



Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA JEST KOMPLEKSOWA ORGANIZACJA I PRZEPROWADZENIE SPOTKANIA ŚWIADOMOŚCIOWEGO DOTYCZĄCEGO ROZWOJU RODZINNYCH FORM PIECZY ZASTĘPCZEJ WRAZ Z USŁUGĄ GASTRONOMICZNĄ ORAZ PRZYGOTOWANIEM MATERIAŁÓW DYDAKTYCZNYCH W RAMACH PROJEKTU PN. „RODZINA W CENTRUM ETAP I”**

Spotkanie organizowane jest w ramach projektu „Rodzina w centrum Etap I” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Osi Priorytetowej 08 Fundusze Europejskie na wsparcie w obszarze rynku pracy, edukacji i włączenia społecznego, Działanie FEKP.08.25 Usługi wsparcia rodziny i pieczy zastępczej. Program Regionalny: Fundusze Europejskie dla Kujaw i Pomorza na lata 2021-2027.

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Przedmiot zamówienia: Kompleksowa organizacja i przeprowadzenie spotkania świadomościowego dotyczącego rozwoju rodzinnych form pieczy zastępczej wraz z usługą gastronomiczną oraz przygotowaniem materiałów dydaktycznych w ramach projektu pn. „Rodzina w centrum Etap I” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Osi Priorytetowej 08 Fundusze Europejskie na wsparcie w obszarze rynku pracy, edukacji i włączenia społecznego, Działanie FEKP.08.25 Usługi wsparcia rodziny i pieczy zastępczej. Program Regionalny: Fundusze Europejskie dla Kujaw i Pomorza na lata 2021-2027.
ODBIORCY SPOTKANIA	Odbiorcy spotkania: rodziny zastępcze wraz z dziećmi i otoczeniem z terenu Powiatu Aleksandrowskiego.
IŁOŚĆ OSÓB	50 osób.
LICZBA GODZIN	6 godzin.
TERMIN SPOTKANIA	29 maja 2026r. w godzinach 12:00- 18:00.
CEL SPOTKANIA	Podnoszenie świadomości o rodzinnych formach pieczy zastępczej, promowanie wartości rodziny, tworzenie warunków dla rozwoju i powstawania nowych rodzinnych form pieczy zastępczej, pozyskanie kandydatów do pełnienia funkcji rodziny zastępczej. Integracja rodzin z dziećmi.
TEMAT I RAMOWY PROGRAM SPOTKANIA	Temat : „Rodzina zastępcza jako forma zabezpieczenia dobra dziecka”. Wykonawca przygotowuje harmonogram spotkania, w tym szczegółowy zakres tematyczny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ewentualnych zmian w harmonogramie. Organizowane spotkanie będzie częścią IX Obchodów Dnia Rodzicielstwa Zastępczego i Dnia Dziecka w Powiecie Aleksandrowskim.
MIEJSCE SPOTKANIA	Siedziba i teren przy Powiatowym Centrum Pomocy Rodzinie, ul. Sikorskiego 3, 87-700 Aleksandrów Kujawski.



<p>PRELEGENT/ WYKŁADOWCA/ EKSPERT/ TRENER/ANIMATOR</p>	<p>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prelegenta/ wykładowcę/eksperta/trenera posiadającego uprawnienia zgodne 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, - animatora posiadającego doświadczenie w pracy z dziećmi oraz kursy animatora czasu wolnego lub kwalifikacje i umiejętności pracy z dziećmi oraz min. 3-letnie doświadczenie animacji czasu wolnego.
<p>METODY DYDAKTYCZNE</p>	<ul style="list-style-type: none"> -wykład, -prezentacje, -panel dyskusyjny, -zajęcia rodzin z dziećmi- integracja w formie gier i zabaw edukacyjnych.
<p>MATERIAŁY DYDAKTYCZNE</p>	<p>Wykonawca zapewni komplet materiałów dydaktycznych (długopisy, notesy, teczki, materiały szkoleniowe). Komplet materiałów dydaktycznych będzie zawierał:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50 sztuk teczek w formacie A4 (teczka tekturowa, zamykana na gumkę z logotypami), - 50 sztuk długopisów automatycznych (metalowy korpus pokryty kolorową lakierowaną powłoką z logotypami), - 50 sztuk notesów w formacie A4 (50 kartkowych w kratkę z nadrukiem jednostronnym, klejony z logotypami), - 50 sztuk materiałów szkoleniowych trwale zszytych/zbindowanych z logotypami. <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. Do zadań Wykonawcy należy skompletowanie materiałów oraz dystrybucja wśród uczestników spotkania.</p>
<p>DZIAŁANIA INFORMACYJNO - PROMOCYJNE</p>	<p>Podjęte przez Wykonawcę działania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia muszą w jasny sposób podkreślać rolę Unii Europejskiej we współfinansowaniu projektu „Rodzina w centrum Etap I”.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest postępować zgodnie z aktualnymi Wytycznymi dotyczącymi informacji i promocji Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 oraz Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta Funduszy Europejskich na lata 2021-2027. W szczególności Wykonawca zobowiązany jest w ramach organizowanego spotkania:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Do umieszczania w widoczny sposób znaków Funduszy Europejskich, barw Rzeczypospolitej Polskiej (jeśli dotyczy: wersja pełnokolorowa) i znaku Unii Europejskiej na: <ol style="list-style-type: none"> a) wszystkich prowadzonych działaniach informacyjnych i promocyjnych dotyczących spotkania, b) wszystkich dokumentach i materiałach związanych z realizacją spotkania (m.in. produkty drukowane i cyfrowe), podawanych do wiadomości publicznej, c) wszystkich dokumentach i materiałach dla osób i podmiotów uczestniczących w spotkaniu.



