



FS-IV.052.1.5.2024

Załącznik 1

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA NUMER 1

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na kompleksowej organizacji wizyty studyjnej w Krakowie w dniach 23-25 kwietnia 2024 roku, połączonej z udziałem w Małopolskim Festiwalu Zawodów.

Wizyta będzie realizowana w ramach projektu KPO (inwestycja A3.1.1) - Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie.

Wykonawca zrealizuje usługę zgodnie z poniższym minimalnym zakresem tematycznym.

Wizyta studyjna ma na celu m.in.: wymianę informacji i poznanie dobrych praktyk w obszarze: kształcenia zawodowego, współpracy szkół z przedsiębiorcami oraz organizacji wydarzeń promujących kształcenie zawodowe – Festiwal Zawodów. Będzie to też okazja do zapoznania się z członkami Małopolskiego Wojewódzkiego Zespołu Koordynacji oraz wymiany doświadczeń w obszarze koordynacji polityk edukacyjnych.

1. UCZESTNICZY

Uczestnikami wyjazdu będą członkowie WZK lub ich zastępcy, a także personel zaangażowany w realizację projektu KPO. Grupa uczestników wizyty studyjnej będzie liczyć nie więcej niż 24 osoby. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników, nie mniej jednak niż do 20 osób. Ostateczna liczba uczestników będzie podana najpóźniej na 5 dni przed wyjazdem.

2. PROJEKT PROGRAMU

Dzień 1 – 23 kwietnia 2024r.

Ok 14:00 obiad na trasie Olsztyn - Kraków – (miejsce i restauracja zaproponowana przez Wykonawcę do akceptacji Zamawiającego – mając na uwadze, że wyjazd jest ok. 10:00 rano z Olsztyna, a obiad ma być ok. 14:00)

17:00-17:30 Zakwaterowanie w hotelu w Krakowie

18:00-19:00 Kolacja w hotelu

Dzień 2 – 24 kwietnia 2024r.

7:30-8:30 Śniadanie w hotelu

Ok. 18:00-21:00 kolacja w restauracji zlokalizowanej na Starym Mieście w Krakowie

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU



Dzień 3 – 25 kwietnia 2024r.

8:00-9:00 Śniadanie w hotelu

13:30 – obiad na trasie Kraków - Olsztyn (miejsowość i restauracja zaproponowana przez Wykonawcę do akceptacji Zamawiającego – mając na uwadze, że wyjazd jest ok. 12:00 z Krakowa, a obiad ma być ok. 13:30)

3. TERMIN

Termin wizyty: 23-25 kwietnia 2024r.

4. OBOWIĄZKI ZAMAWIAJĄCEGO

Zamawiający odpowiada za:

- rekrutację uczestników i komunikację z nimi, w tym informowanie o programie i szczegółach wizyty studyjnej,
- zapewnienie transportu,
- zapewnienie osób prowadzących spotkania merytoryczne,
- zapewnienie miejsc na spotkania merytoryczne (Międzynarodowe Centrum Targowo-Kongresowe EXPO Kraków oraz Siedziba WUP Kraków).

5. ZAKRES I SPOSÓB REALIZACJI USŁUGI

Organizacja wizyty studyjnej obejmuje kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie wizyty studyjnej, w tym poniższe elementy.

- 1) **Opracowanie szczegółowego programu wizyty studyjnej** Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia propozycji szczegółowego programu wizyty (w tym miejsc posiłków, noclegów) do akceptacji Zamawiającego nie później niż na 5 dni przed dniem jej rozpoczęcia. Wykonawca po otrzymaniu zastrzeżeń będzie zobowiązany do ich uwzględnienia. Wizyta może być realizowana wyłącznie w oparciu o program zaakceptowany bez zastrzeżeń przez Zamawiającego.
- 2) **Zapewnienie noclegów dla uczestników (max. 24 osób) w hotelu na Starym Mieście w Krakowie** o standardzie minimum 4-gwiazdkowym w pokojach jedno i dwuosobowych (do wykorzystania pojedynczego) z łazienką (ręczniki i suszarka w łazience) wraz ze śniadaniem i bezpłatnym wi-fi. Zamawiający dopuszcza zakwaterowanie uczestników pojedynczo w pokojach wieloosobowych. Hotel musi być dostosowany do osób ze szczególnymi potrzebami i spełniać warunki dostępności architektonicznej określone w art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.

Zamawiający zweryfikuje kategorię hotelu w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich (<https://turystyka.gov.pl/>).

