



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

Nr postępowania: DO.2721.9.2025

Załącznik nr 1 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja Regionalnej Gali Opieki Długoterminowej wraz z usługą cateringową oraz przygotowaniem materiałów dydaktycznych w ramach projektu partnerskiego pn. „Opieka długoterminowa – kształcenie kadr Etap I” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Osi Priorytetowej 08 Fundusze Europejskie na wsparcie w obszarze rynku pracy, edukacji i włączenia społecznego, Działanie FEKP.08.24 Działania na rzecz poprawy dostępu do opieki długoterminowej (z wyłączeniem infrastruktury), Program Regionalny: Fundusze Europejskie dla Kujaw i Pomorza na lata 2021-2027.

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja Regionalnej Gali Opieki Długoterminowej wraz z usługą cateringową oraz przygotowaniem materiałów dydaktycznych. Gala organizowana jest w ramach projektu partnerskiego pn. „Opieka długoterminowa – kształcenie kadr Etap I” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Osi Priorytetowej 08 Fundusze Europejskie na wsparcie w obszarze rynku pracy, edukacji i włączenia społecznego, Działanie FEKP.08.24 Działania na rzecz poprawy dostępu do opieki długoterminowej (z wyłączeniem infrastruktury), Program Regionalny: Fundusze Europejskie dla Kujaw i Pomorza na lata 2021-2027.
TERMIN WYDARZENIA	27.05.2025 r.
ODBIORCY WYDARZENIA	Opiekunowie formalni świadczący usługi opiekuńcze, asystenckie i sąsiedzkie w miejscu zamieszkania i w formule stacjonarnej, wolontariusze działający w obszarze opieki długoterminowej, opiekunowie faktyczni oraz pracownicy MOPS-ów, MOPR-ów, GOPS-ów, PCPR-ów, OPS-ów, trzeciego sektora oraz jednostek i przedsiębiorstw świadczących usługi opieki długoterminowej z terenu województwa kujawsko-pomorskiego.
LICZBA OSÓB	ok. 150
MINIMALNA LICZBA GODZIN	min. 6 godzin zegarowych
LICZBA DNI	1 dzień
HARMONOGRAM WYDARZENIA	09:00 - 15:00
CEL WYDARZENIA	Wydarzenie ma na celu podkreślenie rangi, promowanie i upowszechnianie zawodów pomocowych oraz podnoszenie ich prestiżu a także propagowanie idei opieki długoterminowej.
RAMOWY PROGRAM	Ramowy program wydarzenia: Prowadzący: zadaniem prowadzącego jest prowadzenie wydarzenia zgodnie z programem przekazany przez Zamawiającego oraz pilnowanie ustalonych ram czasowych, podsumowanie prelekcji oraz Gali – Zamawiający wskaże prowadzącego, koszt ponosi Wykonawca.



	HARMONOGRAM WYDARZENIA: • 09:00-09:30 – rejestracja uczestników, bufet kawowy • 09:30-10:00 – otwarcie Gali, przedstawienie założeń projektu, krótki film/spot promującego dobre praktyki w opiece długoterminowej • 10:00-10:30 – prelekcja nr 1 • 10:30-11:00 – prelekcja nr 2 • 11:00-11:30 – prelekcja nr 3 • 11:30-12:00 – przerwa kawowa, udzielenie wywiadów • 12:00-12:30 – prelekcja nr 4 • 12:30-13:00 – prelekcja nr 5 • 13:00-14:00 – panel dyskusyjny • 14:00-14:15 – podsumowanie Gali • 14:30-15:00 – obiad Prelegenci zostaną wskazani przez Zamawiającego. Koszt ponosi Wykonawca. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia prowadzącego oraz prelegentów, jacy zostaną wskazani przez Zamawiającego na 14 dni przed rozpoczęciem wydarzenia. Harmonogram wydarzenia, w tym szczegółowy zakres tematyczny, zostanie przekazany Wykonawcy przez Zamawiającego na 14 dni przed rozpoczęciem wydarzenia. Harmonogram wydarzenia, w tym szczegółowy zakres tematyczny, może ulec zmianie.
PROWADZĄCY /PRELEGENCI	Zamawiający wskaże: 1. osobę prowadzącą – osobę posiadającą min. 2-letnie praktyczne doświadczenie w moderacji i wystąpieniach. 2. prelegentów – zgodnie z opisem w ramowym programie przekazanym przez Zamawiającego. Koszt wynagrodzenia prowadzącego oraz prelegentów ponosi Wykonawca. Wykonawca w cenie oferty musi uwzględnić wynagrodzenie prelegentów oraz prowadzącego. Maksymalny łączny koszt wynagrodzenia prowadzącego i prelegentów jaki należy założyć w ofercie wynosi 15 000,00 zł. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany wartości wynagrodzenia przy wynegocjowaniu niższych stawek dla prelegentów.
MIEJSCE WYDARZENIA	Duża sala na min. 150 osób mieszcząca się w budynku położonym w centrum miasta Torunia z dogodnym dojazdem środkami transportu, również publicznego oraz bezpłatnym parkingiem. Obiekt powinien być przystosowany do osób z niepełnosprawnościami.
METODY DYDAKTYCZNE	Prelekcje – 5 tematów z obszaru opieki długoterminowej.



