



SZCZEGÓŁOWY OPIS ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest „Kompleksowe zorganizowanie i przeprowadzenie dwóch kursów pn. „Mentoring jako metoda wsparcia wychowanków pieczy zastępczej” w ramach projektu partnerskiego, pn. „Rodzina w centrum Etap I” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi Priorytetowej 08 Fundusze Europejskie na wsparcie w obszarze rynku pracy, edukacji i włączenia społecznego, Działanie FEKP.08.25 Usługi wsparcia rodziny i pieczy zastępczej, Program Regionalny: Fundusze Europejskie dla Kujaw i Pomorza na lata 2021-2027.

Kurs specjalistyczny	
Przedmiot zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi zorganizowania i przeprowadzenia dwóch kursów pn. „Mentoring jako metoda wsparcia wychowanków pieczy zastępczej”.
Termin przeprowadzenia kursu	do 30 czerwca 2025 r. dni robocze, weekendy
Liczba kursów	2 kursy specjalistyczne
Odbiorcy kursu	Kursy skierowane są do wychowanków pieczy zastępczej oraz do pracowników i wolontariuszy JST, oraz ich jednostek organizacyjnych w tym: do kadry placówek opiekuńczo-wychowawczych a także pracowników instytucji pomocy i integracji społecznej, rodzin zastępczych, rodzinnych domów dziecka.
Cel kursu	<p>Kurs ma na celu pokazanie mentoringu jako efektywnego narzędzia i innowacyjnej metody skutecznego usamodzielniania wychowanków pieczy zastępczej, opartej na oddziaływaniu własnym wzorem osobowym oraz budowaniu relacji interpersonalnej zorientowanej na odkrywanie i rozwijanie potencjału wychowanka objętego systemem. W mentoringu dzięki odpowiednim działaniom mentora, wychowanek poznaje siebie, rozwija swoją samoświadomość i dąży do samorealizacji. Mentoring podkreśla wartość człowieka, pokazuje możliwości pomagania innym oraz korzyści płynące ze spotkania z drugim człowiekiem. Celem jest także</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wsparcie emocjonalne: Pomoc w radzeniu sobie z emocjami i trudnymi doświadczeniami życiowymi. • Rozwój umiejętności: Szkolenie w zakresie umiejętności interpersonalnych, komunikacyjnych i rozwiązywania problemów. • Zwiększenie samoświadomości: Pomoc uczestnikom w odkrywaniu ich mocnych stron, wartości i celów życiowych. <p>Wartość emocjonalna kursu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poczucie przynależności: Uczestnictwo w kursie może pomóc wychowankom pieczy zastępczej poczuć się częścią grupy, co jest szczególnie ważne dla osób, które często czują się wyizolowane. • Rozwój empatii: Uczestnicy mogą nauczyć się lepszego

