



Załącznik nr 1.

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzanie szkoleń realizowanych w ramach projektu pn. „Koordynacja spójnej polityki społecznej Kujaw i Pomorza”, w ramach Działania 04.13 Wysokiej jakości system włączenia społecznego, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Program Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027.

Część nr 1.

Szkolenie „Zarządzanie projektami”	
Termin realizacji	Do 16 grudnia 2024r. w dni robocze
Liczba szkoleń w 2024 roku	2 szkolenia 2-dniowe
Odbiorcy	kadra zarządzająca oraz kadra planująca i organizująca usługi społeczne instytucji i jednostek pomocy i integracji społecznej, wsparcia rodziny i pieczy zastępczej, pracownicy PES
Liczba uczestników	25 osób/szkolenie
Miejsce	po 1 szkoleniu w Toruniu i Bydgoszczy
Wymagania wobec osób prowadzących szkolenie	Specjalista/trener posiadający doświadczenie w obszarze niżej wskazanej tematyki.
Tematyka szkolenia	Szkolenie powinno obejmować m.in. zagadnienia: <ul style="list-style-type: none">– Wstęp do zarządzania projektem,– Zespół projektowy, organizacja pracy,– Diagnoza obszaru i formułowanie celu– Planowanie działań projektowych– Monitorowanie działań projektowych,– Komunikacja w projekcie,– Ewaluacja projektu
Metody dydaktyczne	<ul style="list-style-type: none">– szkolenie z wykorzystaniem takich metod, jak: studium przypadku, ćwiczenia rozwijające twórcze myślenie, wizualizacje, praca w grupach– wykład;– prezentacje;– dyskusje w grupie. Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym
Materiały dla uczestników	Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla wszystkich uczestników szkolenia opracowanie i przygotowanie materiałów dydaktycznych, które będą zawierały: <ul style="list-style-type: none">– materiał szkoleniowy w wersji papierowej (opracowanie i wydruk materiałów szkoleniowych), o treści adekwatnej do tematyki szkolenia, pozwalający na samodzielną edukację. Treści będą stanowiły praktyczne wskazówki, porady i przykłady zastosowania metod i technik oraz przykłady konstruktywnych rozwiązań w zakresie tematyki szkolenia. Materiały muszą być opatrzone tytułem szkolenia oraz nazwą projektu i organizatora;– teczkę;– notatnik (format A4);– długopis. Obowiązki Wykonawcy: <ul style="list-style-type: none">– Odbiór materiałów dydaktycznych musi być potwierdzony przez

Część nr 2.



Szkolenie „Zaburzenia więzi”	
Termin realizacji	Do 15 kwietnia 2024 r. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania szczegółowego harmonogramu programu szkolenia.
Liczba szkoleń w 2024 roku	2 szkolenia
Odbiorcy	Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia usług szkoleniowych dla kadry zarządzającej oraz kadr planujących i organizujących usługi społeczne instytucji i jednostek pomocy i integracji społecznej, wsparcia i dokumentacji projektowej
Liczba uczestników	25 osób
Miejsce	Wykonawca jest odpowiedzialny za organizację i przeprowadzenie szkoleń w wyznaczonych miejscach, w tym za zapewnienie warunków organizacyjnych i logistycznych. Miejsca po 1 szkoleniu w Toruniu i Bydgoszczy
Wymagania wobec osób prowadzących szkolenie	Specjalista/trener posiadający doświadczenie w obszarze nizej wskazanej tematyki. Wykonawca zobowiązany jest do natchmiasowego uzupełnienia i/lub korekty wszelkich braków, błędów i nieścisłości.
Tematyka szkolenia	Szkolenie powinno obejmować m.in. zagadnienia: <ul style="list-style-type: none"> - więź jako typ relacji społecznej – typy i rodzaje - Każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów szkoleniowych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca przekazuje Zamawiającemu nowy egzemplarz materiałów lub treść charakterystyka; RAD u dziecka na poszczególnych etapach rozwoju. - Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność i aktualność przekazywanych danych/informacji w materiałach dydaktycznych.
Sprawozdawczość/Niezbędna dokumentacja	Wykonawca musi przygotować sprawozdanie z przeprowadzonego szkolenia wg wzoru określonego przez Zamawiającego (w wersji elektronicznej i papierowej)
Zakwaterowanie	Zapewnienie zakwaterowania dla uczestników szkolenia z wyłączeniem uczestników zamieszkujących w miejscowości, w której odbywa się szkolenie – wg zapotrzebowania przesłanego przez Zamawiającego na 3 dni robocze przed planowanym terminem szkolenia.
Metody dydaktyczne	Zakwaterowanie w pokojach hotelowych maksymalnie dwuosobowych w szkoleniu. Wykonawca jest odpowiedzialny za zapewnienie warunków organizacyjnych i logistycznych. Wykonawca jest odpowiedzialny za zapewnienie warunków organizacyjnych i logistycznych. Wykonawca jest odpowiedzialny za zapewnienie warunków organizacyjnych i logistycznych. Wykonawca jest odpowiedzialny za zapewnienie warunków organizacyjnych i logistycznych.
Materiały dla uczestników	Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla wszystkich uczestników szkolenia opracowanie i przygotowanie materiałów dydaktycznych, które niepełnosprawnych ruchowo. Łózka powinny być oddzielone od siebie i być wyposażone we własną łazienkę. Zapewnienie pokoi hotelowych – jedna doba hotelowa w ramach każdego spotkania. Temperatura w pokojach mieszkalnych powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 21°C.
Miejsca parkingowe	Wykonawca zapewni nieodpłatne korzystanie z miejsc parkingowych, którymi dysponuje hotel przez uczestników szkolenia oraz osoby prowadzącej.
Sale dydaktyczne	Zapewnienie sali dydaktycznej w wymiarze 8h/dzień na cele szkolenia w miejscu zakwaterowania uczestników mieszczącej 25 osób, z wyposażeniem: stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem komputer, tablica flipchart lub tablice suchościeralne oraz komplet pisaków, bezprzewodowy dostęp do Internetu. Przestrzeń powinna być dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 1 egzemplarza materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji



	<p>zapewnić dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia i zaplanować zapewnienie ciepła w lokalach mieszkalnych istotnych Zapewnienie dostępu do ciepłej wody użytkowej, np. w systemie centralnego ogrzewania (z uwzględnieniem Zamawiający określi Wykonawca przed rozpoczęciem robót, a Wykonawca zobowiązany jest do dotrzymania tych warunków i/lub planowania remontów, błędów i nieścisłości.</p>
<p>Wyżywienie</p>	<p>Każdego dnia wyżywienie uczestników szkolenia musi być zgodne z zasadami zdrowego żywienia i dietetyki, w tym z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom szkolenia wyżywienia w formie posiłków lub przekazania przepisów dotyczących wyżywienia. Wykonawca musi zapewnić uczestnikom szkolenia wyżywienie w formie posiłków lub przekazania przepisów dotyczących wyżywienia. Wykonawca musi zapewnić uczestnikom szkolenia wyżywienie w formie posiłków lub przekazania przepisów dotyczących wyżywienia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Posiłki obiadowe (dla uczestników szkolenia) <ul style="list-style-type: none"> - uzupełniona oraz aktualność przekazywanych danych/informacji - masa netto suchych składników 250 gram każda porcja, dwa rodzaje do
<p>Zakwaterowanie</p>	<p>Zapewnienie zakwaterowania dla uczestników szkolenia z wyłączeniem uczestników z niepełnozakończoną nauką (niepełnosprawność, choroby przewlekłe, choroby zakaźne, choroby psychiczne, choroby onkologiczne, choroby układu krążenia, choroby układu oddechowego, choroby układu moczowego, choroby układu pokarmowego, choroby układu mięśniowo-szkieletowego, choroby układu nerwowego, choroby układu immunologicznego, choroby układu endokrynnego, choroby układu rozrodczego, choroby układu ruchu, choroby układu naczyniowego, choroby układu limfatycznego, choroby układu hormonalnego, choroby układu krwionośnego, choroby układu odpornościowego, choroby układu wydalniczego, choroby układu ruchu, choroby układu naczyniowego, choroby układu limfatycznego, choroby układu hormonalnego, choroby układu krwionośnego, choroby układu odpornościowego, choroby układu wydalniczego).</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom szkolenia zakwaterowania w formie pokojów hotelowych lub w formie innych obiektów noclegowych, w tym w formie pokojów hotelowych lub w formie innych obiektów noclegowych. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom szkolenia zakwaterowania w formie pokojów hotelowych lub w formie innych obiektów noclegowych.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom szkolenia zakwaterowania w formie pokojów hotelowych lub w formie innych obiektów noclegowych. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom szkolenia zakwaterowania w formie pokojów hotelowych lub w formie innych obiektów noclegowych.</p>
<p>Miejsca parkingowe</p>	<p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom szkolenia miejsc parkingowych, które będą dostępne dla uczestników szkolenia. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom szkolenia miejsc parkingowych, które będą dostępne dla uczestników szkolenia.</p>
<p>Salę dydaktyczną</p>	<p>Zapewnienie sali dydaktycznej w wymiarze 8h/dzień na cele szkolenia w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom szkolenia sali dydaktycznej w wymiarze 8h/dzień na cele szkolenia w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom szkolenia sali dydaktycznej w wymiarze 8h/dzień na cele szkolenia w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom szkolenia sali dydaktycznej w wymiarze 8h/dzień na cele szkolenia w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.</p>



	wyzależącej ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.
Sprawozdawczość/Niezbędna dokumentacja	W przypadku zagrożenia życia na miejscu, należy stosować się do wytycznych higienicznych epidemiologicznych zawiartych w wytycznych dla gospodarzy Zamawiającego /w wersji elektronicznej i papierowej/
Wyposażenie techniczne i sprzęt	Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wszelkich niezbędnych narzędzi i sprzętu do prawidłowej realizacji usługi w ramach przedmiotu zamówienia przez uczestników testy poziomu wiedzy i kompetencji
Obowiązki wykonawcy przy realizacji szkolenia	Podjęte przed wykonaniem działań w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia musi być jasnym sposobem podlegającym doświadczeniu Ekspertyzy współfinansowanej przez Koszycy jako wspólnej podległej stronie Kujawsko-Pomorskiej Wykonawca obowiązany jest postępować zgodnie z aktualnymi wytycznymi z zakresu higieny i bezpieczeństwa higienicznego w oparciu o polityki spójności na lata 2021-2027. Zarządca
Działania kontrolne	Wykonawca zobowiązany jest w każdym momencie trwania spotkania do przeprowadzenia kontroli i realizacji skrajnie zmniejszenia Funduszy Europejskich <ul style="list-style-type: none"> a) wszystkie prowadzone działania informacyjne i promocyjne dotyczące Projektu, b) wszystkie dokumenty związane z realizacją Projektu, podawane do wiadomości publicznej, c) wszystkie dokumenty i materiały dla osób i podmiotów uczestniczących w Projekcie; <ol style="list-style-type: none"> 2) umieścić w miejscu realizacji spotkania plakat powierzony przez Zamawiającego; 3) przekazywania osobom i podmiotom uczestniczącym w Projekcie informacji przynajmniej w formie słownej i odpowiedniego oznakowania, że Projekt uzyskał dofinansowanie; 4) 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; 5) prowadzić fotograficzną dokumentację przebiegu działań realizowanych w ramach projektu aparatem cyfrowym – minimum 15 zdjęć dobrej jakości z realizacji spotkania, przekazywane w wersji elektronicznej Zamawiającemu. Materiał fotograficzny Wykonawca przekaże Zamawiającemu niezwłocznie po zakończeniu działania drogą elektroniczną oraz na nośniku CD/DVD w przeciągu 3 dni po zakończeniu działania. 6) skompletowanie i dystrybucję materiałów szkoleniowych wśród uczestników. <p>Wymagane logotypy oraz ich zestawienia powinny być zgodne z Księgą identyfikacji wizualnej znaku marki Fundusze Europejskie i znaków programów polityki spójności na lata 2021-2027; dostępnej wraz z wzorami logotypów na stronie internetowej www.funduszeuropejskie.gov.pl Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.</p>
Sprawozdawczość/Niezbędna dokumentacja	Wykonawca musi przygotować: <ul style="list-style-type: none"> – sprawozdanie z przeprowadzonego szkolenia – wg wzoru określonego przez Zamawiającego /w wersji elektronicznej i papierowej/ – opracowanych i poświadczonych przez Wykonawcę list obecności ze



	<p>szkolenia</p> <ul style="list-style-type: none"> – wypełnione przez uczestników testy poziomu wiedzy i kompetencji uczestników w zakresie tematycznym szkolenia: pre test i post test wraz z ich analizą i podsumowaniem w szczególności ukazujące nabycie kompetencji przez poszczególne osoby, ujęte w formie opisowej, także graficznej – wypełnione przez uczestników ankiety ewaluacyjne wraz z ich analizą i podsumowaniem, ujęte w formie opisowej, także graficznej
Działania kontrolne	Zamawiający ma prawo w każdym momencie trwania spotkania do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.

Część nr 3.

