

Załącznik nr 1a do SWZ

Opis zakresu kompleksowej organizacji i przeprowadzenie studyjnej wizyty zagranicznej do Włoch  
– część nr 1:

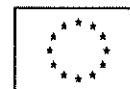
<p><b>CEL WIZYTY STUDYJNEJ</b></p>	<p>Celem wyjazdu będzie prezentacja struktury i organizacji włoskiego systemu przedsiębiorczości społecznej (ramy prawne i wynikające z nich dostosowania, praktyka funkcjonowania sektora), dobrych praktyk i korzyści z rozwoju ekonomii społecznej, a także możliwych form 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>
<p><b>UCZESTNICY</b></p>	<p>Liczba uczestników wizyty – ok. 20 osób, przedstawiciele lokalnych i regionalnych instytucji i podmiotów działających na rzecz ekonomii społecznej, pracownicy ROPS.</p> <p>Rekrutacja uczestników leży po stronie Zamawiającego.</p> <p>Ostateczny termin przekazania listy uczestników Wykonawcy zostanie ustalony w momencie podpisywania umowy.</p>
<p><b>PROGRAM</b></p>	<p>Program wizyty obejmuje 4 dni: 2 dni podczas których odbędzie się podróż w miejsce docelowe oraz podróż powrotna, oraz 2 dni, podczas których odbędą się spotkania w minimum 4 podmiotach ekonomii społecznej (min. 1 godz. w jednym podmiocie).</p> <p>Przebieg całej wizyty, łącznie z dniem wyjazdu, jak i powrotu musi odbyć się w dni robocze między poniedziałkiem a piątkiem.</p> <p>Powrót do Torunia ma nastąpić najpóźniej w piątek do godz. 22.00.</p> <p>Ostateczny program wizyty opracowany będzie zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego.</p>
<p><b>MIEJSCE I TERMIN REALIZACJI USŁUGI</b></p>	<p>Region partnerski województwa kujawsko-pomorskiego we Włoszech, tj. Wenecja Euganejska (wł. Veneto), a także ewentualnie regiony sąsiadujące, termin: do 31 października 2023 roku</p>
<p><b>OBSŁUGA WIZYTY</b></p> <p>Zamawiający dopuszcza sytuację, w której poniżej wymienione funkcje sprawuje jedna lub dwie osoby, tj. np. tłumaczem może być jednocześnie opiekun/pilot i/lub ekspert.</p>	
<p><b>1. OPIEKUN/PILOT</b></p>	<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</p>



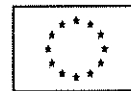
	oficjalnych spotkań przewidzianych w programie, ściśle współpracować z osobami odpowiedzialnymi za realizację wizyty ze strony Zamawiającego.
<b>2. EKSPERT</b>	Osoba posiadająca wiedzę i doświadczenie w zakresie świadczenia usług związanych z przedmiotem zamówienia i programem danej wizyty, która moderować będzie spotkania i wizyty w poszczególnych podmiotach oraz przygotowuje merytorycznie materiały dla uczestników.
<b>3. TŁUMACZ</b>	Osoba biegle posługująca się językiem polskim oraz włoskim. Osoba winna posiadać wiedzę w zakresie ekonomii społecznej lub znać wyrażenia dotyczące ekonomii społecznej w języku obcym.
<b>TRANSPORT AUTOKAREM</b>	<p>Transport odbywać się będzie z i do Torunia.</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 2022 r. poz. 180, 210), a ponadto autokar musi posiadać aktualną i ważną polisę ubezpieczenia OC i NNW.</p> <p>Wymagania odnośnie pojazdu: autokar przygotowany do transportu 20 osób + min. 1 osoby z obsługi, 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, 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 autokarem obejmuje wszystkie podróże uczestników w ramach wyjazdu, w tym: dojazd z Torunia na lotnisko krajowe i powrót, przejazd z lotniska we Włoszech do hotelu i powrót, transport pomiędzy hotelem i miejscami spotkań w podmiotach ekonomii społecznej. Ze względów logistycznych dopuszcza się możliwość korzystania z transportu publicznego we Włoszech. Koszty takiego rozwiązania ponosi Wykonawca.</p> <p>Koszt transportu obejmuje ewentualne koszty przejazdów autostradowych i opłat parkingowych.</p>
<b>TRANSPORT SAMOLOTEM</b>	<p>Transport lotniczy odbędzie się w klasie ekonomicznej.</p> <p>Wylot z lotniska w Polsce musi nastąpić w godzinach porannych lub przedpołudniowych (dopuszcza się przesiadki w trakcie lotu i nie precyzuje się maksymalnej ich liczby oraz czasu oczekiwania na następny lot, z zastrzeżeniem, iż przylot do miejsca docelowego musi nastąpić tego samego dnia).</p> <p>Wykonawca pokryje wszystkie koszty związane z lotem, w tym w szczególności związane z rezerwacją, wystawianiem i</p>



