

ROPS.X.2205.23.2021

Poznań, 06.08.2021 r.

Zaproszenie do złożenia oferty szacunkowej na zorganizowanie i przeprowadzenie kompleksowej usługi szkoleniowej.

Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Poznaniu planuje zorganizowanie kilkunastu kompleksowych usług szkoleniowych adresowanych do pracowników i pracowników podmiotów dotyczących wspierania rodziny i systemu pieczy zastępczej z terenu województwa wielkopolskiego z tematyki :

- Zarządzanie sytuacyjne. Wzmacnianie pracowników, motywowanie i przeciwdziałanie wypaleniu zawodowemu. Superwizja pracy wsparciem w realizacji zadań pracowników.
- Wczesne wykrywanie/rozpoznanie syndromów dziecka krzywdzonego. Dziecko jako ofiara przemocy - diagnoza i forma pomocy.
- Mediacje rodzinne - profesjonalny sposób rozwiązywania problemów na drodze dialogu.

Kompleksowa usługa szkoleniowa obejmować będzie zapewnienie szkoleniowca z danej tematyki, świadczenia usług hotelarskich i gastronomicznych oraz zapewnienie sali szkoleniowej.

W związku z powyższym uprzejmie prosimy o dokonanie szacunkowej wyceny na zorganizowanie i przeprowadzenie kompleksowej usługi szkoleniowej dla jednego 2 dniowego szkolenia dla 20 osób, biorąc pod uwagę poniższe kryteria:

1. Ogólna charakterystyka szkolenia

Termin realizacji szkolenia	Szkolenia zostaną przeprowadzone w latach 2021-2022, z wyłączeniem dni wolnych od pracy. Cykl jednego szkolenia obejmuje łącznie 96 godzin dydaktycznych (1 godz. dydaktyczna = 45 min.). Szkolenia będą odbywać się dla 6 grup, w 6 terminach po 2 dni szkoleniowe następujące po sobie. Wykonawca proponuje terminy szkoleń dla poszczególnych grup. Szkolenia prowadzone będą w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku w ramach czasowych: <ul style="list-style-type: none">○ 1 dzień: między godziną 10:00 – 18:00○ 2 dzień: między godziną 08:00 – 16:00
Metody i techniki, jakie Wykonawca zobowiązany jest	1. Rekomendowane są interaktywne metody szkoleniowe przy realizacji przedmiotu zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest: a) realizować szkolenie w formie zajęć warsztatowych/ćwiczeniowych, w wymiarze nie mniejszym niż 60% całości szkolenia,

<p>zastosować podczas szkolenia</p>	<p>b) zagwarantować dodatkowego specjalistę, jeżeli przeprowadzenie szkolenia wymagać będzie zaangażowania więcej niż jednego trenera, mając na względzie zakres merytoryczny szkolenia.</p> <p>2. W takim przypadku, dodatkowy specjalista musi spełniać co najmniej takie same wymagania odnośnie kwalifikacji i doświadczenia jak osoba wskazana w ofercie Wykonawcy.</p>
<p>Materiały szkoleniowe</p>	<p>Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania materiałów szkoleniowych w wersji elektronicznej i przesłania ich do Zamawiającego 7 dni kalendarzowych przed szkoleniem. Jeżeli przeprowadzenie szkolenia wymaga użycia materiałów dydaktycznych w formie papierowej lub innej, Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć je uczestnikom we własnym zakresie.</p>
<p>Sposób organizacji szkolenia. Rekrutacja i obsługa administracyjna</p>	<ol style="list-style-type: none"> Wykonawca zapewni realizację usługi szkoleniowej przez specjalistów spełniających wymogi określone w kryteriach wyboru oferty. Wykonawca zapewni opiekuna grupy odpowiedzialnego za: <ul style="list-style-type: none"> sprawy organizacyjne uczestników szkolenia (opieka nad grupą w trakcie i na miejscu szkolenia), zebranie formularzy i innej niezbędnej dokumentacji dotyczącej uczestników projektu i odpowiednie zabezpieczenie danych osobowych. Rekrutacja uczestników szkolenia leży po stronie Zamawiającego. Uwaga: Liczba uczestników uzależniona jest od liczby faktycznie zrekrutowanych osób. Maksymalna liczba osób w jednej grupie nie przekroczy 20. Zamawiający może zmniejszyć liczbę osób biorących udział w szkoleniu każdej z grup. Ostateczna liczba osób uczestniczących w szkoleniu zostanie potwierdzona przez Zamawiającego, najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi, przy czym minimalna liczba uczestników, to 12 osób. Zamawiający zobowiązuje się dokonać płatności za rzeczywistą liczbę uczestników szkolenia. Podstawą do naliczenia opłat przez Wykonawcę za szkolenie będzie zgłoszona przez Zamawiającego liczba uczestników. W przypadku niezrekrutowania minimalnej liczby uczestników, tj. 12 osób, na określony termin szkolenia, wyznaczony będzie po uzgodnieniu z Wykonawcą kolejny termin szkolenia i ponowna rekrutacja uczestników. Uzgodniony termin świadczenia usługi powinien mieścić się w okresie obowiązywania umowy. Wykonawca przed rozpoczęciem zajęć zobowiązany jest do zebrania formularzy przygotowanych przez Zamawiającego: deklaracji/oświadczeń uczestników projektu i zadbanie o kompletne ich wypełnienie. Wykonawca, w porozumieniu z Zamawiającym, zobowiązany jest wydać uczestnikom szkolenia zaświadczenie o jego ukończeniu. Zaświadczenie powinno zawierać: informację, że szkolenie było współfinansowane ze środków UE w ramach projektu <i>Partnerstwo dla rodziny</i>, dane uczestnika, dane podmiotu realizującego szkolenie, okres w jakim przeprowadzono szkolenie oraz tematykę i liczbę godzin szkolenia. Warunkiem otrzymania przez uczestnika zaświadczenia jest uczestnictwo w zajęciach potwierdzone podpisem na liście obecności oraz udział w teście wiedzy i kompetencji przed i po szkoleniu. W związku z powyższym:

	<p>a) Wykonawca zobowiązany jest prowadzić przekazaną przez Zamawiającego listę obecności,</p> <p>b) Wykonawca zobowiązany jest do sporządzenia i przeprowadzenia testów poziomu wiedzy i kompetencji uczestników w zakresie tematycznym szkolenia przed i po przeprowadzeniu szkolenia. Szczegółowy zakres merytoryczny testu oraz sposób jego przeprowadzenia powinien zostać ustalony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą min. 7 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem szkolenia. Wykonawca zobowiązany jest opracować wyniki obu testów.</p> <p>8. Listy obecności, deklaracje/oświadczenia uczestnika, testy poziomu wiedzy i kompetencji wraz z ich wynikami Wykonawca jest zobowiązany przekazać Zamawiającemu do 7 dni kalendarzowych od zakończenia szkolenia w danej grupie.</p> <p>9. Wykonawca zobowiązany jest do ochrony danych osobowych zgodnie z umową zawartą z Zamawiającym dotyczącą powierzenia danych osobowych.</p>
--	--

2. Zakwaterowanie

Zamawiający wymaga, aby obiekt był dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami zgodnie z minimalnymi wymaganiami co do wyposażenia w zakresie dostosowania obiektów hotelarskich do potrzeb osób z niepełnosprawnościami określonych w załączniku nr 8 do rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 2166)

Zamawiający wymaga aby zakwaterowanie było zgodne z wytycznymi dla funkcjonowania hoteli/obiektów/pensjonatów w trakcie epidemii COVID-19 w Polsce ogłaszanych przez Ministerstwo Rozwoju w konsultacji z GIS, aktualnymi w dniu realizacji zlecenia.

Wykonawca jest zobowiązany zapewnić zakwaterowanie dla max. 20 uczestników szkolenia w pokojach 1-osobowych. Uczestnicy mogą być zakwaterowani pojedynczo w pokojach przeznaczonych dla większej liczby osób według ceny określonej dla uczestnika zakwaterowanego w pokoju jednoosobowym.

Zamawiający wymaga zakwaterowania uczestników w hotelu minimum trzygwiazdkowym położonym na terenie Poznania w odległości do 7 km od Dworca Głównego, liczonego w ruchu pieszym wg <https://www.google.com/maps>.

Zamawiający wymaga, by na czas pomiędzy przybyciem gości do obiektu a zakwaterowaniem w pokojach, została zapewniona możliwość przechowania bagażu przez gości, w zamkniętym pomieszczeniu, do którego osoby nieupoważnione nie będą miały dostępu.

W trakcie szkoleń oraz w godzinach nocnych od godz. 22.00 do godz. 6.00 uczestnikom szkolenia zostanie zapewniony spokój niezakłócony hałasami i odbywającymi się uroczystościami np. wesela, zloty motocyklowe lub różnego rodzaju remontami.

Każdy pokój powinien być wyposażony w pełen węzeł sanitarny; w pokojach możliwa będzie indywidualna regulacja temperatury.