Szkolenie „Podmiotowość odbiorców wsparcia (m.in. osoby z niepełnosprawnością, w tym intelektualną, z zaburzeniami psychicznymi, seniorzy)”	
Termin realizacji	Do 16 grudnia 2024r. w dni robocze
Liczba szkoleń w 2024 roku	2 szkolenia 2-dniowe
Odbiorcy	kadra zarządzająca oraz kadra planująca i organizująca usługi społeczne instytucji i jednostek pomocy i integracji społecznej, wsparcia rodziny i pieczy zastępczej instytucji i jednostek pomocy i integracji społecznej (ośrodków pomocy społecznej, domów pomocy społecznej, dziennych domów pomocy społecznej, środowiskowych domów samopomocy, warsztatów terapii zajęciowej), przedstawiciele PES.
Liczba uczestników	25 osób/szkolenie
Miejsce	po 1 szkoleniu w Toruniu i Bydgoszczy
Wymagania wobec osób prowadzących szkolenie	Specjalista/trener posiadający doświadczenie w obszarze niżej wskazanej tematyki.
Tematyka szkolenia	<p>Szkolenie powinno obejmować m.in. zagadnienia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – poczucie tożsamości, godność, jakość życia i samostanowienie. – prawa osób do samostanowienia (przegląd dokumentów i obowiązujących przepisów) – społeczne postrzeganie osób z niepełnosprawnością w kontekście ich funkcjonowania w środowisku – przygotowanie osób z niepełnosprawnością do egzystencji upodmiotowionej – tworzenia podmiotowych warunków życia osób z niepełnosprawnością – bariery samostanowienia, w tym praca z rodziną – podejmowanie działań bez zgody podopiecznego, w tym stosowanie art. 54 pkt 4 ustawy o pomocy społecznej
Sprawozdawczość/Niezbędna dokumentacja	<p>Wykonawca musi przygotować:</p> <ul style="list-style-type: none"> – sprawozdanie z przeprowadzonego szkolenia – wg wzoru określonego przez Zamawiającego /w wersji elektronicznej i papierowej/ – opracowanych i poświadczonych przez Wykonawcę list obecności na szkoleniu

Część nr 4.

Część nr 5.



Szkolenie „Pomoc społeczna w świetle ustawy i innych obowiązujących aktów prawnych”	
Termin realizacji	Do 16 września 2024 r. w dni robocze
Liczba szkoleń w 2024 roku	3 szkolenia 1-dniowe (6h dydaktycznych/szkolenie)
Odbiorcy	kadra zarządzająca oraz kadra planująca i organizująca usługi społeczne instytucji w sektorze pomocy i integracji społecznej, wsparcia rodziny i dzieci w zakresie instytucji i jednostek pomocy i integracji społecznej.
Materiały dla uczestników	Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla wszystkich uczestników szkolenia opracowanie i przygotowanie materiałów dydaktycznych, które będą zawierały:
Liczba uczestników	30 osób/szkolenie
Miejsce	forum
Wymagania wobec osób prowadzących szkolenie	Specjalista/trener posiadający doświadczenie w obszarze niżej wskazanej tematyki.
Tematyka szkolenia	Szkolenie obejmie m.in. zagadnienia: <ul style="list-style-type: none"> - najnowsze zmiany i interpretacja zapisów - zmiany w zakresie opieki senioralnej - dochodzenie zwrotu świadczeń niezależnie pobranych - właściwość gminy przy przyznawaniu świadczeń pomocy społecznej - notatnik (format A4): - KPA praktyczne zastosowanie w pomocy społecznej
Metody dydaktyczne	- szkolenie z wykorzystaniem takich metod, jak: wykład, prezentacje, dyskusje w grupie. Obowiązki Wykonawcy: Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym uczestnika własnoręcznym podpisem.
Materiały dla uczestników	Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla wszystkich uczestników szkolenia opracowanie i przygotowanie materiałów dydaktycznych, które będą zawierały: Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 1 egzemplarza - materiał szkoleniowy w wersji papierowej (opracowanie i wydruk materiałów szkoleniowych), o treści adekwatnej do omawianej tematyki pozwalający na samodzielną edukację. Treści będą stanowiły praktyczne wskazówki, porady i przykłady zastosowania metod i technik oraz przykłady konstruktywnych rozwiązań w zakresie tematyki szkolenia. Materiały muszą być opatrzone tytułem szkolenia oraz nazwą projektu i organizatora. - teczke; - notatnik (format A4); - każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów szkoleniowych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca Obowiązki Wykonawcy: - Odbiór materiałów dydaktycznych musi być potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem. - Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność merytoryczną oraz aktualność przekazywanych danych/informacji w materiałach dydaktycznych. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 1 egzemplarza materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej. - W przypadku zmian przepisów, wytycznych lub innych istotnych zmian obejmujących zakresy tematyczne szkolenia tj. np. w przepisach prawa, wytycznych itp. (bez względu na zaawansowanie prac oraz etap realizacji), Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego uzupełnienia i/lub korekty wszelkich braków, błędów i nieścisłości. - każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów
Zakwaterowanie	Zapewnienie zakwaterowania dla uczestników szkolenia z wyłączeniem uczestników zamieszkujących w miejscowości, w której odbywa się szkolenie - wg zapotrzebowania przesłanego przez Zamawiającego na 3 dni robocze przed planowanym terminem szkolenia. Zakwaterowanie w pokojach hotelowych maksymalnie dwuosobowych w hotelu kategorii maks. ***, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r., poz. 2166)



Szkolenie „Prawo pracy w jednostkach budżetowych oraz innych podmiotach”	
Termin realizacji	01.06.2024 r. - 30.07.2024 r. Zamawiający zobowiązuje się do dostarczenia egzemplarzy materiałów lub treści
Liczba szkoleń w 2024 roku	3 szkolenia online w trybie dydaktycznym, w trybie on-line
Odbiorcy	Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia w trybie on-line treści szkolenia w formie pliku PDF, który może być wykorzystany do celów edukacyjnych w trybie on-line w ramach projektu. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia treści szkolenia w formie pliku PDF, który może być wykorzystany do celów edukacyjnych w trybie on-line w ramach projektu.
Liczba uczestników	Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia, że w czasie szkolenia w trybie on-line uczestniczą osoby tej samej płci. Pokoje muszą być wyposażone w kwaterowane będą osoby tej samej płci. Pokoje muszą być wyposażone w kwaterowane będą osoby tej samej płci.
Wyższe	Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia, że w czasie szkolenia w trybie on-line uczestniczą osoby tej samej płci. Pokoje muszą być wyposażone w kwaterowane będą osoby tej samej płci.
Wymagania wobec osób prowadzących szkolenie	Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia, że w czasie szkolenia w trybie on-line uczestniczą osoby tej samej płci. Pokoje muszą być wyposażone w kwaterowane będą osoby tej samej płci.
Tematyka szkolenia	Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia, że w czasie szkolenia w trybie on-line uczestniczą osoby tej samej płci. Pokoje muszą być wyposażone w kwaterowane będą osoby tej samej płci.
Miejsca parkingowe	Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia, że w czasie szkolenia w trybie on-line uczestniczą osoby tej samej płci. Pokoje muszą być wyposażone w kwaterowane będą osoby tej samej płci.
Sale dydaktyczne	Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia, że w czasie szkolenia w trybie on-line uczestniczą osoby tej samej płci. Pokoje muszą być wyposażone w kwaterowane będą osoby tej samej płci.
Metody dydaktyczne	Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia, że w czasie szkolenia w trybie on-line uczestniczą osoby tej samej płci. Pokoje muszą być wyposażone w kwaterowane będą osoby tej samej płci.
Materiały dla uczestników	Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia, że w czasie szkolenia w trybie on-line uczestniczą osoby tej samej płci. Pokoje muszą być wyposażone w kwaterowane będą osoby tej samej płci.
Wyżywienie	Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia, że w czasie szkolenia w trybie on-line uczestniczą osoby tej samej płci. Pokoje muszą być wyposażone w kwaterowane będą osoby tej samej płci.



