

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Konkurs wiedzy o ekonomii społecznej dla uczniów szkół średnich wraz z wizytą studyjną.

| Część 1 KONKURS WIEDZY O EKONOMII SPOŁECZNEJ   |   |
|--|---|
| <b>PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA</b>                    | Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja konkursu wiedzy o ekonomii społecznej dla uczniów szkół średnich wraz z wizytą studyjną, realizowanego w ramach projektu „Koordynacja rozwoju ekonomii społecznej w województwie kujawsko-pomorskim” w ramach Osi Priorytetowej 9 Solidarne społeczeństwo, Działania 9.4 Wzmocnienie sektora ekonomii społecznej, Poddziałania 9.4.2 Koordynacja sektora ekonomii społecznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego. |
| <b>CELE KONKURSU</b>                           | Celem konkursu jest upowszechnianie wiedzy o ekonomii społecznej wśród uczniów szkół średnich, poznawanie mechanizmów przedsiębiorczości społecznej oraz budowanie postaw proprzedsiębiorczych.   |
| <b>HARMONOGRAM KONKURSU I WIZYTY STUDYJNEJ</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ogłoszenie informacji o konkursie,</li> <li>2. Rekrutacja uczestników,</li> <li>3. Zorganizowanie i przeprowadzenie eliminacji,</li> <li>4. Zorganizowanie i przeprowadzenie finału konkursu,</li> <li>5. Zorganizowanie i przeprowadzenie gry miejskiej,</li> <li>6. Zorganizowanie i przeprowadzenie wizyty studyjnej dla zwycięzców konkursu.</li> </ol> <p>Ostateczny harmonogram konkursu oraz termin i miejsce wizyty studyjnej zostanie ustalony z Zamawiającym.</p>   |
| <b>TERMIN KONKURSU I WIZYTY STUDYJNEJ</b>      | Konkurs i wizytę studyjną należy zrealizować <b>do 20 grudnia 2018 r.</b>   |
| <b>GRUPA DOCELOWA</b>                          | Uczniowie szkół średnich miasta Torunia i powiatu toruńskiego   |
| <b>LICZBA UCZESTNIKÓW</b>                      | W etapie eliminacji uczestniczyć będzie 6 drużyn pięcioosobowych (30 osób + opiekun). Każda drużyna posiadać będzie jednego opiekuna. W finale oraz grze miejskiej uczestniczyć będą 3 drużyny pięcioosobowe (15 osób + opiekun). Każda drużyna posiadać będzie jednego opiekuna. W wizycie studyjnej uczestniczyć będzie pięciu uczniów wraz z opiekunem.  |

