

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i przeprowadzenie dwudniowej wizyty studyjnej u dwóch organizatorów rodzinnej pieczy zastępczej: jednego działającego na terenie powiatu i drugiego – działającego na terenie miasta na prawach powiatu, którzy wyróżniają się skutecznością w pozyskiwaniu kandydatów na opiekunów zastępczych i posiadają rozbudowany system wsparcia pieczy zastępczej, w celu prezentacji rozwiązań podnoszących skuteczność pozyskiwania kandydatów na rodziców zastępczych, a także wspierających funkcjonowanie oraz rozwój rodzinnych form pieczy zastępczej, w tym szczególnie tych pozaobligatoryjnych i innowacyjnych.
Oba podmioty winny działać poza województwem małopolskim i ich wybór zostanie uzgodnionym pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.
2. **Zamówienie obejmuje:**
 - Przygotowanie szczegółowego programu merytoryczno-organizacyjnego wizyty,
 - Zapewnienie koordynatora wizyty,
 - Zapewnienie transportu uczestników,
 - Zapewnienie wyżywienia w postaci: 2 obiadów, 1 kolacji, 1 śniadania, 2 przerw kawowych oraz suchego prowiantu w drodze powrotnej,
 - Zapewnienie noclegu dla wszystkich uczestników w pokojach 1 lub 2 -osobowych,
 - Zapewnienie ubezpieczenia dla wszystkich uczestników wizyty na cały okres realizacji wizyty.
3. **Uczestnikami** wizyty będą osoby zatrudnione u małopolskich organizatorów rodzinnej pieczy zastępczej lub przedstawiciele NGO-s zajmujący się tematyką pieczy zastępczej (w tym pracownicy ROPS): grupa liczyć będzie maksymalnie 25 osób. Uczestnicy na każdym etapie wizyty studyjnej traktowani będą jako grupa nierozłączna (transport, nocleg itp.).
4. **Celem działania** jest prezentacja uczestnikom rozwiązań podnoszących skuteczność pozyskiwania kandydatów na rodziców zastępczych, a także wspierających funkcjonowanie oraz rozwój rodzinnych form pieczy zastępczej, w tym szczególnie tych pozaobligatoryjnych i innowacyjnych.

5. **Koordynator** – Wykonawca zapewni obecność koordynatora wizyty, który będzie czuwał nad prawidłową realizacją części merytorycznej i logistycznej, tj. organizacją i prawidłowym przebiegiem spotkania w odwiedzanych podmiotach, przejazdami, noclegiem, wyżywieniem itd. Koordynator będzie obecny na całym wyjeździe – od momentu wyjazdu z pierwszego wskazanego miejsca zbiórki, do momentu przyjazdu do ostatniego wskazanego miejsca zbiórki podczas powrotu z wizyty. Koordynator będzie w ciągłym kontakcie z przedstawicielem Zamawiającego, który będzie brał udział w wizycie. Koszty zakwaterowania i wyżywienia koordynatora pokrywa Wykonawca.

6. Transport:

- 1) Wykonawca zapewni transport uczestników klimatyzowanym autokarem/busem. Wyjazd nastąpi z maksymalnie trzech miejscowości w województwie małopolskim, w tym z Krakowa, ustalonych pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym. Wykonawca zapewni transport na trasie z ustalonych miejsc do miejsca docelowego (lokalizacja obiektu noclegowego) oraz transport w trakcie wizyty studyjnej do miejsc, w których będzie realizowana wizyta oraz powrót w miejsca zbiórek. Przejazd powinien być trasami najszybszymi, tj. drogami szybkiego ruchu, autostradami, w tym na odcinkach płatnych. Nie dopuszcza się możliwości korzystania ze środków zbiorowego transportu. Wyjazd musi nastąpić w godzinach porannych (ostatnia zbiórka uczestników nie później niż o godz. 8:30), przy czym przyjazd do miejsca docelowego powinien nastąpić tego samego dnia maksymalnie do godz. 13:00. Powrót (przystanek końcowy ostatniej grupy uczestników) powinien nastąpić najpóźniej do godz. 20:00. Koszty zakwaterowania i wyżywienia kierowcy/kierowców pokrywa Wykonawca. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia odpowiedniej liczby kierowców, tak aby przejazd odbył się bez dłuższego postoju, w szczególności postojów wynikających z dobowych norm czasu prowadzenia pojazdów przez jednego kierowcę i maksymalnego nieprzerwanego czasu prowadzenia pojazdu. Wszystkie przejazdy związane z realizacją programu wizyty będą odbywać się autokarem/busem. Wykonawca odpowiada za zapewnienie miejsc postojowych w bezpośrednim sąsiedztwie obiektu, w którym odbywa się zakwaterowanie lub spożywane będą posiłki.
- 2) Wymagania dotyczące pojazdu:
 - dopuszczony do transportu osób na terenie Polski;
 - w bardzo dobrym stanie technicznym;
 - wyposażony w klimatyzację, luk bagażowy, z miejscem na bagaże wszystkich pasażerów, przyciemniane szyby boczne;

