

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA JEST KOMPLEKSOWA ORGANIZACJA I PRZEPROWADZENIE KONFERENCJI/FORUM PN. „NOWE OBLICZA SYSTEMU USŁUG SPOŁECZNYCH” W RAMACH VI KUJAWSKO - POMORSKIEGO FORUM POMOCY SPOŁECZNEJ**

Spotkanie organizowane jest w ramach projektu partnerskiego „Kooperacja – efektywna i skuteczna” Oś Priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działania 2.5 Skuteczna pomoc społeczna Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020 współfinansowanych z Europejskiego Funduszu Społecznego.

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Przedmiotem zamówienia jest <b>kompleksowa organizacja i przeprowadzenie konferencji/forum pn. „NOWE OBLICZA SYSTEMU USŁUG SPOŁECZNYCH” W RAMACH VI KUJAWSKO-POMORSKIEGO FORUM POMOCY SPOŁECZNEJ w terminie: 20-21-22 września 2021 r.</b>
ODBIORCY FORUM	przedstawiciele instytucji pomocy i integracji społecznej oraz systemu rodziny i pieczy zastępczej województwa kujawsko-pomorskiego, przedstawiciele organizacji pozarządowych, przedstawiciele samorządów wszystkich szczebli, Regionalnych Ośrodków Polityki Społecznej z terenu Polski
ILOŚĆ OSÓB	ok. 220 osób
MINIMALNA LICZBA GODZIN	średnio 6 godzin każdego dnia
LICZBA DNI	1 Forum 3-dniowe
HARMONOGRAM ZAJĘĆ	Forum obejmować będzie część plenarną i panelową
TERMIN FORUM	<b>20-21-22 września 2021 r.</b>
SZCZEGÓLNE WARUNKI	Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania w sytuacji, w której rosnący, wysoki poziom zakażeń wirusem COVID-19 i w konsekwencji panująca sytuacja epidemiologiczna spowodują, że nie będzie możliwe przeprowadzenie forum we wskazanym terminie. Unieważnienie postępowania z w/w powodu może nastąpić również po upływie terminu składania ofert. Z powodu unieważnienia postępowania w w/w przypadku Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia wobec Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji przedmiotu zamówienia stosować aktualne wytyczne dotyczące organizacji konferencji, szkoleń itp. oraz funkcjonowania hoteli, obiektów, pensjonatów w trakcie epidemii COVID-19 w Polsce. Szczegółowe wytyczne znajdują się na stronie: <a href="https://www.gov.pl/web/rozwoj/spotkania-biznesowe-szkolenia-konferencje-i-kongresy">https://www.gov.pl/web/rozwoj/spotkania-biznesowe-szkolenia-konferencje-i-kongresy</a> <a href="https://www.gov.pl/web/rozwoj/hotele-i-inne-miejsca-noclegowe">https://www.gov.pl/web/rozwoj/hotele-i-inne-miejsca-noclegowe</a>
CEL FORUM	Celem Forum jest: 1) popularyzacja CUS oraz upowszechnianie procesu deinstytucjonalizacji; 2) zidentyfikowanie wyzwań, które stoją przed pomocą społeczną w najbliższej przyszłości w odniesieniu do rozwoju usług

