

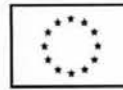
Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

**KOMPLEKSOWE ZORGANIZOWANIE I PRZEPROWADZENIE
2 KURSÓW EFEKTYWNEJ NAUKI DLA DZIECI ORAZ 2 KURSÓW MATEMATYKI Z ROBOTYKĄ DLA
DZIECI W RAMACH PROJEKTU PN. RODZINA W CENTRUM 2**

Kurs specjalistyczny 1

Przedmiot zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe zorganizowanie i przeprowadzenie dwóch kursów efektywnej nauki dla dzieci w wieku od 9-10 lat wraz z przygotowaniem materiałów szkoleniowych.
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	Dwa 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. 15 dzieci/
Minimalna liczba godzin dydaktycznych w jednym kursie	Liczba godzin nie może być mniejsza niż 32 godziny Szczegółowy harmonogram wykonawca uzgodni z Zamawiającym
Liczba dni szkoleniowych na jeden kurs/łączna liczba spotkań	łącznie 2 kursy obejmują 16 spotkań 1-dniowych/1 kurs obejmuje 8 spotkań 1-dniowych dla ok.15 dzieci/1 spotkanie trwa ok. 4 godziny
Terminy zajęć	I, II kwartał 2019r. – dni robocze lub weekendy- 1 kurs I, II kwartał 2020r. (do 20.06.2020 r.)– dni robocze lub weekendy- 1 kurs
Miejsce kursu	2 kursy winny odbyć się: 1. Jeden kurs - miejsce - miasto Toruń 2. Jeden kurs - miejsce –miasto Bydgoszcz
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	1. Trening czytania(gimnastyka oka, prawidłowe prowadzenie oka po wersie, synchronizacja pracy oka ze wskaźnikiem). 2. Mentalny trening aktywizacyjny (zagadki lateralne). 3. Wprowadzenie technik pamięciowych (łańcuchowa metoda pamięciowa, nauka tworzenia obrazów). 4. Zakładkowe techniki pamięciowe (technika słów zastępczych). Wykonawca do oferty załączy szczegółowy program tematyczny kursu zawierający szczegółową tematykę.

Efekty kursu	<p>Efekty kursu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • podniesienie sprawności czytania, • wzmocnienie koncentracji, • rozwój twórczego myślenia, • wskazanie dziecku jego mocnych stron, • pomoc w procesach koncentracji, • nauka kreatywnego myślenia. <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 Zamawiającego.</p>
Aktywizujące metody prowadzenia kursów	<ul style="list-style-type: none"> • nauka poprzez zabawę, • techniki pamięciowe, • techniki relaksu i koncentracji, • ruch wspomagający uczenie się, • ruch rozwijający, • żonglowanie, • eksperymenty fizyczne i chemiczne, • zagadki logiczne, • drama, • elementy warsztatów kreatywnego myślenia i działania. <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 dojazdu dostępnym w ROPS w Toruniu</i> oraz <i>Poradniku dokumentowania wydatków ponoszonych w projektach, dostępnym pod adresem:</i></p> <p>http://2007-2013.mojregion.eu/tl_files/mojregion/dokumenty-pokl/3.Poradnik%20-%20Dokumentowanie%20wydatkow.pdf</p>
Materiały dydaktyczne	<p>1. Wykonawca zobowiązany jest do 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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) program kursu; 2) 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; 3) inne materiały wykorzystane podczas kursu; 4) notatnik (format A4, min. 60 kartek);