|  |   |
|--|---|
| <b>MIEJSCE KONKURSU I WIZYTY STUDYJNEJ</b> | Etap eliminacji i finał odbywać się będzie w siedzibie Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Toruniu lub siedzibie podmiotu ekonomii społecznej ustalonego z Organizatorem; gra miejska odbywać się będzie na terenie miasta Torunia. Wizyta studyjna odbędzie się do podmiotu ekonomii społecznej, jako dobrej praktyki z kraju - ustalonego z Organizatorem w terminie ustalonym z Organizatorem oraz dyrekcją szkoły, którą reprezentować będzie drużyna zwycięska.   |
| <b>PROWADZĄCY KONKURS I JURORZY</b>        | Wykonawca zapewni:<br>1) osobę prowadzącą konkurs;<br>2) trzech jurorów – ekspertów z dziedziny ekonomii społecznej na czas trwania eliminacji i finału konkursu;<br>3) opiekunów organizacyjnych obecnych podczas trwania eliminacji, finału i gry miejskiej i obsługę techniczną wydarzenia.<br>Ostateczna lista osób zaangażowanych w realizację zamówienia zostanie zaakceptowana przez Zamawiającego w terminie do 5 dni kalendarzowych od podpisania umowy.   |
| <b>METODY DYDAKTYCZNE KONKURSU</b>         | - test wiedzy<br>- gra planszowa<br>- gra miejska   |
| <b>REKRUTACJA</b>                          | Wykonawca przygotuje, w porozumieniu z Zamawiającym, treść informacyjną o konkursie z harmonogramem. Następnie wyśle ją drogą elektroniczną do wszystkich szkół średnich miasta Torunia i powiatu toruńskiego. Wykonawca utworzy dedykowaną platformę internetową na potrzeby konkursu w celu rekrutacji uczestników oraz do pobierania materiałów dydaktycznych stanowiących bazę wiedzy. Ponadto Wykonawca opracuje regulamin poszczególnych etapów konkursu oraz zaproponuje rodzaj nagród rzeczowych za zajęcie II i III miejsca, a także formę i treść pamiątkowych dyplomów dla wszystkich uczestników konkursu.<br>Zamawiający wymaga poinformowania o konkursie instytucje związane z edukacją działające na terenie miasta i powiatu.  |
| <b>DZIAŁANIA PROMOCYJNE KONKURSU</b>       | W ramach działań promocyjnych Wykonawca zobowiązany jest do:<br>1) przygotowania <b>prezentacji multimedialnej</b> , wyświetlanej na ekranie w trakcie trwania wszystkich etapów konkursu, oznaczonej znakiem Unii Europejskiej, znakiem Funduszy Europejskich oraz herbem województwa kujawsko-pomorskiego; zawierającej m.in. tytuł konkursu, oraz o finansowaniu wydarzenia ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego 2014-2020;<br>2) dystrybucji materiałów konkursowych wśród uczestników konkursu;<br>3) udokumentowania fotograficznego aparatem cyfrowym – łącznie ok. 40 zdjęć, które będą odzwierciedleniem tematyki konkursu. Zdjęcia powinny być dobrej jakości. Materiały powinny być przekazane na nośniku CD/DVD Zamawiającemu w przeciągu 7 dni po zakończeniu każdego z etapów konkursu;<br>4) przygotowania identyfikatorów dla jurorów, osób |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>prowadzących konkurs oraz uczestników konkursu;</p> <p>5) oznaczania znakiem Unii Europejskiej i znakiem Funduszy Europejskich oraz herbem województwa kujawsko-pomorskiego:</p> <p>a) wszystkich prowadzonych działań informacyjnych i promocyjnych dotyczących realizowanej umowy,</p> <p>b) wszystkich dokumentów związanych z realizacją umowy, podawanych do wiadomości publicznej;</p> <p>6) oznaczania wszystkich dokumentów i materiałów powstałych w ramach realizowanej umowy;</p> <p>7) umieszczania przynajmniej jednego plakatu o minimalnym formacie A3, przekazanego przez Zamawiającego, w miejscach realizacji umowy;</p> <p>8) przekazywania informacji, uczestnikom wsparcia, że Projekt, pn. Koordynacja rozwoju ekonomii społecznej w województwie kujawsko - pomorskim, uzyskał dofinansowanie ze środków UE, przynajmniej w formie odpowiedniego oznakowania;</p> <p>9) dokumentowania działań informacyjnych i promocyjnych prowadzonych w ramach Projektu.</p> <p>Wariant logotypów (wersja kolor lub monochromatyczna) Wykonawca każdorazowo uzgodni z Zamawiającym.</p> <p>Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do informowania o finansowaniu wydarzenia ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego 2014-2020 - Poddziałanie 9.4.2.</p> |