	<p>dostarczeniem biletów lotniczych, ceną biletu lotniczego wynikającą z taryfy przewoźnika, uwzględniającą podatki, opłaty lotniskowe, paliwowe itp., opłatą za bagaż rejestrowany (główny) 20-25 kg (wg regulaminu linii lotniczych)</p>
<b>ZAKWATEROWANIE</b>	<p>Wykonawca zapewni 3 noclegi podczas wizyty studyjnej. 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>Obiekt musi posiadać bezpłatne Wi-Fi.</p> <p>Obiekt musi być wyposażony w bazę żywieniową (sala restauracyjna/stołówka) oferującą żywienie w pełnym zakresie.</p> <p>Obiekt musi dysponować pokojami oraz infrastrukturą (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami;</p> <p>Wykonawca zapewni dla wszystkich uczestników wizyty:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>— noclegi ze śniadaniem, w pokojach spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami;</li><li>— 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;</li><li>— sprawne oświetlenie oraz estetyczny wygląd (powinny być czyste i zadbane).</li></ul> <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>
<b>WYŻYWIENIE</b>	<p>Wykonawca zapewni: trzy lub cztery obiady (w zależności od godziny przyjazdu do hotelu we Włoszech, tj. do godz. 17:00 obiad, po godz. 17:00 obiadokolacja), trzy kolacje, min. 1 przerwa kawowa podczas każdego dnia.</p> <p>Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną, mile widzianą w podmiotach ekonomii społecznej (zrealizowaną np. przez spółdzielnie socjalne) składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>— śniadania w hotelu:<ul style="list-style-type: none"><li>• kawa czarna z ekspresu,</li><li>• herbata czarna, zielona, owocowa,</li><li>• woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach (0,5 litra na osobę),</li></ul></li></ul>



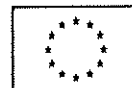
- cukier, mleko do kawy, cytryna,
- pieczywo (co najmniej 3 kromki lub 2 bułki na osobę),
- masło,
- płatki śniadaniowe, mleko, jogurty,
- wybór wędlin i serów,
- dania na ciepło (np. parówki, jajecznica, naleśniki),
- dania na zimno (np. sałatki warzywne, ryba po grecku, galantyna z kurczaka),
- wybór warzyw.
  
- 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 / jabłka / gruszki,
  - dwa rodzaje ciasta pieczonego – po 1 kawałku na osobę,
  - kruche ciastka (minimum 3 rodzaje).
  