	rozumienia innych, co sprzyja budowaniu zdrowych relacji.
Liczba osób do przeszkolenia	1 kurs liczący 15 osób/2 kursy 30 osób.
Minimalna liczba godzin zegarowych dla grupy	1 kurs/minimum 48 godzin dydaktycznych/ Każdy kurs ma być prowadzony w cyklu 3 zjazdy 2 dniowe Szczegółowy harmonogram Wykonawca uzgodni z Zamawiającym
Miejsce kursu	Miasto Toruń lub w odległości do 25 km od Torunia.
Prowadzący kurs	co najmniej 2 trenerów na grupę specjaliści/trenerzy/praktycy posiadający doświadczenie/ uprawnienia w zakresie mentoringu, w obszarze tematyki kursów.
Wymagania wobec osób prowadzących	Udokumentowane min. 3 letnie doświadczenie w realizacji usług szkoleniowych zgodnych z obszarem tematyki kursu.
Ramowy program kursów	Program kursu specjalistycznego pn. „Mentoring jako metoda wsparcia wychowanków pieczy zastępczej” 1. Mentoring w sferze społecznej, zakładający że rolą mentora jest pomoc wychowankowi (mentee) w osiągnięciu etapu, w którym jest on w stanie samodzielnie kierować swoim rozwojem, a także pozyskiwać pomoc i znajdować źródła potrzebnej mu wiedzy. 2. Mentoring jako partnerska relacja między mentorem a wychowankiem, zorientowana na odkrywanie i rozwijanie potencjału wychowanka. Opierająca się na inspiracji, stymulowaniu i przywództwie. 3. Rola mentora i mentee: jakie są kluczowe kompetencje mentora i jak efektywnie współpracować z mentee. 4. Przekazywanie wiedzy: Mentorzy dzielą się swoimi doświadczeniami oraz pomagają w dostosowaniu strategii do indywidualnych potrzeb uczestników, m.in. w obszarach dot.: – umiejętności interpersonalnych, – rozwiązywania konfliktów – planowania kariery i edukacji – budowania pewności siebie 5. Wsparcie w trudnych chwilach: Mentoring może również obejmować pomoc w sytuacjach kryzysowych, oferując poradnictwo i emocjonalne wsparcie. 6. Jak aktywnie słuchać, zadawać skuteczne pytania i udzielać konstruktywnego feedbacku; 7. Mentoring wsparciem w trudnej codzienności młodzieży objętej opieką zastępczą; 8. Mentoring jako narzędzie wzmacniania aktywności zawodowej i społecznej wychowanków pieczy zastępczej; 9. Model pracy mentora w środowisku lokalnym 10. Wykonawca zobowiązany jest do zaprezentowania dobrych praktyk tj. osób, które są znane młodzieży, a które są wychowankami pieczy zastępczej; Szczegółowy program tematyczny uwzględniający ramowy

	program musi stanowić załącznik do oferty sporządzonej przez Wykonawcę.
Metody dydaktyczne	Warsztaty z wykorzystaniem takich metod, jak: studium przypadku, ćwiczenia rozwijające twórcze myślenie, zespołowe rozwiązywanie zadań, -wykład, -prezentacje, gry i symulacje -dyskusje w grupie -ćwiczenia indywidualne i grupowe Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym
Materiały dydaktyczne	<p>Wykonawca zobowiązany zapewnić dla wszystkich uczestników kursu opracowanie i przygotowanie materiałów dydaktycznych, które będą zawierały:</p> <ul style="list-style-type: none"> - materiał dydaktyczny w wersji papierowej (opracowanie i wydruk materiałów), o treści adekwatnej do omawianej tematyki kursu, pozwalający na samodzielną edukację z zakresu tematyki kursu. Treści będą stanowiły praktyczne wskazówki, porady i przykłady zastosowania metod i technik oraz przykłady konstruktywnych rozwiązań w zakresie tematyki kursu. Materiały muszą być opatrzone tytułem kursu oraz nazwą projektu i organizatora; - program kursu; - prezentacje oraz inne dokumenty wykorzystywane podczas kursu; - notatnik (format A4), nadruk: trwałe ologowanie, wg wzoru Zamawiającego; - długopis metalowy automatyczny, nadruk: trwałe ologowanie, wg wzoru Zamawiającego; - bawełniana torba na zakupy z długimi uchwytami o gramaturze minimum 200 gr/m², wymiar ok. 38 cm x 42 cm, w jednolitym kolorze - konfiguracja kolorystyczna do uzgodnienia z Zamawiającym. Szwycy boczne obrębione overlockiem, dodatkowo wzmocnione ścięciem prostym. Uchwyty wszyte mocnym szwem krzyżowym. Wykonane zgodnie z certyfikowanym standardem dotyczącym stosowania szkodliwych substancji w tekstyliach. Nadruk: trwałe ologowanie, wg wzoru Zamawiającego. <p>Obowiązki Wykonawcy:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Przygotowanie przez trenera/trenerów opracowania krótkiego skryptu/podsumowania dot. celów, problemów i rozwiązań odnośnie tematyki kursu na ok. 2-4 strony A4, w wersji papierowej i elektronicznej do zamieszczenia na stronie ROPS. 2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 1 egzemplarza materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej. 3. W przypadku zmian przepisów, wytycznych lub innych istotnych zmian obejmujących zakresy tematyczne szkoleń

