

Załącznik nr 1 do rozeznania cenowego

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA JEST KOMPLEKSOWA ORGANIZACJA I PRZEPROWADZENIE SPOTKANIA DOTYCZĄCEGO ROZWOJU RODZINNYCH FORM PIECZY ZASTĘPCZEJ ORAZ PLACÓWEK OPIEKUŃCZO-WYCHOWAWCZYCH DO 14 DZIECI O CHARAKTERZE EDUKACYJNYM WRAZ Z USŁUGĄ GASTRONOMICZNĄ ORAZ PRZYGOTOWANIEM MATERIAŁÓW DYDAKTYCZNYCH W RAMACH PROJEKTU PARTENRSKIEGO „RODZINA W CENTRUM 3”**

Spotkanie organizowane jest w ramach projektu partnerskiego „Rodzina w Centrum 3” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko- Pomorskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 9 Solidarne Społeczeństwo, Działanie 9.3 Rozwój usług społecznych i zdrowotnych, Poddziałanie 9.3.2 Rozwój usług społecznych .

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Przedmiot zamówienia: Kompleksowa organizacja i przeprowadzenie spotkania dotyczącego rozwoju rodzinnych form pieczy zastępczej oraz placówek opiekuńczo- wychowawczych do 14 dzieci o charakterze edukacyjnym wraz z usługą gastronomiczną oraz przygotowaniem materiałów dydaktycznych i promocyjnych w ramach projektu partnerskiego pn. „Rodzina w Centrum 3” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko- Pomorskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 9 Solidarne Społeczeństwo, Działanie 9.3 Rozwój usług społecznych i zdrowotnych, Poddziałanie 9.3.2 Rozwój usług społecznych.
ODBIORCY SPOTKANIA	Odbiorcy spotkania: -rodziny zastępcze, -przedstawiciele instytucji pomocy społecznej, -psycholodzy i pedagodzy szkół z terenu powiatu aleksandrowskiego, -przedstawiciele poradni psychologiczno- pedagogicznej, -Naczelnik Wydziału Polityki Społecznej i Promocji Powiatu Starostwa Powiatowego w Aleksandrowie Kujawskim, -przedstawiciele Placówki Socjalizacyjnej w Aleksandrowie Kujawskim, -Zarząd Powiatu Aleksandrowskiego.
ILOŚĆ OSÓB	50 osób.
LICZBA GODZIN	6 godzin.
TERMIN SPOTKANIA	30 maja 2023r., w godzinach od 09.00 do 15:00
CEL SPOTKANIA	Podniesienie świadomości na temat rodzinnych form pieczy zastępczej: realiów ich funkcjonowania, korzyści dla przebywających w nich dzieci, problemów z jakimi rodziny zastępcze borykają się na co dzień, a przede wszystkim tworzenie nowych rodzin zastępczych oraz placówek opiekuńczo- wychowawczych.

TEMAT I RAMOWY PROGRAM SPOTKANIA	<p><b>Temat : „Zrozumieć dziecko. Mocne wsparcie”</b></p> <p>Wykonawca przygotowuje harmonogram spotkania, w tym szczegółowy zakres tematyczny, uzgodniony w porozumieniu z Zamawiającym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ewentualnych zmian w harmonogramie.</p>
MIEJSCE SPOTKANIA	Aleksandrów Kujawski.
PRELEGENT/ WYKŁADOWCA/ EKSPERT/ TRENER	Wykonawca zobowiązany jest zapewnić prelegenta/ wykładowcę/eksperta/trenera posiadającego uprawnienia zgodnie z przepisami prawa, w tym w obszarze wspierania rodziny i systemu pieczy zastępczej posiadającego wykształcenie wyższe oraz co najmniej 3 letnie doświadczenie w pracy z rodziną i/lub na rzecz dziecka i/lub rodziny.
METODY DYDAKTYCZNE	-wykład, -prezentacje, -panel dyskusyjny.
MATERIAŁY DYDAKTYCZNE	<p>Wykonawca wykona <b>komplet materiałów dydaktycznych</b> (długopisy, notesy, teczki, materiały szkoleniowe). Komplet materiałów dydaktycznych będzie zawierał:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 50 sztuk teczek w formacie A4 (teczka tekturowa, zamykana na gumkę z logotypami),</li> <li>- 50 sztuk długopisów automatycznych (metalowy korpus pokryty kolorową lakierowaną powłoką z logotypami),</li> <li>- 50 sztuk notesów w formacie A4 (50 kartkowych w kratkę z nadrukiem jednostronnym, klejony z logotypami),</li> <li>- 50 sztuk materiałów szkoleniowych trwale zszytych/zbindowanych z logotypami.</li> </ul> <p>Wykonawca zobowiązuje się do naniesienia logotypów na w/w materiałach dydaktycznych. Wzór logotypów zostanie przekazany Wykonawcy po wyłonieniu oferty Wykonawcy. Po wyłonieniu oferty, Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia wizualizacji w/w materiałów dydaktycznych celem akceptacji ich przez Zamawiającego.</p> <p><b>Do zadań Wykonawcy należy skompletowanie materiałów oraz dystrybucja wśród uczestników spotkania.</b></p>
DZIAŁANIA INFORMACYJNO - PROMOCYJNE	<p>Podjęte przez Wykonawcę działania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia muszą w jasny sposób podkreślać rolę Unii Europejskiej we współfinansowaniu projektu „Rodzina w Centrum 3”.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest postępować zgodnie z aktualnymi Wytocznymi w zakresie informacji i promocji programów operacyjnych polityki spójności na lata 2014 - 2020 oraz Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji, które są dostępne pod adresem programu RPO WKP 2014-2020 <a href="http://www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl">www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl</a>.</p> <p>W szczególności Wykonawca zobowiązany jest w ramach organizowanego spotkania:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oznaczać znakiem Unii Europejskiej i znakiem Funduszy Europejskich oraz herbem województwa kujawsko-pomorskiego oraz logo projektu:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) wszystkie prowadzone działania informacyjne i promocyjne dotyczące spotkania,</li> </ol> </li> </ol>