| <p><b>MATERIAŁY DYDAKTYCZNE NA KONKURS</b></p> | <p>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla wszystkich uczestników konkursu, pakiet materiałów dydaktycznych stanowiących bazę wiedzy służących do przygotowania się do udziału w konkursie na każdym jego etapie zawierający:</p> <p><b>1. Materiały dydaktyczne</b>, opatrzone zostaną informacją o współfinansowaniu szkolenia ze środków Unii Europejskiej, z zaznaczeniem, iż są one dystrybuowane bezpłatnie, w tym:</p> <p>1) materiały dydaktyczne stanowiące bazę wiedzy dostępną na stronie internetowej Wykonawcy;</p> <p>2) regulamin konkursu;</p> <p>3) formularze zgłoszeniowe uczestników, wzory zgody rodziców do udziału w konkursie, grze miejskiej oraz wizycie studyjnej;</p> <p><b>2. Notes min. 24 kartkowy lub kartki, format A4 i długopis plastikowy</b>, oznakowany niezbędnymi logotypami w liczbie 40 sztuk;</p> <p>Materiały szkoleniowe, zarówno w formie papierowej jak i elektronicznej, oznakowane logotypami przekazanymi przez Zamawiającego, oraz informacją o współfinansowaniu konkursu oraz wizyty studyjnej ze środków Unii Europejskiej, z zaznaczeniem, iż są one dystrybuowane bezpłatnie winny być</p>  |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
|                                       | <p>wcześniej zaakceptowane przez Zamawiającego.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 1 egzemplarza materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej.</p>  |
| <b>USŁUGA GASTRONOMICZNA KONKURSU</b> | <p>Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną podczas konkursu, składającą się z:</p> <p><b>ETAP ELIMINACJI</b></p> <p>1) <b>przerwy kawowej w trakcie trwania konkursu.</b> Przerwa obejmuje dla każdego uczestnika:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>herbata czarna i owocowa oraz wrzątek w termosach,</li> <li>kawa czarna z ekspresu,</li> <li>woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,5 litra na osobę,</li> <li>soki owocowe,</li> <li>cukier, śmietanka/mleko do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników,</li> <li>owoce podane w całości – dla wszystkich uczestników,</li> <li>drożdżówki lub inny rodzaj wypieków;</li> </ol> <p><b>FINAŁ KONKURSU</b></p> <p>1) <b>serwisu kawowego przed rozpoczęciem konkursu:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>herbata /różne rodzaje – w tym czarna i owocowa/ oraz wrzątek w termosach,</li> <li>kawa czarna z ekspresu,</li> <li>woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,5 litra na osobę,</li> <li>soki owocowe,</li> <li>cukier, śmietanka/mleko do kawy, cytryna,</li> <li>drobne ciasteczka;</li> </ol> <p>2) <b>jednodaniowy zestaw obiadowy dla każdego uczestnika, w tym np.;</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>mięso na ciepło,</li> <li>danie dla wegetarian/wegan/dietetyczne,</li> <li>surówka ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw,</li> <li> dodatki (ziemniaki, kasza, ryż, lub frytki),</li> <li>soki owocowe 0.3 l jedna porcja,</li> <li>woda mineralna 0.3 l jedna porcja.</li> </ol> <p>W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestników faktu bycia wegetarianinem/weganinem lub osobą o będącej na diecie ze względów zdrowotnych, należy zapewnić odpowiednie menu wegetariańskie/wegańskie lub dietetyczne. Każdorazowo Zamawiający zgłosi Wykonawcy liczbę posiłków wegetariańskich/wegańskich lub dietetycznych.</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 konferencji.</p> |
| <b>SPRAWOZDANIE</b>                   | <p>Wykonawca przygotowuje sprawozdanie z przeprowadzonego konkursu i przedłoży Zamawiającemu w terminie nie dłuższym niż 7 dni kalendarzowych od finału.</p>   |

