

Załącznik nr 1 do SWZ i umowy

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe zorganizowanie 2-dniowego spotkania Grupy Sterującej projektem pn. „Rodzina w centrum Etap I” oraz kompleksowe zorganizowanie 2-dniowego spotkania dla przedstawicieli instytucji pomocy i integracji społecznej oraz systemu wsparcia rodziny i pieczy zastępczej województwa kujawsko-pomorskiego, w tym dla specjalistów ds. wsparcia rodziny i pieczy zastępczej w projekcie pn. „Rodzina w centrum Etap I” w ramach Osi Priorytetowej 08 Fundusze Europejskie na wsparcie w obszarze rynku pracy, edukacji i włączenia społecznego, Działania FEKP.08.25 Usługi wsparcia rodziny i pieczy zastępczej, Program Regionalny: Fundusze Europejskie dla Kujaw i Pomorza na lata 2021-2027

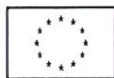
Część I

<b>PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA</b>	Kompleksowe zorganizowanie spotkania Grupy Sterującej projektem pn. „Rodzina w centrum Etap I” obejmującego usługi gastronomiczne i noclegowe
<b>ODBIORCY /ILOŚĆ UCZESTNIKÓW</b>	Przedstawiciele Grupy Sterującej Projektem pn. „Rodzina w centrum Etap I” – ok. 35 osób;
<b>TERMIN</b>	od 20 października 2024 r. – 29 listopada 2024 r. - dokładny termin wskaże Wykonawca w ofercie
<b>MIEJSCE</b>	Województwo kujawsko-pomorskie, obiekt położony w powiecie żnińskim, z możliwością poznania historii Pałuk. Hotel/pensjonat/osada/ośrodek wypoczynkowo-szkoleniowy, o standardzie minimum 3-gwiazdki.Wykonawca wskaże miejsce w złożonej ofercie.
<b>RAMOWY PROGRAM SPOTKANIA</b>	<u>Tematyka:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>– Podsumowanie zagadnień związanych z bieżącą realizacją projektu partnerskiego pn. „Rodzina w centrum Etap I” w zakresie postępu finansowego i rzeczowego – stan na dzień 30.09.2024r.-szczegółowa analiza postępu finansowo-rzeczowego poszczególnych partnerów</li><li>– planowane zmiany do aktualizacji wniosku o dofinansowanie projektu pn. „Rodzina w centrum Etap I”</li><li>– problemy i analiza czynników ryzyk pojawiających się w trakcie realizacji projektu partnerskiego</li><li>– sposoby oraz możliwości rozwiązania problemów pojawiających się w trakcie realizacji projektu partnerskiego w celu prawidłowej jego realizacji</li><li>– strategiczne decyzje związane z realizacją projektu, w tym m.in. w zakresie planowanych zmian do projektu oraz weryfikowanie zgodności projektu z przyjętymi celami</li><li>– stopień osiągnięcia wskaźników produktu oraz rezultatu zakładanych w projekcie RWC</li><li>– popłynemy razem w kierunku pomocy – wolontariat w rodzinach zastępczych</li></ul>