- 3) **Zapewnienie uczestnikom wyżywienia** - wyżywienie powinno rozpocząć się od obiadu i przerwy kawowej podczas przejazdu pierwszego dnia i zakończyć się obiadem i przerwą kawową w drodze powrotnej w dniu

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU



trzecim. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu na trzy dni przed rozpoczęciem wizyty menu każdego z posiłków:

- 2 śniadania w hotelu,
- 2 obiady – pierwszy podczas podróży do Krakowa (miejsowość i restauracja zaproponowana przez Wykonawcę do akceptacji Zamawiającego – mając na uwadze, że wyjazd jest ok. 10:00 rano z Olsztyna, a obiad ma być ok. 14:00), drugi w drodze powrotnej z Krakowa (miejsowość i restauracja zaproponowana przez Wykonawcę do akceptacji Zamawiającego – mając na uwadze, że wyjazd jest ok. 12:00 z Krakowa, a obiad ma być ok. 13:30) - restauracje - obiekty gastronomiczne dostępne dla ogółu konsumentów, z pełną obsługą kelnerską, oferujące szeroki i zróżnicowany asortyment potraw i napojów, podawany konsumentom według karty jadłospisowej, zapewniający gościom możliwość konsumpcji zamówionych potraw przy stoliku),
- 2 kolacje (hotele, restauracje - obiekty gastronomiczne dostępne dla ogółu konsumentów, z pełną obsługą kelnerską, oferujące szeroki i zróżnicowany asortyment potraw i napojów, podawany konsumentom według karty jadłospisowej, zapewniający gościom możliwość konsumpcji zamówionych potraw przy stoliku): jedną - pierwszego dnia w hotelu gdzie odbędzie się nocleg, a drugą - w Restauracji zlokalizowanej na Starym Mieście w Krakowie (Restauracja z tradycyjną kuchnią europejską),

Wymagania do wszystkich posiłków w trakcie wizyty:

Wszystkie dania, przekąski i napoje gorące będą podane w naczyniach ceramicznych. Do konsumpcji przygotowane będą sztucce metalowe. Soki będą podane w szklanych dzbankach lub szklanych butelkach firmowych. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana oraz utrzymana w tym samym wzornictwie. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia stołów nakrytych obrusami (obrusy będą czyste i nieuszkodzone, wysterylizowane oraz wyprasowane, nie mogą być jednorazowe papierowe). Jeśli w grupie uczestników wizyty studyjnej znajdują się osoby ze szczególnymi potrzebami żywieniowymi (np. alergie pokarmowe, celiakia, diety: wegańska, wegetariańska, bezglutenowa) Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia tych potrzeb, odpowiedniego oznaczenia posiłków i wydzielenia ich w osobnych naczyniach.

W zakresie posiłków należy zapewnić poniższe warunki:

Śniadania (do 24 os.) minimalne wymagania:

- dania ciepłe typu: jajecznica, parówki/kiełbaski, naleśniki itp. dla każdego uczestnika,
- dania na zimno typu: pieczywo jasne i ciemne, masło, miód, dżem, półmiski wędlin, półmiski serów, mleko, jogurty, płatki śniadaniowe, warzywa (np. pomidor, ogórek) itp.,
- napoje: herbata – bez ograniczeń (w tym dodatki: cukier, cytryna), kawa (z ekspresu ciśnieniowego z funkcją spieniania mleka) – bez ograniczeń (w tym dodatki: mleko, cukier), soki owocowe 100% min. 3 rodzaje, woda mineralna (soki i woda- każdy min. 250 ml na osobę).

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU



Obiady (do 24 os.) minimalne wymagania:

- zupa: 1 porcja = min. 300 ml/osoba,
- drugie danie (potrawa mięsna/ryba i potrawa bezmięsna) do wyboru: 1 porcja = min. 150 g/osoba,
- surówki ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: do wyboru 1 porcja = min. 100 g/osoba; Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestaw zawierający 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych,
- dodatki do dania głównego: do wyboru 1 porcja = min. 150 g/osoba; Wykonawca zapewni 2 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki z wody lub opiekane, kasza, ryż, frytki, kopytka, kluski,
- deser: 1 porcja = min. 150 g.; Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje ciasta, na 1 osobę przypadają 2 porcje,
- kawa (z ekspresu ciśnieniowego z funkcją spieniania mleka) lub herbata (w tym dodatki: mleko, cukier, cytryna), na zamówienie uczestnika
- soki 100% owocowe min. 2 rodzaje, min. 250 ml na osobę,

Kolacja pierwszego dnia (do 24 os.) minimalne wymagania:

- zupa: 1 porcja = min. 300 ml/osoba,
- drugie danie (potrawa mięsna/ryba i potrawa bezmięsna): 1 porcja = min. 150 g/osoba,
- surówki ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 porcja = min. 100 g/osoba; Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestaw zawierający 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych,
- dodatki do dania głównego: 1 porcja = min. 150 g/osoba, 1 porcja na osobę. Wykonawca zapewni 2 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki z wody lub opiekane, kasza, ryż, frytki kopytka, kluski,
- dania na zimno typu: pieczywo jasne i ciemne, półmiski wędlin, półmiski serów, warzywa (np. pomidor, ogórek),
- min. 2 rodzaje sałatek,
- kawa (z ekspresu ciśnieniowego z funkcją spieniania mleka) lub herbata (w tym dodatki: mleko, cukier, cytryna),
- soki 100% owocowe min. 2 rodzaje, min. 250 ml na osobę,
- woda mineralna butelka min. 250 ml na 1 osobę.