3. Usługi restauracyjne

Usługi restauracyjne muszą być zgodne z wytycznymi GIS dla funkcjonowania w trakcie epidemii COVID-19 aktualnymi w dniu realizacji zlecenia.

Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia, a dostarczane posiłki powinny zapewniać 100% całodziennego zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom podczas szkolenia:

- 1) pierwszego dnia – obiad, serwis kawowy ciągły oraz kolację,
- 2) drugiego dnia – śniadanie, serwis kawowy ciągły, obiad.

Ww. posiłki powinny być podawane w tym samym budynku na terenie hotelu. Zamawiający dopuszcza możliwość przejścia do innego budynku w ramach realizacji usługi restauracyjnej, dotyczy to wyłącznie śniadania, obiadu i kolacji. W takim przypadku odległość między obiektami nie powinna przekraczać 200 m. Serwis kawowy ciągły podawany powinien być w tym samym budynku, w którym realizowane jest szkolenie. Posiłki powinny być podawane na zastawie ceramicznej, z kompletem sztućców metalowych i serwetek. Wykonawca musi zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków.

Posiłki podawane będą w godzinach ustalonych z wybranym Wykonawcą.

Zamawiający wymaga :

Śniadanie w formie szwedzkiego bufetu, składające się co najmniej z:

- pieczywo – dwa rodzaje,
- danie na ciepło: np. jajecznica, kiełbaski,
- wędliny – dwa rodzaje,
- sery – dwa rodzaje,
- dżem, mleko, jogurt, płatki śniadaniowe,
- świeże warzywa: np. ogórek, pomidor,
- świeże owoce: np. banan, jabłko, owoce sezonowe
- Napoje:
 - do wyboru przez uczestników: kawa z ekspresu oraz różne rodzaje herbaty (w tym zielona),
 - soki – podane w szklanym dzbanku, przynajmniej dwa rodzaje,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana – podana w szklanym dzbanku lub w butelce.
- Dodatki: cukier, mleko, cytryna, masło – dostępne dla każdego uczestnika.



Obiad w którego skład wchodzi:

- Zupa (min. 350 ml),
- Danie główne składające się z:
 - ziemniaki zamiennie z ryżem, makaronem lub kaszą (min. 200g),
 - sztuka mięsa np. karkówka, schab (min. 150g – bez sosu, z sosem 170g), zamiennie z kotлетem schabowym (min 150g), rybą (min. 150g), drobiem (min. 150g),
 - warzywa gotowane oraz zestaw surówek z warzyw sezonowych (co najmniej 150g).
- Deser:
 - wypiek cukierniczy - ciasto pieczone (np. sernik, jabłecznik) 1 sztuka na osobę (co najmniej 150g).
- Napoje:
 - soki - przynajmniej dwa rodzaje w szklanym dzbanku (min. 250 ml dla każdego uczestnika),
 - woda mineralna gazowana i niegazowana, podana w szklanym dzbanku lub w butelce (min. 250 ml dla każdego uczestnika).

Obiad może być podany jako wyporcjowany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podania obiadu, pod warunkiem zachowania odpowiedniej temperatury dań.

Podane gramatury dotyczą produktów po obróbce termicznej.

Przerwa kawowa ciągła powinna się składać przynajmniej z:

- wypieki cukiernicze typu rogaliki z nadzieniem lub mini drożdżówki 3 sztuki na 1 osobę oraz ciasto pieczone (np. sernik, jabłecznik) 2 sztuki na 1 osobę.
- świeżych owoców
- Napoje:
 - do wyboru przez uczestników: kawa z ekspresu oraz różne rodzaje herbaty (w tym zielona),
 - soki – podane w szklanym dzbanku, przynajmniej dwa rodzaje,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana – podana w szklanym dzbanku lub w butelce.
- Dodatki: cukier, mleko, cytryna, – dostępne dla każdego uczestnika.

Przerwa kawowa ciągła będzie uzupełniana podczas dnia w godzinach wskazanych przez Zamawiającego.

Kolacja powinna się składać przynajmniej z:

- danie główne podawane na ciepło (min. 350g)
- zimna płyta składająca się z: wędlina (dwa rodzaje), ser (dwa rodzaje), warzywa sezonowe, warzyw marynowanych, sałatek (min. 200g na każdego uczestnika), itp.
- Pieczywo – dwa rodzaje (pszenne oraz razowe).
- Napoje:



- do wyboru przez uczestników: kawa z ekspresu oraz różne rodzaje herbaty (w tym zielona)
- soki - przynajmniej dwa rodzaje w szklanym dzbanku (min. 250 ml dla każdego uczestnika),
- woda mineralna gazowana i niegazowana, podana w szklanym dzbanku lub w butelce (min. 250 ml dla każdego uczestnika).
- Dodatki: cukier, mleko, cytryna, masło, musztarda, keczup, sos czosnkowy dostępne dla każdego uczestnika.