- obiadów w formie stołu szwedzkiego lub w formie talerzowanej:
  - zupa,
  - mięso (1porcja na osobę),
  - 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:
  - 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 (potrawy regionalne np. leczko, spaghetti, naleśniki, zapiekanka warzywna),
  - 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 takiej potrzeby, należy zapewnić odpowiednie menu wegetariańskie/wegańskie. Każdorazowo Zamawiający zgłosi Wykonawcy liczbę posiłków wegetariańskich/wegańskich.</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><b>UBEZPIECZENIE UCZESTNIKÓW</b></p>	<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 (co najmniej 20.000,00 PLN)</p> <p>Wymagania minimalne na osobę:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koszty leczenia i pomocy w podróży w wyniku nieszczęśliwego wypadku, czy nagłego zachorowania KL</li> <li>• następstwa nieszczęśliwych wypadków NNW</li> <li>• odpowiedzialność cywilna – OC</li> </ul> <p>Ponadto Wykonawca ubezpieczy bagaż każdego z uczestników wizyty (co najmniej 2.000,00 PLN)</p> <p>Zamawiający wymaga aby Wykonawca na 2 dni przed rozpoczęciem wyjazdu przedłożył Zamawiającemu potwierdzenie zawartej polisy, o której mowa wyżej.</p>
<p><b>MINIMALNA LICZBA GODZIN DYDAKTYCZNYCH DLA GRUPY</b></p>	<p>min. 10 godzin</p>
<p><b>PRZYKŁADOWE METODY DYDAKTYCZNE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prezentacja dobrych praktyk w oparciu o doświadczenie praktyczne,</li> <li>• ćwiczenia indywidualne i grupowe,</li> <li>• zajęcia warsztatowe,</li> <li>• wymiana doświadczeń,</li> <li>• konsultacje indywidualne i dyskusje w grupie,</li> <li>• wykład</li> </ul>
<p><b>SALE DYDAKTYCZNE</b></p>	<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"> <li>• miejsca siedzące dla wszystkich uczestników wizyty</li> <li>• dostęp do bezprzewodowego Internetu;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny);</li><li>• laptop.</li></ul> <p>W przypadku wymagań związanych z miejscem i przedmiotem spotkania Wykonawca winien zapewnić:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów;</li><li>• tablicę suchościeralną z kompletem pisaków;</li><li>• nagłośnienie;</li><li>• mikrofon bezprzewodowy.</li></ul>
<b>MATERIAŁY DYDAKTYCZNE</b>	<p>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla wszystkich uczestników wizyty studyjnej, pakiet materiałów szkoleniowych, trwale ologowanych zawierający:</p> <p><b>1. Materiały szkoleniowe</b>, 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"><li>• program wizyty,</li><li>• streszczenie/omówienie zagadnień zawartych w programie wizyty studyjnej: wydruk w wersji papierowej oraz nagrane na nośniku elektronicznym;</li><li>• prezentacje w programie zgodnym z PowerPoint wykorzystane podczas wizyty studyjnej, nagrane na nośniku elektronicznym;</li><li>• regulacje prawne adekwatne do tematyki wizyty studyjnej – nagrane na nośniku elektronicznym;</li><li>• inne dokumenty wykorzystane podczas wizyty studyjnej: nagrane na nośniku elektronicznym.</li></ul> <p>Materiały w wersji papierowej: skład materiałów i wydruk kolorowy, format A4; materiał zwarty, techniką: bindowanie bądź termobindowanie bądź listwa spinająca;</p> <p><b>2. Notatnik w formacie A4;</b></p> <p><b>3. Długopis metalowy</b> automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami;</p> <p>Opracowany materiał Wykonawca przekaze Zamawiającemu w jednym egzemplarzu wersji papierowej oraz wersji elektronicznej.</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>
<b>DZIAŁANIA PROMOCYJNE</b>	<p>W ramach działań promocyjnych Wykonawca odpowiedzialny jest za:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• wykonanie identyfikatorów imiennych dla opiekunów,</li></ul>



	<p>trenerów i wszystkich uczestników wizyty studyjnej w formie zawieszki (po akceptacji wzoru przez Zamawiającego)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dystrybucji materiałów szkoleniowych wśród uczestników wizyty studyjnej</li> <li>• udokumentowania fotograficznego przebiegu wizyty studyjnej – minimum 50 zdjęć z wizyty studyjnej oraz przekazanie ich w wersji elektronicznej Zamawiającemu w przeciągu 3 dni od zakończenia wizyty studyjnej</li> <li>• umieszczania przynajmniej jednego plakatu o minimalnym formacie A3, przekazanego przez Zamawiającego, w miejscach realizacji umowy.</li> </ul> <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>	<p>Wprowadzenie elementów służących integracji uczestników wizyty studyjnej; program kulturalno-artystyczny uzgodniony z Zamawiającym.</p>
<p><b>OBOSTRZENIA ZWIĄZANE Z PANDEMIĄ COVID-19</b></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 w Polsce i we Włoszech.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bezwzględnego przestrzegania wszelkich procedur przeciwepidemicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, wytycznymi i zaleceniami sanitarno-epidemiologicznymi;</li> <li>• kontrolowania przestrzegania przez uczestników odpowiedniego dystansu oraz wszelkich obostrzeń obowiązujących w czasie realizacji przedmiotu zamówienia;</li> <li>• zapewnienie prawidłowej logistyki, przemieszczania</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
Program Regionalny



Województwo  
Kujawsko-Pomorskie

Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



	<p>się, podawania posiłków itp. podczas całego wyjazdu studyjnego;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• zapewnienia, jeśli będzie to konieczne, na bieżąco środków dezynfekujących, maseczek i rękawiczek oraz testów antygenowych dla wszystkich uczestników wyjazdu studyjnego.</li></ul>
--	--