Kolacja drugiego dnia (do 24 os.) serwowana indywidualnie dla każdego uczestnika - w restauracji z możliwością zasiadania przy stołach (równocześnie przez maksymalną ilość osób określoną przez Zamawiającego), dla wszystkich uczestników przewiduje minimum:

- przystawka: 1 porcja na osobę
- zupa: 1 porcja = 250-300 ml/os.,
- danie główne (potrawa mięsna/ryba lub potrawa bezmięsna) każda porcja po 150-170 g/os.,
- surówki ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 porcja = 100-120 g/os., Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestaw zawierający 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych do wyboru

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU



- dodatki do dania głównego: 1 porcja = 150-170 g/os., 1 porcje na osobę. Wykonawca zapewni 2 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki z wody lub opiekane, kasza, ryż, frytki, kopytka, kluski – do wyboru
- deser: 1 porcja na osobę
- kawa, herbata – na zamówienie uczestnika
- soki 100% owocowe min. 2 rodzaje, min. 250 ml na osobę,
- woda mineralna butelka min. 250 ml na 1 osobę.

- Sala powinna mieć wyodrębnione miejsce na czas trwania kolacji - wyłącznie dla uczestników wyjazdu – zapewniające kameralną przestrzeń i komfort.
- Stoły złączone, ustawione w sposób umożliwiający swobodną rozmowę uczestników.
- Wykonawca przedstawi na trzy dni przed rozpoczęciem wizyty propozycje menu zawierającego 2 zestawy każdego elementu wchodzącego w skład kolacji – przystawki, zupy, dania głównego itd. do wyboru przez uczestnika w czasie kolacji – mając na uwadze, specjalne potrzeby żywieniowe uczestników przekazane przez Zamawiającego.

4) **Ubezpieczenie każdego z uczestników (max. 24 osób)** - Wykonawca ubezpieczy wszystkich uczestników od następstw nieszczęśliwych wypadków oraz od odpowiedzialności cywilnej na czas trwania wizyty. Zakres ubezpieczenia obejmie co najmniej:

- następstwa nieszczęśliwych wypadków - minimalna suma ubezpieczenia dla 1 osoby to 20 000 zł,
- pokrycie/zwrot kosztów leczenia powstałych w następstwie nagłego zachorowania lub nieszczęśliwego wypadku - minimalna suma ubezpieczenia dla 1 osoby to 5 000 zł,
- odpowiedzialność cywilną w życiu prywatnym - minimalna suma ubezpieczenia dla 1 osoby to 20 000zł.
- koszty leczenia i pomocy w podróży powstałe w wyniku nieszczęśliwego wypadku, czy nagłego zachorowania KL.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca na 3 dni przed rozpoczęciem wizyty przedłożył Zamawiającemu potwierdzenie zawarcia polisy, o której mowa wyżej.

5) **Zapewnienie koordynatora wizyty studyjnej** ze strony Wykonawcy - zadaniem koordynatora podczas wyjazdu będzie pilotowanie wizyty studyjnej, tj. sprawowanie opieki nad uczestnikami w zakresie wynikającym z SOPZ, czuwanie nad terminową realizacją programu wizyty studyjnej oraz wszystkich usług, przyjmowanie uwag dotyczących danego świadczenia od uczestników, udzielanie informacji związanych z organizacją wizyty, sprawowanie opieki nad dokumentami wyjazdowymi, reprezentowanie grupy w miejscach jej pobytu np. hotelu, restauracji w Krakowie, zapewnienie sprawnego przepływu informacji podczas wizyty. Zamawiający wskazuje, żeby koordynator był dostępny telefonicznie podczas całej wizyty - również w godzinach przejazdu uczestników do i z Krakowa (23.04.2024 od godziny 10:00, w dniu 25.04.2024 w godz. 12:00 – 18:00) oraz żeby był dostępny fizycznie

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU



od momentu przyjazdu uczestników do hotelu – godzina 17:00 pierwszego dnia do zakończenia śniadania w dniu trzecim – ok. godziny 9:00.

Zamawiający wymaga aby koordynatorem wizyt była osoba, która w okresie ostatnich 5 lat liczonych wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert, koordynowała wycieczki i/lub wizyty studyjne i/lub wizyty studyjno-szkoleniowe i/lub wyjazdy szkoleniowe trwające minimum 2 dni dla minimum 20 osób każda (obejmujące minimum zapewnienie noclegów, transportu i wyżywienia).

Przez 1 wizytę należy rozumieć usługę świadczoną w ramach 1 wycieczki i/lub wizyty studyjnej i/lub studyjno-szkoleniowej i/lub wyjazdu szkoleniowego.

- 6) **Inne czynności niezbędne do skutecznego przeprowadzenia wizyty studyjnej** - po stronie Wykonawcy pozostaje organizacja wszystkich elementów usługi, zgodnie z przepisami obowiązującego prawa, w tym zapewnienie organizacji wizyty zgodnie z wymaganiami bezpieczeństwa i higieny obowiązującymi w związku ze stanem epidemii/stanem zagrożenia epidemicznego wywołanej/wywołanego wirusem Sars-Cov-2 oraz warunkami określonymi przez Zamawiającego wraz z opracowaniem szczegółowego programu wizyty studyjnej oraz pokryciem kosztów jej przygotowania i realizacji.

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU

