

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA JEST KOMPLEKSOWA ORGANIZACJA
I PRZEPROWADZENIE VIII KUJAWSKO - POMORSKIEGO FORUM POMOCY SPOŁECZNEJ**

Konferencja/forum organizowana jest w ramach projektów partnerskich, pn.:

- „Rodzina w Centrum 3” Poddziałanie 9.3.2 Rozwój usług społecznych, Działanie 9.3 Rozwój usług zdrowotnych i społecznych, Oś Priorytetowa 9 Solidarne społeczeństwo w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020 współfinansowanych z Europejskiego Funduszu Społecznego.
- „Kooperacja – efektywna i skuteczna” Oś Priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działania 2.5 Skuteczna pomoc społeczna Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020 współfinansowanych z Europejskiego Funduszu Społecznego.

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i przeprowadzenie VIII Kujawsko - Pomorskiego Forum Pomocy Społecznej
ODBIORCY FORUM	Przedstawiciele instytucji pomocy i integracji społecznej oraz systemu wsparcia rodziny i pieczy zastępczej województwa kujawsko-pomorskiego, przedstawiciele organizacji pozarządowych, przedstawiciele samorządów wszystkich szczebli, Regionalnych Ośrodków Polityki Społecznej z terenu Polski
ILOŚĆ OSÓB	maksymalnie 200 osób
MINIMALNA LICZBA GODZIN	12 godzin/średnio 6 godzin każdego dnia
LICZBA DNI	1 Forum 2-dniowe
HARMONOGRAM ZAJĘĆ	Forum obejmować będzie część plenarną i panelową
TERMIN FORUM	08-09 listopada 2023 r.
CEL FORUM	Celem Forum jest: 1) zaprezentowanie najważniejszych obszarów w pomocy społecznej oraz wyników przeprowadzonych badań dot. potrzeb w obszarze pomocy społecznej w kontekście kolejnego okresu programowania oraz pokazanie konkretnych działań/rozwiązań/wskazanie możliwości realizacji usług społecznych zgodnie z zapotrzebowaniem. 2) zidentyfikowanie wyzwań, które stoją przed pomocą społeczną w najbliższej przyszłości w odniesieniu do rozwoju usług społecznych w kraju, a w szczególności procesu deinstytucjonalizacji.
RAMOWY PROGRAM FORUM	<u>DZIEŃ I: 08 LISTOPADA 2023 r.</u> CZĘŚĆ PLENARNA 1. Wykład inauguracyjny – <i>W poszukiwaniu rozwiązań – nowa rola pomocy społecznej w 100-lecie przyjęcia ustawy o opiece społecznej</i> - Zamawiający wskaże prelegenta, koszt ponosi Wykonawca; 2. Profesjonalizacja zawodów pomocowych a zmiany w systemie pomocy społecznej – wykład Zamawiający wskaże prelegentów, koszt ponosi Wykonawca;

	<p>3. Deinstytucjonalizacja – zmiana w działaniu (wprowadzenie do tematu z uwzględnieniem rekomendacji z ogólnopolskiego badania) - Zamawiający wskaże prelegenta, bezkosztowo</p> <p>4. Przygotowanie JST i zarządzanie procesami DI w ROPS oraz powiatach i gminach - Zamawiający wskaże prelegenta koszt ponosi Wykonawca 3 panele dyskusyjne/warsztaty Zamawiający wskaże prelegenta koszt ponosi Wykonawca</p> <p>Równoległe do części plenarnej zaplanowano spotkanie trzech wspólnych Komitetów Sterujących w ramach projektów dot. Kooperacji <u>II DZIEŃ – 09 LISTOPADA 2023r.</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zmiana wizerunku pomocy społecznej w przestrzeni publicznej – panel dyskusyjny z udziałem reprezentantów mediów/pomocy społecznej/firm reklamowych (kontakt z mediami, prowadzenie skutecznych działań promocyjnych w tym w obszarze pieczy zastępczej, o konieczności prowadzenia działań promocyjnych/kampanii społecznych; nowoczesne sposoby przekazu) - Zamawiający wskaże prelegentów, koszt ponosi Wykonawca 2. Panele dyskusyjne/warsztaty w obszarze pomocy społecznej, w tym: pieczy zastępczej - równoległe dwa; Zamawiający wskaże prelegentów, koszt ponosi Wykonawca 3. Podsumowania-wnioski i rekomendacje <p><u>Powyższe wystąpienia zostaną przeprowadzone bezkosztowo</u></p> <p>Przedstawiciele Ministerstwa Rodziny i Polityki Społecznej – prowadzących wskaże Zamawiający, bezkosztowo; Równoległe do części plenarnej zaplanowano spotkanie trzech wspólnych Komitetów Sterujących w ramach projektów dot. Kooperacji</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 opisem/ Zapewnienie wszystkich w/w działań jest obowiązkiem Wykonawcy. Harmonogram Forum, 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>
MIEJSCE FORUM	Toruń, obiekt położony w centrum miasta z dogodnym dojazdem samochodem oraz środkami komunikacji miejskiej, bezpłatnym parkingiem oraz z salą na min. 200 osób
PRELEGENCI /MODERATOR	<p>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić: <u>prelegentów, wykładowców/ekspertów/</u>, zgodnie z opisem w ramowym programie Forum</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia kadry merytorycznej - jaka zostanie wskazana przez Zamawiającego po podpisaniu umowy /koszt kadry merytorycznej pokrywa Wykonawca/ Wykonawca w cenie oferty musi uwzględnić wynagrodzenie kadry merytorycznej, którą zobowiązany jest zapewnić podczas forum. Koszt wynagrodzenia jaki należy założyć w ofercie do 15 000,00 zł.</p>
METODY DYDAKTYCZNE	<ul style="list-style-type: none"> • wykłady,