**Część 2 WIZYTA STUDYJNA**

|  |   |
|--|---|
| <p><b>MATERIAŁY DYDAKTYCZNE NA WIZYTĘ STUDYJNĄ</b></p> | <p>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla wszystkich uczestników wizyty studyjnej, pakiet materiałów szkoleniowych, trwale ologowanych zawierający:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Materiały szkoleniowe</b>, opatrzone zostaną informacją o współfinansowaniu szkolenia ze środków Unii Europejskiej, z zaznaczeniem, iż są one dystrybuowane bezpłatnie, w tym:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) program wizyty;</li> <li>2) streszczenie/omówienie wszystkich zagadnień zawartych w programie wizyty studyjnej: wydruk w wersji papierowej oraz nagrane na nośniku elektronicznym;</li> <li>3) prezentacje w programie zgodnym z PowerPoint wykorzystane podczas wizyty studyjnej, nagrane na nośniku elektronicznym;</li> <li>4) inne dokumenty wykorzystane podczas wizyty studyjnej: nagrane na nośniku elektronicznym.</li> </ol> </li> <li><b>3. Notes min. 24 kartkowy lub kartki, format B5 i długopis plastikowy</b>, oznakowany niezbędnymi logotypami w liczbie 8 sztuk;</li> </ol> <p>Materiały szkoleniowe, zarówno w formie papierowej jak i elektronicznej, oznakowane logotypami przekazanymi przez Zamawiającego, oraz informacją o współfinansowaniu wizyty studyjnej ze środków Unii Europejskiej, z zaznaczeniem, iż są one dystrybuowane bezpłatnie winny być wcześniej zaakceptowane przez Zamawiającego.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 1 egzemplarza materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej.</p> |
| <p><b>OPIEKUN/PILOT</b></p>                            | <p>Opiekun/pilot odpowiedzialny będzie za sprawną organizację wizyty, terminową realizację wszystkich spotkań przewidzianych w programie, zakwaterowanie w hotelu/pensjonacie itp. Opiekun/pilot musi towarzyszyć grupie i sprawować nad nią opiekę podczas podróży oraz wszystkich spotkań przewidzianych w programie, ściśle współpracować z osobami odpowiedzialnymi za realizację wizyty ze strony Zamawiającego.</p>   |
| <p><b>TRANSPORT</b></p>                                | <p>Wykonawca zapewni przewoźnika, który posiada wszelkie uprawnienia do wykonywania odpłatnego transportu drogowego, stosownie do treści ustawy z dnia 06 września 2001 r. o transporcie drogowym (Dz.U. z 2001 r. Nr 125, poz. 874 z późn. zm.), a ponadto autokar/bus musi posiadać aktualną i ważną polisę ubezpieczenia OC i NW.</p> <p>Wymagania odnośnie pojazdu: autokar/bus przygotowany do</p>   |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>transportu do 9 osób, wyposażony w klimatyzację, ogrzewanie, sprawną regulację foteli, pasy bezpieczeństwa dla każdego pasażera, ABS, ASR oraz jeśli możliwe ESP. Autokar/bus musi posiadać niezbędną dokumentację i przygotowanie techniczne i być czysty.</p> <p>Zamawiający może zobowiązać Wykonawcę do wcześniejszego podstawienia autokaru/busa celem jego sprawdzenia, a w przypadku zastrzeżeń Wykonawca będzie zobligowany zaproponować pojazd lepszej jakości. Transport obejmuje wszystkie podróże uczestników w ramach wyjazdu.</p>  |
| <p><b>ZAKWATEROWANIE W CZASIE WIZYTY STUDYJNEJ</b></p>                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hotel/hostel/pensjonat, mile widziany obiekt noclegowy prowadzony przez podmiot ekonomii społecznej.</li> <li>2. Obiekt musi posiadać bezpłatne Wi-Fi.</li> <li>3. Obiekt musi być wyposażony w bazę żywieniową (sala restauracyjna/stołówka) oferującą żywienie w pełnym zakresie (kolacja 1 dnia i śniadanie 2 dnia).</li> <li>4. Obiekt musi dysponować pokojami oraz infrastrukturą (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych jeśli takie będą uczestniczyły w wizycie studyjnej.</li> <li>5. Wykonawca zapewni dla wszystkich uczestników wizyty: <ul style="list-style-type: none"> <li>— nocleg z kolacją i śniadaniem, w pokojach maksymalnie 2-3osobowych, a w szczególnych przypadkach 1-osobowe (np. nieparzysta liczba osób, osoby różnej płci, osoby ze szczególnymi potrzebami wynikającymi np. z niepełnosprawności, opiekunowie, kierowca), posiadające oddzielne miejsca do spania oraz łazienki., spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami;</li> <li>— pokoje ze światłem dziennym, wyposażone w łazienki (prysznic lub wanna, umywalka, ubikacja, lustro), jednoosobowe łóżka, szafę i inne sprzęty umożliwiające rozpakowanie bagażu przez każdego z uczestników wizyt, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia, telewizor, zestaw ręczników, mydło, zimna i ciepła woda dostępne całą dobę;</li> <li>— sprawne oświetlenie oraz estetyczny wygląd (powinny być czyste i zadbane).</li> </ul> </li> </ol> <p>Wyposażenie i standard obiektu powinien zapewniać uczestnikom dobre warunki pobytu.</p> <p>Podczas wizyty wszyscy uczestnicy muszą być zakwaterowani w tym samym obiekcie.</p> |
| <p><b>POZOSTAŁE WYMAGANIA DOTYCZĄCE WYŻYWIENIA UCZESTNIKÓW WIZYTY</b></p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną, mile widzianą w podmiotach ekonomii społecznej (zrealizowaną np. przez spółdzielnie socjalne, centra lub kluby integracji społecznej,</li> </ol>   |

