

Załącznik nr 1a do Zapytania ofertowego

**Opis zakresu usługi kompleksowej organizacji
i przeprowadzenia trzech wizyt studyjnych krajowych**

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>
UCZESTNICY	<p>Liczba uczestników jednej wizyty – 25 osób: przedstawiciele jednostek samorządu terytorialnego, jednostek organizacyjnych pomocy społecznej, podmiotów ekonomii społecznej, ośrodków wsparcia ekonomii społecznej i pracownicy ROPS.</p> <p>Rekrutacja uczestników leży po stronie Zamawiającego. Ostateczny termin przekazania listy uczestników Wykonawcy zostanie ustalony w momencie podpisywania umowy.</p>
PROGRAM	<p>Program wizyty obejmuje 2 dni, podczas których odbędą się spotkania w minimum 4 podmiotach ekonomii społecznej lub w jednostkach samorządu terytorialnego (min. 1 godz. w jednym podmiocie). Ostateczny program wizyty opracowany będzie zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego.</p> <p>Przebieg całej wizyty, łącznie z dniem wyjazdu, jak i powrotu, musi odbyć się w dni robocze między poniedziałkiem a piątkiem.</p>
MIEJSCE I TERMIN REALIZACJI USŁUGI	Województwo wielkopolskie, do 31 lipca 2022 roku
OBSŁUGA WIZYTY	
Zamawiający dopuszcza sytuację, w której poniżej wymienione funkcje sprawuje jedna osoba, tj. np. opiekun/pilot może być jednocześnie ekspertem.	
OPIEKUN/PILOT	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.
EKSPERT	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 oraz przygotuje merytorycznie materiały dla uczestników.



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 2022 r. poz.180, 210), a ponadto autokar musi posiadać aktualną i ważną polisę ubezpieczenia OC i NNW. Wymagania odnośnie pojazdu: autokar przygotowany do transportu 25 osób (plus minimum jedna osoba z obsługi), 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>
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 żywnościową (sala restauracyjna/stołówka) oferującą żywnie 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 wizyty, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia, telewizor, zestaw ręczników, mydło, zimna i ciepła woda dostępne całą dobę;3) sprawne oświetlenie oraz estetyczny wygląd (powinny być



	<p>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>
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) składającą się z:</p> <p>1) śniadania w hotelu:</p> <ul 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 (po jednej każdego dnia):</p> <ul style="list-style-type: none">a) kawa czarna z ekspresu,b) herbata czarna, zielona, owocowac) woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach (0,5 l 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) Zobiadów (po jednym każdego dnia) w formie stołu szwedzkiego lub w formie talerzowanej:</p> <ul 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. ziemniaki i/lub kasza/ryż/frytki),g) soki owocowe (0,3 l jedna porcja na osobę),



	<p>h) woda mineralna (0,3 l jedna porcja na osobę);</p> <p>4) kolacji w hotelu:</p> <ul 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) wybór wędlin i serów,h) dania na ciepło (np. bigos, leczko, spaghetti, naleśniki, zapiekanka warzywna),i) wybór warzyw. <p>Wszystkie składniki kolacji powinny być różne od składników obiadów podawanych podczas wizyty. Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca, przy oferowaniu posiłków, powinien stosować świeże produkty spożywcze. W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestników faktu bycia wegetarianinem/weganinem, należy zapewnić odpowiednie menu wegetariańskie/wegańskie. Zasada urozmaicania 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. 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">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.10 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 wietrzezenie 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.
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> <ol style="list-style-type: none">2. Notatnik w formacie A4.3. Długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami. <p>Opracowany materiał Wykonawca przekaże 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 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.
<p>OBOSTRZENIA ZWIĄZANE Z PANDEMIĄ COVID-19</p>	<p>Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia wszelkich środków ostrożności związanych z panującą, w czasie realizacji przedmiotu zamówienia, sytuacją epidemiologiczną wynikającą z szerzenia się koronawirusa SARS-CoV-2.</p>



	<p>Wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ul style="list-style-type: none">• bezwzględnego przestrzegania wszelkich procedur przeciwepidemicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, wytycznymi i zaleceniami sanitarno-epidemiologicznymi;• kontrolowania przestrzegania przez uczestników odpowiedniego dystansu oraz wszelkich obostrzeń obowiązujących w czasie realizacji przedmiotu zamówienia;• zapewnienie prawidłowej logistyki, przemieszczania się, podawania posiłków itp. podczas całego wyjazdu studyjnego;• zapewnienia, jeśli będzie to konieczne, na bieżąco środków dezynfekujących, maseczek i rękawiczek oraz testów antygenowych dla wszystkich uczestników wyjazdu studyjnego.
--	--