	<ul style="list-style-type: none"> • prezentacje, • panele dyskusyjne,
MATERIAŁY DYDAKTYCZNE	<p>W ramach organizowanego Forum Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dla wszystkich uczestników forum:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 220 notesów w formacie zbliżonym do A5, okładka tworzywa PU, wytrzymała i pozwalająca na długotrwałe używanie produktu. Zamykany elastyczną opaską. min. 80 kartek, różne kolory – 220 długopisów metalowych automatycznych; – programu forum <p>Do zadań Wykonawcy należy skompletowanie materiałów oraz dystrybucja wśród uczestników Forum.</p>
DZIAŁANIA INFORMACYJNO - PROMOCYJNE	<p>Podjęte przez Wykonawcę działania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia, muszą w jasny sposób, podkreślać rolę Unii Europejskiej we współfinansowaniu projektów. współfinansowanych z Europejskiego Funduszu Społecznego.</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 www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl.</p> <p>W szczególności Wykonawca zobowiązany jest:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Oznaczać znakiem Unii Europejskiej i znakiem Funduszy Europejskich oraz herbem województwa kujawsko-pomorskiego oraz logo projektu; 2. wszystkie prowadzone działania informacyjne i promocyjne dotyczące Projektu; 3. wszystkie dokumenty związane z realizacją Projektu, podawane do wiadomości publicznej; 4. wszystkie dokumenty i materiały dla osób i podmiotów uczestniczących w Projekcie. 5. Zamieścić widoczną informację w miejscu realizacji zadania ułatwiającą uczestnikom dotarcie na miejsce wydarzenia np. przed budynkiem lub w holu budynku, w którym wydarzenie będzie się odbywać. 6. Wykonać prezentację w formie banera, zawierający tytuł Forum, zdjęcie lub inny element przewodni związany z tematyką Forum, stosowany w materiałach dydaktycznych, opatrzone wymaganymi logotypami. 7. Udokumentować Forum: <ul style="list-style-type: none"> – filmowo kamerą cyfrową: film – materiał filmowy/ reportaż podsumowujący całość Forum - powinien zawierać krótkie wypowiedzi uczestników, prelegentów/ekspertów; po montażu ok. 5 min. w formacie umożliwiającym wykorzystanie podczas późniejszych spotkań/wydarzeń oraz zamieszczenie na stronie internetowej. Materiał filmowy powinien zawierać planszę odpowiednio ologowaną oraz być opatrzone napisami. – fotograficznie aparatem cyfrowym - minimum 100 zdjęć bardzo

	<p>dobrej jakości;</p> <p>8. Materiał fotograficzny Wykonawca przekaze Zamawiającemu po zakończeniu forum na nośniku w przeciągu 3 dni.</p> <p>9. Materiał filmowy Wykonawca przekaze Zamawiającemu po zakończeniu forum na nośniku w przeciągu 7 dni.</p> <p>Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.</p>
WARUNKI LOKALOWE	<p>Wykonawca jest zobowiązany do zorganizowania usługi w obiekcie położonym w centrum Torunia, z dogodnym dojazdem samochodem oraz środkami komunikacji miejskiej, z możliwością zapewnienia usługi gastronomicznej oraz sal klimatyzowanych dla ok. 200 osób, wyposażony w:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników; • bezpłatne szatnie, toalety, parking; • miejsce na prowadzenie recepcji, przeznaczone do rejestracji uczestników, wydawania materiałów, wraz z wyposażeniem. <p>Zamawiający wypełniając obowiązek wynikający z ustawy o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami z dnia 19.07.2019 r. (Dz. U. 2019 poz. 1696 z późn. zm.), wymaga od Wykonawcy w zakresie dostępności architektonicznej dostosowania warunków lokalowych do potrzeb osób niepełnosprawnych tj. zapewnienia infrastruktury, (np. winda, podjazdy).</p>
SALA KONFERENCYJNA/ WYKŁADOWA	<p>Sala wykładowa na min. 200 osób, /w 1 i 2 dniu forum/spełniająca poniższe warunki: klimatyzowana, bez filarów z możliwością indywidualnej aranżacji, obiekt musi dysponować infrastrukturą (np. winda, podjazdy); dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych; wyposażona w:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) mównicę; 2) stół prezydialny z krzesłami dla prelegentów; 3) fotele podczas podsumowania paneli i debaty; 4) miejsca siedzące dla wszystkich uczestników Forum; 5) dostęp do bezprzewodowego Internetu; 6) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny); 7) laptop; 8) nagłośnienie; 9) minimum dwa mikrofony bezprzewodowe. <p>Wykonawca oświadcza, iż że sala konferencyjna będzie pomieszczeniem typowo konferencyjnym, jednocześnie Zamawiający wyklucza możliwość adaptacji innego pomieszczenia na potrzeby przeprowadzenia spotkania (np. sala restauracyjna, łącznik, patio, sala gimnastyczna, korytarz).</p>
SALE DYDAKTYCZNE	<p>Oprócz Sali konferencyjnej/wykładowej na 200 osób w obu dniach forum Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dwóch sal szkoleniowych /dydaktycznych w pierwszym dniu forum – dla ok 70 os. każda z przeznaczeniem na panele dyskusyjne - ustawienie kinowe, krzesła/fotele dla panelistów; – jednej sali szkoleniowej/dydaktycznej w drugim dniu forum – dla ok. 70 os. z przeznaczeniem na panele dyskusyjne – ustawienie kinowe, krzesła/fotele dla panelistów; <p>Zamawiający wymaga aby sale były wyposażone w:</p>

