



FS-IV.052.1.65.2024

Załącznik 1

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na kompleksowej organizacji dwudniowej wizyty studyjnej w Warszawie w marcu 2025 roku. 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 wdrażania metod STEAM w kraju przez placówki edukacyjne, Laboratoria przyszłości i inne podmioty. Pozwoli to uczestnikom wizyty poszerzyć horyzonty oraz zapoznać się z innowacyjnym sposobem funkcjonowania poznanych instytucji, wizytowanych placówek, jak również zapoznać się z innymi, nowymi, innowacyjnymi rozwiązaniami funkcjonującymi w odwiedzanych placówkach zarówno w zakresie stosowanych rozwiązań programowych, metodycznych oraz organizacyjnych.

1. UCZESTNICY

Uczestnikami wyjazdu będą członkowie grupy roboczej DE-Z, 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

Wskazane godziny i wizytowane miejsca są propozycją ze strony Zamawiającego

Dzień 1

8.00 Wyjazd z Olsztyna do Warszawy

11.30-14.30 wizyta studyjna np. Fundacja STEAM Polska oraz Szkoła Podstawowa nr 3 im. Małego Powstańca w Ząbkach (w trakcie spotkania przerwa kawowa zapewniona przez Wykonawcę)

15.00-16.00 Obiad w restauracji zlokalizowanej na Starym Mieście w Warszawie

17.00-18.00 Zakwaterowanie w hotelu w Warszawie w okolicy Starego Miasta w Warszawie

19.00-20.00 Kolacja w hotelu

Dzień 2

8.00-9.00 Śniadanie w hotelu

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

10.00-13.30 wizyta studyjna np. Przedszkole Magic Fish w Warszawie oraz Szkoła Podstawowa w Zamieniu (w trakcie spotkania przerwa kawowa zapewniona przez Wykonawcę)

14.00-14.30 Obiad w restauracji

14.30 Powrót do Olsztyna

3. TERMIN

Termin wizyty: marzec 2025 r.

Zamawiający preferuje, żeby wizyta ta rozpoczęła się nie wcześniej niż, 01.03.2025 r., nie później niż do 31.03.2025 r. Wizyta odbędzie się w następujących po sobie dniach roboczych. Przez dzień roboczy należy rozumieć: dzień tygodnia od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.

4. OBOWIĄZKI ZAMAWIAJĄCEGO

Zamawiający odpowiada za:

- a) rekrutację uczestników i komunikację z nimi, w tym informowanie o programie i szczegółach wizyty studyjnej

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, w tym zaprezentowanie dobrych praktyk:

- a. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia propozycji szczegółowego programu wizyty (w tym miejsc posiłków, noclegów) do akceptacji Zamawiającego nie później niż na 21 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.
- b. Wykonawca przedstawi koncepcję organizacji udziału w zaprezentowaniu dobrych praktyk:
 - zaplanuje i zorganizuje co najmniej 2 maksymalnie 4 dobre praktyki połączone z wizją lokalną z obszaru wdrażania metod STEAM. Ostateczna ilość dobrych praktyk będzie uzależniona od czasu niezbędnego na zrealizowanie wybranego spotkania. Decyzja w tym zakresie będzie po stronie Zamawiającego.
 - Planowany każdorazowy czas trwania w obrębie dobrych praktyk powinien mieścić się w przedziale min 2 max 4 godziny. Planowana liczba prezentowanych przedsięwzięć: min. 2 max 4. Ostateczna ilość dobrych praktyk będzie uzależniona od czasu niezbędnego na zrealizowanie wybranego spotkania. Decyzja w tym zakresie będzie po stronie Zamawiającego.
 - Wykonawca przedstawi minimum 4 propozycje dobrych praktyk, z których Zamawiający wybierze min. 2 max 4. Uszczegółowienie będzie zawierało m.in.: opis inicjatyw z obszaru wdrażania metod STEAM wraz z uzasadnieniem z perspektywy korzyści merytorycznych dla uczestników wizyty studyjnej, opis podmiotów, które realizują/zrealizowały dobre praktyki, opis przebiegu spotkań z uwzględnieniem liczby godzin niezbędnych na zrealizowanie spotkania. Dokument zostanie opracowany w formie elektronicznej,

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



Zamawiający przekaże ewentualne uwagi do koncepcji, które Wykonawca uwzględni. Koncepcja może być zrealizowana po akceptacji Zamawiającego.