	<p>społecznych (CUS) w kraju, a w szczególności procesu deinstytucjonalizacji;</p> <p>3) zaprezentowanie doświadczeń projektów dot. kooperacji jako bazy do Centrum Usług Społecznych i Deinstytucjonalizacji – praktyczny aspekt kooperacji;</p> <p>4) spotkanie trzech Komitetów Sterujących w ramach projektu partnerskiego „Kooperacja – efektywna i skuteczna”</p>
<p>RAMOWY PROGRAM FORUM</p>	<p><b>DZIEŃ I:</b></p> <p><b>CZĘŚĆ PLENARNA</b> Wykłady:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Kooperacja - jako baza do CUS i DI, kontekst projektu i modele, korzyści współpracy praktyczny aspekt kooperacji /pilotaż/ - Zamawiający wskaże prelegenta, bezkosztowo</b></li> <li>2. <b>„CUS w praktyce – wyzwania i problemy w teorii i praktyce” - Zamawiający wskaże prelegenta, koszt ponosi Wykonawca</b></li> </ol> <p><b>CZĘŚĆ PANELOWA</b> <b>Dobre praktyki dot. tworzenia CUS: na przykładzie:</b> CUS w Rawiczu, CUS Goleniów, CUS Czersk /krótke prezentacje / -- <b>Zamawiający wskaże prelegentów, koszt ponosi Wykonawca</b> ROPS Poznań, ROPS Szczecin - <b>Zamawiający wskaże prelegentów, bezkosztowo</b></p> <p><b>Usługi społeczne jako baza CUS</b> /Tematyka: Sposoby wdrażania zmian w obszarze usług społecznych, wprowadzanie nowych usług, istota rozumienia usług społecznych, kreatywne podejście do problemów lokalnych itp./</p> <p><b>Ekspert:</b> Ekspert w obszarze usług społecznych - osoba z wiedzą merytoryczną na poziomie akademickim, posiadająca doświadczenie w opracowywaniu założeń i dokumentów związanych z centrami usług społecznych oraz podsumuje panel, Zamawiający wskaże eksperta, koszt ponosi Wykonawca <b>Moderator panelu - osoba z wiedzą merytoryczną, poprowadzi dyskusję oraz podsumuje panel, Zamawiający wskaże moderatora panelu, koszt ponosi Wykonawca</b></p> <p><b>Posumowanie panelu – wnioski i rekomendacje</b></p> <p><b>DZIEŃ II:</b> <b>Strategia Rozwoju Usług Społecznych – wystąpienia przedstawicieli Ministerstwa Rodziny i Polityki Społecznej - Osoby wskaże Zamawiający, bezkosztowo</b> <b>Moderator - osoba z wiedzą merytoryczną, udział i podsumowanie dyskusji - moderatora wskaże Zamawiający, koszt ponosi Wykonawca</b></p> <p><b>PANEL:</b> Przedstawiciele Ministerstwa Rodziny i Polityki Społecznej <b>OBSZARY DEINSTYTUCJONALIZACJI</b></p> <p><b>Ekspert:</b> Ekspert w obszarze deinstytucjonalizacji usług społecznych, osoba z wiedzą merytoryczną na poziomie akademickim, posiadająca doświadczenie w opracowywaniu założeń i dokumentów</p>

	<p>związanych z deinstytucjonalizacją usług społecznych, zaprezentuje temat oraz podsumuje panel, Zamawiający wskaże eksperta, koszt ponosi Wykonawca</p> <p><b>Dobre praktyki w obszarze DI</b> ROPS Katowice - DPS, DPS kamień Krajeński, gmina Stargard (mieszkalnictwo wspierane/wspomagane) – wpływ na środowisko lokalne - <b>Osoby wskaże Zamawiający, bezkosztowo</b></p> <p><b>Po przerwie obiadowej -</b> SPOTKANIE TRZECH KOMITETÓW STERUJĄCYCH w ramach projektu pn. Kooperacja – efektywna i skuteczna - Dyrektor Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Toruniu Konsultacje Modeli Kooperacji dla gmin Nowe zadania i obszary kooperacji</p> <p><b>DZIEŃ III</b> SPOTKANIE TRZECH KOMITETÓW STERUJĄCYCH w ramach projektu pn. Kooperacja – efektywna i skuteczna (Kooperacja razem – praca w 2 podgrupach) <b>Bez konieczności zapewnienia prelegentów</b></p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia kadry merytorycznej jaka zostanie wskazana przez Zamawiającego po podpisaniu umowy. /koszt kadry merytorycznej pokrywa Wykonawca, zgodnie z powyższym opisem/</p> <p><b>Zapewnienie wszystkich w/w działań jest obowiązkiem wykonawcy.</b> Harmonogram Forum, w tym szczegółowy zakres tematyczny, uzgodniony w porozumieniu z Zamawiającym Wykonawca przekaże Zamawiającemu niezwłocznie po podpisaniu umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ewentualnych zmian w harmonogramie.</p>
MIEJSCE FORUM	Toruń, obiekt położony w centrum miasta z dogodnym dojazdem samochodem oraz środkami komunikacji miejskiej, bezpłatnym parkingiem oraz z salą na min. 220 osób
PRELEGENCI/MODERATOR	Wykonawca zobowiązany jest zapewnić: <u>Min. 6 prelegentów, wykładowców/ekspertów/moderatorzy merytoryczni</u> Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia kadry merytorycznej jaka zostanie wskazana przez Zamawiającego po podpisaniu umowy /koszt kadry merytorycznej pokrywa Wykonawca/
METODY DYDAKTYCZNE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wykłady,</li> <li>• prezentacje,</li> <li>• panele dyskusyjne,</li> </ul>
MATERIAŁY DYDAKTYCZNE	<p>Komplet materiałów dydaktycznych przekaże Zamawiający /komplet materiałów dydaktycznych będzie zawierał:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• teczkę A4 z nadrukiem tematycznym, projekt nadruku przekaże Zamawiający,</li> <li>• długopis,</li> <li>• notes A4,</li> <li>• inne materiały przekazane przez Zamawiającego.</li> </ul> <p><b>Do zadań Wykonawcy należy skompletowanie materiałów oraz dystrybucja wśród uczestników Forum.</b></p>