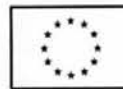


	<p>5) długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami;</p> <p>6) plecak z dużą kieszenią główną zapinaną na zamek, boczna kieszeń z siatki oraz podwójne, regulowane szelki. Wykonany z poliesteru, w kolorach: czarny/szary, czarny/niebieski, czarny/ zielony, czarny/czerwony;</p> <p>7) 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;</p> <p>8) zapewnienia 1 kompletu materiałów dydaktycznych dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej.</p> <p>2.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>3.Każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów dydaktycznych wymaga akceptacji Zamawiającego; Wykonawca przekaze Zamawiającemu nowy egzemplarz materiałów lub treść uzupełnienia.</p> <p>4.Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność merytoryczną oraz aktualność przekazywanych danych/informacji w materiałach dydaktycznych.</p> <p>5.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>6.Odbiórmateriałów dydaktycznych musi być potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem.</p> <p>7. Koszty opracowania, transportu i powielenia materiałów ponosi Wykonawca.</p>
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 2”. 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 www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl, w szczególności Wykonawca zobowiązany jest:</p> <p>1) oznaczać znakiem Unii Europejskiej i znakiem Funduszy Europejskich oraz herbem województwa kujawsko-pomorskiego oraz herbem powiatu:</p> <p>a) wszystkie prowadzone działania informacyjne i promocyjne dotyczące Projektu,</p> <p>b) wszystkie dokumenty związane z realizacją Projektu, podawane do wiadomości publicznej,</p> <p>c) wszystkie dokumenty i materiały dla osób i podmiotów</p>

	<p>uczestniczących w Projekcie;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2) umieścić w miejscu realizacji kursu 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 kursu 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 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; 6) skompletowanie i dystrybucję materiałów dydaktycznych wśród uczestników kursu. <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 www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl</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. 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 2”

Miejsce kursu/warunki lokalowe	<p>Zamawiający wymaga aby Wykonawca zapewnił zrealizowanie przedmiotu zamówienia, w tym: usługi cateringowej wraz z zapewnieniem sal szkoleniowych dla uczestników 2kursów w formie 8 spotkań 1-dniowych w ośrodku rekreacyjno – szkoleniowym/ lub w innym obiekcie, położonym w Toruniu oraz Bydgoszczy, zapewniającym zaplecze szkoleniowe i zaplecze restauracyjne, oraz sale szkoleniowe w jednym miejscu, wyposażone w:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników, – bazę żywieniową (restauracja/stołówka oferująca żywność w pełnym zakresie) - posiłki powinny być podawane w innej sali niż sala wykładowa, – bezpłatne szatnie, toalety, – miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie sekretariatu – rejestracja uczestników, wydawanie materiałów,
--------------------------------	--



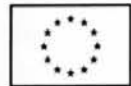
	<p>– bezpłatny parking ewentualnie cena ma obejmować miejsca parkingowe.</p> <p>Obiekt musi dysponować infrastrukturą , (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych;</p>
Sale dydaktyczne	<p>Sale dydaktyczne dostosowane do uczestników – dzieci w wieku 9-10 lat , klimatyzowane o temperaturze min. 20 stopni Celsjusza z oknami zapewniającymi światło dzienne i wentylację, światło elektryczne, bez filarów z możliwością indywidualnej aranżacji, wyposażone, w:</p> <ul style="list-style-type: none">— miejsca siedzące dla wszystkich uczestników kursu z układem miejsc szkolnym, kinowym lub w podkowę,— dostęp do bezprzewodowego Internetu,— flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów,— tablicę suchościeralną z kompletem pisaków,— sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny),— laptop,— nagłośnienie,— mikrofon bezprzewodowy.
Usługa cateringowa dla wszystkich uczestników kursu	<p>Wykonawca zapewni usługę cateringową, dla ogółem ok.30 dzieci podczas 16 spotkań, 1 kurs obejmuje 8 spotkań 1-dniowych dla ok.15 dzieci, składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none">• herbata owocowa, czarna oraz wrzątek w termosach,• woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,3 l na osobę,• soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę,• cukier, cytryna dla wszystkich uczestników,• owoce, deser w formie lodów lub ciastka, jogurty podane dla wszystkich uczestników,• 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/pieczyno – min. 100 g, masło, ser, wędlina /np. szynka wieprzowa, drobiowa, kielbasa, paszтет/, dodatki /sałata zielona, ogórek, pomidor, papryka, itp./ <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 i sztućców 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