	<p>2) wszystkie dokumenty związane z realizacją spotkania, podawane do wiadomości publicznej, 3) wszystkie dokumenty i materiały dla osób i podmiotów uczestniczących w spotkaniu.</p> <p>2. Zamieścić widoczną informację w miejscu realizacji spotkania ułatwiającą uczestnikom dotarcie na miejsce wydarzenia np. przed budynkiem lub w holu budynku, w którym wydarzenie będzie się odbywać.</p> <p>3. Zamieścić w widocznym miejscu spotkania plakat powierzony przez Zamawiającego.</p> <p>4. Udokumentować spotkania fotograficznie aparatem cyfrowym - minimum 20 zdjęć bardzo dobrej jakości (materiał fotograficzny Wykonawca przekaże Zamawiającemu po zakończeniu spotkań na nośniku CD/DVD w przeciągu 7 dni po zakończeniu spotkania).</p> <p>5. Wykonać 250 szt. ulotek promujących rodzicielstwo zastępcze. Treść ulotki zostanie przekazana przez Zamawiającego.</p> <p><b>Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.</b></p>
<p>WARUNKI LOKALOWE</p>	<p>Wykonawca jest zobowiązany do zorganizowania usługi w obiekcie położonym w Aleksandrowie Kujawskim w sali dla 50 osób z możliwością zapewnienia usługi gastronomicznej, konferencyjnej w jednym miejscu oraz wyposażonej w:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników,</li> <li>- bezpłatne szatnie, toalety, parking,</li> <li>- miejsce na prowadzenie sekretariatu spotkania zapewniające rejestrację uczestników, wydawanie materiałów.</li> </ul> <p><i>W obiekcie, w którym będzie odbywać się spotkanie, o który mowa wyżej Wykonawca zapewni teren przy obiekcie na świeżym powietrzu oraz dodatkową salę dla ok. 15 dzieci, w której odbędą się zajęcia animacyjne. Koszty wynajęcia sali poniesie Zamawiający.</i></p>
<p>SALA WYKŁADOWA</p>	<p>Sala wykładowa na 50 osób spełniająca n/w warunki z możliwością indywidualnej aranżacji, obiekt musi dysponować infrastrukturą (np. podjazd), dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych; wyposażona w:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) stół prezydialny z krzesłem dla prelegenta/ wykładowcy/ eksperta/ trenera,</li> <li>2) miejsca siedzące dla wszystkich uczestników spotkania,</li> <li>3) dostęp do bezprzewodowego Internetu,</li> <li>4) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny),</li> <li>5) nagłośnienie,</li> <li>6) minimum dwa mikrofony bezprzewodowe.</li> </ol> <p>Zamawiający wypełniając obowiązek wynikający z ustawy o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami z dnia 19.07.2019 r. (Dz. U. 2022 poz. 2240), wymaga od Wykonawcy w zakresie dostępności architektonicznej dostosowania warunków lokalowych do potrzeb osób niepełnosprawnych tj. zapewnienia infrastruktury, (np. winda, podjazdy).</p>
<p>USŁUGA GASTRONOMICZNA</p>	<p>Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną dla uczestników, na którą składa się:</p> <p><b>1. Serwis kawowy – ciągły dla 50 osób.</b></p>