MATERIAŁY DYDAKTYCZNE	W ramach organizowanego wydarzenia Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia kompletu materiałów dydaktycznych i promocyjnych – 1 komplet dla każdego uczestnika + 10 sztuk dla oficjalnych gości (razem 160 sztuk) zawierający: • program wydarzenia w wersji papierowej, • notatnik (format A5), min. 80 kartek, nadruk: logo projektu, projekt nadruku zostanie przekazany przez Zamawiającego, (kieszonka na tylnej wewnętrznej stronie okładki oraz uchwyt na długopis. Posiada zakładkę - wstążeczkę dobraną pod kolor okładki. Notes zamykany za pomocą gumki. Kolor: niebieski. Oznakowanie: wytłoczenie. • teczka A4 z nadrukiem tematycznym, projekt nadruku prześle Zamawiający (ekologiczna teczka na dokumenty zamykana na gumkę, materiał - tektura, format A4, rodzaj nadruku: sitodruk) • długopis metalowy automatyczny, nadruk: logo projektu, projekt nadruku zostanie przekazany przez Zamawiającego, kolory srebrny, rozmiar nadruku: 60 x 6 mm. Rozmiar: 2,16 x 13,7 cm • inne materiały przekazane przez Zamawiającego. Zamawiający na 14 dni przed wydarzeniem prześle Wykonawcy wkład merytoryczny potrzebny do opracowania materiałów, które powinny zostać wykonane w sposób estetyczny i czytelny, dostosowany do charakteru i rangi wydarzenia. Koszty opracowania, skompletowania, transportu oraz ich dystrybucji wśród uczestników wydarzenia ponosi Wykonawca. Wszystkie materiały dydaktyczne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.
DZIAŁANIA INFORMACYJNO - PROMOCYJNE	Podjęte przez Wykonawcę działania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia, muszą w jasny sposób podkreślać rolę Unii Europejskiej we współfinansowaniu projektu „Opieka długoterminowa – kształcenie kadr Etap I”. Wykonawca obowiązany jest postępować zgodnie z aktualnymi Wytycznymi w zakresie informacji i promocji Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 oraz Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta Funduszy Europejskich na lata 2021 – 2027 w zakresie informacji i promocji, w szczególności Wykonawca zobowiązany jest: 1) oznaczać znakiem Unii Europejskiej, znakiem barw Rzeczypospolitej Polskiej (w wersji pełnokolorowej) i znakiem Funduszy Europejskich, herbem województwa kujawsko-pomorskiego oraz logo projektu: a) wszystkie prowadzone działania informacyjne i promocyjne dotyczące wydarzenia,