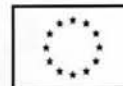
Przedmiot zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe zorganizowanie i przeprowadzenie dwóch kursów matematyki z robotyką dla dzieci w wieku od 11-13 lat wraz z przygotowaniem materiałów szkoleniowych.
Odbiorcy kursu	Dzieci w wieku od 11-13 lat przebywające w rodzinach zastępczych, rodzinnych domach dziecka, rodzinach przeżywających trudności w pełnieniu funkcji opiekuńczo-wychowawczych z województwa kujawsko-pomorskiego.
Liczba kursów	Dwa 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. 15 dzieci/
Minimalna liczba godzin dydaktycznych w jednym kursie	Liczba godzin nie może być mniejsza niż 32 godzin, Szczegółowy harmonogram Wykonawca uzgodni z zamawiającym
Liczba dni szkoleniowych na jeden kurs	łącznie 2 kursy obejmują 16 spotkań 1-dniowe/1 kurs obejmuje 8 spotkań 1-dniowych dla ok. 15 dzieci/1 spotkanie trwa ok. 4 godziny
Terminy zajęć	I, II kwartał 2019r. – dni robocze lub weekendy- 1 kurs I, II kwartał 2020r. (do 20.06.2020 r.)– dni robocze lub weekendy- 1 kurs
Miejsce kursu	2 kursy winny odbyć się: 1. Jeden kurs - miejsce - miasto Toruń 2. Jeden kurs - miejsce –miasto Bydgoszcz
Cel kursu	Celem kursu jest pokazanie, że nauka przedmiotów ścisłych wcale nie musi być trudna. Celem zajęć jest wzbudzenie zainteresowania matematyką, robotyką i programowaniem oraz rolę jaką odgrywają w życiu. Kurs znacząco ułatwia naukę w szkole i pomaga w przygotowaniach do pierwszych egzaminów, z którymi muszą zmierzyć się dzieci. Uczestnicy pod opieką prowadzących, opanowują poszczególne zagadnienia matematyczne, rozwiązując ciekawe zadania, zagadki i łamigłówki. Dzieci uczą się samodzielnego myślenia, rozwiązywania problemów oraz dostrzegania regularności. Odkrywają, że matematyka może być zabawą.
Program kursu	1. Zapoznanie się z poszczególnymi zagadnieniami matematycznymi. 2. Nauka samodzielnego myślenia, rozwiązywania problemów (rozwiązywanie zagadek, łamigłówek). 3. Usystematyzowanie dotychczasowej wiedzy. 4. Projektowanie robota z klocków (programowanie funkcji, testowanie). 5. Wzbudzenie zainteresowania matematyką, robotyką i programowaniem, Wykonawca do oferty załączy szczegółowy program tematyczny kursu zawierający szczegółową tematykę.
Efekty kursu	Efekty kursu: <ul style="list-style-type: none"> • podniesienie sprawności liczenia, • wzmocnienie koncentracji, • przybliżenie prostych sposobów zapamiętywania wzorów i reguł, • rozwój twórczego myślenia, • pomoc w zrozumieniu podstaw i zasad matematyki, • nauka kreatywnego myślenia, • umiejętność dotarcia i obróbki informacji.



	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"> • nauka poprzez zabawę, • techniki pamięciowe, • techniki relaksu i koncentracji, • ruch wspomagający uczenie się, • ruch rozwijający, • żonglowanie, • eksperymenty fizyczne i chemiczne, • zagadki logiczne, • drama, • mapy myśli, • piktogramy, • elementy warsztatów kreatywnego myślenia i działania. <p>Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym</p>
Koszty dojazdu uczestników	Wykonawca zobowiązany jest do dokonania zwrotu kosztów dojazdu uczestnikom kursów, zgodnie z <i>Wytocznymi 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> http://2007-2013.mojregion.eu/tl_files/mojregion/dokumenty-pokl/3.Poradnik%20-%20Dokumentowanie%20wydatkow.pdf
Materiały dydaktyczne	<p>1. Wykonawca zobowiązany jest do 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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) program kursu; 2) 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; 3) inne materiały wykorzystane podczas kursu; 4) notatnik (format A4, min. 60 kartek); 5) długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami; 6) plecak z dużą kieszenią główną zapinaną na zamek, boczna kieszeń z siatki oraz podwójne, regulowane szelki. Wykonana z poliesteru, w kolorach: czarny/szary, czarny/niebieski, czarny/zielony, czarny/czerwony; 7) 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,