- spełniać normy emisyjne spalin minimalnie na poziomie Euro 6;
 - umożliwiać transport wszystkich uczestników wizyty;
 - pojazd musi posiadać aktualne badania techniczne oraz polisę ubezpieczeniową, a także spełniać standardy wymagane na trasie podróży w zakresie norm wydzielania spalin.
7. Wykonawca wykupi **ubezpieczenie NNW** dla wszystkich uczestników wizyty na kwotę min. 100 000,00 zł na każdego z uczestników, obejmujące okres od momentu wyjścia uczestnika z miejsca zamieszkania w celu udania się na wizytę, do momentu powrotu do miejsca zamieszkania po zakończonej wizycie.
8. **Obiekt** musi spełniać następujące warunki:
- 1) obiekt zlokalizowany w miejscowości usytuowanej w niedalekiej odległości od lokalizacji odwiedzanego podmiotu;
 - 2) hotel/pensjonat kategorii 3 gwiazdki „***”, lub hotel/pensjonat kategorii 2 gwiazdki „**”, ale spełniający standard zgodnie z rozporządzeniem, jak dla hoteli zaszergowanych do kategorii 3 gwiazdki, lub inny obiekt niż hotel/pensjonat, spełniający standard zgodnie z rozporządzeniem, jak dla hoteli zaszergowanych do kategorii 3 gwiazdki „***” (przy czym w przypadku obiektów skategoryzowanych jako hotel/pensjonat, nie może posiadać wyższej kategorii niż 3 gwiazdki „***”);
 - 3) każdy pokój musi być wyposażony w: pojedyncze łóżko/łóżka, pełen węzeł sanitarny, ręczniki kąpielowe, TV;
 - 4) wejście do budynku dostosowane dla osób z niepełnosprawnością ruchową (brak schodów, progów itp. lub z możliwością wejścia przy pomocy pochylni, platformy, podnośnika);
 - 5) recepcja posiada kontuar pozwalający na swobodną komunikację osoby poruszającej się na wózku inwalidzkim;
 - 6) co najmniej 1 pokój hotelowy wraz z łazienką przeznaczony dla uczestników wydarzenia powinien być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnością;
 - 7) w holu wejściowym winna znajdować się informacja wizualna w postaci np. tablicy informacyjnej lub ekranu, przedstawiająca rozmieszczenie budynku, jak również tablica informacyjna zapisana w alfabecie Braille’a lub tyflografika przedstawiająca układ budynku możliwy do odczytania w sposób dotykowy lub system nawigacji głosowej. W przypadku braku tablic lub systemu nawigacji głosowej Wykonawca zapewni osobę z obsługi, która wyjaśni rozkład budynku;

- 8) osoby z niepełnosprawnością muszą posiadać możliwość swobodnego poruszania się po przestrzeniach przeznaczonych do realizacji usług (w szczególności korytarze powinny być wolne od wystających gablot, reklam, elementów dekoracji czy innych obiektów, które mogłyby być przeszkodą dla osób z niepełnosprawnościami);
 - 9) windy w budynku powinny być przystosowane do przewozu osób z niepełnosprawnościami* (o ile korzystanie z windy jest konieczne w związku z realizacją usług);
 - 10) w obiekcie winna być jedna ogólnodostępna toaleta dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową, która jest zlokalizowana na kondygnacji dostępnej dla osób z niepełnosprawnościami*;
 - 11) Wykonawca, w razie potrzeby, zapewni osobę asystującą osobom niepełnosprawnym w poruszaniu się po budynku, jak również do ewentualnego korzystania z platformy umożliwiającej wejście do budynku, czy windy;
 - 12) na wniosek Zamawiającego, Wykonawca przekaze Zamawiającemu informację na temat postępowania w sytuacji awaryjnej.
 - 13) Obiekt, w którym realizowana będzie usługa musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami zgodnie z:
 - a. Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 2166);
 - b. Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2022 r. poz. 1225);
 - c. Ustawą z dn. 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (tekst jednolity: Dz.U. 2022 poz. 2240 ze zm.).
9. **Zakwaterowanie** - Zapewnienie 1 noclegu dla maksymalnie 25 osób w pokojach 1-2 osobowych, w tym co najmniej 5 pokoi jednoosobowych lub pokoi dwuosobowych do wykorzystania przez 1 osobę. W pokojach dwuosobowych, w których zostaną zakwaterowane 2 osoby, powinny znajdować się co najmniej 2 łóżka do pojedynczego wykorzystania. Zamawiający nie dopuszcza kwaterowania osób różnej płci w tym samym pokoju – w przypadku nieparzystej liczby osób danej płci należy zapewnić pokoje jednoosobowe dla osób, które nie mają pary tej samej płci. Obiekt musi posiadać zaplecze gastronomiczne (restaurację/stołówkę), umożliwiające wydanie śniadania w miejscu zakwaterowania.