	b) wszystkie dokumenty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, podawane do wiadomości publicznej, c) wszystkie dokumenty i materiały dla osób i podmiotów uczestniczących w wydarzeniu; 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; 3) umieścić w miejscu realizacji wydarzenia plakat powierzony przez Zamawiającego; 4) udokumentować wydarzenie: a) fotograficznie aparatem cyfrowym – minimum 100 zdjęć bardzo dobrej jakości. Zdjęcia powinny pokazywać treści prezentowane podczas wydarzenia. b) filmowo kamerą cyfrową: - film - materiał filmowy powinien być zmontowany w profesjonalny sposób i przedstawiony w formie reportażu podsumowującego całość wydarzenia, - powinien opisywać formułę wydarzenia oraz treści – powinien zawierać krótkie wypowiedzi uczestników, prelegentów, c) jakość materiału filmowego: Full HD (rozdzielczość 1920x1080). Format filmu umożliwiający publiczne odtwarzanie i emisję w telewizji, internecie, na kanale YouTube, w mediach społecznościowych. Format: MP4, d) długość po montażu – ok. 5 minut w formacie umożliwiającym wykorzystanie podczas późniejszych spotkań/wydarzeń/promocji oraz zamieszczenie na stronie internetowej, e) materiał filmowy powinien zawierać planszę odpowiednio ologowaną oraz być opatrzone napisami. Materiał fotograficzny Wykonawca przekaże Zamawiającemu niezwłocznie po zakończeniu wydarzenia drogą elektroniczną lub zip do pobrania online lub na nośniku pendrive, maksymalnie w ciągu 3 dni po zakończeniu wydarzenia oraz do umieszczenia w mediach społecznościowych – w dniu wydarzenia. Wymagane logotypy oraz ich zestawienia powinny być zgodne z Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 w zakresie informacji i promocji. Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.
DZIAŁANIA KONTROLNE	Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia kontroli w każdym momencie realizacji zadania.
WARUNKI LOKALOWE	Wykonawca zobowiązany jest do zorganizowania wydarzenia w obiekcie położonym w centrum Torunia, w odległości maksymalnie 2 km od Rynku Staromiejskiego z dogodnym dojazdem samochodem oraz środkami komunikacji miejskiej.



	W obiekcie musi znajdować się klimatyzowana sala konferencyjna dla ok. 150 osób. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić w obiekcie usługę gastronomiczną. Wymagane wyposażenie obiektu: • pełne zaplecze sanitarne dopasowane do wskazanej liczby uczestników • bezpłatne toalety oraz szatnie • bezpłatny parking z odpowiednią ilością miejsc • wyznaczone miejsca pełniące funkcję recepcji, przeznaczone do rejestracji uczestników oraz wydawania materiałów. Zamawiający wymaga od Wykonawcy dostosowania warunków lokalowych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (tj. zapewnienia infrastruktury - winda, podjazdy, toalety itp.) zgodnie z wytycznymi wynikającymi z ustawy o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami z dnia 19.07.2019 (Dz. U. 2019 poz.1696 z późn.zm.).
SALA KONFERENCYJNA	Sala konferencyjna powinna spełniać poniższe warunki: • pomieścić minimum 150 osób, • klimatyzowana, dobrze oświetlona, • bez filarów, • przystosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami: dostępna winda, podjazdy, • wyposażona w mównicę oraz stół prezydialny z krzesłami dla prelegentów, • stołu na statuetki, dyplomy, nagrody, kwiaty stojącego obok miejsca wystąpień, • miejsca siedzące dla min. 150 osób, • sprzęt niezbędny do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny, laptop), • dostęp do bezprzewodowego internetu, • dobre nagłośnienie, • minimum 2 mikrofony bezprzewodowe. Wykonawca składa deklarację o umożliwieniu Zamawiającemu przeprowadzenia wizji lokalnej w miejscu organizacji wydarzenia z możliwości obejrzenia sali konferencyjnej oraz pozostałych pomieszczeń, w których realizowane będą poszczególne elementy zamówienia przed dokonaniem ostatecznego wyboru oferty. Wykonawca zapewni osobę do obsługi technicznej sali i sprzętu przez cały czas trwania wydarzenia. Zamawiający wymaga, aby pracownik techniczny najpóźniej dwa dni przed wydarzeniem



	sprawdził prawidłowość funkcjonowania planowanych do wyświetlenia materiałów podczas gali. Wykonawca daje gwarancję, że sala będzie miała charakter typowo konferencyjny. Zamawiający wyklucza możliwość adaptacji innego pomieszczenia na potrzeby odbycia się w nim wydarzenia, np. sala restauracyjna, patio, korytarz, łącznik, sala gimnastyczna.
USŁUGA GASTRONOMICZNA	Zapewnienie usługi gastronomicznej dla wszystkich uczestników wydarzenia, tj. ok. 150 osób składającej się z: - serwisu kawowego przed rozpoczęciem wydarzenia: - herbata czarna i owocowa, cytryna, cukier, wrzątek w termosach - kawa z ekspresu, mleko, śmietanka - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach - 0,3 litra na osobę - soki owocowe – 2 rodzaje - 0,3 litra na osobę - susz konferencyjny, przystawki wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku - serwisu kawowego (dla wszystkich uczestników wydarzenia): - herbata czarna i owocowa, cytryna, cukier, wrzątek w termosach - kawa z ekspresu, mleko, śmietanka - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach - 0,3 litra na osobę - soki owocowe – 2 rodzaje - 0,3 litra na osobę - ciasto – 2 rodzaje – po 2 porcje na osobę (1 porcja - ok. 150 g) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku. - owoce - obiadu w formie bufetu szwedzkiego (dla wszystkich uczestników wydarzenia): - porcja zupy, np. gulaszowa, krem z warzyw sezonowych, rosół, żurek, grzybowa – 2 rodzaje do wyboru (w tym 1 wegetariańska), 1 porcja na osobę, min. 300 ml - dania główne: mięso i ryba na ciepło, np. devolay, zrazy wieprzowe, schab, karkówka, dorsz pieczony – 2 porcje na osobę (1 porcja mięsa i 1 porcja ryby) – 150 g każda porcja



