

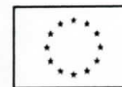


Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

**PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA JEST KOMPLEKSOWE ZORGANIZOWANIE I PRZEPROWADZENIE 6 KURSÓW EFEKTYWNEJ NAUKI DLA DZIECI ORAZ 6 KURSÓW DLA RODZICÓW WSPOMAGAJĄCYCH ROZWÓJ I NAUKĘ DZIECKA W RAMACH PROJEKTU PN. RODZINA W CENTRUM**

**Kurs specjalistyczny 1**

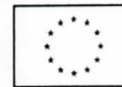
Przedmiot zamówienia	<b>Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe zorganizowanie i przeprowadzenie trzech kursów efektywnej nauki dla dzieci w wieku od 9-10 lat wraz z przygotowaniem materiałów szkoleniowych.</b>
Odbiorcy kursu	Dzieci w wieku od 9-10 lat przebywające w rodzinach zastępczych, rodzinnych domach dziecka, rodzinach przeżywających trudności w pełnieniu funkcji opiekuńczo-wychowawczych z województwa kujawsko-pomorskiego.
Liczba kursów	Trzy kursy efektywnej nauki dla dzieci w wieku od 9-10 lat
Łączna liczba osób do przeszkolenia/liczba osób w 1 grupie kursu/	30 dzieci/1 grupa kursu licząca ok. 10 dzieci/
Minimalna liczba godzin dydaktycznych w jednym kursie	Liczba godzin nie może być mniejsza niż 30 godzin , Szczegółowy harmonogram wykonawca uzgodni z zamawiającym
Liczba dni szkoleniowych na jeden kurs/łączna liczba spotkań	Łącznie 3 kursy obejmują 24 spotkania 1-dniowe/1 kurs obejmuje 8 spotkań 1-dniowych dla ok.10 dzieci/1 spotkanie trwa ok. 4 godziny
Terminy zajęć	II kwartał 2018r. do 20 czerwca 2018r. – dni robocze lub weekendy
Miejsce kursu	3 kursy winny odbyć się: 1. Jeden kurs - miejsce - miasto Toruń 2. Jeden kurs - miejsce –miasto Bydgoszcz 3. Jeden kurs - miejsce – miasto Włocławek
Cel kursu	Celem kursu jest osiągnięcie stanu, w którym dziecko lepiej radzi sobie w szkole: ma dobre oceny, uczy się bez lęku, nabiera pewności siebie. Ponadto kurs ma na celu podniesienie sprawności i efektywności czytania i zapamiętywania na bardzo wysoki poziom, przez co przyczyni się do lepszego funkcjonowania dzieci w szkole a także rozwój dziecka, jego wyobraźni, twórczego myślenia, zdolności koncentracji. Priorytetem na kursie powinno być poznanie i praktyczne zastosowanie narzędzi i technik, które pomogą dziecku w opanowaniu powiększającego się materiału szkolnego. Kurs musi być dostosowany do potrzeb dziecka i rodzica w szkole podstawowej i służyć usamodzielnieniu dzieci w uczeniu się.
Program kursu	Wykonawca do oferty załączy szczegółowy program tematyczny kursuzawierający szczegółową tematykę.
Efekty kursu	Efekty kursu: <ul style="list-style-type: none"><li>• Podniesienie sprawności czytania;</li><li>• Wzmocnienie koncentracji;</li><li>• Rozwój twórczego myślenia;</li><li>• wskazanie dziecku jego mocnych stron;</li><li>• pomoc w procesach koncentracji;</li><li>• nauka kreatywnego myślenia.</li></ul> Wykonawca przygotowuje i przeprowadzi testy/ankiety dostosowane do możliwości dzieci weryfikujące uzyskanie powyższych efektów na początku



	i końcu kursu (zawierające te same pytania) oraz dokona ich analizy. Wzór testu/ankiety musi uzyskać akceptację Zamawiającego.
Aktywizujące metody prowadzenia kursów	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nauka poprzez zabawę</li> <li>• techniki pamięciowe;</li> <li>• techniki relaksu i koncentracji;</li> <li>• ruch wspomagający uczenie się;</li> <li>• ruch rozwijający</li> <li>• żonglowanie;</li> <li>• eksperymenty fizyczne i chemiczne</li> <li>• zagadki logiczne</li> <li>• drama</li> <li>• elementy warsztatów kreatywnego myślenia i działania</li> </ul> <p>Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym</p>
Koszty dojazdu uczestników	<p>Wykonawca zobowiązany jest do dokonania zwrotu kosztów dojazdu uczestnikom kursów, zgodnie z <i>Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach EFRR, EFS oraz FS na lata 2014-2020</i> oraz <i>Regulaminem zwrotu kosztów dojazdudostępnym w ROPS w Toruniu</i> oraz <i>Poradniku dokumentowania wydatków ponoszonych w projektach, dostępnym pod adresem:</i></p> <p><a href="http://2007-2013.mojregion.eu/tl_files/mojregion/dokumenty-pokl/3.Poradnik%20-%20Dokumentowanie%20wydatkow.pdf">http://2007-2013.mojregion.eu/tl_files/mojregion/dokumenty-pokl/3.Poradnik%20-%20Dokumentowanie%20wydatkow.pdf</a></p>
Materiały dydaktyczne	<p>Wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) zapewnienia dla każdego uczestnika kursu kompletu materiałów dydaktycznych, trwale oznakowanych logo przekazanych przez Zamawiającego oraz informacją o oficjalnej stronie internetowej Programu Regionalnego RPO WKP 2014-2020. Wersje papierowe materiałów dodatkowo muszą być opatrzone: tytułem i datą kursu, nazwą projektu i organizatora. Komplet materiałów dydaktycznych będzie zawierał:</li> <li>b) program kursu;</li> <li>c) materiał szkoleniowy w wersji papierowej dostosowany do wieku dzieci w formie np. zestawu ćwiczeń, komiksu, łańcuchówki. Materiały w formie drukowanej, kolorowej, muszą posiadać okładkę i być trwale połączone ze sobą (np. bindowane, zszyte, oprawione itp.) w formacie A4 bądź innym uzgodnionym z Zamawiającym;</li> <li>d) inne materiały wykorzystane podczas kursu;</li> <li>e) notatnik (format A4, min. 60 kartek);</li> <li>f) długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami;</li> <li>g) Plecak z dużą kieszenią główną zapinaną na zamek, boczna kieszeń z siatki oraz podwójne, regulowane szelki. Wykonany z poliesteru, w kolorach: czarny/szary, czarny/niebieski, czarny/zielony, czarny/czerwony.</li> <li>h) pomoce dydaktyczne/ edukacyjne dla dzieci typu np. gry edukacyjne planszowe, plansze/karty motywujące z elementami graficznymi, karty edukacyjne, puzzle itp., rozwijające kreatywność i wyobraźnię, działają motywująco, uczą samodzielności, wypełniania określonych ról. Propozycje rodzaju i tytułu do uzgodnienia z Zamawiającym.</li> </ol>