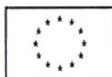


	<p><u>Prelegenci/eksperti:</u> Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia kadry merytorycznej jaka zostanie wskazana przez Zamawiającego po podpisaniu umowy. /koszt kadry merytorycznej pokrywa Wykonawca, zgodnie z powyższym z opisem/ Zapewnienie wszystkich w/w działań jest obowiązkiem Wykonawcy Harmonogram spotkania w tym szczegółowy zakres tematyczny, uzgodniony w porozumieniu z Zamawiającym, Wykonawca przekaże Zamawiającemu niezwłocznie po podpisaniu umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ewentualnych zmian w harmonogramie. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić: prelegentów, wykładowców/ekspertów/, zgodnie z opisem w ramowym programie spotkania Wykonawca w cenie oferty musi uwzględnić wynagrodzenie kadry merytorycznej, którą zobowiązany jest zapewnić podczas spotkania. Koszt wynagrodzenia jaki należy założyć w ofercie do 2 000,00 zł.</p>
MIEJSKA PARKINGOWE	Wykonawca zapewni nieodpłatny parking dla uczestników Grupy Sterującej.
SALA SZKOLENIOWA	Wykonawca zapewni salę szkoleniową na 2 dni na cele posiedzenia Grupy Sterującej Projektem pn. „Rodzina w centrum Etap I”. Wyposażenie sali: miejsca siedzące dla wszystkich uczestników spotkania, stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, komputer, tablica flipchart lub tablice suchościeralne oraz komplet pisaków, dostęp do bezprzewodowego Internetu, sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny), laptop. Temperatura w pomieszczeniu powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 20 stopni C. Pomieszczenie powinno być klimatyzowane i zapewniać dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienie oświetlenia sztucznego. Możliwość nieodpłatnego korzystania z infrastruktury hotelowej.
NOCLEG	Wykonawca zapewni zakwaterowanie w hotelu/pensjonacie/osadzie/ośrodku wypoczynkowo - szkoleniowym lub innym obiekcie o standardzie minimum 3-gwiazdkowym, w tym: <ul style="list-style-type: none"><li>- nocleg (ze śniadaniem w drugim dniu spotkania), w pokojach maksymalnie 2 osobowych spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami;</li><li>- nocleg (ze śniadaniem w drugim dniu spotkania), w pokojach 1 osobowych spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami(min. 5 pokoi );</li><li>- pokoje wyposażone w łazienki (prysznic lub wanna, umywalka, ubikacja, lustro), jednoosobowe łóżka, szafę i inne sprzęty umożliwiające rozpakowanie bagażu przez każdego z uczestników szkolenia, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do</li></ul>





	<p>siedzenia, telewizor, zestaw ręczników, mydło, zimna i ciepła woda dostępne całą dobę;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- sprawne oświetlenie ;</li><li>- pokoje powinny mieć estetyczny wygląd, być czyste i zadbane;</li></ul>
<b>USŁUGA GASTRONOMICZNA</b>	<p>Zapewnienie usługi gastronomicznej dla wszystkich uczestników grupy sterującej, w godzinach wskazanych przez Zamawiającego w programie Grupy, w tym:</p> <p><b>3 serwisy kawowe</b> /dwa w pierwszym dniu i jeden w drugim dniu spotkania/ dla wszystkich uczestników grupy sterującej, obejmujące:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej,</li><li>• herbata czarna oraz wrzątek w termosach,</li><li>• woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,3 litra na osobę,</li><li>• soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę,</li><li>• cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników,</li><li>• dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 gram) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku,</li><li>• owoce</li></ul> <p><b>2 obiady</b> /w pierwszym i drugim dniu spotkania/w formie bufetu szwedzkiego dla wszystkich uczestników, obejmujący np.:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• zupę 300 ml każda porcja, np.: rosół, gulaszowa, żurek, grzybowa - 2 rodzaje zup do wyboru,</li><li>• mięso i ryba na ciepło – dwa rodzaje mięs do wyboru, dwie porcje mięsa i jedna porcja ryby na osobę, 150 gram każda porcja, np. dorsz pieczony, ryba po grecku, schab, karkówka, devolay;</li><li>• zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – 150 gram każda porcja, trzy rodzaje;</li><li>• napoje, soki, woda mineralna</li><li>• do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż) – 200g;</li><li>• deser, w tym: kawa, herbata, np.: ciasto lub lody, sałatka owocowa – porcja 200g;</li></ul> <p><b>Kolacja</b> w formie szwedzkiego bufetu /w pierwszym dniu spotkania/ trwająca ok. 7 godzin /która składać się będzie z posiłków ciepłych oraz przekąsek, wraz z napojami, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 danie na ciepło, drugie danie, np.: kotlet schabowy z kapustą zesmażaną, roladki z pstrąga z warzywami, zrazik wieprzowy z serem, ryż, kasza, frytki, ziemniaki;</li><li>• Zimny bufet, w tym, np.: : półmisek wędlin, serów, śledzik, karkówka ze śliwką, udko z kurczaka, roladki z szynki, kruche babeczki z sałatką, koreczki caprese, szaszłyki warzywne /kurczak, tortilla z kurczakiem, szynka po rusku, klopsiki w occie, zakąska wegetariańska (w tym przynajmniej jedno</li></ul>