- zestaw surówek ze świeżych oraz gotowanych/pieczonych warzyw, np. surówka z białej kapusty, buraczki: 3 rodzaje, każda porcja około 150 g
- dodatki: ziemniaki gotowane, pieczone, kasza, ryż – każda porcja min. 200 g
- napoje, soki, woda mineralna
- deser – 2 rodzaje do wyboru, np. ciasto, lody, sałatka owocowa - 1 porcja na osobę, min. 200 g
- kawa, herbata

Wszystkie naczynia do posiłków powinny być szklane, porcelanowe lub ceramiczne, a sztucze metalowe. Zamawiający nie dopuszcza użycia zastawy z plastiku oraz naczyń i sztuców jednorazowych.

Wykonawca zadba o bieżącą obsługę, uzupełnianie oraz dezynfekcję ekspresów podczas trwania wydarzenia.

Wykonawca będzie odpowiedzialny za rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń, dbałość o estetykę miejsca, wytworny i elegancki sposób podawania posiłków, a także bieżące usuwanie i utylizację odpadków i śmieci w trakcie wydarzenia.

Wykonawca, najpóźniej do 5 dni przed wydarzeniem, przedstawi do akceptacji Zamawiającego propozycję menu. W przypadku uwag lub zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego w terminie jednego dnia od otrzymania menu, Wykonawca uwzględni wskazane uwagi i ponownie przedłoży Zamawiającemu poprawione menu w terminie jednego dnia roboczego.

Wszystkie serwowane dania muszą spełniać najwyższe kryteria w zakresie smaku, zapachu i wyglądu - potrawy powinny być przygotowane ze świeżych, dobrej jakości produktów spożywczych, a menu powinno być urozmaicone. Posiłki muszą być serwowane w postaci bufetu szwedzkiego.

Wykonawca zapewni odpowiednie i profesjonalne zaplecze techniczne oraz obsługę niezbędną do obsługi cateringowej, w tym prac porządkowych po zakończeniu wydarzenia. Obsługa kelnerska powinna spełniać następujące wymagania:

- doświadczenie w zakresie realizacji usług kelnerskich
- wysoki poziom kultury osobistej
- będzie ubrana w jednolite uniformy tj. strój o charakterze oficjalnym, dopasowany do rangi i charakteru wydarzenia

Wykonawca zobowiązuje się zapewnić wyposażenie niezbędne do obsługi gastronomicznej, tj. zastawę stołową, obrusy, serwetki, ekspres do kawy, podgrzewacze do dań ciepłych, termosy.



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

	Zapewnienie wyżywienia specjalnego – zadeklarowanej przez uczestnika diety. Zamawiający przekaze Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na ww. specjalne wyżywienie na 3 dni robocze przed planowanym terminem wydarzenia.
SPRAWOZDANIE	Wykonawca sporządzi sprawozdanie z wydarzenia i przekaze go Zamawiającemu najpóźniej 2 dni robocze po jego przeprowadzeniu. Wzór sprawozdania stanowi załącznik do umowy.

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia przewiduje się podział kosztów na stałe i zmienne - gdzie wynagrodzenie Wykonawcy będzie zależne od rzeczywistego poziomu realizacji usługi, potwierdzonego dokumentacją.

Do kosztów stałych zalicza się:

- usługa informacyjno- promocyjna: zdjęcia/ film
- sala konferencyjna
- materiały dydaktyczne

Do kosztów zmiennych zalicza się:

- usługa gastronomiczna
- wynagrodzenie osoby prowadzącej i prelegentów

ⁱ Ilekroć w powyższym opisie jest mowa o dniach, rozumie się przez to dni kalendarzowe, za wyjątkiem tych terminów, które literalnie zostały określone jako dni robocze.