<p>Sale dydaktyczne</p>	<p>Zapewnienie warunków higienicznych w sali, w której odbywać się będą zajęcia. Wymagane jest wyposażenie sali w sprzęt dydaktyczny, w tym w sprzęt do ćwiczeń grupowych, w tym w sprzęt do ćwiczeń indywidualnych. Wymagane jest również wyposażenie sali w sprzęt do ćwiczeń indywidualnych, w tym w sprzęt do ćwiczeń indywidualnych. Wymagane jest również wyposażenie sali w sprzęt do ćwiczeń indywidualnych, w tym w sprzęt do ćwiczeń indywidualnych.</p>
<p>Wyżywienie</p>	<p>Zapewnienie warunków higienicznych w sali, w której odbywać się będą zajęcia. Wymagane jest wyposażenie sali w sprzęt dydaktyczny, w tym w sprzęt do ćwiczeń grupowych, w tym w sprzęt do ćwiczeń indywidualnych. Wymagane jest również wyposażenie sali w sprzęt do ćwiczeń indywidualnych, w tym w sprzęt do ćwiczeń indywidualnych.</p>
<p>Wyposażenie techniczne i sprzęt</p>	<p>Wymagane jest wyposażenie sali w sprzęt dydaktyczny, w tym w sprzęt do ćwiczeń grupowych, w tym w sprzęt do ćwiczeń indywidualnych. Wymagane jest również wyposażenie sali w sprzęt do ćwiczeń indywidualnych, w tym w sprzęt do ćwiczeń indywidualnych.</p>
<p>Obowiązki wykonawcy przy realizacji szkolenia</p>	<p>Podjęcie przez wykonawcę działań w trakcie realizacji przedmiotu. Wymagane jest również wyposażenie sali w sprzęt do ćwiczeń indywidualnych, w tym w sprzęt do ćwiczeń indywidualnych.</p>
<p>Wyposażenie techniczne i sprzęt</p>	<p>Wymagane jest wyposażenie sali w sprzęt dydaktyczny, w tym w sprzęt do ćwiczeń grupowych, w tym w sprzęt do ćwiczeń indywidualnych. Wymagane jest również wyposażenie sali w sprzęt do ćwiczeń indywidualnych, w tym w sprzęt do ćwiczeń indywidualnych.</p>
<p>Obowiązki wykonawcy przy realizacji szkolenia</p>	<p>Podjęcie przez wykonawcę działań w trakcie realizacji przedmiotu. Wymagane jest również wyposażenie sali w sprzęt do ćwiczeń indywidualnych, w tym w sprzęt do ćwiczeń indywidualnych.</p>



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



	Wymagania dotyczące wyposażenia podległemu przedmiotowi wyrażone w formie listy zakupów i planu finansowania i pułapnej zmniejszenia w ramach budżetu Europejskiego i innych źródeł
Sale dydaktyczne	Zaplanowane są dwa spotkania w ramach projektu w latach 2021-2022. Jedno spotkanie w celu zrealizacji wytycznych i wytycznych, drugie spotkanie w celu zrealizacji wytycznych i wytycznych. Wytyczne i wytyczne przed wytycznymi i wytycznymi. Wytyczne i wytyczne przed wytycznymi i wytycznymi.
Sprawozdawczość/Niezbędna dokumentacja	Wszystkie wytyczne i wytyczne muszą być dostępne do Internetu. Przestrzeń powinna być dostępna dla wszystkich użytkowników. Wytyczne i wytyczne przed wytycznymi i wytycznymi. Wytyczne i wytyczne przed wytycznymi i wytycznymi. Wytyczne i wytyczne przed wytycznymi i wytycznymi. Wytyczne i wytyczne przed wytycznymi i wytycznymi.
Wyposażenie techniczne i sprzęt	Wyposażenie techniczne i sprzęt musi być dostępne do Internetu. Wytyczne i wytyczne przed wytycznymi i wytycznymi. Wytyczne i wytyczne przed wytycznymi i wytycznymi. Wytyczne i wytyczne przed wytycznymi i wytycznymi. Wytyczne i wytyczne przed wytycznymi i wytycznymi.
Działania kontrolne Obowiązki wykonawcy przy realizacji szkolenia	Zamawiający ma prawo w każdym momencie trwania szkolenia do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia. Zamawiający musi w jasny sposób podkreślać rolę Unii Europejskiej w
Sprawozdawczość/Niezbędna dokumentacja	Wykonawca musi przedstawić koordynację spójnej polityki społecznej Kuratoriuma z wytycznymi i wytycznymi. Wytyczne i wytyczne przed wytycznymi i wytycznymi. Wytyczne i wytyczne przed wytycznymi i wytycznymi. Wytyczne i wytyczne przed wytycznymi i wytycznymi.
Działania kontrolne	Zamawiający ma prawo w każdym momencie trwania spotkania do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
	<ol style="list-style-type: none"> 3) przekazywania osobom i podmiotom uczestniczącym w Projekcie informacji przynajmniej w formie słownej i odpowiedniego oznakowania, że Projekt uzyskał dofinansowanie; 4) zamieścić widoczną informację w miejscu realizacji szkolenia ułatwiającą uczestnikom dotarcie na miejsce wydarzenia np. przed budynkiem lub w holu budynku, w którym wydarzenie będzie się odbywać; 5) prowadzić fotograficzną dokumentację przebiegu działań realizowanych w ramach projektu aparatem cyfrowym – minimum 15 zdjęć dobrej jakości z realizacji spotkania, przekazywane w wersji elektronicznej Zamawiającemu. Materiał fotograficzny Wykonawca przekaże Zamawiającemu niezwłocznie po zakończeniu działania drogą elektroniczną w przeciągu 3 dni po zakończeniu działania.



	<p>6) skompletowanie i dystrybucję materiałów dydaktycznych wśród uczestników.</p> <p>Wymagane logotypy oraz ich zestawienia powinny być zgodne z Księgą identyfikacji wizualnej znaku marki Fundusze Europejskie i znaków programów polityki spójności na lata 2021-2027; dostępnej wraz z wzorami logotypów na stronie internetowej www.funduszeuropejskie.gov.pl Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.</p>
Sprawozdawczość/Niezbędna dokumentacja	<p>Wykonawca musi przygotować:</p> <ul style="list-style-type: none"> – sprawozdanie z przeprowadzonego szkolenia – wg wzoru określonego przez Zamawiającego /w wersji elektronicznej i papierowej/ – opracowanych i poświadczonych przez Wykonawcę list obecności ze szkolenia – wypełnione przez uczestników testy poziomu wiedzy i kompetencji uczestników w zakresie tematycznym szkolenia: pre test i post test wraz z ich analizą i podsumowaniem w szczególności ukazujące nabycie kompetencji przez poszczególne osoby, ujęte w formie opisowej, także graficznej <ul style="list-style-type: none"> wypełnione przez uczestników ankiety ewaluacyjne wraz z ich analizą i podsumowaniem, ujęte w formie opisowej, także graficznej
Działania kontrolne	Zamawiający ma prawo w każdym momencie trwania szkolenia do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.