	<p>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>4. Każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów szkoleniowych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca przekaze Zamawiającemu nowy egzemplarz materiałów lub treść uzupełnienia.</p> <p>5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność merytoryczną oraz aktualność przekazywanych danych/informacji w materiałach dydaktycznych. 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. Koszty opracowania, transportu i powielenia materiałów ponosi Wykonawca.</p>
<p>Potwierdzenie nabycia kompetencji</p>	<p>Wykonawca obowiązany jest postępować zgodnie z załącznikiem nr 2 do Wytycznych dotyczących monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów na lata 2021-2027 pn. „Podstawowe informacje dotyczące uzyskiwania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych z EFS+”.</p> <p>Na etapie realizacji kursów w celu potwierdzenia nabycia kompetencji Wykonawca powinien przygotować i przeprowadzić imienne testy (post i pre test) weryfikujące uzyskanie efektów uczenia się, na początku i końcu kursu (zawierające te same pytania) oraz dokona ich analizy w odniesieniu do każdego uczestnika. Wzór testu/ankiety musi uzyskać akceptację Zamawiającego.</p> <p>Po zakończeniu kursów Wykonawca zobowiązany jest w ramach podsumowania przygotować oddzielnie dla każdego uczestnika kursu POMIAR PRZYROSTU KOMPETENCJI, który będzie potwierdzeniem nabycia kompetencji, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ETAP – Ocena – przeprowadzenie weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kursów na podstawie pre i post testów po zakończeniu wsparcia udzielanego uczestnikom kursów przy zachowaniu rozdzielności funkcji pomiędzy procesem kształcenia i walidacji (np. walidacja jest prowadzona przez zewnętrzny podmiot w stosunku do instytucji szkoleniowej lub w jednej instytucji szkoleniowej proces walidacji jest prowadzony przez inną osobę aniżeli proces kształcenia), – ETAP – Porównanie – porównanie uzyskanych wyników etapu: ocena z przyjętymi wymaganiami (określonymi przez Zamawiającego efektami uczenia się) po zakończeniu wsparcia udzielanego danej osobie. Nabycie kompetencji potwierdzone jest uzyskaniem dokumentu zawierającego wyszczególnione efekty uczenia się odnoszące się do nabytej kompetencji. <p><i>Porównanie winno pokazywać nabytą wiedzę, konkretne umiejętności, kompetencje oraz szczegółowe wyniki pre , post</i></p>

