełnym zakresie. Obiekt musi dysponować pokojami oraz infrastrukturą (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.</p> <p>Wykonawca zapewni dla wszystkich uczestników wizyty:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) noclegi ze śniadaniem, w pokojach spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami;</li> <li>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 wizyty, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia,</li> </ol>

	<p>telewizor, zestaw ręczników, mydło; zimna i ciepła woda dostępne całą dobę;</p> <p>3) sprawne oświetlenie oraz estetyczny wygląd (muszą być czyste i zadbane).</p> <p>Wyposażenie i standard obiektu musi 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><b>WYŻYWIENIE</b></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) śniadania w hotelu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) kawa czarna z ekspresu,</li> <li>b) herbata czarna, zielona, owocowa,</li> <li>c) woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach (0,5 l na osobę),</li> <li>d) cukier, mleko do kawy, cytryna,</li> <li>e) pieczywo (co najmniej 3 kromki lub 2 bułki na osobę),</li> <li>f) masło,</li> <li>g) płatki śniadaniowe, mleko, jogurty,</li> <li>h) wybór wędlin i serów,</li> <li>i) dania na ciepło (np. parówki, jajecznica, naleśniki),</li> <li>j) dania na zimno (np. sałatki warzywne, ryba po grecku, galantyna z kurczaka),</li> <li>k) wybór warzyw;</li> </ul> <p>2) 2 przerw kawowych:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) kawa czarna z ekspresu,</li> <li>b) herbata czarna, zielona, owocowa</li> <li>c) woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach (0,5 l na osobę),</li> <li>d) cukier, mleko do kawy, cytryna,</li> <li>e) owoce na paterach: np. mandarynki / winogrona / kiwi / jabłka / gruszki,</li> <li>f) kruche ciastka (minimum 3 rodzaje);</li> </ul> <p>3) 2 obiadów w formie stołu szwedzkiego lub w formie talerzowanej:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) zupa,</li> <li>b) mięso (1 porcja na osobę),</li> <li>c) pierogi, naleśniki, kluski lub potrawy regionalne (0,5 porcji na osobę),</li> <li>d) ryba na ciepło (0,5 porcji na osobę) lub danie bezglutenowe / wegańskie,</li> <li>e) zestaw surówek ze świeżych warzyw lub / i gotowanych warzyw (co najmniej dwa rodzaje),</li> <li>f) do dania głównego podane zostaną dodatki (np. ziemniaki i/lub kasza/ryż/frytki),</li> </ul>

	<p>g) soki owocowe (0,3 l jedna porcja na osobę), h) woda mineralna (0,3 l jedna porcja na osobę);</p> <p>4) kolacji w hotelu:</p> <p>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) wybór wędlin i serów, h) dania na ciepło (np. bigos, leczko, spaghetti, naleśniki, zapiekanka warzywna), i) wybór warzyw.</p> <p>Wszystkie składniki kolacji muszą być różne od składników obiadów podawanych podczas wizyty. Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca, przy oferowaniu posiłków, winien stosować świeże produkty spożywcze. W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestników faktu bycia wegetarianinem / weganinem / bezglutenowcem, należy zapewnić odpowiednie menu wegetariańskie / wegańskie / bezglutenowe. Zasada urozmaicenia musi 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. Wykonawca zapewni stosowną zastawę z wyłączeniem naczyń i sztućców jednorazowego użytku. <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>
<b>UBEZPIECZENIE UCZESTNIKÓW</b>	<p>Wykonawca ubezpieczy 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"> <li>1) koszty leczenia i pomocy w podróży w wyniku nieszczęśliwego wypadku, czy nagłego zachorowania KL;</li> <li>2) następstwa nieszczęśliwych wypadków NNW;</li> <li>3) odpowiedzialność cywilna – OC.</li> </ol> <p>Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przed rozpoczęciem wyjazdu przedłożył Zamawiającemu potwierdzenie zawartej polisy, o której mowa wyżej.</p>
<b>MINIMALNA LICZBA GODZIN DYDAKTYCZNYCH DLA GRUPY</b>	min. 10 godzin