Część nr 6.

Szkolenie „Prawo zamówień publicznych w jednostkach budżetowych, w tym zamówienia w funduszach unijnych”	
Termin realizacji	Do 16 grudnia 2024r. w dni robocze
Liczba szkoleń w 2024 roku	3 szkolenia 1-dniowe (6h dydaktycznych/szkolenie)
Odbiorcy	kadra zarządzająca i administracyjna jednostek organizacyjnych pomocy społecznej, systemu wsparcia rodziny i pieczy zastępczej
Liczba uczestników	30 osób / szkolenie
Miejsce	Toruń
Wymagania wobec osób prowadzących szkolenie	Specjalista/trener posiadający doświadczenie w obszarze niżej wskazanej tematyki.
Tematyka szkolenia	<p>Szkolenie obejmie m.in. zagadnienia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – do progu 130 000 zł - szacowanie wartości, udzielanie zamówienia, – postępowania pow. 130 tys., – zamówienia publiczne w funduszach unijnych, – sprawozdawczość z zakresie zamówień publicznych, – aspekty społeczne, klauzule społeczne w zapytaniach ofertowych
Metody dydaktyczne	–szkolenie z wykorzystaniem takich metod, jak: wykład, prezentacje, dyskusje w grupie.

Część nr 7.



Szkolenie „Finanse publiczne w jednostkach organizacyjnych samorządów lokalnych”	
Wzrost liczby uczestników	Wykonawca ma do 2024 r. zadanie obowiązkowe dla wszystkich uczestników
Liczba szkoleń w 2024 roku	Szkolenia praktyczne (o praktycznym charakterze) dydaktycznych, które będą zawierały:
Odbiorcy	każda z nich będąca, kadrowo-księgową, administracyjną jednostek organizacyjnych pomocy społecznej, systemów oparcia rodziny i zastępczej
Liczba uczestników	30 osób, pozwalający na samodzielną edukację. Treści będą stanowiły praktyczne wskazówki, porady i przykłady zastosowania metod i technik oraz przykłady konstruktywnych rozwiązań w zakresie tematyki szkolenia. Materiały muszą być opatrzone tytułem szkolenia oraz nazwą projektu i organizatora;
Miejsce	Toruń
Wymagania wobec osób prowadzących szkolenie	Specjalista/trainer posiadający doświadczenie w obszarze niżej wskazanej tematyki.
Tematyka szkolenia	Szkolenie obejmie m.in. zagadnienia: – teczkę; – sprawozdawczość budżetowa, – notatnik (format A4); – długopis; – środki trwałe w praktyce, Obowiązki Wykonawcy: – rozliczanie projektów unijnych
Metody dydaktyczne	– odbiór materiałów dydaktycznych musi być potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem. Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym
Materiały dla uczestników	Wykonawca zobowiązany jest do opracowania szczegółowego harmonogramu i programu szkolenia. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 1 egzemplarza szkolenia opracowanie i przygotowanie materiałów dydaktycznych, które będą zawierały: – materiał szkoleniowy w wersji papierowej (opracowanie i wydruk materiałów szkoleniowych), o treści adekwatnej do omawianej tematyki pozwalający na samodzielną edukację. Treści będą stanowiły praktyczne wskazówki, porady i przykłady zastosowania metod i technik oraz przykłady konstruktywnych rozwiązań w zakresie tematyki szkolenia. Materiały muszą być opatrzone tytułem szkolenia oraz nazwą projektu i organizatora; – każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów szkoleniowych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca przekaze Zamawiającemu nowy egzemplarz materiałów lub treść uzupełnienia. Obowiązki Wykonawcy: – odbiór materiałów dydaktycznych musi być potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania szczegółowego harmonogramu i programu szkolenia.
Wyżywienie	Zapewnienie wyżywienia uczestnikom szkoleń składającego się z serwisu kawowego uzupełnianego w godzinach szkolenia oraz obiady. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 1 egzemplarza materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej. • Posiłek obiadowy (dla wszystkich uczestników): – zupa 300 ml; – mięso lub ryba na ciepło - 150 gram każda porcja, dwa rodzaje do wyboru; – do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż, frytki) - 200 gram; – zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw 150 gram każda porcja, trzy rodzaje; – soki owocowe 0,3 l jedna porcja; – woda mineralna 0,3 l jedna porcja. Każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów szkoleniowych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca przekaze Zamawiającemu nowy egzemplarz materiałów lub treść uzupełnienia. • Serwis kawowy (dla wszystkich uczestników): – kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi uzupełnieniami.



	<p>ŚisjakówP, bezprzeWólkoPodostęplodowidzanyjesP, prosteperwawógodailezc dostuobymairA/vtyczyzebvo sókrasiepihospażyinpro murtjoprogramów Opemeyjtych wpibykieszpójeosici prawata 2021-2027sow szacęópotrzeb Wykosmikowa, zolewizazajęjask niż 21°C. Pomieszczenia powinny być KlimatyzażawaeriazepewWirańElostepjskójwizakiezrFinęgoszyrZitiwpesłąch zacie)nniezysstalięprazwapewnechiazaswiedbformiaztyjcieneręgomocyjne ZapewnidonyozesPnójektuktórzy zgłoszą taką potrzebę, systemu wspb)magajęęęie stykzemientybtwiaznanazmęgdwazęPZejaktwiapadawane przekazeWwykachawośćinbortiazęjdotyczącą zapotrzebowania na ww. doda)kowszysstękie dakúdrnóbbizat przaz) dla osób i podtreitotów szkoleniaczestniczących w Projekcie;</p>
Wyposażenie techniczne i sprzęt	<p>Wykoniać czynności związane z produkcją plakatów i innych materiałów narzędzi i sprzętu do prawidłowej realizacji usługi w ramach przedmiotu zamówienia z wyjątkiem usług świadczonych przez podmioty uczestniczące w Projekcie</p>
Obowiązki wykonawcy przy realizacji szkolenia	<p>Podjęcie formalnych działań w celu zapewnienia realizacji przedmiotu zamówienia w ramach Projektu, w szczególności: 4) Współpraca z władzami województwa łódzkiego i samorządami powiatów i gmin Kujaw i Pomorza Zachodniego w celu zapewnienia miejsca występowania przed aktualnymi rynekami w ramach Zakładu, w których prowadzone będą prace operacyjne w ramach polityki spójności na lata 2021-2027, w szczególności 5) Wykazać fotograficznie dokumentację przebiegu działań 1) Realizację wykładów w ramach projektu w ramach Funduszy Europejskich z pomocą środków finansowych Unii Europejskiej, w ramach projektu elektronicznej Zamięjącyemu. Materiał fotograficzny Wykonawca przeWszęŻe nie dökajacenny niezawinęnie niazęłprojektu działaniawne drogą elektroniczną w ciągu 3 dni po zakończeniu działania. 6) skompletowanie i dystrybucję materiałów dydaktycznych wśród uczestników w Projekcie; Wymagane symbole i znaki oraz ich zastosowanie w projekcie, w szczególności Księga identyfikacyjną z logo Fundusze Europejskie i znaków Programu polityki spójności na lata 2021-2027, dostępnymi w Projekcie wzorniki i logotypy na stronie internetowej i odpowiedniego www.oznakowszaru, z e-objęktu, z plm, z wstkim działaniem, promocyjne wymagane symbole i znaki oraz ich zastosowanie w projekcie, w szczególności Księga identyfikacyjną z logo Fundusze Europejskie i znaków</p>
Sprawozdawczość/Niezbędna dokumentacja	<p>Wykonawca ma się zobowiązać do dostarczenia na miejsce wydarzenia np. przed – sprawozdanie z przebiegu danego szkolenia, w tym w szczególności przebiegu Zamięjącyemu /w wersji elektronicznej i papierowej/ 5) opracowany fotograficzny dokumentację Wykonawca dostarczyć do szkoleniowych w ramach projektu aparatem cyfrowym – minimum 15 – zdjęć w wysokiej rozdzielczości, w tym w szczególności z zakresu kompetencji uczestników z zakresu polityki spójności, w tym w szczególności z zakresu wprowadzenia zmian w projekcie, w tym w szczególności z zakresu nabycia dofinansowania w ramach projektu, w tym w szczególności z zakresu 6) skompletowanie i dystrybucję materiałów dydaktycznych wśród – uczestników przez uczestników ankiety ewaluacyjne wraz z ich analizą i Wprowadzenie logotypu, urządzeń i materiałów promocyjnych z Księgą</p>
Działania kontrolne	<p>Zdanybylęjąjwizuphaęjz walakdankifionduszkie Eurowpęjskkólemakó przeprowadzenia kontroli realizacji projektu, w tym w szczególności z zakresu wzorniki i logotypy na stronie internetowej</p>