	<p>jarskie) np.: ravioli, miks sałat, sałatki; min. 3 rodzaje do wyboru, zróżnicowane składniki np. warzywna, makaronowa, grecka, min. 100 g/osoba, barszcz z pasztecikami</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pieczywo - koszyki z pieczywem białym i razowym, masło, sosy/dodatki odpowiednie do dań serwowanych w formie przekąsek –w ilości odpowiadającej liczbie osób;</li> <li>• ciasta domowe (np. sernik wiedeński, drożdżowe) - 100 g na osobę;</li> <li>• kawa, herbata, soki owocowe 0,5 l na osobę, woda mineralna 0,5 l na osobę,</li> <li>• oprawa muzyczna prowadzona przez DJ</li> </ul> <p>Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.</p> <p>Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Zamawiający nie dopuszcza korzystania z naczyń i sztućców jednorazowego użytku. Wykonawca zapewnia wyposażenie niezbędne do obsługi gastronomicznej, tj. obrusy, serwetki, zastawę stołową, serwis do kawy i herbaty, pogrzewacze do dań ciepłych, ekspres do kawy, pogrzewacze i warniki, termosy, itp.</p>
<b>MIEJSCA SERWOWANIA POSIŁKÓW</b>	Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną podczas posiedzenia, z wyłączeniem serwisu kawowego, w innej sali niż sala, w której odbywa się część szkoleniowa. Zamawiający wymaga, aby obie sale znajdowały się w jednym obiekcie.
<b>SPRAWOZDANIE</b>	Wykonawca przygotuje sprawozdanie z przeprowadzonego spotkania Grupy Sterującej – wg wzoru określonego przez Zamawiającego.

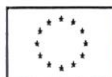
## Część II

<b>PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA</b>	Kompleksowe zorganizowanie 2-dniowego spotkania dla przedstawicieli instytucji pomocy i integracji społecznej oraz systemu wsparcia rodziny i pieczy zastępczej województwa kujawsko-pomorskiego, w tym dla specjalistów ds. wsparcia rodziny i pieczy zastępczej w projekcie pn. „Rodzina w centrum Etap I” obejmującego usługi gastronomiczne i noclegowe
<b>ODBIORCY /ILOŚĆ UCZESTNIKÓW</b>	Przedstawiciele instytucji pomocy i integracji społecznej oraz systemu wsparcia rodziny i pieczy zastępczej województwa kujawsko-pomorskiego, w tym dla specjalistów ds. wsparcia rodziny i pieczy zastępczej województwa kujawsko-pomorskiego – ok. 50 osób;
<b>TERMIN</b>	<b>Październik 2024r. - dokładny termin wskaże Wykonawca w ofercie</b>
<b>MIEJSCA</b>	Województwo kujawsko-pomorskie, obiekt położony w powiecie żnińskim, z możliwością poznania historii Pałuk. Hotel/pensjonat/osada/ośrodek wypoczynkowo-szkoleniowy, o standardzie minimum 3-gwiazdki. Wykonawca wskaże miejsce w złożonej ofercie.