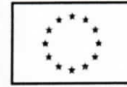
	<ul style="list-style-type: none"><li>i) zapewnienia 1 kompletu materiałów dydaktycznych dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej</li><li>j) w przypadku zmian przepisów, wytycznych lub innych istotnych zmian obejmujących zakresy tematyczne kursu tj. np. w przepisach prawa, wytycznych itp. (bez względu na zaawansowanie prac oraz etap realizacji), Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego uzupełnienia lub/ i korekty wszelkich braków, błędów i nieścisłości.</li><li>k) każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów dydaktycznych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca przekaże Zamawiającemu nowy egzemplarz materiałów lub treść uzupełnienia.</li><li>l) wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność merytoryczną oraz aktualność przekazywanych danych/informacji w materiałach dydaktycznych.</li><li>m) Wszystkie materiały dydaktyczne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem (terminy przesłania i oczekiwania na akceptacje/modyfikacje do ustalenia między Zamawiającym i Wykonawcą).</li><li>n) Odbiór materiałów dydaktycznych musi być potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem.</li><li>o) Koszty opracowania, transportu i powielenia materiałów ponosi Wykonawca.</li></ul>
Działania promocyjne	<p>1. Podjęte przez Wykonawcę działania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia muszą w jasny sposób podkreślać rolę Unii Europejskiej we współfinansowaniu projektu „Rodzina w Centrum”. Wykonawca obowiązany jest postępować zgodnie z aktualnymi Wytycznymi w zakresie informacji i promocji programów operacyjnych polityki spójności na lata 2014-2020 oraz Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji, które są dostępne pod adresem programu RPO WKP 2014-2020 <a href="http://www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl">www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl</a>, w szczególności Wykonawca zobowiązany jest:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>1) oznaczać znakiem Unii Europejskiej i znakiem Funduszy Europejskich oraz herbem województwa kujawsko-pomorskiego oraz herbem powiatu:<ul style="list-style-type: none"><li>a) wszystkie prowadzone działania informacyjne i promocyjne dotyczące Projektu,</li><li>b) wszystkie dokumenty związane z realizacją Projektu, podawane do wiadomości publicznej,</li><li>c) wszystkie dokumenty i materiały dla osób i podmiotów uczestniczących w Projekcie;</li></ul></li><li>2) umieścić w miejscu realizacji kursu plakat powierzony przez Zamawiającego;</li><li>3) przekazywania osobom i podmiotom uczestniczącym w Projekcie informacji przynajmniej w formie słownej i odpowiedniego oznakowania, że Projekt uzyskał dofinansowanie;</li><li>4) zamieścić widoczną informację w miejscu realizacji kursu ułatwiającą uczestnikom dotarcie na miejsce wydarzenia np. przed budynkiem lub w holu budynku, w którym wydarzenie będzie się odbywać;</li><li>5) prowadzić fotograficzną dokumentację przebiegu działań</li></ul>



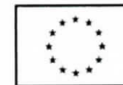
	<p>realizowanych w ramach projektu aparatem cyfrowym – minimum 25 zdjęć dobrej jakości z realizacji kursu, przekazywane w wersji elektronicznej Zamawiającemu. Materiał fotograficzny Wykonawca przekaże Zamawiającemu podczas ostatniego spotkania kursu, a po zakończeniu działania drogą elektroniczną na nośniku CD/DVD w przeciągu 3 dni po zakończeniu działania.</p> <p>6) skompletowanie i dystrybucję materiałów dydaktycznych wśród uczestników kursu;</p> <p>2. Wymagane logotypy oraz ich zestawienia powinny być zgodne z Księgą identyfikacji wizualnej znaku marki Fundusze Europejskie i znaków programów polityki spójności na lata 2014-2020; dostępnej wraz z wzorami logotypów na stronie internetowej RPO WKP 2014-2020 <a href="http://www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl">www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl</a></p> <p>3. Wszystkiedziałania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.</p>
Zaświadczenia	<p>Wykonawca zapewni dla każdego dziecka ,który zakończyło udział w zajęciach, zaświadczenia ukończenia kursu.</p> <p>Wzór zaświadczenia powinien zostać zaakceptowany przez Zamawiającego.</p>
Sprawozdawczość	<p>Wykonawca winien przygotować sprawozdanie z przeprowadzonego kursu – wg wzoru określonego przez Zamawiającego stanowiącego załącznik do umowy.</p>
Działania kontrolne	<p>Zamawiający ma prawo w każdym momencie trwania kursu do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.</p>

Usługi cateringowe wraz zapewnieniem sal wykładowych dla uczestników kursu realizowanego w ramach projektu „Rodzina w Centrum”

Miejsce kursu/warunki lokalowe	<p>Zamawiający wymaga aby Wykonawca zapewnił zrealizowanie przedmiotu zamówienia, w tym: usługi cateringowej wraz z zapewnieniem sal szkoleniowych dla uczestników 3 kursów w formie 8 spotkań 1-dniowych w ośrodku rekreacyjno – szkoleniowym/ lub w innym obiekcie, położonym w Toruniu, Bydgoszczy, Włocławku, zapewniającym zaplecze szkoleniowe i zaplecze restauracyjne, oraz sale szkoleniowe w jednym miejscu, wyposażone w:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników;</li> <li>– bazę żywnościową (restauracja/stołówka oferująca żywienie w pełnym zakresie) - posiłki powinny być podawane w innej sali niż sala wykładowa;</li> <li>– bezpłatne szatnie, toalety;</li> <li>– miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie sekretariatu – rejestracja uczestników, wydawanie materiałów;</li> <li>– bezpłatny parking ewentualnie cena ma obejmować miejsca parkingowe;</li> </ul> <p>Obiekt musi dysponować infrastrukturą , (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych;</p>
Sale dydaktyczne	<p>Sale dydaktyczne dostosowane do uczestników – dzieci w wieku 9-10 lat , klimatyzowane o temperaturze min. 20 stopni Celsjusza z oknami zapewniającymi światło dzienne i wietrzenie, światło elektryczne, bez filarów z możliwością indywidualnej aranżacji, wyposażone, w:</p>



	<ul style="list-style-type: none"><li>— miejsca siedzące dla wszystkich uczestników kursu z układem miejsc szkolnym, kinowym lub w podkowę;</li><li>— dostęp do bezprzewodowego Internetu;</li><li>— flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów;</li><li>— tablica suchościeralna z kompletem pisaków;</li><li>— sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny);</li><li>— laptop;</li><li>— nagłośnienie;</li><li>— mikrofon bezprzewodowy</li></ul>
Usługa cateringowa dla wszystkich uczestników kursu	<p>Wykonawca zapewni usługę cateringową, dla ogółem ok.30 dzieci podczas 24 spotkań, 1 kurs obejmuje 8 spotkań 1-dniowych dla ok.10 dzieci, składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• herbata owocowa, 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, cytryna dla wszystkich uczestników,</li><li>• owoce, deser w formie lodów lub ciastka, jogurtypodane dla wszystkich uczestników,</li><li>• kanapki, bankietowe dekoracyjne – na pieczywie jasnym ciemnym oraz wieloziarnistym, z pastami, wędliną drobiową, wieprzową, salami, rybą wędzoną, serami twardymi, jajkiem, dodatkami warzywno-owocowymi – min. 3 rodzaje, min 4 składniki, min 6 szt. /osoba każda składająca się z kilku składników, m.in. bułka/pieczywo – min. 100 gram, masło, ser, wędlina /np. szynka wieprzowa, drobiowa, kiełbasa, paszтет/, dodatki: /sałata zielona, ogórek, pomidor, papryka, itp./</li></ul> <p>Posiłki winy 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. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia zaplecza technicznego i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu kursu.</p> <p>Wykonawca zapewni stosowną zastawę z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku. Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas spożywania wszystkich posiłków.</p> <p>Wykonawca może załączyć do oferty folder przedstawiający miejsce wykonania usługi (sale dydaktyczne, restauracja)</p>