W razie potrzeby zgłoszonej przez Zamawiającego min. 3 dni kalendarzowe przed szkoleniem, Wykonawca zapewni wskazanej liczbie osób opcję wegetariańską posiłków.

Szczegółowe menu posiłków do uzgodnienia po przedstawieniu wstępnych propozycji przez wybranego Wykonawcę w terminie 3 dni kalendarzowe przed każdym planowanym spotkaniem.

Realizując zamówienie w zakresie usług restauracyjnych, Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do:

- odpowiedniego przygotowania miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji,
- wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, zastawy stołowej i serwisu do kawy i herbaty z porcelany albo szklanej ze sztućcami ze stali nierdzewnej; itp.),
- zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi, oraz takiego rozplanowania wykonania usługi, aby każdorazowo została ona zrealizowana bez zakłóceń, zgodnie z przedstawionym programem,
- realizacja przedmiotu zamówienia powinna przebiegać zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi oraz miejscom przygotowania i podawania posiłków,
- pokoje powinny znajdować się w jednym obiekcie połączonym ciągami komunikacyjnymi, bez konieczności wychodzenia na zewnątrz budynków,
- Zamawiający dopuszcza możliwość przejścia do innego budynku w ramach realizacji usługi restauracyjnej, w takim przypadku odległość między obiektami nie powinna przekraczać 200m,
- stałej opieki managera obiektu z organizatorem spotkania podczas jego trwania.

Wykonawca jest zobowiązany do używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 r. poz. 1252), dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków.



4. Sala szkoleniowa

Wykonawca zapewni salę szkoleniową do prowadzenia zajęć, której wielkość uzależniona jest od wytycznych związanych z koniecznością zachowania dystansu pomiędzy uczestnikami, jednak nie mniejszą niż 60 metrów kwadratowych (na dzień 20.07.2021r. - zapewniając fizyczną odległość między uczestnikami spotkania min. 1,5 metra i uniemożliwiając samodzielny wybór miejsca przez uczestnika wydarzenia - miejsca / krzesła itp. specjalnie oznakowane i przypisane do danej osoby). Więcej informacji na stronie <https://www.gov.pl/web/rozwoj-praca-technologie/spotkania-biznesowe-szkolenia-konferencje-i-kongresy>

Sala powinna mieć dostęp do światła dziennego i powinna być wyposażona w sprzęt potrzebny do przeprowadzenia spotkań dla całej grupy uczestników szkolenia. Sala powinna posiadać dostęp do Internetu, projektor multimedialny, nagłośnienie, laptop, flipchart z kartkami papieru oraz kompletem pisaków. Sala powinna mieć możliwość indywidualnej regulacji temperatury. Przejście z pokoi hotelowych do sali szkoleniowej nie powinno wymagać od uczestników wyjścia na zewnątrz budynku.

Sala szkoleniowa powinny być dostępne dla uczestników szkolenia **od godz. 10:00** każdego **pierwszego dnia szkolenia do godz. 16:00**, każdego **ostatniego dnia szkolenia**.

Wykonawca zapewni dostępność do stołów oraz krzeseł prowadzącemu oraz uczestnikom szkoleń. Ustawienie stołów i krzeseł w sali zostanie ustalone z Zamawiającym najpóźniej trzy dni kalendarzowe przed planowanym spotkaniem. Dodatkowo Wykonawca zapewni dostęp do płynu dezynfekującego dla uczestników szkolenia.

Zamawiający oczekuje zapewnienia przez Wykonawcę odpowiednich warunków dla przeprowadzenia procesu dydaktycznego – w tym zapewnienia optymalnego komfortu akustycznego uczestników szkolenia w całym obiekcie, w szczególności w sali szkoleniowej zgodnie z Polską Normą PN-B-02151-2:2018-01. Zamawiający dopuszcza obiekty, które przylegają do ciągów komunikacyjnych: dróg, torów kolejowych, korytarzy powietrznych, z założeniem że otoczenie obiektu, w którym prowadzone jest szkolenie nie będzie zakłócało przebiegu procesu dydaktycznego, a lokalizacja nie wpłynie na dyskomfort uczestników szkolenia, a obiekt jest dodatkowo zabezpieczony przed przenikaniem hałasu.