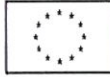


<p><b>RAMOWY PROGRAM SPOTKANIA</b></p>	<p><u>Tematyka:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Podsumowanie bieżącej realizacji projektu partnerskiego pn. „Rodzina w centrum Etap I”</li> <li>- Wymiana doświadczeń i prezentacja dobrych praktyk w obszarze innowacyjnych rozwiązań dotyczących usamodzielnienia wychowanków pieczy zastępczej na terenie kraju – zaproszeni prelegenci/eksperti (m.in. Fundacja Dobrych Incjatyw, Fundacja One Day)</li> <li>- Działania na rzecz wzmocnienia procesu usamodzielniania dzieci i młodzieży na terenie województwa</li> <li>- Działania merytoryczne w projekcie w obszarze usamodzielnienia wychowanków pieczy zastępczej</li> <li>- Planowane działań w ramach zadania 2, w tym Akademii Usamodzielnienia</li> <li>- Wspieranie i usprawnienie procesu usamodzielniania dzieci i młodzieży na terenie województwa – własne doświadczenia</li> <li>- Wypracowanie wspólnych działań w obszarze stworzenia wojewódzkich rozwiązań, dotyczących</li> <li>- usprawnienia procesu usamodzielnienia wychowanków</li> <li>-</li> </ul> <p><u>Prelegenci/eksperti:</u></p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia kadry merytorycznej jaka zostanie wskazana przez Zamawiającego po podpisaniu umowy. /koszt kadry merytorycznej pokrywa Wykonawca, zgodnie z powyższym z opisem/</p> <p>Zapewnienie wszystkich w/w działań jest obowiązkiem Wykonawcy</p> <p>Harmonogram spotkania w tym szczegółowy zakres tematyczny, uzgodniony w porozumieniu z Zamawiającym, Wykonawca przekaze Zamawiającemu niezwłocznie po podpisaniu umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ewentualnych zmian w harmonogramie.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić: prelegentów, wykładowców/ekspertów/, zgodnie z opisem w ramowym programie spotkania</p> <p>Wykonawca w cenie oferty musi uwzględnić wynagrodzenie kadry merytorycznej, którą zobowiązany jest zapewnić podczas spotkania. Koszt wynagrodzenia jaki należy założyć w ofercie do 5 000,00 zł.</p>
<p><b>MIEJSKA PARKINGOWE</b></p>	<p>Wykonawca zapewni nieodpłatny parking dla uczestników spotkania</p>
<p><b>SALA SZKOLENIOWA</b></p>	<p>Wykonawca zapewni salę szkoleniową na 2 dni na cele spotkania w ramach projektu pn. „Rodzina w centrum Etap I”. Wyposażenie sali: miejsca siedzące dla wszystkich uczestników spotkania, stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, komputer, tablica flipchart lub tablice suchościeralne oraz komplet pisaków, dostęp do bezprzewodowego Internetu, sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny), laptop. Temperatura w pomieszczeniu powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 20 stopni C. Pomieszczenie powinno być klimatyzowane i zapewniać dostęp do światła dziennego z</p>