	<i>testów i przyrost wiedzy (%)</i> .
Efekty kursu/monitorowanie i ewaluacja kursów	<p>Uczestnik kursu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zna definicję oraz specyfikę mentoringu jako metody wspierania rozwoju ludzi młodych; • posiada wiedzę nt. roli i kluczowych kompetencji mentora; i potrafi ją praktycznie wykorzystać; • stosuje zaawansowane umiejętności komunikacyjne służące zbudowaniu relacji mentor – wychowanek; <p>Monitorowanie i ewaluacja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ocena postępów: Regularna ocena uczestników jest kluczowa, aby zrozumieć, które aspekty kursu są najbardziej efektywne i gdzie można wprowadzić poprawki. • Feedback: Umożliwienie uczestnikom dzielenia się swoimi odczuciami na temat kursu i relacji z mentorami. <p>Realizacja takiego kursu wymaga zarówno odpowiedniego zaplecza merytorycznego, jak i empatycznych i kompetentnych mentorów, którzy będą w stanie dostarczyć wsparcie i inspirować młodzież w trudnych chwilach.</p> <p>Efekty powinny być konkretne przekładające się na kompetencje. Wykonawca powinien wskazać dodatkowo jeszcze 2 efekty, które powinny przełożyć się na pytania w pre i post testach</p>
Zaświadczenia/certyfikaty	<p>Wykonawca wydrukuje dla wszystkich uczestników zaświadczenia/certyfikaty imienne o ukończeniu kursu z wyszczególnieniem liczby godzin, zakresu poruszanych zagadnień oraz zawierające wyszczególnione efekty uczenia się odnoszące się do nabytej kompetencji. Wzór zaświadczenia/certyfikatu musi zostać zaakceptowany przez Zamawiającego.</p>
Sprawozdawczość/Niezbędna dokumentacja	<p>Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu niezbędnej dokumentacji:</p> <ul style="list-style-type: none"> – list obecności wraz z odręcznymi podpisami potwierdzającymi obecność uczestników, odbiór materiałów dydaktycznych, korzystanie z wyżywienia/noclegów; odbiór zaświadczeń /certyfikatów/świadectw; – wzór materiałów dydaktycznych. – ankiet ewaluacyjnych; – pomiar przyrostu kompetencji – podsumowanie każdego uczestnika. – sprawozdanie z przeprowadzonych kursów – wg wzoru określonego przez Zamawiającego.
Działania informacyjno-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 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</p>

	<p>informacji i promocji, w szczególności Wykonawca zobowiązany jest:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) oznaczać znakiem Unii Europejskiej, znakiem barw Rzeczypospolitej Polskiej (w wersji pełnokolorowej) i znakiem Funduszy Europejskich oraz herbem województwa kujawsko-pomorskiego: <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 poradnictwa/ szkoleń/ warsztatów/spotkań itp. plakat powierzony przez Zamawiającego; 3) przekazywania osobom i podmiotom uczestniczącym w Projekcie informacji, że Projekt uzyskał dofinansowanie; 4) zamieścić widoczną informację w miejscu realizacji kursów ułatwiającą uczestnikom dotarcie na miejsce wydarzenia np. przed budynkiem lub w holu budynku, w którym wydarzenie będzie się odbywać; <p>2. prowadzić fotograficzną dokumentację przebiegu działań realizowanych w ramach projektu – minimum 25 zdjęć dobrej jakości z realizacji danej części zamówienia, przekazywane w wersji elektronicznej Zamawiającemu w przeciągu 2 dni po zakończeniu kursów.</p> <p>3. Wymagane logotypy oraz ich zestawienia powinny być zgodne z Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta Funduszy Europejskich na lata 2021 – 2027 w zakresie informacji i promocji</p> <p>4. Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.</p>
Działania kontrolne	Zamawiający ma prawo w każdym momencie trwania kursów do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
Dostępność informacyjno-promocyjna i cyfrowa	<p>Minimalne wymagania służące zapewnieniu dostępności informacyjno-promocyjnej i cyfrowej osobom z niepełnosprawnościami:</p> <p>Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania prezentacji multimedialnej oraz materiałów dydaktycznych (szkoleniowych) dla uczestników szkolenia, zgodnie z zakresem merytorycznym szkolenia oraz w oparciu o <i>Standardy dostępności</i>, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> • materiały dydaktyczne (szkoleniowe) muszą być przygotowane co najmniej w wersji elektronicznej, zgodnie ze Standardem cyfrowym, określonym w <i>Standardach dostępności</i>, • materiały dydaktyczne (szkoleniowe), przekazywane uczestnikom szkolenia muszą spełniać zasady dostępności wg Standardu informacyjno-

	promocyjnego, określonego w <i>Standardach dostępności</i> .
--	--------------------------------------------------------------