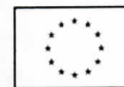


## Kurs specjalistyczny 2

Przedmiot zamówienia	<b>Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe zorganizowanie i przeprowadzenie trzech kursów efektywnej nauki dla dzieci w wieku od 11-13 lat wraz z przygotowaniem materiałów szkoleniowych.</b>
Odbiorcy kursu	Dzieci w wieku od 11-13 lat przebywające w rodzinach zastępczych, rodzinnych domach dziecka, rodzinach przeżywających trudności w pełnieniu funkcji opiekuńczo-wychowawczych z województwa kujawsko-pomorskiego.
Liczba kursów	Trzy kursy efektywnej nauki dla dzieci w wieku od 11-13 lat
Łączna liczba osób do przeszkolenia/liczba osób w 1 grupie kursu/	30 dzieci/1 grupa kursu licząca ok.10 dzieci/
Minimalna liczba godzin dydaktycznych w jednym kursie	Liczba godzin nie może być mniejsza niż 30 godzin, Szczegółowy harmonogram wykonawca uzgodni z zamawiającym
Liczba dni szkoleniowych na jeden kurs	Łącznie 3 kursy obejmują 24 spotkania 1-dniowe/1 kurs obejmuje 8 spotkań 1-dniowych dla ok.10 dzieci/1 spotkanie trwa ok. 4 godziny
Terminy zajęć	II kwartał 2018r. do 20 czerwca 2018r. – dni robocze lub weekendy
Miejsce kursu	3 kursy winny odbyć się: 1) Jeden kurs - miejsce - miasto Toruń 2) Jeden kurs - miejsce –miasto Bydgoszcz 3) Jeden kurs - miejsce – miasto Włocławek
Cel kursu	Celem kursu jest osiągnięcie stanu, w którym dziecko lepiej radzi sobie w szkole: ma dobre oceny, uczy się bez lęku, nabiera pewności siebie. Ponadto kurs ma na celu podniesienie sprawności i efektywności czytania i zapamiętywania na bardzo wysoki poziom, przez co przyczyni się do lepszego funkcjonowania dzieci w szkole a także rozwój dziecka, jego wyobraźni, twórczego myślenia, zdolności koncentracji. Priorytetem na kursie powinno być poznanie i praktyczne zastosowanie narzędzi i technik, które pomogą dziecku w opanowaniu powiększającego się materiału szkolnego. Kurs musi być dostosowany do potrzeb dziecka i rodzica w szkole podstawowej i służyć usamodzielnieniu dzieci w uczeniu się.
Program kursu	Wykonawca do oferty załączy szczegółowy program tematyczny kursu zawierający szczegółową tematykę.
Efekty kursu	Efekty kursu: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Podniesienie sprawności czytania;</li> <li>• Wzmocnienie koncentracji;</li> <li>• Rozwój twórczego myślenia;</li> <li>• wskazanie dziecku jego mocnych stron;</li> <li>• pomoc w procesach koncentracji;</li> <li>• nauka kreatywnego myślenia;</li> <li>• umiejętność dotarcia i obróbki informacji.</li> </ul> <p>Wykonawca przygotowuje i przeprowadzi testy/ankiety dostosowane do możliwości dzieci weryfikujące uzyskanie powyższych efektów na początku i końcu kursu (zawierające te same pytania) oraz dokona ich analizy. Wzór testu/ankiety musi uzyskać akceptację Zamawiającego.</p>
Aktywizujące metody prowadzenia kursów	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nauka poprzez zabawę</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• techniki pamięciowe;</li> <li>• techniki relaksu i koncentracji;</li> <li>• ruch wspomagający uczenie się;</li> <li>• ruch rozwijający</li> <li>• żonglowanie;</li> <li>• eksperymenty fizyczne i chemiczne</li> <li>• zagadki logiczne</li> <li>• drama;</li> <li>• mapy myśli;</li> <li>• piktogramy.</li> <li>• elementy warsztatów kreatywnego myślenia i działania</li> </ul> <p>Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym</p>
<p>Koszty dojazdu uczestników</p>	<p>Wykonawca zobowiązany jest do dokonania zwrotu kosztów dojazdu uczestnikom kursów, zgodnie z <i>Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach EFRR, EFS oraz FS na lata 2014-2020 oraz Regulaminem zwrotu kosztów dojazdu dostępnym w ROPS w Toruniu oraz Poradniku dokumentowania wydatków ponoszonych w projektach, dostępnym pod adresem:</i> <a href="http://2007-2013.mojregion.eu/tl_files/mojregion/dokumenty-pokl/3.Poradnik%20-%20Dokumentowanie%20wydatkow.pdf">http://2007-2013.mojregion.eu/tl_files/mojregion/dokumenty-pokl/3.Poradnik%20-%20Dokumentowanie%20wydatkow.pdf</a></p>
<p>Materiały dydaktyczne</p>	<p>Wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) zapewnienia dla każdego uczestnika kursu kompletu materiałów dydaktycznych, trwale oznakowanych logo przekazanych przez Zamawiającego oraz informacją o oficjalnej stronie internetowej Programu Regionalnego RPO WKP 2014-2020. Wersje papierowe materiałów dodatkowo muszą być opatrzone: tytułem i datą kursu, nazwą projektu i organizatora. Komplet materiałów dydaktycznych będzie zawierał:</li> <li>b) program kursu;</li> <li>c) materiał szkoleniowy w wersji papierowej dostosowany do wieku dzieci w formie np. zestawu ćwiczeń, komiksu, łamigłówek. Materiały w formie drukowanej, kolorowej, muszą posiadać okładkę i być trwale połączone ze sobą (np. bindowane, zszyte, oprawione itp.) w formacie A4 bądź innym uzgodnionym z Zamawiającym;</li> <li>d) inne materiały wykorzystane podczas kursu;</li> <li>e) notatnik (format A4, min. 60 kartek);</li> <li>f) długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami;</li> <li>g) <u>Plecak</u> z dużą kieszenią główną zapinaną na zamek, boczna kieszeń z siatki oraz podwójne, regulowane szelki. Wykonana z poliestru, w kolorach: czarny/szary, czarny/niebieski, czarny/zielony, czarny/czerwony.</li> <li>h) pomoce dydaktyczne/ edukacyjne dla dzieci typu np. gry edukacyjne planszowe, plansze/karty motywujące z elementami graficznymi, karty edukacyjne, puzzle itp., rozwijające kreatywność i wyobraźnię, działają motywująco, uczą samodzielności, wypełniania określonych ról. Propozycje rodzaju i tytułu do uzgodnienia z Zamawiającym.</li> <li>i) zapewnienia 1 kompletu materiałów (torba, notes, długopis), skrypt/poradnik zarówno w formie papierowej dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej oraz w wersji elektronicznej w postaci plików otwartych w celu umieszczenia na stronie internetowej</li> </ol>



