

MCPS-WZU/KBCH/351-24/2024 PN/U

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiot zamówienia

1.1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i przeprowadzenie dwudniowej wizyty studyjnej dla maksymalnie 22 osób we wzorcowych Kołach Gospodyń Wiejskich (KGW) poza granicami administracyjnymi województwa mazowieckiego.

Przedmiot zamówienia obejmuje kompleksową usługę edukacyjną, hotelarską, gastronomiczną, transportową.

1.2 Kody CPV:

80000000-4 - usługi edukacyjne i szkoleniowe

55120000-7 - usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55322000-3 - usługi gotowania posiłków

66510000-8 – usługi ubezpieczeniowe

60140000-1 – nieregularny transport osób

2. Cel zamówienia

2.1. Celem zamówienia jest:

- edukacja i popularyzacja ekonomii społecznej,
- przedstawienie dobrych praktyk w KGW,
- budowanie partnerstw i współpraca (z innymi KGW, władzami, mieszkańcami, mediami, szkołami, NGO, lokalnym biznesem, itd.),
- dostarczenie wiedzy z zakresu finansowania i rozliczania KGW,
- dostarczenie informacji o sposobach promocji KGW, pozyskiwania partnerów i patronatów,
- wymiana doświadczeń.

3. Uczestnicy/Grupa docelowa

3.1. Wizyta studyjna dedykowana jest Kołom Gospodyń Wiejskich.

3.2. W wizycie weźmie udział 20 przedstawicieli KGW oraz maksymalnie 2 przedstawicieli Zamawiającego.

3.3. Rekrutację uczestników wizyty przeprowadzi Zamawiający i poinformuje o dokładnej liczbie w terminie ustalonym w umowie zawieranej z wyłonionym Wykonawcą.

3.4. Wykonawca zapewni opiekuna grupy i kierowcę.

3.5. Zamawiający nie pokrywa kosztów związanych z udziałem w wizytach opiekuna grupy i kierowcy.

4. Miejsce

4.1. Wykonawca przygotuje i przeprowadzi wizytę studyjną we wzorcowych, wyróżniających się KGW znajdujących się poza granicami administracyjnymi województwa mazowieckiego. Odległość od siedziby Zamawiającego (ul. Grzybowska 80/82, 00-844 Warszawa) do najdalszego miejsca wizyty nie będzie większa niż 200 km. Zamawiający dokona pomiaru odległości korzystając z ogólnodostępnych narzędzi np. odleglosci.info, google maps lub podobnych.

Przez wzorcowe KGW Zamawiający rozumie KGW wyróżniające się i innowacyjne, np.: zdobywające krajowe i regionalne nagrody i wyróżnienia, pojawiające się w katalogach dobrych praktyk na skalę regionalną i/lub krajową, których produkty trafiły na krajową listę produktów tradycyjnych, mające swój produkt lokalny i regionalny, zajmujące czołowe miejsca w konkursach w dziedzinie twórczości artystycznej, upowszechniania i ochrony kultury.

4.2. Miejscem noclegowym ma być hotel posiadający minimum 3 gwiazdki w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2017 poz. 2166).

4.3. Wykonawca zaproponuje hotel po wyborze najkorzystniejszej oferty. Podany przez Wykonawcę hotel i kategoryzację Zamawiający zweryfikuje na podstawie wykazu dostępnego na stronie internetowej <https://turystyka.gov.pl/>

4.4. Wykonawca zaproponuje hotel, który będzie posiadał:

- tereny zielone sprzyjające regeneracji uczestników i umożliwiające organizację kolacji na zewnątrz w formie grilla/ogniska w zależności od warunków atmosferycznych,
- nieodpłatną możliwość skorzystania przez uczestników z urządzeń lub udogodnień hotelu umożliwiających regenerację uczestników, np.: rowerów, kijków, siłowni, basenu, stołu do tenisa stołowego, bilarda itp.

4.5. Wykonawca zapewni nocleg w pokojach jedno lub dwuosobowych. Pokoje powinny być wyposażone w pełen węzeł sanitarny, sprzęt RTV i dostęp do sieci internetowej.

5. Termin realizacji wizyty

Wizyta odbędzie się wyłącznie w dni powszednie z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy zgodnie z harmonogramem zatwierdzonym przez Zamawiającego pomiędzy miesiącami czerwiec-październik 2024 r. Wizyta będzie trwać dwa dni. Dokładna data wizyty studyjnej zostanie ustalona z Wykonawcą w terminie określonym w umowie.

