

SZCZEGÓŁOWY OPIS ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia obejmuje kompleksową organizację i przeprowadzenie 2 seminariów wraz z zapewnieniem cateringu, wynajmu sali i przygotowaniem materiałów szkoleniowych dla kadry Ośrodków Pomocy Społecznej w ramach Wojewódzkiego Programu, Doskonalenia Kadr Pomocy Społecznej Województwa Kujawsko - Pomorskiego pn. „Profesja”.

Przedmiot zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i przeprowadzenie 2 seminariów wraz z zapewnieniem cateringu, wynajmu sali i przygotowaniem materiałów szkoleniowych dla kadry Ośrodków Pomocy Społecznej w ramach Wojewódzkiego Programu, Doskonalenia Kadr Pomocy Społecznej Województwa Kujawsko - Pomorskiego pn. „Profesja”.
Odbiorcy seminarium	Kadra ośrodków pomocy społecznej województwa kujawsko-pomorskiego
Ilość osób do przeszkolenia	1 grupa szkoleniowa licząca ok.40 osób/łącznie 2 grupy – 80 osób
Minimalna liczba godzin zegarowych na jedną grupę	Minimum 5 godzin zegarowych /jedno seminarium/. Szczegółowy harmonogram wykonawca uzgodni z zamawiającym niezwłocznie po zawarciu umowy.
Liczba dni szkoleniowych na seminarium	1 seminarium / 1 dzień łącznie 2 seminaria 1-dniowe
Terminy zajęć	II kwartał 2022 r.
Ramowy program seminarium	<p>Tematyka seminarium: 2 grupy</p> <p>„Pomoc Obywatelom Ukrainy w kontekście spec ustawy i innych ustaw</p> <p>1. Ustawa o pomocy obywatelom Ukrainy w kontekście zadań pomocy społecznej, w szczególności m.in.</p> <ul style="list-style-type: none"> • na co zwrócić uwagę przy udzielaniu wsparcia? • dokumenty pobytowe; • rodzaje możliwej pomocy; • kto nadaje legalizację pobytu osobom przybywającym z Ukrainy? • czy specjalne rozwiązania dotyczą tylko obywateli Ukrainy? • czy każdy wjeżdżający dostaje legalny pobyt? • czasookres i rodzaj zezwolenia; • działania gminy na rzecz przybywających z Ukrainy; • małoletnie dzieci – pobyt w Polsce w końcu legalny czy nie? • tryb udzielania świadczeń z pomocy społecznej; • rodzinny wywiad środowiskowy; • jednorazowe świadczenie pieniężne dla osób przybywających z Ukrainy; • ubezpieczenie zdrowotne; • opiekun tymczasowy – nowe zadanie OPS <p>2. Ustawa o wspieraniu rodziny i systemie pieczy zastępczej w odniesieniu do dzieci z Ukrainy, m.in.</p> <ul style="list-style-type: none"> • jakie działania w stosunku do dzieci z Ukrainy? • asystent rodziny? • kto płaci za pobyt dziecka w pieczy? <p>3. Ustawa o świadczeniach rodzinnych</p> <p>4. Inne akty prawne regulujące kwestie pomocy/pobytu obywatelom Ukrainy.</p>
Cele seminarium	Celem seminarium jest zapoznanie słuchaczy i/lub usystematyzowanie wiedzy na temat interpretacji przepisów prawnych dot. nowych zadań pomocy społecznej w kontekście pomocy obywatelom Ukrainy.
Prowadzący seminarium	1 trener na grupę
Wymagania wobec	Udokumentowane doświadczenie w realizacji usług szkoleniowych w