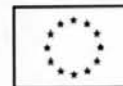
	<p>wypełniania określonych ról. Propozycje rodzaju i tytułu do uzgodnienia z Zamawiającym;</p> <ol style="list-style-type: none">8) 1 kompletu materiałów (torba, notes, długopis), skrypt/poradnik zarówno w formie papierowej dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej oraz w wersji elektronicznej w postaci plików otwartych w celu umieszczenia na stronie internetowej.2. 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.3. Każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów dydaktycznych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca przekaże Zamawiającemu nowy egzemplarz materiałów lub treść uzupełnienia.4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność merytoryczną oraz aktualność przekazywanych danych/informacji w materiałach dydaktycznych.5. Wszystkie materiały dydaktyczne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem (terminy przesłania i oczekiwania na akceptacje/modyfikacje do ustalenia między Zamawiającym i Wykonawcą).6. Odbiór materiałów dydaktycznych musi być potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem.7. Koszty opracowania, transportu i powielenia materiałów ponosi Wykonawca.
Działania promocyjne	<ol style="list-style-type: none">1. Podjęte przez Wykonawcę działania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia muszą w jasny sposób podkreślać rolę Unii Europejskiej we współfinansowaniu projektu „Rodzina w Centrum 2”. 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 www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl, w szczególności Wykonawca zobowiązany jest:<ol style="list-style-type: none">1) oznaczać znakiem Unii Europejskiej i znakiem Funduszy Europejskich oraz herbem województwa kujawsko-pomorskiego oraz herbem powiatu:<ol 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;2) umieścić w miejscu realizacji kursu plakat powierzony przez Zamawiającego;3) przekazywać 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 kursu ułatwiającą uczestnikom dotarcie na miejsce wydarzenia np. przed



	<p>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 działania drogą elektroniczną na nośniku CD/DVD w przeciągu 3 dni po zakończeniu działania.</p> <p>6) skompletować i dystrybuować materiały dydaktyczne 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 www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl</p> <p>3. Wszystkie działania 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.</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 2”

Miejsce kursu/warunki lokalowe	<p>Zamawiający wymaga aby Wykonawca zapewnił zrealizowanie przedmiotu zamówienia, w tym: usługi cateringowej wraz z zapewnieniem sal szkoleniowych dla uczestników 2 kursów w formie 8 spotkań 1-dniowych w ośrodku rekreacyjno – szkoleniowym/ lub w innym obiekcie, położonym w Toruniu i Bydgoszczy, zapewniającym zaplecze szkoleniowe i zaplecze restauracyjne, oraz sale szkoleniowe w jednym miejscu, wyposażone w:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników, – bazę żywieniową (restauracja/stołówka oferująca żywność w pełnym zakresie) - posiłki powinny być podawane w innej sali niż sala wykładowa, – bezpłatne szatnie, toalety, – miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie sekretariatu – rejestracja uczestników, wydawanie materiałów, – bezpłatny parking ewentualnie cena ma obejmować miejsca parkingowe. <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</p>



	<p>z oknami zapewniającymi światło dzienne i wietrzenie, światło elektryczne, bez filarów z możliwością indywidualnej aranżacji, wyposażone, w:</p> <ul style="list-style-type: none">— miejsca siedzące dla wszystkich uczestników kursu z układem miejsc szkolnym, kinowym lub w podkowę,— dostęp do bezprzewodowego Internetu,— flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów,— tablicę suchościeralną z kompletem pisaków,— sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny),— laptop,— nagłośnienie,— mikrofon bezprzewodowy.
Usługa cateringowa dla wszystkich uczestników kursu	<p>Wykonawca zapewni usługę cateringową, dla ogółem ok.30 dzieci podczas 16 spotkań, 1 kurs obejmuje 8 spotkań 1-dniowych dla ok.15 dzieci, składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none">• herbata owocowa, czarna oraz wrzątek w termosach,• woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,3 l na osobę,• soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę,• cukier, cytryna dla wszystkich uczestników,• owoce, deser w formie lodów lub ciastka, jogurty podane dla wszystkich uczestników,• 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 g, masło, ser, wędlina /np. szynka wieprzowa, drobiowa, kiełbasa, paszтет/, dodatki: /sałata zielona, ogórek, pomidor, papryka, itp./. <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 i sztućców 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>