	<p>możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienie oświetlenia sztucznego. Możliwość nieodpłatnego korzystania z infrastruktury hotelowej.</p>
<b>NOCLEG</b>	<p>Wykonawca zapewni zakwaterowanie w hotelu/pensjonacie/osadzie/ośrodku wypoczynkowo - szkoleniowym lub innym obiekcie o standardzie minimum 3-gwiazdkowym, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- nocleg (ze śniadaniem w drugim dniu spotkania), w pokojach maksymalnie 2 osobowych spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami;</li><li>- pokoje wyposażone w łazienki (prysznic lub wanna, umywalka, ubikacja, lustro), jednoosobowe łóżka, szafę i inne sprzęty umożliwiające rozpakowanie bagażu przez każdego z uczestników szkolenia, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia, telewizor, zestaw ręczników, mydło, zimna i ciepła woda dostępne całą dobę;</li><li>- sprawne oświetlenie ;</li><li>- pokoje powinny mieć estetyczny wygląd, być czyste i zadbane;</li></ul>
<b>USŁUGA GASTRONOMICZNA</b>	<p>Zapewnienie usługi gastronomicznej dla wszystkich uczestników spotkania, w godzinach wskazanych przez Zamawiającego w programie, w tym:</p> <p><b>3 serwisy kawowe</b> /dwa w pierwszym dniu i jeden w drugim dniu spotkania/ dla wszystkich uczestników grupy sterującej, obejmujące:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej,</li><li>• herbata czarna oraz wrzątek w termosach,</li><li>• woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,3 litra na osobę,</li><li>• soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę,</li><li>• cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników,</li><li>• dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 gram) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku,</li><li>• owoce</li></ul> <p><b>2 obiady</b> /w pierwszym i drugim dniu spotkania/w formie bufetu szwedzkiego dla wszystkich uczestników, obejmujący np.:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• zupę 300 ml każda porcja, np.: rosół, gulaszowa, żurek, grzybowa - 2 rodzaje zup do wyboru,</li><li>• mięso i ryba na ciepło – dwa rodzaje mięs do wyboru, dwie porcje mięsa i jedna porcja ryby na osobę, 150 gram każda porcja, np. dorsz pieczony, ryba po grecku, schab, karkówka, devolay;</li><li>• zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – 150 gram każda porcja, trzy rodzaje;</li><li>• napoje, soki, woda mineralna</li><li>• do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż) – 200g;</li></ul>





	<ul style="list-style-type: none"> <li>deser, w tym: kawa, herbata, np.: ciasto lub lody, sałatka owocowa – porcja 200g;</li> </ul> <p><b>Kolacja</b> w formie szwedzkiego bufetu /w pierwszym dniu spotkania/ trwająca ok. 7 godzin /która składać się będzie z posiłków ciepłych oraz przekąsek, wraz z napojami, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 danie na ciepło, drugie danie, np.: kotlet schabowy z kapustą zesmażaną, roladki z pstrągą z warzywami, zrazik wieprzowy z serem, ryż, kasza, frytki, ziemniaki;</li> <li>Zimny bufet, w tym, np.: : półmisek wędlin, serów, śledzik, karkówka ze śliwką, udko z kurczaka, roladki z szynki, kruche babeczki z sałatką, koreczki caprese, szaszłyki warzywne /kurczak, tortilla z kurczakiem, szynka po rusku, klopsiki w occie, zakąska wegetariańska (w tym przynajmniej jedno jarskie) np.: ravioli, miks sałat, sałatki; min. 3 rodzaje do wyboru, zróżnicowane składniki np. warzywna, makaronowa, grecka, min. 100 g/osoba, barszcz z pasztecikami</li> <li>pieczywo - koszyki z pieczywem białym i razowym, masło, sosy/dodatki odpowiednie do dań serwowanych w formie przekąsek –w ilości odpowiadającej liczbie osób;</li> <li>ciasta domowe (np. sernik wiedeński, drożdżowe) - 100 g na osobę;</li> <li>kawa, herbata, soki owocowe 0,5 l na osobę, woda mineralna 0,5 l na osobę,</li> <li>oprawa muzyczna prowadzona przez DJ</li> </ul> <p>Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze. Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Zamawiający nie dopuszcza korzystania z naczyń i sztućców jednorazowego użytku. Wykonawca zapewnia wyposażenie niezbędne do obsługi gastronomicznej, tj. obrusy, serwetki, zastawę stołową, serwis do kawy i herbaty , pogrzewacze do dań ciepłych, ekspres do kawy, pogrzewacze i warki, termosy, itp.</p>
<b>MIEJSCA SERWOWANIA POSIŁKÓW</b>	<p>Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną podczas posiedzenia, z wyłączeniem serwisu kawowego, w innej sali niż sala, w której odbywa się część szkoleniowa. Zamawiający wymaga, aby obie sale znajdowały się w jednym obiekcie.</p>
<b>SPRAWOZDANIE</b>	<p>Wykonawca przygotowuje sprawozdanie z przeprowadzonego spotkania – wg wzoru określonego przez Zamawiającego.</p>