	<p>j) w przypadku zmian przepisów, wytycznych lub innych istotnych zmian obejmujących zakresy tematyczne kursu tj. np. w przepisach praw, wytycznych itp. (bez względu na zaawansowanie prac oraz etap realizacji), Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego uzupełnienia lub/ i korekty wszelkich braków, błędów i nieścisłości.</p> <p>k) każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów dydaktycznych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca przekaże Zamawiającemu nowy egzemplarz materiałów lub treść uzupełnienia.</p> <p>l) wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność merytoryczną oraz aktualność przekazywanych danych/informacji w materiałach dydaktycznych.</p> <p>m) wszystkie materiały dydaktyczne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem (terminy przestania i oczekiwania na akceptacje/modyfikacje do ustalenia między Zamawiającym i Wykonawcą).</p> <p>n) odbiór materiałów dydaktycznych musi być potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem.</p> <p>o) Koszty opracowania, transportu i powielenia materiałów ponosi Wykonawca.</p>
<p>Działania promocyjne</p>	<p>1. Podjęte przez Wykonawcę działania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia muszą w jasny sposób podkreślać rolę Unii Europejskiej we współfinansowaniu projektu „Rodzina w Centrum”. Wykonawca obowiązany jest postępować zgodnie z aktualnymi Wytycznymi w zakresie informacji i promocji programów operacyjnych polityki spójności na lata 2014-2020 oraz Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji, które są dostępne pod adresem programu RPO WKP 2014-2020 <a href="http://www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl">www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl</a>, w szczególności Wykonawca zobowiązany jest:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) oznaczać znakiem Unii Europejskiej i znakiem Funduszy Europejskich oraz herbem województwa kujawsko-pomorskiego oraz herbem powiatu:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a) wszystkie prowadzone działania informacyjne i promocyjne dotyczące Projektu,</li> <li>b) wszystkie dokumenty związane z realizacją Projektu, podawane do wiadomości publicznej,</li> <li>c) wszystkie dokumenty i materiały dla osób i podmiotów uczestniczących w Projekcie;</li> </ol> </li> <li>2) umieścić w miejscu realizacji kursu plakat powierzony przez Zamawiającego;</li> <li>3) przekazywania osobom i podmiotom uczestniczącym w Projekcie informacji przynajmniej w formie słownej i odpowiedniego oznakowania, że Projekt uzyskał dofinansowanie;</li> <li>4) zamieścić widoczną informację w miejscu realizacji kursu ułatwiającą uczestnikom dotarcie na miejsce wydarzenia np. przed budynkiem lub w holu budynku, w którym wydarzenie będzie się odbywać;</li> <li>5) prowadzić fotograficzną dokumentację przebiegu działań realizowanych w ramach projektu aparatem cyfrowym – minimum 25 zdjęć dobrej jakości z realizacji kursu, przekazywane w wersji elektronicznej Zamawiającemu. Materiał fotograficzny Wykonawca</li> </ol>

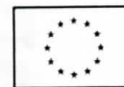




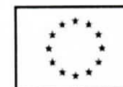
	<p>przekazać Zamawiającemu podczas ostatniego spotkania kursu, a po zakończeniu działania drogą elektroniczną na nośniku CD/DVD w przeciągu 3 dni po zakończeniu działania.</p> <p>6) skompletowanie i dystrybucję materiałów dydaktycznych wśród uczestników kursu;</p> <p>2. Wymagane logotypy oraz ich zestawienia powinny być zgodne z Księgą identyfikacji wizualnej znaku marki Fundusze Europejskie i znaków programów polityki spójności na lata 2014-2020; dostępnej wraz z wzorami logotypów na stronie internetowej RPO WKP 2014-2020 <a href="http://www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl">www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl</a></p> <p>3. Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.</p>
Zaświadczenia	<p>Wykonawca zapewni dla każdego dziecka, który zakończył udział w zajęciach, zaświadczenia ukończenia kursu.</p> <p>Wzór zaświadczenia powinien zostać zaakceptowany przez Zamawiającego.</p>
Sprawozdawczość	<p>Wykonawca winien przygotować sprawozdanie z przeprowadzonego kursu – wg wzoru określonego przez Zamawiającego.</p>
Działania kontrolne	<p>Zamawiający ma prawo w każdym momencie trwania kursu do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.</p>

Usługi cateringowe wraz zapewnieniem sal wykładowych dla uczestników kursu realizowanego w ramach projektu „Rodzina w Centrum”

Miejsce kursu/warunki lokalowe	<p>Zamawiający wymaga aby Wykonawca zapewnił zrealizowanie przedmiotu zamówienia, w tym: usługi cateringowej wraz z zapewnieniem sal szkoleniowych dla uczestników 3 kursów w formie 8 spotkań 1-dniowych w ośrodku rekreacyjno – szkoleniowym/ lub w innym obiekcie, położonym w Toruniu, Bydgoszczy, Włocławku, zapewniającym zaplecze szkoleniowe i zaplecze restauracyjne, oraz sale szkoleniowe w jednym miejscu, wyposażone w:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników;</li> <li>– bazę żywieniową (restauracja/stołówka oferująca żywnie w pełnym zakresie) - posiłki powinny być podawane w innej sali niż sala wykładowa;</li> <li>– bezpłatne szatnie, toalety;</li> <li>– miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie sekretariatu – rejestracja uczestników, wydawanie materiałów;</li> <li>– bezpłatny parking ewentualnie cena ma obejmować miejsca parkingowe;</li> </ul> <p>Obiekt musi dysponować infrastrukturą, (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych;</p>
Sale dydaktyczne	<p>Sale dydaktyczne dostosowane do uczestników – dzieci w wieku 11-13 lat, klimatyzowane o temperaturze min. 20 stopni Celsjusza z oknami zapewniającymi światło dzienne i wietrzenie, światło elektryczne, bez filarów z możliwością indywidualnej aranżacji, wyposażone, w:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— miejsca siedzące dla wszystkich uczestników kursu z układem miejsc szkolnym, kinowym lub w podkowę;</li> <li>— dostęp do bezprzewodowego Internetu;</li> </ul>

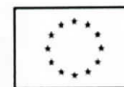


	<ul style="list-style-type: none"> <li>— flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów;</li> <li>— tablica suchościeralna z kompletem pisaków;</li> <li>— sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny);</li> <li>— laptop;</li> <li>— nagłośnienie;</li> <li>— mikrofon bezprzewodowy</li> </ul>
<p>Usługa cateringowa dla wszystkich uczestników kursu</p>	<p>Wykonawca zapewni usługę cateringową, dla ogółem ok.30 dzieci podczas 24 spotkań, 1 kurs obejmuje 8 spotkań 1-dniowych dla ok.10 dzieci, składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• herbata owocowa, 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, cytryna dla wszystkich uczestników,</li> <li>• owoce, deser w formie lodów lub ciastka, jogurty podane dla wszystkich uczestników,</li> <li>• kanapki, bankietowe dekoracyjne – na pieczywie jasnym ciemnym oraz wieloziarnistym, z pastami, wędliną drobiową, wieprzową, salami, rybą wędzoną, serami twardymi, jajkiem, dodatkami warzywno-owocowymi – min. 3 rodzaje, min 4 składniki, min 6 szt. /osoba każda składająca się z kilku składników, m.in. bułka/pieczywo – min. 100 gram, masło, ser, wędlina /np. szynka wieprzowa, drobiowa, kiełbasa, pasztet/, dodatki: /sałata zielona, ogórek, pomidor, papryka, itp./</li> </ul> <p>Posiłki winy 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. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia zaplecza technicznego i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu kursu.</p> <p>Wykonawca zapewni stosowną zastawę z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku. Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas spożywania wszystkich posiłków.</p> <p>Wykonawca może załączyć do oferty folder przedstawiający miejsce wykonania usługi (sale dydaktyczne, restauracja)</p>