	www.funduszeuropejskie.gov.pl Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.
Sprawozdawczość/Niezbędna dokumentacja	Wykonawca musi przygotować: <ul style="list-style-type: none">– sprawozdanie z przeprowadzonego szkolenia – wg wzoru określonego przez Zamawiającego /w wersji elektronicznej i papierowej/– opracowanych i poświadczonych przez Wykonawcę list obecności ze szkolenia– wypełnione przez uczestników testy poziomu wiedzy i kompetencji uczestników w zakresie tematycznym szkolenia: pre test i post test wraz z ich analizą i podsumowaniem w szczególności ukazujące nabycie kompetencji przez poszczególne osoby, ujęte w formie opisowej, także graficznej– wypełnione przez uczestników ankiety ewaluacyjne wraz z ich analizą i podsumowaniem, ujęte w formie opisowej, także graficznej
Działania kontrolne	Zamawiający ma prawo w każdym momencie trwania szkolenia do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.

Część nr 8.

Cykl szkoleń „ABC Deinstytucjonalizacji”	
Termin realizacji	Do 16 grudnia 2024r. w dni robocze
Liczba szkoleń w 2024 roku	2 cykle 4 szkoleń 1-dniowych (6h dydaktycznych/szkolenie, łącznie 24h na cykl)
Odbiorcy	Przedstawiciele samorządów lokalnych i ich jednostek, jednostki organizacyjne pomocy społecznej, systemu wsparcia rodziny i pieczy zastępczej, podmioty ekonomii społecznej
Liczba uczestników	30 osób / szkolenie
Miejsce	Toruń
Wymagania wobec osób prowadzących szkolenie	Specjalista/trener posiadający doświadczenie w obszarze niżej wskazanej tematyki.
Tematyka szkolenia	Cykl szkoleniowy obejmie m.in. zagadnienia: <ol style="list-style-type: none">1. DI jako rozwój wsparcia środowiskowego opartego na dostępnych lokalnie usługach. Kierunki DI. Przegląd dokumentów wdrażających DI. Wsparcie instytucjonalne a środowiskowe (beneficjenci, zakres, koszt, możliwości wdrażania)2. deinstytucjonalizacja, a wsparcie dla wybranych grup mieszkańców3. realizacja usług w ramach DI jako szansa na rozwój podmiotów świadczących wsparcie4. Jak wdrożyć usługi świadczone w środowisku (diagnoza potrzeb, inwentaryzacja zasobów, nawiązanie współpracy międzysektorowej, CUS). Korzyści i bariery wdrażania usług środowiskowych
Metody dydaktyczne	– szkolenie z wykorzystaniem takich metod, jak: wykład, prezentacje, dyskusje w grupie. Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym

Część nr 9.