prowadzących	tematyce przepisów prawa dot. pomocy uchodźcom oraz innych ustaw pomocowych.
Miejsce seminarium	Miasto Toruń
Metody dydaktyczne	1. wykład, 2. prezentacje, 3. dyskusje w grupie 4. praktyczne przykłady Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym.
Forma usług:	Usługi realizowane będą stacjonarnie w bezpośrednim kontakcie specjalisty świadczącego usługi oraz uczestników seminarium.
Materiały dydaktyczne	Wykonawca zobowiązany jest do: 1. zapewnienia dla każdego uczestnika seminarium: kompletu materiałów dydaktycznych. Materiały muszą być opatrzone: tytułem i datą seminarium, nazwą programu i organizatora. Komplet materiałów dydaktycznych będzie zawierał: a) Teczka A 4 papierowa b) materiały szkoleniowe - skrypt będzie miał formułę poradnika, którego treści będą stanowiły praktyczne wskazówki, porady i interpretacje przepisów prawnych w obszarze pomocy uchodźcom, min 20 stron. c) prezentacje w programie zgodnym z Power-Point wykorzystane podczas seminarium; d) notatnik format A5; e) długopis; 2. W przypadku zmian przepisów, wytycznych lub innych istotnych zmian obejmujących zakresy tematyczne seminarium tj. np. w przepisach prawa, wytycznych itp. (bez względu na zaawansowanie prac oraz etap realizacji), Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego uzupełnienia lub wprowadzenia zmian / i korekty wszelkich braków, błędów i nieścisłości. 3. Każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów szkoleniowych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca przekaze 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/wysyłania materiałów ponosi Wykonawca. Po zakończeniu seminarium Wykonawca opracuje dodatkowy materiał szkoleniowy zawierający tzw. FAQ (Frequently Asked Questions) – najczęściej zadawane pytania związane z kluczowymi zagadnieniami przeprowadzonych seminariów (na, które szczególną uwagę zwrócił trener) wraz z odpowiedziami. Opracowany materiał Wykonawca przekaze Zamawiającemu w jednym egzemplarzu wersji papierowej oraz wersji elektronicznej CD-R w pliku Microsoft Word.

Zaświadczenia	Wykonawca wydrukuje dla wszystkich uczestników zaświadczenia imienne o ukończeniu seminarium z wyszczególnieniem liczby godzin, zakresu poruszanych zagadnień oraz doskonalonych umiejętności, osiągniętych efektów. Wzór zaświadczenia musi zostać zaakceptowany przez Zamawiającego.
Sprawozdawczość	Wykonawca winien przygotować sprawozdanie z przeprowadzonego seminarium – wg wzoru określonego przez Zamawiającego.
Działania kontrolne	Zamawiający ma prawo w każdym momencie trwania seminarium do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
Usługa cateringowa	<p>Zapewnienie wyżywienia uczestnikom seminarium składającego się z serwisu kawowego i lunchu.</p> <p>Serwis kawowy (dla wszystkich uczestników), obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej, • herbata czarna oraz wrzątek w termosach, • woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,3 litra na osobę, • soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę, • cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników, • owoce podane dla wszystkich uczestników, • 2 dekoracyjne tartinki na osobę, na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników (np. łoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone lub czarne, wędlina, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki – minimum 4-5 cm, • ciastka kruche, koktajlowe oraz krakersy (3 rodzaje) w ilości łącznie co najmniej 5 sztuk na osobę. <p>Uczestnicy seminarium mogą spożywać posiłki na terenie spotkania . 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. 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 seminarium. Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas spożywania wszystkich posiłków. W przypadku organizacji żywienia na miejscu, należy stosować się do wymagań higieniczno-epidemiologicznych zawartych w wytycznych dla gastronomii. Zamawiający nie dopuszcza korzystania z naczyń i sztućców jednorazowego użytku</p>
Miejsce seminarium	Wykonawca zobowiązany jest do realizacji przedmiotu zamówienia stosować aktualne przepisy prawne dotyczące organizacji konferencji, szkoleń, seminariów itp. oraz funkcjonowania hoteli, obiektów, pensjonatów . Zamawiający wymaga aby Wykonawca zapewnił zrealizowanie przedmiotu

	<p>zamówienia, w tym: usługi cateringowej wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej, w ośrodku rekreacyjno – szkoleniowym/ lub w innym obiekcie położonym w Toruniu wyposażone w:</p> <ul style="list-style-type: none">– pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników,– bezpłatne szatnie, toalety,– bezpłatny parking ewentualnie cena ma obejmować miejsca parkingowe. <p>Wykonawca zapewni: salę dydaktyczną na min. 40 osób, 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">— miejsca siedzące dla wszystkich uczestników seminariów z układem miejsc szkolnym;— 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 <p>Zamawiający wypełniając obowiązek wynikający z ustawy o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami z dnia 19.07.2019 r. (Dz. U. 2019 poz. 1696 z późn. zm.), wymaga od Wykonawcy w zakresie dostępności architektonicznej dostosowania warunków lokalowych do potrzeb osób niepełnosprawnych tj. zapewnienia infrastruktury, (np. winda, podjazdy).</p>
--	--