6. Zakres usług edukacyjnych/opiekun grupy

6.1. W ramach realizacji wizyty należy zaplanować:

- odwiedzenie dwóch lub więcej wzorcowych KGW i zrealizowanie celu wizyty opisanego w pkt. 2 opz,
- umożliwienie poznania istotnych miejsc związanych z terenem działalności odwiedzanych KGW w formie oprowadzenia lub objazdu,
- realizację dwóch lub więcej warsztatów: kulinarny z zakresu zdrowego odżywiania i warsztat rękodzielniczy.

6.2. Wizyta studyjna obejmuje odwiedzenie kilku (**minimum dwóch**) KGW i zorganizowanie warsztatów praktycznych kulinarny i rękodzielniczy (**minimum po jednym każdym dniem**) związanych ze specyfiką odwiedzanych miejsc (obowiązkowo warsztaty kulinarne z zakresu zdrowego odżywiania i do wyboru warsztaty wikliniarskie, garncarskie, florystyczne itp.).

6.3. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia opiekuna grupy, który będzie odpowiedzialny za wszystkie kwestie organizacyjne na miejscu, i który będzie przebywał wraz z grupą podczas wizytowania miejsc.

Do zadań tej osoby będzie należało:

- 6.3.1. prowadzenie rejestracji uczestników wizyty (w tym: zbieranie podpisów na liście obecności, pomoc w zakwaterowaniu, wydawanie materiałów informacyjnych, zaświadczeń),
- 6.3.2. udokumentowanie przebiegu spotkania tj. wykonywanie fotografii podczas spotkań,
- 6.3.3. pomoc uczestnikom w kwestiach organizacyjnych,
- 6.3.4. kontakty z Zamawiającym w kwestiach organizacyjno-technicznych związanych z realizacją wizyty,
- 6.3.5. oznakowanie – zgodnie z zasadami przekazanymi przez Zamawiającego środka transportu i miejsc, w których odbędą się spotkania.

7. Materiały

Wykonawca zobowiązany jest do opracowania i przygotowania, po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym:

7.1. szczegółowego programu wizyty zawierającego dokładny harmonogram dnia, opis omawianej tematyki, opisy miejsc każdego spotkania podczas realizowanej wizyty oraz godziny i miejsca planowanych przerw i posiłków. Minimalna liczba godzin spotkań/warsztatów praktycznych podczas wizyty studyjnej wynosi 7 godzin zegarowych. W przypadku, gdy Wykonawca planuje dla uczestników czas wolny lub inne punkty należy je wpisać w programie. Układając program wizyty studyjnej należy także zwrócić uwagę, aby czas dojazdu od jednego punktu wizyty do drugiego nie był wliczony w sam pobyt w wizytowanym miejscu,

7.2. programu dla każdego uczestnika i dodatkowo materiałów zawierających informacje o odwiedzanych KGW,

7.3. raportu z wizyty studyjnej wraz z fotografiami zawierającego opis merytorycznej i warsztatowej części spotkań tematycznych,

7.4. zaświadczeń o odbyciu wizyty studyjnej dla każdego uczestnika przygotowanych wg. wzoru przekazanego przez Zamawiającego.

7.5. przeprowadzenia pre-testu, post-testu i ankiety ewaluacyjnej z wizyty studyjnej.

Wyżej wymienione dokumenty wraz z listami obecności uczestników wizyty studyjnej Wykonawca przekazuje przy rozliczeniu z Zamawiającym.

7.6. Na wszystkich materiałach wytworzonych na potrzeby zamówienia wymagane jest umieszczenie logotypów Mazowieckiego Centrum Polityki Społecznej oraz Marki Mazowsze. Wytyczne do stosowania logotypu Marki Mazowsze dostępne są na stronie internetowej www.mazovia.pl w zakładce „Samorząd”, w podzakładce „Marka Mazowsze”, a do stosowania logotypu Mazowieckiego Centrum Polityki Społecznej na stronie www.mcps.com.pl w zakładce „Dla mediów”, w podzakładce „Marka MCPS”. Wykonawca zobowiązuje się do uzyskania akceptacji projektów materiałów,

o których mowa w opisie przedmiotu zamówienia, zawierających:

logotyp Mazowieckiego Centrum Polityki Społecznej – w Wydziale Komunikacji i Promocji – Biurze Promocji, e-mail: marka.mcps@mcps.com.pl

logotyp Marki Mazowsze – w Biurze Marki i Wizerunku Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego w Warszawie, e-mail: siw@mazovia.pl przed ich wykonaniem i upowszechnieniem. Maila z akceptacją logotypów, o których mowa wyżej należy przesłać również do wiadomości Zamawiającego.