	<p>a) miejsca siedzące dla wszystkich uczestników, b) dostęp do bezprzewodowego Internetu, c) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny), d) laptop, e) nagłośnienie, f) minimum dwa mikrofony bezprzewodowe.</p>
<p>USŁUGA GASTRONOMICZNA</p>	<p>Zapewnienie usługi gastronomicznej dla wszystkich uczestników Forum: 3 serwisów kawowych, w tym: dwa serwisy w pierwszym dniu /jeden powitalny/ oraz jeden w dniu drugim forum/ dla wszystkich uczestników/, obejmujący:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej, • herbata czarna oraz wrzątek w termosach, • woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,3 litra na osobę, • soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę, • cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników, • dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę np. ptysie (1 kawałek 150 gram) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku, • owoce <p>2 obiady, /w pierwszym i drugim dniu Forum/w formie bufetu szwedzkiego dla wszystkich uczestników, obejmujący np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zupę 300 ml każda porcja, np.: rosół, gulaszowa, żurek, grzybowa - 2 rodzaje zup do wyboru, • 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; • zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – 150 gram każda porcja, trzy rodzaje; • napoje, soki, woda mineralna • do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż) – 200g; • deser, w tym: kawa, herbata, np.: ciasto lub lody, sałatka owocowa – porcja 200g; <p>Kolacja: Uroczysta kolacja w formie bufetu szwedzkiego dla ok. 200 osób, trwająca do 7 godzin /w pierwszym dniu Forum/, która składać się będzie z dań ciepłych w podgrzewaczach oraz przystawek wraz z napojami, w tym:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) dania ciepłe w podgrzewaczu, np.: stek wieprzowy z cebulką filetem z kurczaka z serem feta i suszonym pomidorem w sosie porowym, rolada z indyka ze szpinakiem, gulasz z indyka z warzywami, schab wieprzowy, dorsz zapiekany, 2) jedno danie serwowane na ciepło: np.: roladki z pstrąga z warzywami, zrazik wieprzowy z serem, ziemniaki; 3) przystawki: np.: roladki z szynki, kruche babeczki z sałatką, koreczki caprese, tortilla z kurczakiem, szynka po rusku, klopsiki w occie, zakąska wegetariańska (w tym przynajmniej jedno jarskie)

	<p>np.: ravioli, miks sałat, sałatek;</p> <p>4) pieczywo - koszyki z pieczywem białym i razowym, masło, sosy/dodatki odpowiednie do dań serwowanych w formie przekąsek –w ilości odpowiadającej liczbie osób;</p> <p>5) ciasta domowe (np. sernik wiedeński, drożdżowe) - 100 g na osobę;</p> <p>6) kawa, herbata, soki owocowe 0,5 l na osobę, woda mineralna 0,5 l na osobę,</p> <p>7) oprawa muzyczna prowadzona przez DJ.</p> <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>
USŁUGA NOCLEGOWA	<p>Wykonawca zapewni zakwaterowanie w Toruniu w hotelu lub innym obiekcie spełniającym standard minimum 3 - gwiazdkowy, w tym: ok. 150 noclegów, w tym 30 pokoi 1-osobowych.</p> <p>1) nocleg ze śniadaniem, w pokojach maksymalnie 2-osobowych spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami;</p> <p>2) 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;</p> <p>3) sprawne oświetlenie;</p> <p>4) pokoje powinny mieć estetyczny wygląd, być czyste i zadbane.</p>
MIEJSCA PARKINGOWE	Wykonawca zapewni nieodpłatny parking dla uczestników Forum
SPRAWOZDANIE	<p>Wykonawca sporządzi sprawozdanie z Forum i przekaże Zamawiającemu po jego przeprowadzeniu.</p> <p>Wzór sprawozdania stanowi załącznik do umowy.</p>