<p>DZIAŁANIA INFORMACYJNO - PROMOCYJNE</p>	<p>Podjęte przez Wykonawcę działania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia, muszą w jasny sposób, podkreślać rolę Unii Europejskiej we współfinansowaniu projektu „Kooperacja – efektywna i skuteczna” Oś Priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działania 2.5 Skuteczna pomoc społeczna Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014 - 2020 współfinansowanych z Europejskiego Funduszu Społecznego.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest postępować zgodnie z aktualnymi Wytocznymi 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>.</p> <p>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 logo projektu:<ol style="list-style-type: none"><li>1) wszystkie prowadzone działania informacyjne i promocyjne dotyczące Projektu;</li><li>2) wszystkie dokumenty związane z realizacją Projektu, podawane do wiadomości publicznej;</li><li>3) wszystkie dokumenty i materiały dla osób i podmiotów uczestniczących w Projekcie.</li></ol></li><li>2. Zamieścić widoczną informację w miejscu realizacji zadania ułatwiającą uczestnikom dotarcie na miejsce wydarzenia np. przed budynkiem lub w holu budynku, w którym wydarzenie będzie się odbywać.</li><li>3. Wykonać prezentację w formie banera, zawierający tytuł Forum, zdjęcie lub inny element przewodni związany z tematyką Forum, stosowany w materiałach dydaktycznych, opatrzony wymaganymi logotypami.</li><li>4. Zapewnić udział prasy i lokalnych mediów, celem przekazania informacji o realizowanym wydarzeniu do wiadomości publicznej, przeprowadzenia wywiadów z przedstawicielami organizatora i prelegentami.</li><li>5. <b>udokumentować konferencję:</b><ol style="list-style-type: none"><li>1) <b>fotograficznie</b> aparatem cyfrowym - minimum 100 zdjęć bardzo dobrej jakości;</li><li>2) <b>filmowo</b> kamerą cyfrową: film – materiał filmowy/reportaż podsumowujący całość Forum - powinien zawierać krótkie wypowiedzi uczestników, prelegentów/ekspertów; po montażu ok. 5 min w formacie umożliwiającym wykorzystanie podczas późniejszych spotkań/wydarzeń oraz zamieszczenie na stronie internetowej. Materiał filmowy powinien zawierać planszę odpowiednio ologowaną oraz być opatrzony napisami.</li></ol></li><li>6. Wykonać podsumowanie wydarzenia do regionalnych mediów, opublikuje na stronie www, mediach społecznościowych. Materiały: fotograficzny i filmowy Wykonawca prześle</li></ol>
--	--