2) Zapewnienie noclegów dla uczestników (max. 24 osób) w hotelu o standardzie minimum 4-gwiazdkowym w pokojach jedno, dwuosobowych i wieloosobowych (do wykorzystania pojedynczego) z łazienką (ręczniki i suszarka do włosów w łazience) wraz ze śniadaniem i bezpłatnym wi-fi. 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 i zakończyć się obiadem i przerwą kawową w dniu drugim. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu na trzy dni przed rozpoczęciem wizyty menu każdego z posiłków:

- a. 1 śniadanie w hotelu,
- b. 2 obiady – (restauracje zaproponowane przez Wykonawcę do akceptacji Zamawiającego: 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)
- c. 1 kolacja (hotel gdzie odbędzie się nocleg)

4) Wymagania do wszystkich posiłków w trakcie wizyty:

Wszystkie dania, przekąski i napoje gorące będą podane w naczyniach ceramicznych. Do konsumpcji przygotowane będą sztućce 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:

Śniadanie (do 24 os.) minimalne wymagania:

- a. dania ciepłe typu: jajecznica, parówki/kielbaski, naleśniki itp. dla każdego uczestnika,
- b. dania na zimno typu: pieczywo jasne i ciemne, masło, miód, dżem, półmiski wędlin, półmiski serów, mleko, jogurty, płatki śniadaniowe, warzywa (np. pomidor, ogórek) itp.,
- c. 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).

Obiady (do 24 os.) minimalne wymagania:

- a. zupa: 1 porcja = min. 300 ml/osoba,
- b. drugie danie (potrawa mięsna/ryba i potrawa bezmięsna) do wyboru: 1 porcja = min. 150 g/osoba,

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



- c. 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,
- d. 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,
- e. deser: 1 porcja = min. 150 g.; Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje ciasta, na 1 osobę przypadają 2 porcje,
- f. kawa (z ekspresu ciśnieniowego z funkcją spieniania mleka) lub herbata (w tym dodatki: mleko, cukier, cytryna), na zamówienie uczestnika
- g. soki 100% owocowe min. 2 rodzaje, min. 250 ml na osobę,

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

- a. zupa: 1 porcja = min. 300 ml/osoba,
- b. drugie danie (potrawa mięsna/ryba i potrawa bezmięsna): 1 porcja = min. 150 g/osoba,
- c. 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,
- d. 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,
- e. dania na zimno typu: pieczywo jasne i ciemne, półmiski wędlin, półmiski serów, warzywa (np. pomidor, ogórek), min. 2 rodzaje sałatek,
- f. kawa (z ekspresu ciśnieniowego z funkcją spieniania mleka) lub herbata (w tym dodatki: mleko, cukier, cytryna),
- g. soki 100% owocowe min. 2 rodzaje, min. 250 ml na osobę,
- h. 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.

Przerwa kawowa (do 24 os.) minimalne wymagania:

Wykonawca zorganizuje w siedzibie odwiedzanych instytucji zgodnie z harmonogramem poczęstunek w formie bufetu szwedzkiego:

- a. kawa dla każdego uczestnika – bez ograniczeń,
- b. herbatę (min. 3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa) dla każdego uczestnika - bez ograniczeń,
- c. wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu,
- d. dodatki: cukier biały i trzcinowy, śmietanka lub mleko (podawane w dzbankach), cytryna,
- e. mini kanapki dekoracyjne (tartinki, min. 3 rodzaje – min. 3 szt./os),
- f. ciasta (co najmniej dwa rodzaje - łącznie, min. 150 g/os.),

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



- g. słodkie przekąski typu ciasteczka, bakalie (co najmniej trzy rodzaje),
- h. owoce filetowane – min. 3 rodzaje (np. pomarańcze, ananasy, melony, grejpfruty),
- i. woda gazowana i niegazowana (w butelkach max. 0,5 l - łącznie, min. 0,5l/os.),
- j. soki owocowe 100 % (w dzbankach – łącznie, min. 0,3 l/os.).