STUDYJNEJ

warsztaty terapii zajęciowej, zakłady aktywności zajęciowej) składającą się z:

- 1) śniadania w obiekcie noclegowym:
  - a) herbata czarna, zielona, owocowa,
  - b) kawa czarna z ekspresu,
  - c) woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach (0,5 litra na osobę),
  - d) cukier, mleko do kawy, cytryna,
  - e) pieczywo (co najmniej 3 kromki lub 2 bułki na osobę),
  - f) masło,
  - g) płatki śniadaniowe, mleko, jogurty,
  - h) wybór wędlin i serów,
  - i) dania na ciepło (np. parówki, jajecznica, naleśniki),
  - j) dania na zimno (np. sałatki warzywne, ryba po grecku, galantyna z kurczaka),
  - k) wybór warzyw.
  
- 2) 2 przerw kawowych - po jednej każdego dnia:
  - a) herbata czarna, zielona, owocowa,
  - b) kawa czarna z ekspresu,
  - c) woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach (0,5 litra na osobę),
  - d) cukier, mleko do kawy, cytryna,
  - e) owoce na paterach:  
np. mandarynki/winogrona/kiwi/jabłko /gruszki,
  - f) dwa rodzaje ciasta pieczonego – po 1 kawałku na osobę,
  - g) kruche ciastka (minimum 3 rodzaje).
  
- 3) 2 obiadów w formie stołu szwedzkiego lub w formie talerzowanej:
  - a) zupa,
  - b) mięso (1porcja na osobę),
  - c) pierogi, naleśniki, kluski lub potrawy regionalne (0,5 porcji na osobę),
  - d) ryba na ciepło (0,5 porcji na osobę) lub danie wgetariańskie/wegańskie/dietetyczne,
  - e) zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw (co najmniej dwa rodzaje),
  - f) do dania głównego podane zostaną dodatki (np. ziemniaki i/lub kasza/ryż/frytki),
  - g) soki owocowe (0,3 l jedna porcja na osobę),
  - h) woda mineralna (0,3 l jedna porcja na osobę).
  
- 4) kolacji w obiekcie noclegowym:
  - a) herbata czarna, zielona, owocowa,
  - b) kawa czarna z ekspresu,
  - c) woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach (0,5 litra na osobę),
  - d) cukier, mleko do kawy, cytryna,
  - e) pieczywo (co najmniej 3 kromki lub 2 bułki na osobę),
  - f) masło,
  - g) wybór wędlin i serów,

|  |  |
|--|--|
|  | <p>h) dania na ciepło (np. bigos, leczo, spaghetti, naleśniki, zapiekanka warzywna),<br/>i) wybór warzyw.</p> <p>2. Składniki poszczególnych posiłków powinny różnić się od siebie.</p> <p>Posiłki winy posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.</p> <p>W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestników faktu bycia wegetarianinem/weganinem lub osobą o będącej na diecie ze względów zdrowotnych, należy zapewnić odpowiednie menu wegetariańskie/wegańskie lub dietetyczne. Każdorazowo Zamawiający zgłosi Wykonawcy liczbę posiłków wegetariańskich/wegańskich lub dietetycznych.</p> <p>Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 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 posiłku.</p> <p>Wykonawca zapewni stosowną zastawę z wyłączeniem naczyń i sztućców jednorazowego użytku. Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas spożywania wszystkich posiłków.</p> |
| <p><b>UBEZPIECZENIE UCZESTNIKÓW KONKURSU</b></p> | <p>Wykonawca ubezpiecza wszystkich uczestników podczas gry miejskiej oraz wizyty studyjnej od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas jej trwania, od odpowiedzialności cywilnej i na pokrycie/zwrot kosztów leczenia powstałych w następstwie nagłego zachorowania lub nieszczęśliwego wypadku.</p> <p>Wymagania minimalne na osobę:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. koszty leczenia i pomocy w podróży w wyniku nieszczęśliwego wypadku, czy nagłego zachorowania KL</li> <li>2. następstwa nieszczęśliwych wypadków NNW</li> <li>3. odpowiedzialność cywilna – OC</li> </ol> <p>Zamawiający wymaga aby Wykonawca na 2 dni przed rozpoczęciem wyjazdu przedłożył Zamawiającemu potwierdzenie zawartej polisy, o której mowa wyżej.</p>  |
| <p><b>CZĘŚĆ WARSZTATOWA WIZYTY STUDYJNEJ</b></p> | <p>Wykonawca przedstawi harmonogram części warsztatowej wizyty studyjnej uwzględniającej:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. zagadnienia z obszaru ekonomii społecznej,</li> <li>2. zagadnienia z dziedziny zarządzania przedsiębiorstwem, promocji i marketingu,</li> <li>3. zajęcia praktyczne.</li> </ol>  |