8.Zakres usług transportowych

8.1. Wykonawca zorganizuje i zapewni wszystkim uczestnikom transport klimatyzowanym busem/mikrobusem/autokarem. Pojazd powinien spełniać następujące wymagania:

- rok produkcji – nie starszy niż 2014 r.,
- wyposażenie – duży luk bagażowy, sprawna klimatyzacja, czyste pokrowce fotelowe,
- stan techniczny musi spełniać warunki dopuszczenia do ruchu drogowego

zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami,

- umieszczenie w widocznym miejscu oznaczenia pojazdu (np. nazwa MCPS wraz z logo).

8.2. Trasa podróży tam i z powrotem spod miejsca wskazanego przez Zamawiającego, obejmuje następujące etapy:

- wyjazd/przyjazd z Warszawy do miejsc wizyty studyjnej,
- ewentualne przemieszczanie się po zwiedzanym terenie w miejscach realizacji

wizyt studyjnych,

- transport uczestników wizyt pomiędzy miejscem noclegu i miejscami wizyt,
- powrót/przyjazd do Warszawy.

Transport obejmuje wszystkie podróże uczestników w ramach wyjazdu.

9.Zakres usług gastronomicznych

9.1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wszystkim uczestnikom:

- jedno śniadanie w miejscu noclegu – w formie bufetu według standardu hotelu,
- dwa obiady zestaw dwudaniowy z deserem.
Obiad składa się z zupy (min. 300 ml/os) oraz dania głównego (kilka rodzajów mięs, ryb), dodatków (ziemniaki /ryż/ kasza/ frytki), zestawu surówek, sałatek, warzyw gotowanych, kompotu/soku/wody mineralnej oraz deseru;
- jedną kolację w formie grilla/ogniska (w miejscu noclegu) lub bufetu. Przy czym organizacja kolacji w formie grilla/ogniska będzie uzależniona od warunków atmosferycznych. Kolacja w formie grilla/ogniska powinna składać się z co najmniej 3 rodzajów ciepłych mięs, sałatek, surówek, warzyw grillowanych, pieczywa (jasne i ciemne), dodatków (np. musztarda, ketchup, sosy) i uwzględniać zgłoszone potrzeby specjalne (wegetariańskie itp.);
- całonocny serwis kawowy podawany podczas spotkań - w formie bufetu, składający się z galanterii cukierniczej (co najmniej 3 rodzaje np. ciasta domowe, rogaliki z nadzieniem, mini pączki, mini babeczki, muffinki, mini drożdżówki), owoców, napojów zimnych (soków 100%, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej) i gorących (kawa z ekspresu, różne rodzaje herbat), dodatków (mleko UHT 0% i 2% oraz cukier, cytryna pokrojona w plastry).

9.2. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r., poz. 1448).

9.3. W przypadku zgłoszenia specyficznych potrzeb żywieniowych (diety) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić tym osobom odpowiednie wyżywienie.

9.4. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń i sztućców plastikowych. Posiłki będą podawane w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej, ze sztućcami ze stali nierdzewnej i jednorazowymi serwetkami papierowymi.

10. Bezpieczeństwo

Wykonawca jest zobowiązany do ubezpieczenia każdego uczestnika w zakresie następstw nieszczęśliwych wypadków na kwotę co najmniej 10 000,00 zł; zakres podstawowy ubezpieczenia powinien obejmować co najmniej: następstwa nieszczęśliwych wypadków, w tym trwałe inwalidztwo oraz śmierć ubezpieczonego wskutek nieszczęśliwego wypadku.

11. Dostępność

Hotel i miejsca realizacji spotkań muszą być odpowiednie dla realizacji spotkań i warsztatów i zapewniać dostępność dla osób z niepełnosprawnościami.

Wykonawca zapewni dostępność w szczególności w zakresie przygotowania materiałów dydaktycznych w formie papierowej z zachowaniem standardów dostępności (prosty język, odpowiedni kontrast tła, prosta, duża czcionka, wyrównanie do lewej, odpowiedni rodzaj papieru itd.).

W przypadku zgłoszenia uczestników ze specjalnymi potrzebami, należy uwzględnić w zależności od potrzeby: zapewnienie tłumacza Polskiego Języka Migowego (PJM), wyposażenia miejsca spotkań w pętlę indukcyjną, asystenta osoby niepełnosprawnej, pojazdu przystosowanego do transportu osób z niepełnosprawnością itd.

Wykonawca powinien zapewnić udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami zgodne z odpowiednimi normami, przepisami szczegółowymi oraz praktyką w tym zakresie.

W rozumieniu ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2022 r., poz. 2240) dostępność rozumiana jest jako dostępność architektoniczna, cyfrowa oraz informacyjno-komunikacyjna.

Sprawę prowadzi:
Elwira Ociepka-Owczarek - specjalista
Wydział Ekonomii Społecznej
tel. 22 376 85 63
e-mail: elwira.owczarek@mcps.com.pl