5) Transport – zapewnienie dojazdu z i do Olsztyna oraz zapewnienie transportu na wszystkie przejazdy podczas trwania wizyty (zgodnie z programem), w tym przemieszczanie się w poszczególnych miejscowościach. Wykonawca będzie zobowiązany uiścić ewentualne opłaty drogowe i parkingowe. Zamawiający zakłada możliwość dodatkowych przejazdów maksymalnie do 80 kilometrów w ciągu całej wizyty. Transport powinien być świadczony zgodnie z przepisami ruchu drogowego.

6) Zapewnienie autokaru do przewozu uczestników wizyty – autokar musi spełniać następujące wymagania:

- a. posiada dowód dopuszczenia do ruchu drogowego,
- b. jest sprawny technicznie, w tym posiada sprawną regulację foteli,
- c. jest czysty (na zewnątrz i w środku),
- d. posiada miejsca siedzące w liczbie nie mniejszej niż liczba uczestników wizyty studyjnej powiększona o 5 dodatkowych miejsc,
- e. jest wyposażony w klimatyzację, indywidualne nawiewy i oświetlenie, przyciemniane szyby z zasłonkami, bagażnik pod pokładem lub z tyłu pojazdu.

Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do wcześniejszego podstawienia autokaru (co najmniej na 30 minut przed planowanym wyjazdem) i zapewnienia jego sprawdzenia przez policję. W przypadku zgłoszenia przez nią zastrzeżeń Wykonawca będzie zobligowany niezwłocznie zaproponować pojazd spełniający niezbędne wymagania. W przypadku awarii autokaru w trakcie trwania wyjazdu Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia nowego sprawnego pojazdu.

7) 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:

- a. następstwa nieszczęśliwych wypadków - minimalna suma ubezpieczenia dla 1 osoby to 20 000 zł,
- b. pokrycie/zwrot kosztów leczenia powstałych w następstwie nagłego zachorowania lub nieszczęśliwego wypadku - minimalna suma ubezpieczenia dla 1 osoby to 5 000 zł,
- c. odpowiedzialność cywilną w życiu prywatnym - minimalna suma ubezpieczenia dla 1 osoby to 20 000zł.
- d. 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.

8) 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

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



w miejscach jej pobytu np. hotelu, restauracji, zapewnienie sprawnego przepływu informacji podczas wizyty. Zamawiający wskazuje, żeby koordynator był dostępny telefonicznie podczas całej wizyty - również w godzinach przejazdu uczestników do i z Warszawy oraz żeby był dostępny fizycznie.

9) Zapewnienie 9 pakietów dla przedstawicieli odwiedzanych instytucji - koszyk (wiklinowy lub z łyby – kolor do uzgodnienia) z wyeksponowanymi mini produktami regionalnymi pochodzącymi z Warmii i Mazur powinien zawierać min.:

co najmniej dwa przedmioty pamiątkowe związane z województwem warmińsko-mazurskim np. rękodzieło, małe formy artystyczne (ceramiczne naczynia, tabliczki dekoracyjne z olejkami zapachowymi, figurki, podstawki pod kubek, wyroby z drewna, filcu, świece, itp.) z wyłączeniem ubrań, worków/toreb oraz breloków;

co najmniej cztery próbki regionalnych (warmińsko-mazurskich) produktów kulinarnych, kosmetycznych: np. miód pszczeli – 1 x 150-200 ml lub 3 (różne rodzaje) x 50 ml, dżem/konfitury/syropy – 1 x 150-200 ml lub 2 (różne rodzaje) x 100 ml, miód pitny lub/i nalewka – 250 ml (+/- 50 ml), cukierki 2 rodzaje – po 0,25 kg, wyroby z lawendy, rzemieślnicze mydła, mgiełki).

Wszystkie produkty będą posiadały minimum 3 miesięczny termin ważności.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycję ww. produktów. Skład pakietów wymaga akceptacji Zamawiającego.

10) 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 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