### Kurs dla rodziców wspomagających rozwój i naukę dziecka w wieku od 9-10 lat

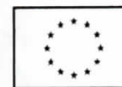
Przedmiot zamówienia	<b>Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe zorganizowanie i przeprowadzenie trzech kursów dla rodziców wspomagających rozwój i naukę dzieci w wieku od 9-10 lat wraz z przygotowaniem materiałów szkoleniowych./prowadzone równoległe do kursów efektywnej nauki dla dzieci/</b>
Odbiorcy kursu	Rodzice dzieci uczestniczących w kursie efektywnej nauki w wieku od 9-10 lat
Liczba kursów	Trzy kursy <b>dla rodziców wspomagających rozwój i naukę dziecka w wieku od 9-10 lat</b> /dla rodziców dzieci uczestniczących równoległe w kursie efektywnej nauki w wieku od 9-10 lat/
Łączna liczba osób do przeszkolenia/liczba osób w 1 grupie kursu/	30 rodziców/1 grupa kursu licząca ok. 10 rodziców/
Minimalna liczba godzin dydaktycznych w jednym kursie	Liczba godzin nie może być mniejsza niż 30 godzin , Szczegółowy harmonogram wykonawca uzgodni z zamawiającym
Liczba dni szkoleniowych na jeden kurs	łącznie 3 kursy obejmują 24 spotkania 1-dniowe/1 kurs obejmuje 8 spotkań 1-dniowych dla ok.10 rodziców/1 spotkanie trwa ok. 4 godziny
Terminy zajęć	II kwartał 2018r. do 20 czerwca 2018r. – dni robocze lub weekendy
Miejsce kursów	3 kursy winny odbyć się : 1. Jeden kurs - miejsce - miasto Toruń 2. Jeden kurs - miejsce –miasto Bydgoszcz 3. Jeden kurs - miejsce – miasto Włocławek
Cel kursu	Celem kursu jest uzyskanie przez rodziców dzieci uczestniczących w kursie efektywnej nauki, wiedzy , jak wspierać dziecko i siebie, co czuje i jak myśli dziecko, od czego zależy sukces w szkole. Opanowanie techniki szybkiego czytania oraz wykształcenie umiejętności zaangażowania własnych intelektualnych zasobów i możliwości do skutecznego i bardziej racjonalnego uczenia się. Podczas kursu trenowane i rozwijane będą wszystkie aspekty pracy umysłu, związane z szybkim czytaniem: koncentracja, pamięć, umiejętność szybkiej analizy i syntezy informacji, zdolność do zapamiętywania dużej ilości informacji w krótkim czasie.
Program kursu	Wykonawca do oferty załączy szczegółowy program tematyczny kursu zawierający szczegółową tematykę.
Efekty kursu	Efekty kursu: <ul style="list-style-type: none"> <li>• umiejętność wspierania dziecka w rozwoju i nauce;</li> <li>• zwiększenie możliwości przyswajania informacji i koncentracji;</li> <li>• zwiększenie umiejętności szybkiego czytania;</li> <li>• wskazanie dziecku jego mocnych stron;</li> <li>• nauka kreatywnego myślenia.</li> </ul> <p>Wykonawca przygotuje i przeprowadzi testy/ankiety weryfikujące uzyskanie powyższych efektów na początku i końcu kursu (zawierające te same pytania) oraz dokona ich analizy. Wzór testu/ankiety musi uzyskać akceptację Zamawiającego.</p>
Metody dydaktyczne	Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym



<p>Aktywizujące metody prowadzenia szkolenia adekwatne do tematyki zajęć.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aktywne formy nauczania, np. burza mózgow, dyskusja panelowa,</li> <li>• drama,</li> <li>• ćwiczenia energetyzujące,</li> <li>• gimnastyka pracy mózgu,</li> <li>• ćwiczenia zapoznawcze,</li> <li>• ćwiczenia aktywizujące,</li> <li>• interaktywne treningi</li> <li>• aktywizujący program przerw szkoleniowych (fitbreak),</li> <li>• elementy warsztatów kreatywnego myślenia i działania</li> <li>• techniki pamięciowe;</li> <li>• techniki relaksu i koncentracji;</li> <li>• ruch wspomagający uczenie się;</li> <li>• ruch rozwijający</li> <li>• elementy warsztatów kreatywnego myślenia i działania</li> </ul> <p>Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym</p>
<p>Koszty dojazdu uczestników</p>	<p>Wykonawca zobowiązany jest do dokonania zwrotu kosztów dojazdu uczestnikom kursów, zgodnie z <i>Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach EFRR, EFS oraz FS na lata 2014-2020 oraz Regulaminem zwrotu kosztów dojazdu dostępnym w ROPS w Toruniu oraz Poradniku dokumentowania wydatków ponoszonych w projektach, dostępnym pod adresem:</i></p> <p><a href="http://2007-2013.mojregion.eu/tl/files/mojregion/dokumenty-pokl/3.Poradnik%20-%20Dokumentowanie%20wydatkow.pdf">http://2007-2013.mojregion.eu/tl/files/mojregion/dokumenty-pokl/3.Poradnik%20-%20Dokumentowanie%20wydatkow.pdf</a></p>
<p>Materiały dydaktyczne</p>	<p>Wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) zapewnienia dla każdego uczestnika kursu kompletu materiałów dydaktycznych, trwale oznakowanych logo przekazanych przez Zamawiającego oraz informacją o oficjalnej stronie internetowej Programu Regionalnego RPO WKP 2014-2020. Wersje papierowe materiałów dodatkowo muszą być opatrzone: tytułem i datą kursu, nazwą projektu i organizatora. Komplet materiałów dydaktycznych będzie zawierał:</li> <li>b) program kursu;</li> <li>c) materiał szkoleniowy w wersji papierowej w formie skryptu;</li> <li>d) skrypt będzie miał formułę poradnika, dostosowanego do wieku dzieci, którego treści będą stanowiły praktyczne wskazówki, porady i przykłady zastosowania metod i technik oraz przykłady konstruktywnych rozwiązań w zakresie tematyki kursu. Materiały w formie drukowanej, kolorowej, muszą posiadać okładkę i być trwale połączone ze sobą (np. bindowane, zszyte, oprawione itp.) w formacie A4 bądź innym uzgodnionym z Zamawiającym;</li> <li>e) inne materiały wykorzystane podczas kursu;</li> <li>f) notatnik (format A4, min. 60 kartek);</li> <li>g) długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami;</li> <li>h) torba na dokumenty z kieszenią główną i dodatkową kieszenią na przódzie, zapinanymi na zamek oraz mocnym uchwytem do noszenia. Wykonana z poliestru.</li> <li>i) Pomoce dydaktyczne rozwijające i wzmacniające kompetencje rodziców typu np. poradniki, gry edukacyjne planszowe, plansze itp., działają motywująco, pozwalające na integrację członków rodzin.</li> </ol>