	<p>2. Do zamieszczenia widocznej informacji w miejscu realizacji spotkania ułatwiającej uczestnikom dotarcie na miejsce wydarzenia np. przed budynkiem lub w holu budynku, w którym wydarzenie będzie się odbywać.</p> <p>3. Zamieszczenia w widocznym miejscu spotkania plakatu powierzonego przez Zamawiającego.</p> <p>4. Udokumentowania spotkania fotograficznie aparatem cyfrowym/telefonem komórkowym - minimum 20 zdjęć bardzo dobrej jakości (materiał fotograficzny Wykonawca przekaże Zamawiającemu po zakończeniu spotkania w przeciągu 7 dni po zakończeniu spotkania).</p> <p>Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.</p>
SALA WYKŁADOWA	Salę na 50 osób zapewni Zamawiający.
USŁUGA GASTRONOMICZNA	<p>Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną dla uczestników, na którą składa się:</p> <p>1.Serwis kawowy – ciągły dla 50 osób.</p> <p>Serwis kawowy obejmuje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kawa czarna (sypana i rozpuszczalna) dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej; 2) herbata-różne rodzaje oraz wrzątek w warnikach; 3) woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,5 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 (sernik, jabłecznik) – po dwa kawałki na osobę (jeden kawałek 150 g), <p><i>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 środowisko i tworzy plan jego minimalizacji, stopniowe ograniczanie użycia w rolnictwie środków chemicznych, zakaz stosowania GMO, stopniowe wdrażanie zrównoważonych systemów zagospodarowania odpadów, zapobieganie pożarom lasów).</i></p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zastawy stołowej, w tym m.in.: filiżanki, szklanki, talerzyki, sztućce, warniki, półmiski, obrusy.</p>



	<p>2. Obiad w formie grilla /dla wszystkich uczestników tj. dla 50 osób, obejmuje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kielbasa (po jednej sztuce na osobę); 2) karkówka/szaszłyk -do wyboru (po jednej sztuce na osobę); 3) stosowne dodatki: chleb (po 2 kromki na osobę), ketchup, musztarda dla wszystkich uczestników; 4) dwa rodzaje sałatek w formie szwedzkiego stołu dla wszystkich uczestników (np. grecka). <p>Wykonawca zapewni stosowną zastawę tj. naczynia jednorazowego użytku m.in.: talerzyki, sztućce, tacki, półmiski.</p> <p>Wykonawca dostarczy gotowe produkty (pokrojone, doprawione) na obiad (grill), natomiast Zamawiający zapewni grill wraz z jego obsługą, w tym smażeniem.</p> <p>Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze. Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu spotkania.</p>
<p>OBIĄZKI WYKONAWCY PODCZAS REALIZACJI SPOTKANIA</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykonawca przygotowuje i przeprowadzi ankiety weryfikujące uzyskanie efektów spotkania oraz dokona ich analizy. Wzór ankiety musi uzyskać akceptację Zamawiającego. 2. Wykonawca przygotowuje listę obecności, listę odbioru materiałów dydaktycznych i cateringu oraz będzie sprawował nadzór nad składaniem podpisów przez uczestników spotkania.
<p>SPRAWOZDANIE</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykonawca po spotkaniu sporządzi sprawozdanie ze spotkania i przekaze je Zamawiającemu w ciągu 7 dni po zakończeniu spotkania (wzór sprawozdania Zamawiający przekaze Wykonawcy). 2. Wykonawca po spotkaniu przekaze Zamawiającemu fotograficzne udokumentowane spotkanie lub prześle pocztą elektroniczną w ciągu 7 dni po zakończeniu spotkania. 3. Wykonawca po spotkaniu przekaze Zamawiającemu listę obecności/odbioru cateringu/materiałów dydaktycznych w ciągu 7 dni po zakończeniu spotkania. 4. Wykonawca po spotkaniu przekaze Zamawiającemu oryginały ankiet weryfikujące uzyskane efekty.