Załącznik nr 1 do SWZ

	<p>Zamawiającemu niezwłocznie po zakończeniu konferencji na nośniku CD/DVD w przeciągu 3 dni po zakończeniu konferencji.</p> <p>7. Wykonać identyfikatory imienne dla prelegentów i osób prowadzących spotkanie (po akceptacji wzoru przez Zamawiającego).</p> <p>Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.</p>
WARUNKI LOKALOWE	<p>Wykonawca jest zobowiązany do zorganizowania usługi w obiekcie położonym w centrum miasta Torunia z dogodnym dojazdem samochodem oraz środkami komunikacji miejskiej, z możliwością zapewnienia usługi gastronomicznej, noclegowej i konferencyjnej w jednym miejscu oraz sal klimatyzowanych, dla ok. 220 osób, wyposażony w:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników;</li> <li>2) bezpłatne szatnie, toalety, parking;</li> <li>3) miejsce na prowadzenie recepcji / sekretariatu Forum przeznaczone do rejestracji uczestników, wydawania materiałów, wraz z wyposażeniem.</li> </ol>
SALA WYKŁADOWA	<p>Sala wykładowa na min. 220 osób, spełniająca n/w warunki: klimatyzowana, bez filarów z możliwością indywidualnej aranżacji, obiekt musi dysponować infrastrukturą (np. winda, podjazdy); dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych; wyposażona w:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) mównicę;</li> <li>2) stół prezydialny z krzesłami dla prelegentów;</li> <li>3) fotele podczas podsumowania paneli i debaty;</li> <li>4) miejsca siedzące dla wszystkich uczestników Forum;</li> <li>5) dostęp do bezprzewodowego Internetu;</li> <li>6) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny);</li> <li>7) laptop;</li> <li>8) nagłośnienie;</li> <li>9) minimum dwa mikrofony bezprzewodowe.</li> </ol>
SALE DYDAKTYCZNE	<p>Zamawiający (oprócz sali konferencyjnej na 220 osób – w I i II dniu Forum) zapewni:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) w II dniu Forum po przerwie obiadowej dodatkowo salę dla maks. 50 osób;</li> <li>2) w III dniu Forum 2 sale, każda dla maks. 50 osób, wyposażone w: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) miejsca siedzące dla wszystkich uczestników,</li> <li>b) dostęp do bezprzewodowego Internetu,</li> <li>c) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny),</li> <li>d) laptop,</li> <li>e) nagłośnienie,</li> <li>f) minimum dwa mikrofony bezprzewodowe.</li> </ol> </li> </ol>
USŁUGA GASTRONOMICZNA	<p>Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną, podczas 3-dniowego Forum dla uczestników w innej sali niż sala, w której odbywają się wykłady i panele, na które składają się:</p> <p><b>1. Serwis kawowy, w tym:</b></p> <p><b>I dzień - serwis kawowy – ciągły /dla 220 os./</b></p> <p><b>II dnia: dwa serwisy kawowe, w tym jeden serwis dla 220 osób, drugi serwis po południu dla 50 osób/</b></p> <p><b>III dnia: serwis kawowy dla 50 osób</b></p> <p><b>Serwis kawowy obejmuje:</b></p>