	<p>Propozycje rodzaju i tytułu do uzgodnienia z Zamawiającym.</p> <p>j) Zapewnienia 1 kompletu materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej.</p> <p>k) W przypadku zmian przepisów, wytycznych lub innych istotnych zmian obejmujących zakresy tematyczne kursu tj. np. w przepisach prawa, wytycznych itp. (bez względu na zaawansowanie prac oraz etap realizacji), Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego uzupełnienia lub/ i korekty wszelkich braków, błędów i nieścisłości.</p> <p>l) Każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów dydaktycznych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca przekaże Zamawiającemu nowy egzemplarz materiałów lub treść uzupełnienia.</p> <p>m) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność merytoryczną oraz aktualność przekazywanych danych/informacji w materiałach dydaktycznych.</p> <p>n) Wszystkie materiały dydaktyczne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem (terminy przesłania i oczekiwania na akceptacje/modyfikacje do ustalenia między Zamawiającym i Wykonawcą).</p> <p>o) Odbiór materiałów dydaktycznych musi być potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem.</p> <p>Koszty opracowania, transportu i powielenia materiałów ponosi Wykonawca.</p>
Działania promocyjne	<p>Podjęte przez Wykonawcę działania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia muszą w jasny sposób podkreślać rolę Unii Europejskiej we współfinansowaniu projektu „Rodzina w Centrum”. Wykonawca obowiązany jest postępować zgodnie z aktualnymi Wytycznymi w zakresie informacji i promocji programów operacyjnych polityki spójności na lata 2014-2020 oraz Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji, które są dostępne pod adresem programu RPO WKP 2014-2020 <a href="http://www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl">www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl</a>, w szczególności Wykonawca zobowiązany jest:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. oznaczać znakiem Unii Europejskiej i znakiem Funduszy Europejskich oraz herbem województwa kujawsko-pomorskiego oraz herbem powiatu;</li><li>2. wszystkie prowadzone działania informacyjne i promocyjne dotyczące Projektu,</li><li>3. wszystkie dokumenty związane z realizacją Projektu, podawane do wiadomości publicznej,</li><li>4. wszystkie dokumenty i materiały dla osób i podmiotów uczestniczących w Projekcie;</li><li>5. umieścić w miejscu realizacji kursu plakat powierzony przez Zamawiającego;</li><li>6. przekazywania osobom i podmiotom uczestniczącym w Projekcie informacji przynajmniej w formie słownej i odpowiedniego oznakowania, że Projekt uzyskał dofinansowanie;</li><li>7. zamieścić widoczną informację w miejscu realizacji kursu ułatwiającą uczestnikom dotarcie na miejsce wydarzenia np. przed budynkiem lub w holu budynku, w którym wydarzenie będzie się</li></ol>



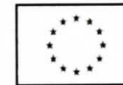
	<p>odbywać;</p> <p>7) prowadzić fotograficzną dokumentację przebiegu działań realizowanych w ramach projektu aparatem cyfrowym – minimum 25 zdjęć dobrej jakości z realizacji kursu, przekazywane w wersji elektronicznej Zamawiającemu. Materiał fotograficzny Wykonawca przekaże Zamawiającemu podczas ostatniego spotkania kursu, a po zakończeniu działania drogą elektroniczną na nośniku CD/DVD w przeciągu 3 dni po zakończeniu działania.</p> <p>8. skompletowanie i dystrybucję materiałów dydaktycznych wśród uczestników kursu;</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 2014-2020; dostępnej wraz z wzorami logotypów na stronie internetowej RPO WKP 2014-2020 <a href="http://www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl">www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl</a></p> <p>Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.</p>
Zaświadczenia	<p>Wykonawca zapewni dla każdego rodzica ,który zakończył udział w zajęciach, zaświadczenia ukończenia kursu.</p> <p>Wzór zaświadczenia powinien zostać zaakceptowany przez Zamawiającego.</p>
Sprawozdawczość	<p>Wykonawca winien przygotować sprawozdanie z przeprowadzonego kursu – wg wzoru określonego przez Zamawiającego.</p>
Działania kontrolne	<p>Zamawiający ma prawo w każdym momencie trwania kursu do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.</p>

Usługi cateringowe wraz zapewnieniem sal wykładowych dla uczestników kursu realizowanego w ramach projektu „Rodzina w Centrum”

Miejsce kursu/warunki lokalowe	<p>Zamawiający wymaga aby Wykonawca zapewnił zrealizowanie przedmiotu zamówienia, w tym: usługi cateringowej wraz z zapewnieniem sal szkoleniowych dla uczestników 3 kursów w formie 8 spotkań 1-dniowych w ośrodku rekreacyjno – szkoleniowym/ lub w innym obiekcie, położonym w Toruniu, Bydgoszczy, Włocławku, zapewniającymzaplecze szkoleniowe i zaplecze restauracyjne, oraz sale szkoleniowe w jednym miejscu, wyposażone w:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników;</li> <li>– bazę żywieniową (restauracja/stołówka oferująca żywnie w pełnym zakresie) - posiłki powinny być podawane w innej sali niż sala wykładowa;</li> <li>– bezpłatne szatnie, toalety;</li> <li>– miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie sekretariatu – rejestracja uczestników, wydawanie materiałów;</li> <li>– bezpłatny parking ewentualnie cena ma obejmować miejsca parkingowe;</li> </ul> <p>Obiekt musi dysponować infrastrukturą , (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osóbniepełnosprawnych;</p>
Sale dydaktyczne	<p>Sale dydaktyczne dostosowane do uczestników, klimatyzowane o temperaturze min. 20 stopni Celsjusza z oknami zapewniającymi światło dzienne i wietrzezenie, światło elektryczne, bez filarów z możliwością indywidualnej aranżacji, wyposażone, w:</p>



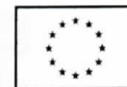
	<ul style="list-style-type: none"> <li>— miejsca siedzące dla wszystkich uczestników kursu z układem miejsc szkolnym, kinowym lub w podkowę;</li> <li>— dostęp do bezprzewodowego Internetu;</li> <li>— flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów;</li> <li>— tablica suchościeralna z kompletem pisaków;</li> <li>— sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny);</li> <li>— laptop;</li> <li>— nagłośnienie;</li> <li>— mikrofon bezprzewodowy</li> </ul>
<p>Usługa cateringowa dla wszystkich uczestników kursu</p>	<p>Wykonawca zapewni usługę cateringową, dla ogółem ok.30 rodziców podczas 24 spotkań, 1 kurs obejmuje 8 spotkań 1-dniowych dla ok.10 rodziców, składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• herbata owocowa, czarna oraz wrzątek w termosach,</li> <li>• kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej,</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, cytryna dla wszystkich uczestników,</li> <li>• owoce, deser w formie lodów lub ciastka, jogurty podane dla wszystkich uczestników,</li> <li>• sałatki min. 3 rodzaje zróżnicowane składniki np. warzywna, makaronowa, grecka, min. 100 g/osoba,</li> <li>• przekąski na zimno, w tym: płyta wędlin, serów</li> </ul> <p>Posiłki winy 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. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia zaplecza technicznego i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu kursu.</p> <p>Wykonawca zapewni stosowną zastawę z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku. Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas spożywania wszystkich posiłków.</p> <p>Wykonawca może załączyć do oferty folder przedstawiający miejsce wykonania usługi (sale dydaktyczne, restauracja)</p>