<b>METODY DYDAKTYCZNE</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) prezentacja dobrych praktyk w oparciu o doświadczenie praktyczne;</li> <li>2) ćwiczenia indywidualne i grupowe;</li> <li>3) zajęcia warsztatowe;</li> <li>4) wymiana doświadczeń;</li> <li>5) konsultacje indywidualne i dyskusje w grupie;</li> <li>6) wykład.</li> </ol>
<b>SALE DYDAKTYCZNE</b>	<p>Sale dydaktyczne, klimatyzowane, z oknami zapewniającymi światło dzienne i wentylację z możliwością indywidualnej aranżacji, wyposażone m.in. w:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) miejsca siedzące dla wszystkich uczestników wizyty;</li> <li>2) dostęp do bezprzewodowego internetu;</li> <li>3) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny);</li> <li>4) laptop.</li> </ol> <p>W przypadku wymagań związanych z miejscem i przedmiotem spotkania Wykonawca winien zapewnić:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów;</li> <li>2) tablicę suchościeralną z kompletem pisaków;</li> <li>3) nagłośnienie;</li> <li>4) mikrofon bezprzewodowy.</li> </ol> <p><u>Wykonawca zobowiązuje się do realizacji tego zadania zgodnie z obowiązującymi w czasie realizacji zadania procedurami sanitarnymi związanymi z COVID 19.</u></p>
<b>MATERIAŁY DYDAKTYCZNE</b>	<p>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla wszystkich uczestników wizyty studyjnej, pakiet materiałów szkoleniowych, trwale ologowanych zawierający:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Materiały szkoleniowe</b>, opatrzone informacją o współfinansowaniu szkolenia ze środków Unii Europejskiej, z zaznaczeniem, iż są one dystrybuowane bezpłatnie, w tym: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) program wizyty;</li> <li>2) streszczenie/omówienie zagadnień zawartych w programie wizyty studyjnej: wydruk w wersji papierowej oraz nagrane na nośniku elektronicznym;</li> <li>3) prezentacje w programie zgodnym z PowerPoint wykorzystane podczas wizyty studyjnej, przesłane do 5 dni po zakończeniu wizyty pocztą elektroniczną na adres Zamawiającego;</li> <li>4) regulacje prawne adekwatne do tematyki wizyty studyjnej - nagrane na nośniku elektronicznym;</li> <li>5) inne dokumenty wykorzystane podczas wizyty studyjnej: nagrane na nośniku elektronicznym.</li> </ol> <p>Materiały w wersji papierowej: skład materiałów i wydruk kolorowy, format A4; materiał zwarty, techniką: bindowanie, termobindowanie bądź listwa spinająca.</p> </li> <li><b>2. Notatnik</b> w formacie A4.</li> <li><b>3. Długopis metalowy</b> automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami.</li> </ol> <p>Opracowany materiał Wykonawca prześle Zamawiającemu w jednym egzemplarzu wersji papierowej oraz wersji elektronicznej, np. na nośniku.</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 egzemplarza materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej.</p>
<p><b>DZIAŁANIA PROMOCYJNE</b></p>	<p>W ramach działań promocyjnych Wykonawca odpowiedzialny jest za:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) wykonanie identyfikatorów imiennych dla opiekunów, trenerów i wszystkich uczestników wizyty studyjnej w formie zawieszki (po akceptacji wzoru przez Zamawiającego);</li> <li>2) dystrybucji materiałów szkoleniowych wśród uczestników wizyty studyjnej;</li> <li>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;</li> <li>4) umieszczania przynajmniej jednego plakatu o minimalnym formacie A3, przekazanego przez Zamawiającego, w miejscach realizacji umowy.</li> </ol> <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 <a href="http://www.funduszeuropejskie.gov.pl">www.funduszeuropejskie.gov.pl</a>.</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><b>PROGRAM INTEGRACYJNY</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wprowadzenie elementów służących integracji uczestników wizyty studyjnej.</li> <li>2. Program kulturalno-artystyczny uzgodniony z Zamawiającym.</li> <li>3. <u>Wykonawca zobowiązuje się do realizacji tego zadania zgodnie z obowiązującymi w czasie realizacji zadania procedurami sanitarnymi związanymi z COVID 19.</u></li> </ol>