|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>METODY DYDAKTYCZNE</b>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. prezentacja dobrych praktyk w oparciu o doświadczenie praktyczne,</li> <li>2. zajęcia warsztatowe,</li> <li>3. wymiana doświadczeń,</li> <li>4. dyskusja,</li> <li>5. wykład.</li> </ol>  |
| <b>SALA DYDAKTYCZNA</b>     | <p>Sala dydaktyczna, klimatyzowana, z oknami zapewniającymi światło dzienne i wentylację z możliwością indywidualnej aranżacji, wyposażona, w:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. miejsca siedzące dla wszystkich uczestników wizyty</li> <li>2. dostęp do bezprzewodowego Internetu;</li> <li>3. flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów;</li> <li>4. tablica suchościeralna z kompletem pisaków;</li> <li>5. sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny);</li> <li>6. laptop;</li> <li>7. nagłośnienie;</li> <li>8. mikrofon bezprzewodowy;</li> </ol>  |
| <b>DZIAŁANIA PROMOCYJNE</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. W ramach działań promocyjnych Wykonawca odpowiedzialny jest za: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) wykonanie identyfikatorów imiennych dla opiekunów oraz uczestników wizyty studyjnej w formie zawieszki (po akceptacji wzoru przez Zamawiającego);</li> <li>2) dystrybucji materiałów szkoleniowych wśród uczestników wizyty studyjnej;</li> <li>3) udokumentowania fotograficznego przebiegu wizyty studyjnej - ok. 40. Zdjęcia powinny być dobrej jakości. Materiały powinny być przekazane na nośniku elektronicznym Zamawiającemu w przeciągu 7 dni po zakończeniu wizyty.</li> <li>4) umieszczania przynajmniej jednego plakatu o minimalnym formacie A3, przekazanego przez Zamawiającego, w miejscach realizacji umowy.</li> </ol> </li> <li>2. Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.</li> <li>3. Wykonawca zapewni wizualizację wizyt studyjnych zgodnie z <i>Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji</i>, który jest dostępny pod adresem <a href="http://www.funduszeuropejskie.gov.pl">www.funduszeuropejskie.gov.pl</a></li> </ol> <p>Wykonawca zobowiązany jest do informowania, że wizyta studyjna organizowana jest w ramach projektu Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Toruniu pt. „Koordynacja rozwoju ekonomii społecznej w województwie kujawsko-pomorskim” w ramach Osi Priorytetowej 9 Solidarne społeczeństwo, Działania 9.4 Wzmocnienie sektora ekonomii społecznej, Poddziałania 9.4.2 Koordynacja sektora ekonomii społecznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020</p> |

|                              |   |
|------------------------------|---|
|                              | współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.  |
| <b>PROGRAM INTEGRACYJNY</b>  | Wprowadzenie elementów służących integracji uczestników wizyty studyjnej.<br>Program kulturalno-artystyczny uzgodniony z Zamawiającym.  |
| <b>WYMAGANIA SZCZEGÓŁOWE</b> | Wykonawca zorganizuje wizytę studyjną zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa tj. Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 25 maja 2018 r. w sprawie warunków i sposobu organizowania przez publiczne przedszkola, szkoły i placówki krajoznawstwa i turystyki (Dz.U. z 2018 r., poz. 1055) |
| <b>SPRAWOZDANIE</b>          | Wykonawca przygotuje sprawozdanie z przeprowadzonej wizyty studyjnej i przedłoży Zamawiającemu w terminie nie dłuższym niż 7 dni kalendarzowych od zakończenia wizyty.  |