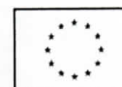
## Kurs dla rodziców wspomagających rozwój i naukę dziecka w wieku od 11-13 lat

Przedmiot zamówienia	<b>Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe zorganizowanie i przeprowadzenie trzech kursów dla rodziców wspomagających rozwój i naukę dzieci w wieku od 11-13 lat wraz z przygotowaniem materiałów szkoleniowych/ prowadzone równoległe do kursów efektywnej nauki dla dzieci/</b>
Odbiorcy kursu	Rodzice dzieci uczestniczących w kursie efektywnej nauki w wieku od 9-10 lat
Liczba kursów	Trzy kursy <b>dla rodziców wspomagających rozwój i naukę dziecka w wieku od 9-10 lat</b> /dla rodziców dzieci uczestniczących w kursie efektywnej nauki w wieku od 11-13 lat/
Łączna liczba osób do przeszkolenia/liczba osób w 1 grupie kursu/	30 rodziców/1 grupa kursu licząca ok. 10 rodziców/
Minimalna liczba godzin dydaktycznych w jednym kursie	Liczba godzin nie może być mniejsza niż 30 godzin , Szczegółowy harmonogram wykonawca uzgodni z zamawiającym
Liczba dni szkoleniowych na jeden kurs	łącznie 3 kursy obejmują 24 spotkania 1-dniowe/1 kurs obejmuje 8 spotkań 1-dniowych dla ok.10 rodziców/1 spotkanie trwa ok. 4 godziny
Terminy zajęć	II kwartał 2018r. do 20 czerwca 2018r. – dni robocze lub weekendy
Miejsce kursów	3 kursy winny odbyć się : 1. Jeden kurs - miejsce - miasto Toruń 2. Jeden kurs - miejsce –miasto Bydgoszcz 3. Jeden kurs - miejsce – miasto Włocławek
Cel kursu	Celem kursu jest uzyskanie przez rodziców dzieci uczestniczących w kursie efektywnej nauki, wiedzy , jak wspierać dziecko i siebie, co czuje i jak myśli dziecko, od czego zależy sukces w szkole. Opanowanie techniki szybkiego czytania oraz wykształcenie umiejętności zaangażowania własnych intelektualnych zasobów i możliwości do skutecznego i bardziej racjonalnego uczenia się. Podczas kursu trenowane i rozwijane będą wszystkie aspekty pracy umysłu, związane z szybkim czytaniem: koncentracja, pamięć, umiejętność szybkiej analizy i syntezy informacji, zdolność do zapamiętywania dużej ilości informacji w krótkim czasie.
Program kursu	Wykonawca do oferty załączy szczegółowy program tematyczny kursu zawierający szczegółowa tematykę.
Efekty kursu	Efekty kursu: <ul style="list-style-type: none"> <li>• umiejętność wspierania dziecka w rozwoju i nauce;</li> <li>• zwiększenie możliwości przyswajania informacji i koncentracji;</li> <li>• zwiększenie umiejętności szybkiego czytania;</li> <li>• wskazanie dziecku jego mocnych stron;</li> <li>• nauka kreatywnego myślenia.</li> </ul> <p>Wykonawca przygotowuje i przeprowadzi testy/ankiety weryfikujące uzyskanie powyższych efektów na początku i końcu kursu (zawierające te same pytania) oraz dokona ich analizy. Wzór testu/ankiety musi uzyskać akceptację Zamawiającego.</p>





Metody dydaktyczne	Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym
Aktywizujące metody prowadzenia szkolenia adekwatne do tematyki zajęć.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aktywne formy nauczania, np. burza mózgów, dyskusja panelowa,</li> <li>• drama,</li> <li>• ćwiczenia energetyzujące,</li> <li>• gimnastyka pracy mózgu,</li> <li>• ćwiczenia zapoznawcze,</li> <li>• ćwiczenia aktywizujące,</li> <li>• interaktywne treningi</li> <li>• aktywizujący program przerw szkoleniowych (fitbreak),</li> <li>• elementy warsztatów kreatywnego myślenia i działania</li> <li>• techniki pamięciowe;</li> <li>• techniki relaksu i koncentracji;</li> <li>• ruch wspomagający uczenie się;</li> <li>• ruch rozwijający</li> <li>• elementy warsztatów kreatywnego myślenia i działania</li> </ul>
	Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym
Koszty dojazdu uczestników	<p>Wykonawca zobowiązany jest do dokonania zwrotu kosztów dojazdu uczestnikom kursów, zgodnie z <i>Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach EFRR, EFS oraz FS na lata 2014-2020</i> oraz <i>Regulaminem zwrotu kosztów dojazdu</i> dostępnym w ROPS w Toruniu oraz <i>Poradniku dokumentowania wydatków ponoszonych w projektach, dostępnym pod adresem:</i></p> <p><a href="http://2007-2013.mojregion.eu/tl_files/mojregion/dokumenty-pokl/3.Poradnik%20-%20Dokumentowanie%20wydatkow.pdf">http://2007-2013.mojregion.eu/tl_files/mojregion/dokumenty-pokl/3.Poradnik%20-%20Dokumentowanie%20wydatkow.pdf</a></p>
Materiały dydaktyczne	<p>Wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) zapewnienia dla każdego uczestnika kursu kompletu materiałów dydaktycznych, trwale oznakowanych logo przekazanych przez Zamawiającego oraz informacją o oficjalnej stronie internetowej Programu Regionalnego RPO WKP 2014-2020. Wersje papierowe materiałów dodatkowo muszą być opatrzone: tytułem i datą kursu, nazwą projektu i organizatora. Komplet materiałów dydaktycznych będzie zawierał:</li> <li>b) program kursu;</li> <li>c) materiał szkoleniowy w wersji papierowej w formie skryptu;</li> <li>d) skrypt będzie miał formułę poradnika, dostosowanego do wieku dzieci, którego treści będą stanowiły praktyczne wskazówki, porady i przykłady zastosowania metod i technik oraz przykłady konstruktywnych rozwiązań w zakresie tematyki kursu. Materiały w formie drukowanej, kolorowej, muszą posiadać okładkę i być trwale połączone ze sobą (np. bindowane, zszyte, oprawione itp.) w formacie A4 bądź innym uzgodnionym z Zamawiającym;</li> <li>e) inne materiały wykorzystane podczas kursu;</li> <li>f) notatnik (format A4, min. 60 kartek);</li> <li>g) długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami;</li> <li>h) torba na dokumenty z kieszenią główną i dodatkową kieszenią na przódzie, zapinanymi na zamek oraz mocnym uchwytem do noszenia. Wykonana z poliestru.</li> <li>i) Pomoce dydaktyczne rozwijające i wzmacniające kompetencje rodziców typu np. poradniki, gry edukacyjne planszowe, plansze</li> </ol>