**Serwis kawowy obejmuje:**

- 1) kawa czarna (sypana i rozpuszczalna) dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej;
- 2) herbata-różne rodzaje oraz wrzątek w termosach;
- 3) woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,3 l na osobę;
- 4) cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników;
- 5) soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę;
- 6) owoce (3 rodzaje) podane dla wszystkich uczestników;
- 7) ciasto pieczone – po dwa kawałki na osobę (jeden kawałek 150 g).

*Wykonawca zobowiązany jest wykorzystać do przygotowania serwisu kawowego w całości kawy i herbaty posiadających certyfikat Fairtrade lub inny równoważny certyfikat, który potwierdza, że drobni producenci/rolnicy otrzymali przynajmniej cenę minimalną zapewniającą im zwrot kosztów produkcji i godziwe wynagrodzenie, wypłacona została im roczna premia Fairtrade lub równoważna premia na projekty rozwojowe wspierające społeczność lokalną, zapewniona jest możliwość udzielania prefinansowania zakupu nasion przez grupę producencką, zapewnione są odpowiednie warunki socjalne zgodnie z Konwencjami Międzynarodowej Organizacji Pracy (ochrona praw kobiet i przeciwstawianie się ich dyskryminacji, zakaz pracy przymusowej i niewykorzystywanie pracy dzieci, wolność zrzeszania się, bezpieczeństwo i ochrona zdrowia) oraz przestrzegane są standardy środowiskowe (producent ocenia swoje oddziaływanie na środowiskowo i tworzy plan jego minimalizacji, stopniowe ograniczanie użycia w rolnictwie środków chemicznych, zakaz stosowania GMO, stopniowe wdrażanie zrównoważonych systemów zagospodarowania odpadów, zapobieganie pożarom lasów).*

**2. Obiad /dla wszystkich uczestników tj. dla 50 osób, obejmuje:**

- 1) zupę 300 ml każda porcja, np.: rosół;
- 2) 1 rodzaj mięsa na ciepło- devolay, porcja mięsa na osobę, 150 g każda porcja;
- 3) zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – 150 g każda porcja, dwa rodzaje,
- 4) do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki lub frytki) – 200 g;
- 5) trzy rodzaje sałatek w formie szwedzkiego stołu dla wszystkich uczestników (np. gyros, makaronowa, grecka).

Posiłki winy posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze. Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków.

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu. **Zamawiający najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem spotkania uzgodni menu.**

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zaplecza technicznego i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi

*Mullik*

	<p>gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu spotkania.</p> <p>Wykonawca zapewni stosowną zastawę z wyłączeniem naczyń i sztućców jednorazowego użytku. Posiłki muszą być serwowane na terenie obiektu.</p>
<b>OBIĄZKI WYKONAWCY PODCZAS REALIZACJI SPOTKANIA</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Wykonawca przygotowuje i przeprowadzi ankiety weryfikujące uzyskanie efektów spotkania oraz dokona ich analizy. Wzór ankiety musi uzyskać akceptację Zamawiającego.</li><li>2. Wykonawca przygotowuje listę obecności, listę odbioru materiałów dydaktycznych i cateringu oraz będzie sprawował nadzór nad składaniem podpisów przez uczestników spotkań.</li></ol>
<b>SPRAWOZDANIE</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Wykonawca po spotkaniu sporządzi sprawozdanie ze spotkania i przekaze je Zamawiającemu w ciągu 7 dni po zakończeniu spotkania (wzór sprawozdania Zamawiający przekaze Wykonawcy).</li><li>2. Wykonawca po spotkaniu przekaze Zamawiającemu fotograficzne udokumentowane spotkanie na nośniku CD/DVD/pendrive lub prześle pocztą elektroniczną w ciągu 7 dni po zakończeniu spotkania.</li><li>3. Wykonawca po spotkaniu przekaze Zamawiającemu listę obecności/odbioru cateringu/materiałów dydaktycznych w ciągu 7 dni po zakończeniu spotkania.</li><li>4. Wykonawca po spotkaniu przekaze Zamawiającemu oryginały ankiet weryfikujące uzyskane efekty.</li></ol>