10. Wymagania w zakresie cateringu:

a) **śniadanie** obejmujące:

- danie ciepłe,
- zimny bufet (wędliny, sery, płatki śniadaniowe),
- pieczywo, masło
- dodatki warzywne i owocowe,
- napoje ciepłe (kawa, herbata),
- napoje zimne (woda, soki), podawane w butelkach szklanych lub dzbankach min. 250 ml na osobę.

b) **obiad** obejmujący:

- zupę,
- ciepłe danie główne,
- dodatki warzywne do dania głównego: warzywa gotowane, surówki.
Każdy dodatek o minimalnej gramaturze 150 g. na osobę,
- dodatki pozostałe do dania głównego: ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron lub kasza. Każdy dodatek o minimalnej gramaturze 150 g. na osobę,
- napoje zimne (woda/sok/kompot) min. 250 ml na osobę.

c) **kolacja** podawana lub w formie bufetu, obejmować będzie minimum:

- ciepły bufet,
- zimny bufet (wędliny, sery),
- pieczywo, masło,
- dodatki warzywne i owocowe,
- napoje ciepłe (kawa, herbata),
- napoje zimne (woda, soki), podawane w butelkach szklanych lub dzbankach min. 250 ml na osobę.

d) **serwis kawowy** obejmować będzie minimum:

- kawę (sypaną/rozpuszczalną/ z ekspresu),
- herbatę w torebkach, minimum dwa rodzaje, w tym co najmniej: jeden rodzaj herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej,
- gorącą wodę do herbaty/kawy (bez ograniczeń),
- dodatki do napojów ciepłych: cukier, mleko do kawy, w tym roślinne, cytryna,
- wodę niegazowaną i gazowaną, podawaną w butelkach szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml (min. 500 ml na osobę),

- wybór przekąsek owocowych, warzywnych, słodkich i słonych.
- e) **suchy prowiant** serwowany w drodze powrotnej obejmować będzie dla każdego uczestnika minimum:
 - butkę z szynką, serem żółtym i warzywami lub innymi składnikami w wersji uwzględniającej specjalne potrzeby żywieniowe zgłaszane przez uczestników (np. wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe);
 - sok/wodę w butelce o poj. min. 300 ml.

Wykonawca zapewni w ramach każdego posiłku opcję mięsną, wegetariańską, wegańską, bezglutenową, ewentualnie inną opcję jeżeli taka zostanie zgłoszona przez uczestnika spotkania i będzie ona możliwa do realizacji w cenie jaką podał Wykonawca za realizację usług gastronomicznych - potrzeba i ilość dań dla każdej z opcji zostanie wskazana przez Zamawiającego przy przekazywaniu ostatecznej liczby uczestników wizyty.

11. Realizując zamówienie w zakresie usług cateringowych, Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do:
 - 1) odpowiedniego przygotowania miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji (np. czyste i wyprasowane obrusy, czyste i pozbawione zbędnych przedmiotów pomieszczenie do spożywania posiłków itp.).
 - 2) zapewnienia takiego ustawienia stołów, aby możliwe było swobodne poruszanie się między nimi osób na wózkach inwalidzkich oraz swobodne podjechanie wózka do stołu. Liczba miejsc dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich zostanie przekazana Wykonawcy razem z informacją o ostatecznej liczbie osób uczestniczących w wizycie;
 - 3) zapewnienia, aby posiłki były serwowane na ceramicznej/szklanej zastawie stołowej, sztućce ze stali nierdzewnej, niedopuszczalne są jednorazowe elementy zastawy np. papierowe lub plastikowe;
 - 4) zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi.
12. Realizacja przedmiotu zamówienia powinna przebiegać zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, a zwłaszcza dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi oraz miejscom przygotowania i podawania posiłków.
13. Usługi będą realizowane z zachowaniem spełniania wymogów wskazanych w Ustawie z dn. 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami

(tekst jednolity Dz. U. z 2022 r., poz. 2240 ze zm.) oraz rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 2166).

14. Wykonawca realizując zamówienie będzie przestrzegał zasad określonych w Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2021-2027 w zakresie informacji i promocji.
15. Wykonawca zobowiązany jest do uiszczenia ewentualnych opłat klimatycznych, opłat autostradowych, opłat parkingowych, ewentualnych kosztów związanych z wynagrodzeniami dla przedstawicieli odwiedzanych podmiotów/prelegentów itp.
16. Rekrutację uczestników wizyty przeprowadzi Zamawiający. Rekrutacja rozpocznie się po zaakceptowaniu przez Zamawiającego propozycji terminu wizyty.

**wskazane udogodnienia winny spełniać wymogi wskazane w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r. poz. 1225 ze zm.)*