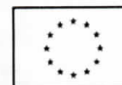
	<p>itp., działają motywująco, pozwalające na integrację członków rodzin. Propozycje rodzaju i tytułu do uzgodnienia z Zamawiającym.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>j) Zapewnienia 1 kompletu materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej.</li><li>k) W przypadku zmian przepisów, wytycznych lub innych istotnych zmian obejmujących zakresy tematyczne kursu tj. np. w przepisach prawa, wytycznych itp. (bez względu na zaawansowanie prac oraz etap realizacji), Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego uzupełnienia lub/ i korekty wszelkich braków, błędów i nieścisłości.</li><li>l) Każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów dydaktycznych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca przekaże Zamawiającemu nowy egzemplarz materiałów lub treść uzupełnienia.</li><li>m) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność merytoryczną oraz aktualność przekazywanych danych/informacji w materiałach dydaktycznych.</li><li>n) Wszystkie materiały dydaktyczne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem (terminy przesłania i oczekiwania na akceptacje/modyfikacje do ustalenia między Zamawiającym i Wykonawcą).</li><li>o) Odbiór materiałów dydaktycznych musi być potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem.</li><li>p) Koszty opracowania, transportu i powielenia materiałów ponosi Wykonawca.</li></ul>
Działania promocyjne	<p>1. Podjęte przez Wykonawcę działania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia muszą w jasny sposób podkreślać rolę Unii Europejskiej we współfinansowaniu projektu „Rodzina w Centrum”. Wykonawca obowiązany jest postępować zgodnie z aktualnymi Wytycznymi w zakresie informacji i promocji programów operacyjnych polityki spójności na lata 2014-2020 oraz Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji, które są dostępne pod adresem programu RPO WKP 2014-2020 <a href="http://www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl">www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl</a>, w szczególności Wykonawca zobowiązany jest:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>1) oznaczać znakiem Unii Europejskiej i znakiem Funduszy Europejskich oraz herbem województwa kujawsko-pomorskiego oraz herbem powiatu:<ul style="list-style-type: none"><li>a) wszystkie prowadzone działania informacyjne i promocyjne dotyczące Projektu,</li><li>b) wszystkie dokumenty związane z realizacją Projektu, podawane do wiadomości publicznej,</li><li>c) wszystkie dokumenty i materiały dla osób i podmiotów uczestniczących w Projekcie;</li></ul></li><li>2) umieścić w miejscu realizacji kursu plakat powierzony przez Zamawiającego;</li><li>3) przekazywania osobom i podmiotom uczestniczącym w Projekcie informacji przynajmniej w formie słownej i odpowiedniego oznakowania, że Projekt uzyskał dofinansowanie;</li></ul>



	<p>4) zamieścić widoczną informację w miejscu realizacji kursu ułatwiającą uczestnikom dotarcie na miejsce wydarzenia np. przed budynkiem lub w holu budynku, w którym wydarzenie będzie się odbywać;</p> <p>5) prowadzić fotograficzną dokumentację przebiegu działań realizowanych w ramach projektu aparatem cyfrowym – minimum 25 zdjęć dobrej jakości z realizacji kursu, przekazywane w wersji elektronicznej Zamawiającemu. Materiał fotograficzny Wykonawca przekaże Zamawiającemu podczas ostatniego spotkania kursu, a po zakończeniu kursu drogą elektroniczną na nośniku CD/DVD w przeciągu 3 dni.</p> <p>6) skompletować i dystrybuować materiałów dydaktycznych wśród uczestników kursu;</p> <p>2. Wymagane logotypy oraz ich zestawienia powinny być zgodne z Księgą identyfikacji wizualnej znaku marki Fundusze Europejskie i znaków programów polityki spójności na lata 2014-2020; dostępnej wraz z wzorami logotypów na stronie internetowej RPO WKP 2014-2020 <a href="http://www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl">www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl</a></p> <p>3. Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.</p>
Zaświadczenia	Wykonawca zapewni dla każdego rodzica ,który zakończył udział w zajęciach, zaświadczenia ukończenia kursu. Wzór zaświadczenia powinien zostać zaakceptowany przez Zamawiającego.
Sprawozdawczość	Wykonawca winien przygotować sprawozdanie z przeprowadzonego kursu – wg wzoru określonego przez Zamawiającego, stanowiącego załącznik do umowy.
Działania kontrolne	Zamawiający ma prawo w każdym momencie trwania kursu do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.

Usługi cateringowe wraz zapewnieniem sal wykładowych dla uczestników kursu realizowanego w ramach projektu „Rodzina w Centrum”

Miejsce kursu/warunki lokalowe	<p>Zamawiający wymaga aby Wykonawca zapewnił zrealizowanie przedmiotu zamówienia, w tym: usługi cateringowej wraz z zapewnieniem sal szkoleniowych dla uczestników 3 kursów w formie 8 spotkań 1-dniowych w ośrodku rekreacyjno – szkoleniowym/ lub w innym obiekcie, położonym w Toruniu, Bydgoszczy, Włocławku, zapewniającymzaplecze szkoleniowe i zaplecze restauracyjne, oraz sale szkoleniowe w jednym miejscu, wyposażone w:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników;</li> <li>– bazę żywnościową (restauracja/stołówka oferująca żywnie w pełnym zakresie) - posiłki powinny być podawane w innej sali niż sala wykładowa;</li> <li>– bezpłatne szatnie, toalety;</li> <li>– miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie sekretariatu – rejestracja uczestników, wydawanie materiałów;</li> <li>– bezpłatny parking ewentualnie cena ma obejmować miejsca parkingowe;</li> </ul> <p>Obiekt musi dysponować infrastrukturą , (np. winda, podjazdy)</p>
--------------------------------	---



<p>Sale dydaktyczne</p>	<p>dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych;</p> <p>Sale dydaktyczne dostosowane do uczestników, klimatyzowane o temperaturze min. 20 stopni Celsjusza z oknami zapewniającymi światło dzienne i wietrzezenie, światło elektryczne, bez filarów z możliwością indywidualnej aranżacji, wyposażone, w:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— miejsca siedzące dla wszystkich uczestników kursu z układem miejsc szkolnym, kinowym lub w podkowę;</li> <li>— dostęp do bezprzewodowego Internetu;</li> <li>— flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów;</li> <li>— tablica suchościeralna z kompletem pisaków;</li> <li>— sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny);</li> <li>— laptop;</li> <li>— nagłośnienie;</li> <li>— mikrofon bezprzewodowy</li> </ul>
<p>Usługa cateringowa dla wszystkich uczestników kursu</p>	<p>Wykonawca zapewni usługę cateringową, dla ogółem ok.30 rodziców, podczas 24 spotkań, 1 kurs obejmuje 8 spotkań 1-dniowych dla ok.10 rodziców, składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• herbata owocowa, czarna oraz wrzątek w termosach,</li> <li>• kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej,</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, cytryna dla wszystkich uczestników,</li> <li>• owoce, ciastka dla wszystkich uczestników,</li> <li>• owoce, deser w formie lodów lub ciastka, jogurty podane dla wszystkich uczestników,</li> <li>• sałatki min. 3 rodzaje zróżnicowane składniki np. warzywna, makaronowa, grecka, min. 100 g/osoba,</li> <li>• przekąski na zimno, w tym: płyta wędlin, serów</li> </ul> <p>Posiłki winy 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. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia zaplecza technicznego i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu kursu.</p> <p>Wykonawca zapewni stosowną zastawę z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku. Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas spożywania wszystkich posiłków.</p> <p>Wykonawca może załączyć do oferty folder przedstawiający miejsce wykonania usługi (sale dydaktyczne, restauracja)</p>