Szkolenie „Obsługa i wsparcie integracji cudzoziemców”	
Termin realizacji	26.01.2024 r. - 02.03.2024 r. (w tym przygotowanie materiałów dydaktycznych, które będą służyły):
Liczba szkoleń w 2024 roku	1 szkolenie szkoleniowe w wersji papierowej (opracowanie i wydruk
Odbiorcy	kadra zarządcza oraz kadra pracująca organizacji oferujących usługi społeczne i instytucji pomocowe w integracji społecznej, wsparcia rodziny i pieczy zastępczej
Liczba uczestników	25 osób
Miejsce	Toruń
Wymagania wobec osób prowadzących szkolenie	specjalista / trener posiadający doświadczenie w zakresie pracy w obszarze n/w tematyki.
Tematyka szkolenia	notatnik (format A4): Szkolenie powinno obejmować m.in. zagadnienia: – długopis; – pojęcia: integracja, asymilacja, separacja, marginalizacja, Obowiązki Wykonawcy: – wielokulturowość, interkulturowość, – Odbiór materiałów dydaktycznych musi być potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem; – zróżnicowanie statusów pobytowych cudzoziemców i ich dostępu do usług publicznych; – harmonogram i programu szkolenia, – działania humanitarne, a integracyjne – indywidualne programy integracji - itp. – materiały dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji organizacyjnej opieki nad dzieckiem cudzoziemskim w pieczy zastępczej na poziomie powiatu – W przypadku zmian przepisów, wytycznych lub innych istotnych zmian obejmujących zakresy tematyczne szkolenia tj. np. w realizującego zadania ustawowe na rzecz cudzoziemców przepisach prawa wytycznych itp. (bez względu na zaawansowanie prac oraz etap realizacji), Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego uzupełnienia i/lub korekty wszelkich braków, błędów i nieścisłości. – Każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów szkoleniowych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca, opracowanych i poświadczonych przez Wykonawcę list obecności przekazuje Zamawiającemu nowy egzemplarz materiałów lub treść na szkoleniu uzupełnienia. – szkolenie z wykorzystaniem takich metod, jak: studium przypadku, ćwiczenia rozwijające twórcze myślenie, wizualizacje; wykład; – prezentacje; – dyskusje w grupie. – kawowego uzupełnianego w godzinach szkolenia oraz obiadu. Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym • Posiłek obiadowy (dla wszystkich uczestników): Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla wszystkich uczestników szkolenia, opracowania i przygotowania materiałów dydaktycznych, które będą służyły: – do materiału szkoleniowego w postaci papierowej (format A4) i wydruk lub formatów 200 stron szkoleniowych), o treści adekwatnej do każdej z powyższych tematów szkoleniowych, lub przygotowanych w formie 150 stron każda porcja dla rodziny; praktyczne wskazówki, porady i przykłady zastosowania metod i technik oraz przykłady wdrożenia w życie i jedna porcja w zakresie tematyki szkolenia. • Serwis kawowy (dla wszystkich uczestników) w formie warsztatów oraz nazwa projektu z zakresu, dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej,
Sprawozdawczość/Niezbędna dokumentacja	Wykonawca musi przygotować: – sprawozdanie z przeprowadzonego szkolenia - wg wzoru określonego przez Zamawiającego /w wersji elektronicznej i papierowej/ – każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów szkoleniowych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca, opracowanych i poświadczonych przez Wykonawcę list obecności przekazuje Zamawiającemu nowy egzemplarz materiałów lub treść na szkoleniu uzupełnienia.
Metody dydaktyczne	Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność merytoryczną, aktualność przekazywanych danych/informacji w materiałach dydaktycznych.
Wyżywienie	Zapewnienie wyżywienia uczestnikom szkoleń składającego się z serwisu kawowego uzupełnianego w godzinach szkolenia oraz obiadu. Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym • Posiłek obiadowy (dla wszystkich uczestników): Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla wszystkich uczestników szkolenia, opracowania i przygotowania materiałów dydaktycznych, które będą służyły: – do materiału szkoleniowego w postaci papierowej (format A4) i wydruk lub formatów 200 stron szkoleniowych), o treści adekwatnej do każdej z powyższych tematów szkoleniowych, lub przygotowanych w formie 150 stron każda porcja dla rodziny; praktyczne wskazówki, porady i przykłady zastosowania metod i technik oraz przykłady wdrożenia w życie i jedna porcja w zakresie tematyki szkolenia. • Serwis kawowy (dla wszystkich uczestników) w formie warsztatów oraz nazwa projektu z zakresu, dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej,
Materiały dla uczestników	Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla wszystkich uczestników szkolenia, opracowania i przygotowania materiałów dydaktycznych, które będą służyły: – do materiału szkoleniowego w postaci papierowej (format A4) i wydruk lub formatów 200 stron szkoleniowych), o treści adekwatnej do każdej z powyższych tematów szkoleniowych, lub przygotowanych w formie 150 stron każda porcja dla rodziny; praktyczne wskazówki, porady i przykłady zastosowania metod i technik oraz przykłady wdrożenia w życie i jedna porcja w zakresie tematyki szkolenia. • Serwis kawowy (dla wszystkich uczestników) w formie warsztatów oraz nazwa projektu z zakresu, dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej,



	<ul style="list-style-type: none"> - hotelnik (z formacją) wrzątek w termosach, - diagnostyka mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,5 litra <p>Obowiązki Wykonawcy:</p> <ul style="list-style-type: none"> = organizacja organizacja - na 02/12/2014 musi być potwierdzony przez uczestnika wstąpienia do kuracji, wybrana dla wszystkich uczestników, = wypracowane wypracowane dla wszystkich uczestników wypracowane szczegółowego - finansowanie finansowanie programu szkolenia. = Wykonawca Wykonawca zobowiązany jest wypracować i przedstawić załącznik nr 1 do zamówienia w formie tabelarycznej, określający potrzeby dokumentacji projektowej. <p>Zapewnienie wyżywienia specjalnego, zadeklarowane przez uczestników diety. Zamawiający przekazał Wykonawcy informacje o charakterze tj. np. w zapotrzebowaniu na wyżywienie wyżywienie na 3 dni robocze przed planowanym terminem szkolenia oraz etap realizacji), Wykonawca Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów zgodnie z zamówieniem. Wykonawca zaakceptowane przez Zamawiającego, reguły oraz zobowiązany jest do zapewnienia zaplecza technicznego i obsługi potrzebnej do sprawnego prowadzenia usługi gastronomicznej, uwzględniając w szczególności prace porządkowe oraz aktywności społeczne i kulturalne. Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas spożywania</p>
Zakwaterowanie	<p>Zapewnienie zakwaterowania dla uczestników szkolenia z wyłączeniem W przypadku organizacji żywienia na miejscu, należy stosować się do wymagań higieniczno-epidemiologicznych zawartych w wytycznych dla szkolenie - .Wg zapotrzebowania przesłanego przez Zamawiającego na 3 dni robocze przed planowanym terminem szkolenia.</p> <p>Zapewnienie sali dydaktycznej w wymiarze 8h/dzień na cele szkolenia w miejscu zakwaterowania uczestników mieszczące 30 osób, z wyposażeniem stoły, krzesła, odin, Rozporządzenie Ministra Komputeryzacji z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obrotów w obiektach hotelarskich i innych obiektach, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U. z 2017 r., poz. 2188).</p> <p>Temperatura w pomieszczeniu powinna być dostosowana do potrzeb Wykonawca wskaże miejsce realizacji usługi w terminie do 5 dni od dnia podpisania umowy.</p> <p>Klimatyzowane i zapewniać dostęp do światła dziennego z możliwością zafermienia sali oraz zapewnienie oswieżenia szklanych.</p> <p>Zapewnienie uczestnikom, które mogą pozostawić swoje rzeczy przy sobie i wspaniającego pobyt lub ułożenie miejsca, zamykający</p> <p>przekazał Wykonawcy informacje dotyczące zapotrzebowania na wyżywienie w pokojach w formie tabelarycznej. Pokoje muszą być wyposażone we własną łazienkę. Zapewnienie pokoi hotelowych -</p>
Sale dydaktyczne	<p>Wszystkich posiłków</p> <p>Zapewnienie sali dydaktycznej w wymiarze 8h/dzień na cele szkolenia w miejscu zakwaterowania uczestników mieszczące 30 osób, z wyposażeniem stoły, krzesła, odin, Rozporządzenie Ministra Komputeryzacji z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obrotów w obiektach hotelarskich i innych obiektach, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U. z 2017 r., poz. 2188).</p> <p>Temperatura w pomieszczeniu powinna być dostosowana do potrzeb Wykonawca wskaże miejsce realizacji usługi w terminie do 5 dni od dnia podpisania umowy.</p> <p>Klimatyzowane i zapewniać dostęp do światła dziennego z możliwością zafermienia sali oraz zapewnienie oswieżenia szklanych.</p> <p>Zapewnienie uczestnikom, które mogą pozostawić swoje rzeczy przy sobie i wspaniającego pobyt lub ułożenie miejsca, zamykający</p> <p>przekazał Wykonawcy informacje dotyczące zapotrzebowania na wyżywienie w pokojach w formie tabelarycznej. Pokoje muszą być wyposażone we własną łazienkę. Zapewnienie pokoi hotelowych -</p>
Wyposażenie techniczne i sprzęt	<p>jedna doba hotelowa w ramach każdego spotkania. Temperatura w Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wszelkich niezbędnych narzędzi i sprzętu do prawidłowej realizacji usługi w ramach przedmiotu zamówienia, nie niższa jednak niż 21°C.</p>
Obowiązki Wykonawcy przy realizacji szkolenia	<p>Podjętych przez Wykonawcę działań w celu zapewnienia realizacji przedmiotych, które nie muszą być realizowane przez osobę uczestniczącą w projekcie Unii Europejskiej we współpracy z projektem „Koordynacja spójnej polityki społecznej Kujaw i Pomorza”. Wykonawca obowiązany jest postępować zgodnie z</p>