Miejsce kursów - warunki lokalowe	<p>Wykonawca zobowiązany jest do realizacji przedmiotu zamówienia stosować aktualne przepisy prawne dotyczące organizacji konferencji, kursów, szkoleń itp. oraz funkcjonowania hoteli, obiektów, pensjonatów.</p> <p>Zamawiający wymaga aby Wykonawca zapewnił zrealizowanie przedmiotu zamówienia, w tym: usługi gastronomicznej i noclegowej wraz z zapewnieniem sal szkoleniowych dla uczestników 2 kursów specjalistycznych (3 zjazdy 2-dniowe - 1 kurs), w ośrodku rekreacyjno – szkoleniowym/ lub w innym obiekcie zachowującym standardy obiektu min. trzy gwiazdkowego położonym w Toruniu lub w odległości do 25 km od Torunia, zapewniającym zaplecze szkoleniowe, noclegowe i zaplecze restauracyjne, w jednym miejscu, wyposażone w:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników, – bazę noclegową (pokoje max 2-osobowe bez możliwości dostawki, z łazienką); – bazę żywieniową (restauracja/stołówka oferująca żywnie w pełnym zakresie) - posiłki powinny być podawane w innej sali niż sala wykładowa, – bezpłatne szatnie, toalety, – bezpłatny parking ewentualnie cena ma obejmować miejsca parkingowe. <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>
Sale dydaktyczne	<p>Sale dydaktyczne, klimatyzowane o temperaturze min. 20 stopni Celsjusza z oknami zapewniającymi światło dzienne i wietrze, 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 ; — 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 noclegowa dla wszystkich uczestników kursów	<p>Wykonawca zapewni dla uczestników dwóch kursów:</p> <ul style="list-style-type: none"> - noclegi (ze śniadaniem w drugim dniu każdego zjazdu kursu), w pokojach maksymalnie 2 osobowych spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - sprawne oświetlenie ; - pokoje powinny mieć estetyczny wygląd, być czyste i zadbane; - w okresie grzewczym pokoje muszą być ogrzewane;
<p>Usługa gastronomiczna dla wszystkich uczestników dwóch kursów</p>	<p>Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną, podczas dwóch kursów dla wszystkich uczestników, składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> — jednej przerwy kawowej każdego dnia, w tym: <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 - 0,5 litra na osobę, • cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników, • owoce podane dla wszystkich uczestników, • dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 gram) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku, — jednego obiadu każdego dnia, w tym, każdy obiad obejmuje: <ul style="list-style-type: none"> • zupę 300 ml każda porcja, dwa rodzaje; • mięso lub ryba na ciepło - 150 gram każda porcja, dwa rodzaje do wyboru; • zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – 150 gram każda porcja, dwa rodzaje; • do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż, lub frytki) – 200g; • deser - sałatka owocowa lub lody lub ciastko – porcja 200g • soki owocowe 0.3 l jedna porcja, • wodę mineralną 0.3 l jedna porcja, — kolacji dla osób nocujących /po pierwszym dniu każdego 2 dniowego zjazdu/, serwowane, w tym, każda kolacja obejmuje: <ul style="list-style-type: none"> • 2 rodzaje zróżnicowanych przystawek na zimno, • 1 danie na ciepło, • przystawki (np. wędliny, sałatki, ryby, galantyny), 150 gram każda porcja, • pieczywo - koszyki z pieczywem białym i razowym, • soki owocowe 0.5 L na osobę, woda mineralna 0.5 L na osobę, kawa, herbata <p>Posiłki mogą być serwowane w formie bufetu szwedzkiego dla wszystkich uczestników kursów. Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas</p>

	<p>spożywania wszystkich posiłków.</p> <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. Wykonawca zapewni stosowną zastawę z wyłączeniem naczyń i sztuców jednorazowego użytku</p> <p>W przypadku organizacji żywienia na miejscu, należy stosować się do wymagań higieniczno-epidemiologicznych zawartych w wytycznych dla gastronomii.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------