- 1) kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej;
  - 2) herbata /różne rodzaje – w tym czarna i owocowa/ oraz wrzątek w termosach;
  - 3) woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,3 l na osobę;
  - 4) cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników;
  - 5) soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę;
  - 6) cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników;
  - 7) owoce podane dla wszystkich uczestników;
  - 8) ciasto pieczone – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 g).
- 2. Trzy obiady /dla wszystkich uczestników/ po jednym każdego dnia, w tym: I i II dnia - obiad dla 220 osób, III dnia obiad dla 50 osób, przy czym każdy z obiadów obejmuje:**
- 1) zupę 300 ml każda porcja, np.: rosół;
  - 2) mięso i ryba na ciepło – jedna porcja mięsa i jedna porcja ryby na osobę, 150 g każda porcja, np. dorsz pieczony, ryba po grecku, schab, karkówka, devolay;
  - 3) zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – 150 g każda porcja, trzy rodzaje;
  - 4) do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż, lub frytki) – 200 g;
  - 5) deser, np.: sałatka owocowa lub lody lub ciastko – porcja 200 g;
  - 6) kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej;
  - 7) herbata /różne rodzaje – w tym czarna i owocowa/ oraz wrzątek w termosach;
  - 8) cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników.
- 3. Kolacja uroczysta dla 200 osób, trwającej min. 7 godzin /w pierwszym dniu Forum/, która składać się będzie z posiłków ciepłych oraz zimnej płyty wraz z napojami, w tym:**
- 1) 2 dania na ciepło; zupa oraz drugie danie, np.: roladki z pstrągą z warzywami, zrazik wieprzowy z serem, ziemniaki;
  - 2) półmisek zakąsek: np.: roladki z szynki, kruche babeczki z sałatką, koreczki caprese, tortilla z kurczakiem, szynka po rusku, klopsiki w occie, zakąska wegetariańska (w tym przynajmniej jedno jarskie) np.: ravioli, miks sałat, sałatek;
  - 3) pieczywo - koszyki z pieczywem białym i razowym, masło, sosy/dodatki odpowiednie do dań serwowanych w formie przekąsek –w ilości odpowiadającej liczbie osób;
  - 4) ciasta domowe (np. sernik wiedeński, drożdżowe) - 100 g na osobę;
  - 5) kawa, herbata, soki owocowe 0,5 l na osobę, woda mineralna 0,5 l na osobę.
  - 6) oprawa muzyczna prowadzona przez DJ.
- 4. Kolacja w drugim dniu Forum dla 50 osób, trwającej min. 5 godzin obejmująca:**
- 1) 1 danie na ciepło; np.: roladki z pstrągą z warzywami, zrazik

Załącznik nr 1 do SWZ

	<p>wieprzowy z serem, ziemniaki; 2) półmisek wędlin, serów, dodatki, np.: pomidor, ogórek; 3) pieczywo - koszyki z pieczywem białym i razowym, masło, sosy/dodatki odpowiednie do dań serwowanych – w ilości odpowiadającej liczbie osób; 4) kawa, herbata, soki owocowe 0,5 l na osobę, woda mineralna 0,5 l na osobę.</p> <p>Posiłki winy posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze. Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu. Uzgodnienie menu między stronami nastąpi najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem Forum.</p> <p>Zamawiający zobowiązany jest do zapewnienia zaplecza technicznego i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu Forum.</p> <p>Wykonawca zapewni stosowną zastawę z wyłączeniem naczyń i sztućców jednorazowego użytku. Posiłki muszą być serwowane na terenie obiektu.</p>
<p>USŁUGA NOCLEGOWA</p>	<p>Wykonawca zapewni zakwaterowanie w Toruniu w hotelu lub innym obiekcie spełniającym standard minimum 3 - gwiazdkowy, w tym: 200 noclegów z pierwszego na drugi dzień Forum, tj. 20 - 21.09.2021r. oraz 50 noclegów z drugiego na trzeci dzień Forum, tj. 21 -22.09.2021 r.:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) nocleg ze śniadaniem, w pokojach maksymalnie 2 osobowych spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami;</li> <li>2) pokoje wyposażone w łazienki (prysznic lub wanna, umywalka, ubikacja, lustro), jednoosobowe łóżka, szafę i inne sprzęty umożliwiające rozpakowanie bagażu przez każdego z uczestników szkolenia, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia, telewizor, zestaw ręczników, mydło, zimna i ciepła woda dostępne całą dobę;</li> <li>3) sprawne oświetlenie;</li> <li>4) pokoje powinny mieć estetyczny wygląd, być czyste i zadbane.</li> </ol>
<p>ZAJĘCIA INTEGRACYJNO – REKREACYJNE</p>	<p>Wykonawca wskaże propozycje zajęć sportowo-rekreacyjnych dla uczestników – w drugim dniu forum dla ok. 50 os. Wybór formy zajęć sportowo - rekreacyjnych należy do Zamawiającego.</p>
<p>SPRAWOZDANIE</p>	<p>Wykonawca sporządzi sprawozdanie z Forum i prześle Zamawiającemu po jego przeprowadzeniu. Wzór sprawozdania stanowi załącznik do umowy.</p>