<p>Salę dydaktyczne</p>	<p>Zapewnienie sali dydaktycznej w Warszawie, w której zostanie przeprowadzone szkolenie w ramach projektu „Wzrost i rozwój społeczny na lata 2021-2027, w szczególności w obszarze polityki społecznej”.</p> <p>Wyposażeniem sali dydaktycznej jest:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) oznaczyć znakiem Unii Europejskiej i znakiem Funduszy Europejskich <ol style="list-style-type: none"> a) wszystkie prowadzone działania informacyjne i promocyjne pisaków, bezprzewodowy dostęp do Internetu. Przestrzeń powinna być dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych i chorych; b) wszystkie dokumenty związane z realizacją Projektu; podawane temperatury w pomieszczeniu powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, stół konferencyjny musi być typu Polmesz i powinien być klimatyzowany i zapewnić dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienie oświetlenia sztucznego. 2) umieścić w miejscu realizacji szkolenia plakaty i materiały dydaktyczne Zamawiającego; 3) przekazywania osobom i podmiotom uczestniczącym w Projekcie informacji przy najmniej w formie słownej i odpowiedniego tłumacza migowego. <p>Zamawiający musi zapewnić Wykonawcy informacje dotyczące: <ol style="list-style-type: none"> 1) potrzeb i wymagań w odniesieniu do warunków realizacji projektu przed planowaną datą uczestników na miejsce wydarzenia np. przed budynkiem lub w hali budynku, w którym wydarzenie będzie się odbywać; 2) zapewnienie wyżywienia uczestnikom szkolenia składającego się z dwóch posiłków obiadowych, jednej kolacji oraz jednego śniadania w cenie 5 zł/osobę, a także serwisów kawowych uzupełnianych przez 2 dni realizowanych w ramach projektu aparatem cyfrowym – minimum 15 zdjęć do dobrej jakości z realizacji spotkania, przekazywane w wersji elektronicznej dla wszystkich uczestników; 3) przesłać Zamawiającemu niezwłocznie po zakończeniu działania drogą elektroniczną w przeciągu 3 dni po zakończeniu działania materiały dydaktyczne w formie elektronicznej i papierowej – 150 gram każda porcja, dwa rodzaje do wyboru; 4) skompletowanie i dystrybucję materiałów dydaktycznych wśród uczestników; 5) do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż, lub frytki) – 200 gram; 6) skompletowanie i dystrybucję materiałów dydaktycznych wśród uczestników; 7) do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż, lub frytki) – 200 gram; 8) zestaw surowek ze świeżych warzyw lub gotowanych warzyw – 150 gramy każda porcja i 2 rodzaje; 9) logotypy i grafiki w formie elektronicznej i papierowej. <p>Wymagane logotypy oraz ich zestawienia powinny być zgodne z Księgą identyfikacji wizualnej znaku marki Fundusze Europejskie i znaków programów polityki społecznej na lata 2021-2027, dostępnej w języku polskim na stronie internetowej www.funduszeuropejskie.gov.pl. Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem. Wzrost i rozwój społeczny na lata 2021-2027, w szczególności w obszarze polityki społecznej.</p> </p>
<p>Wyżywienie</p>	<p>Zapewnienie wyżywienia uczestnikom szkolenia składającego się z dwóch posiłków obiadowych, jednej kolacji oraz jednego śniadania w cenie 5 zł/osobę, a także serwisów kawowych uzupełnianych przez 2 dni realizowanych w ramach projektu aparatem cyfrowym – minimum 15 zdjęć do dobrej jakości z realizacji spotkania, przekazywane w wersji elektronicznej dla wszystkich uczestników;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Posiłek obiadowy (dla wszystkich uczestników): <ul style="list-style-type: none"> – przesłać Zamawiającemu niezwłocznie po zakończeniu działania drogą elektroniczną w przeciągu 3 dni po zakończeniu działania materiały dydaktyczne w formie elektronicznej i papierowej – 150 gram każda porcja, dwa rodzaje do wyboru; – skompletowanie i dystrybucję materiałów dydaktycznych wśród uczestników; – do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż, lub frytki) – 200 gram; – zestaw surowek ze świeżych warzyw lub gotowanych warzyw – 150 gramy każda porcja i 2 rodzaje; – logotypy i grafiki w formie elektronicznej i papierowej. <p>Wymagane logotypy oraz ich zestawienia powinny być zgodne z Księgą identyfikacji wizualnej znaku marki Fundusze Europejskie i znaków programów polityki społecznej na lata 2021-2027, dostępnej w języku polskim na stronie internetowej www.funduszeuropejskie.gov.pl. Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem. Wzrost i rozwój społeczny na lata 2021-2027, w szczególności w obszarze polityki społecznej.</p>
<p>Sprawozdawczość/Niezbędna dokumentacja</p>	<p>Wykonawca musi przygotować:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kolacja w formie bufetu (dla wszystkich uczestników): <ul style="list-style-type: none"> – sprawozdanie z przeprowadzonego szkolenia – wg wzoru określonego przez Zamawiającego /w wersji elektronicznej i papierowej/ – oprócz uwag i poświadczonych przez Wykonawcę list obecności ze szkolenia; • Śniadanie w formie bufetu (dla osób nocujących w hotelu): <ul style="list-style-type: none"> – wypełnienie przez uczestników wesołych kartek i list obecności, w których uczestnicy wyrażą opinie o szkoleniu; tematycznym szkolenia: pre test i post test wraz z ich analizą i podsumowaniem w szczególności ukazujące nabywanie kompetencji przez poszczególne osoby, ujęte w formie kawy czarnej z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej; – wypełnienie przez uczestników ankiety ewaluacyjnej wraz z ich analizą i podsumowaniem, ujęte w formie opisowej, także graficznej; • Serwis kawowy (dla wszystkich uczestników): <ul style="list-style-type: none"> – kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej; – herbata czarna oraz wrzatek w termosach; – zestaw surowek ze świeżych warzyw lub gotowanych warzyw – 150 gramy każda porcja i 2 rodzaje; – logotypy i grafiki w formie elektronicznej i papierowej.
<p>Działania kontrolne</p>	<p>Zamawiający ma prawo w każdym momencie trwania szkolenia do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> – soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę, – cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników,