

ROPS.V.5.13.2023.IS

Załącznik nr 1 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiot zamówienia obejmuje **kompleksową organizację i przeprowadzenie jednego szkolenia 2-dniowego w ramach projektu pn. „Efekt synergii – koordynacja lubuskiego włączenia społecznego”** dla 20 uczestników, w szczególności w zakresie zapewnienia przez Wykonawcę: wyspecjalizowanej kadry szkoleniowej, opiekuna technicznego grupy, zaplecza techniczno-organizacyjnego, materiałów szkoleniowych/informacyjnych, usług restauracyjnych i podawania posiłków, usług hotelarskich, noclegowych i konferencyjnych.

2. Informacja o realizacji przedmiotu zamówienia w ramach projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej

Przedmiot zamówienia realizowany jest przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Zielonej Górze w ramach projektu pn. **Efekt synergii – koordynacja lubuskiego włączenia społecznego**”, działanie 04.13 Wysokiej jakości system włączenia społecznego w ramach FERS 2021-2027 współfinansowanego ze środków EFS Plus , w ramach typu projektów pn. Działania ROPS w zakresie usług społecznych, pomocy społecznej, ES i aktywnej integracji, służące włączeniu społecznemu, realizowane na poziomie wojewódzkim.

3. Cel szkolenia

Celem szkolenia jest wzmocnienie potencjału instytucjonalnego, organizacyjnego oraz kompetencyjnego instytucji pomocy i integracji społecznej z obszaru województwa lubuskiego w zakresie pracy z osobami z niepełnosprawnościami.

4. Grupa docelowa – uczestnicy szkolenia

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących na obszarze województwa lubuskiego.

Uczestnikami szkolenia będzie kadra:

- 1) instytucji pomocy społecznej oraz podmiotów działających na rzecz włączenia społecznego;
- 2) jednostek samorządu terytorialnego, w tym przedstawiciele władz samorządowych szczebla gminnego i powiatowego;
- 3) kadry podmiotów działających w obszarze wspierania rodziny, systemu pieczy zastępczej oraz adopcji;
- 4) ośrodków wsparcia ekonomii społecznej, jako podmioty realizujące usługi wsparcia podmiotów ekonomii społecznej;
- 5) innych podmiotów, realizujących działania z zakresu polityki społecznej na poziomie lokalnym i regionalnym, w tym szczególnie: PES i podmioty prywatne, które realizują zadania w obszarze polityki społecznej na rzecz społeczności lokalnych;
- 6) podmiotów sektora publicznego, prywatnego i społecznego realizujące szeroko rozumiane zadania w obszarze polityki społecznej, np.: służby zatrudnienia, jednostki systemu edukacji, kultury, zdrowia, szkoły wyższe, jednostki wymiaru sprawiedliwości;
- 7) organizacji pozarządowych;
- 8) przedsiębiorców.

5. Termin i miejsce realizacji szkolenia

Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w okresie **do 8 grudnia 2023 r.** z wyłączeniem dni wolnych od pracy, w dni robocze tj. **od poniedziałku do piątku.**

Precyzyjny termin i lokalizacja bazy noclegowo- szkoleniowej (hotelu) zostaną zaproponowane przez Wykonawcę do akceptacji Zamawiającego w terminie 3 dni roboczych od daty zawarcia umowy i w przypadku

spełnienia warunków, wskazanych w SOPZ, zatwierdzone w formie pisemnej, z zastrzeżeniem, że baza noclegowo-szkoleniowa znajdować się będzie na terenie województwa lubuskiego.

6. Liczba godzin szkolenia

Zakres godzinowy szkolenia obejmuje 16 godzin dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut zegarowych), dwa następujące po sobie dni.

7. Wykonawca, zapewni jednemu przedstawicielowi Zamawiającego

czynny udział i nadzór w trakcie trwania usługi szkoleniowej. W związku z czym Wykonawca zapewni jednemu przedstawicielowi Zamawiającego: nocleg, pełne wyżywienie, a koszt związany z realizacją ww. zakresu stanowi koszt organizacyjny Wykonawcy w ramach realizacji przedmiotu zamówienia.

8. Wykonawca zapewni stałą obecność opiekuna technicznego w

trakcie realizacji usługi szkoleniowej (tj. dwa dni – od przyjazdu grupy na szkolenie do jej wyjazdu z bazy noclegowo-szkoleniowej (hotelu), z którym na bieżąco będzie można się kontaktować w sprawach technicznych i organizacyjnych z zastrzeżeniem, że osobą tą nie jest osoba, skierowana do realizacji zamówienia w charakterze trenera.

9. Tematyka szkolenia

Do Wykonawcy należy przygotowanie materiału merytorycznego oraz programu szkolenia i przedstawienie do zatwierdzenia Zamawiającemu.

Zakres tematyczny szkolenia powinien obejmować zagadnienia z obszaru:

- 1) psychoterapii osób z niepełnosprawnością;
- 2) terapii zajęciowej osób z niepełnosprawnością;
- 3) seksualności osób z niepełnosprawnością;
- 4) sytuacji trudnych w opiece nad osobami z niepełnosprawnościami;

- 5) pracy z rodziną osoby z niepełnosprawnością.

10. Rekrutacja uczestników

Rekrutacja uczestników szkolenia leży po stronie Zamawiającego.

Uwaga: Liczba uczestników uzależniona jest od liczby faktycznie zrekrutowanych osób. Maksymalna liczba uczestników w szkoleniu wynosi 20 osób. Ostateczna liczba osób, nie mniejsza niż 17, uczestniczących w szkoleniu zostanie potwierdzona przez Zamawiającego, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia.

11. Sposób prowadzenia szkolenia

Szkolenie zrealizowane zostanie w sposób stacjonarny, na terenie bazy noclegowo-szkoleniowej (hotelu), a zakres merytoryczny szkolenia prezentowany będzie w formie interaktywnej, np. warsztatowej z uwzględnieniem zarówno elementów teorii jak i elementów praktyki.

12. Wymagania wobec Wykonawcy

- 1) Wykonawca posiada doświadczenie w prowadzeniu co najmniej 3 szkoleń z zakresu polityki społecznej w okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, gdzie w każdym ze szkoleń uczestniczyło co najmniej 15 osób a wartość każdego szkolenia wynosiła brutto minimum 18 000,00 zł;
- 2) Wykonawca dysponuje lub będzie dysponował co najmniej 1 osobą, którą zamierza skierować do realizacji niniejszego zamówienia w funkcji trenera, który w okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert wykonał co najmniej 50 godzin szkoleń z zakresu tematycznego, o którym mowa w punkcie 9 SOPZ, przy czym minimalna liczba uczestników jednego szkolenia wynosiła 10 osób.

13. Wykonawca sporządzi w terminie do 7 dni roboczych od zakończenia szkolenia sprawozdanie merytoryczne w postaci raportu z realizacji przedmiotu zamówienia, który obejmuje:

- 1) dziennik zajęć sporządzony przez Wykonawcę tj. ogólny opis merytoryczny przeprowadzonego szkolenia z podziałem na bloki edukacyjne, zrealizowane w poszczególne dni szkolenia;
- 2) jeden egzemplarz materiałów szkoleniowych tj. materiał edukacyjny w formie opisowej i zgodny merytorycznie z tematem szkolenia, przygotowany w wersji papierowej. Za wydruk ww. materiału odpowiada Wykonawca;
- 3) opis kwalifikacji i doświadczenia osoby lub osób, skierowanych do realizacji usługi w charakterze trenera;
- 4) materiały informacyjne tj. oznaczenia sali szkoleniowej (jako miejsca realizacji szkolenia), program (ramowy zakres merytoryczny szkolenia, wykazany w punktach) i harmonogram szkolenia (godzinowy i dzienny podział bloków edukacyjnych wraz z przerwami);
- 5) wypełnione przez uczestników testy poziomu wiedzy i kompetencji uczestników w zakresie tematycznym szkolenia: pre test i post test wraz z ich analizą i podsumowaniem, ujęte w formie opisowej, a także graficznej;
- 6) wypełnione przez uczestników ankiety ewaluacyjne wraz z ich analizą i podsumowaniem, ujęte w formie opisowej, a także graficznej;
- 7) listę obecności uczestników i listę potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych przez uczestników szkolenia. Za podpisanie przez uczestników szkolenia, a następnie zebranie ww. list odpowiada Wykonawca;
- 8) Wykonawca zobowiązany jest za właściwe dokumentowanie prowadzonego szkolenia, w celu skompletowania raportu z realizacji przedmiotu zamówienia, stanowiącego podstawę rozliczenia przedmiotu zamówienia;
- 9) Przedmiotowy raport zostanie przygotowany w wersji papierowej, a po jego akceptacji, a następnie także przesłany w wersji elektronicznej, na wskazany przez Zamawiającego adres skrzynki e-mail.

14. Wykonawca zapewni bazę noclegowo-szkoleniową (hotel) o

standardzie, minimum 3 gwiazdowym w rozumieniu przepisów ustawy o usługach turystycznych z 29 sierpnia 1997 r. (Dz.U. z 2017 poz. 1553 t.j.) lub zapewni bazę o standardach min. równoważnych hotelu 3-gwiazdkowego, w tym posiadającego:

1) pełny węzeł sanitarny tj.: łazienkę z kabiną prysznicową i WC, ręczniki kąpielowe, zestaw startowych kosmetyków hotelowych;

2) własne zaplecze gastronomiczne, w tym restaurację do dyspozycji uczestników szkolenia;

3) baza noclegowo-szkoleniowa (hotel) musi dysponować pokojami oraz infrastrukturą dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych, w szczególności w zakresie wyposażenia pokoju oraz w zakresie poruszania/przemieszczania się osoby z niepełnosprawnością bez udziału osób trzecich między salą szkoleniową, pokojem i restauracją, w której serwowane będą posiłki uczestnikom szkolenia na kondygnacjach dostępnych dla osób z niepełnosprawnościami musi być przystosowana toaleta, jeśli do budynku, w którym odbywa się szkolenie, prowadzą schody, zapewniona będzie infrastruktura umożliwiająca swobodny i samodzielny dostęp dla osób z niepełnosprawnościami (winda, podjazd bądź inne usprawnienie), stanowisko parkingowe przystosowane dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami;

4) Wykonawca zapewni bazę noclegowo-szkoleniową (hotel) położoną poza zwartą zabudową miejską, usytuowaną poza terenem głównych ulic, a także magistrali kolejowych;

5) w przypadku bazy noclegowo-szkoleniową (hotelu), posiadającego więcej niż jedną kondygnację obiekt ten musi posiadać windę, do dyspozycji uczestników;

6) Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla uczestników szkolenia na terenie bazy noclegowo-szkoleniową (hotelu);

7) miejsca noclegowe, miejsce wydawania posiłków oraz sala szkoleniowa powinny być zlokalizowane na terenie, zaakceptowanej przez Zamawiającego, bazy noclegowo-szkoleniowej.

15. Nocleg (pokoje) w bazie ww. noclegowo-szkoleniowej (hotelu)

obejmuje:

- 1) zapewnienie jednego noclegu (dwa dni, jedna noc), z zastrzeżeniem, że pokoje hotelowe udostępnione będą uczestnikom szkolenia od godziny 9:00 pierwszego dnia szkolenia i zdane do godz. 15:00 drugiego dnia szkolenia;
- 2) baza noclegowo-szkoleniowa (hotel) obejmować będzie: pokoje 1-osobowe. Uczestnicy mogą być zakwaterowani pojedynczo w pokojach przeznaczonych dla większej liczby osób;
- 3) pokoje, w których zostaną zakwaterowane wszystkie osoby zgłoszone przez Zamawiającego, powinny posiadać ten sam standard określony w obwieszczenia Ministra Sportu i Turystyki z dnia 26 października 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U. 2017 r. poz. 2166).

16. Usługi restauracyjne muszą być świadczone na terenie bazy noclegowo-szkoleniowej (hotelu) i obejmować:

- 1) dwa obiady – zestaw dwudaniowy, po jednym w każdym dniu szkolenia:
 - a) zupa (min. 350 ml),
 - b) danie główne składające się z:
 - bufet zimny – 2 rodzaje surówek (min. 150 g na osobę),
 - bufet gorący – w tym danie mięsne (min. 150 g) lub danie wegetariańskie (min. 400 g), 2 dodatki do dania głównego np. ziemniaki, frytki, ryż, makaron, kopytka, kluski śląskie, kasza gryczana.
 - deser: wypiek cukierniczy - ciasto pieczone (np. sernik, jabłecznik) 1 sztuka na osobę (co najmniej 150g).
 - c) 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

2) jedna kolacja, w pierwszym dniu szkolenia:

- a) danie główne podawane na ciepło (min. 350g)
- b) zimna płyta składająca się z: wędlina (dwa rodzaje), ser (dwa rodzaje), warzywa sezonowe, warzyw marynowanych, sałatek (min. 200g na każdego uczestnika), itp.
- c) pieczywo – dwa rodzaje (pszenne oraz razowe).
- d) 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, musztarda, keczup, sos czosnkowy dostępne dla każdego uczestnika.

3) jedno śniadanie w drugim dniu szkolenia – w formie szwedzkiego stołu, który powinien zawierać przynajmniej: patery wędlin, patery serów, min. 1 danie na ciepło, świeże warzywa, sałatki, pieczywo mieszane (min. 3 rodzaje), masło, napoje zimne i gorące (soki owocowe 100% -nie napoje, mleko, woda mineralna oraz kawa, śmietanka, cukier, cytryna, herbata –min. trzy rodzaje), 2 rodzaje jogurtów, musli;

4) przerwy kawowe podczas szkolenia (po dwie przerwy kawowe każdego dnia).

- a) wypieki cukiernicze typu rogaliki z nadzieniem lub mini drożdżówki 3 sztuki na 1 osobę

- b) ciasto pieczone (np. sernik, jabłecznik) 2 sztuki na 1 osobę.
- c) świeże owoce
- d) 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).

Dodatki: cukier, mleko, cytryna, – dostępne dla każdego uczestnika.

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

5) posiłki powinny być przygotowywane 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,

6) łącznie, w trakcie 2-dniowego szkolenia przypadają: 2 obiady, 1 kolacja i 1 śniadanie.

7) temperatura w miejscu wydawania posiłków nie powinna być niższa niż 21 stopnie Celsjusza.

8) Wykonawca uwzględni ewentualne specjalne potrzeby wynikające ze stanu zdrowia, które mogą zostać zgłoszone Zamawiającemu po zrealizowaniu rekrutacji.

9) Wykonawca obowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa dotyczącego warunków świadczenia usług żywienia, w szczególności zobowiązany jest do spełnienia wymagań określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448).

17. Wykonawca zapewni salę szkoleniową, odpowiednią do realizacji szkolenia dla min. 20 uczestników, znajdującą się na terenie bazy noclegowo-szkoleniowej oraz wyposażoną w:

- 1) okna z dostępem do oświetlenia dziennego (Zamawiający nie dopuszcza przeprowadzenia szkoleń w pomieszczeniach oświetlanych wyłącznie sztucznym światłem);
- 2) stoły oraz miejsca siedzące ustawione w podkowę, z możliwością zmiany aranżacji;
- 3) sprawny laptop z połączeniem do Internetu, pełną wersją MS Office oraz aplikacjami do odtwarzania filmów wideo, w tym DVD, zainstalowanymi kodekami umożliwiającymi odczyt popularnych formatów plików wideo wraz z myszą oraz z pilotem do przewijania prezentacji, który będzie kompatybilny z projektorem multimedialnym;
- 4) flipchart oraz komplet pisaków;
- 5) sprawny projektor multimedialny (z wyjściem hdmi);
- 6) sprawny ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów;
- 7) toaletę do dyspozycji uczestników, w tym dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, znajdująca się w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej;
- 8) Wykonawca oznaczy salę szkoleniową, poprzez umieszczenie na drzwiach szkolenia harmonogramu i programu szkolenia oraz oznaczenia sali, jako miejsca realizacji szkolenia;
- 9) Wykonawca odpowiada za bezawaryjność urządzeń służących do realizacji szkolenia;
- 10) Zamawiający wymaga, aby sala szkoleniowa była klimatyzowana, dobrze wentylowana;
- 11) pomieszczenia przeznaczone do przeprowadzenia szkolenia muszą spełniać warunki, określone w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

18. Pozostałe informacje dot. przedmiotu zamówienia:

- 1) Wykonawca zapewni po jednym, wydrukowanym egzemplarzu materiałów szkoleniowych dla każdego uczestnika szkolenia oraz jeden wydrukowany egzemplarz materiałów szkoleniowych dla przedstawiciela Zamawiającego.
 - 2) Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia po jednej sztuce długopisu i brulionu piśmienniczego (min. 30 kartek A4).
 - 3) Wykonawca prześle wszelkie materiały szkoleniowe i informacyjne, o których mowa w niniejszym SOPZ, w tym test wiedzy i kompetencji (pre i post) oraz ankietę ewaluacyjną, do akceptacji Zamawiającego, min. 14 dni przed rozpoczęciem ustalonego terminu szkolenia. W przypadku uwag Zamawiającego do przedłożonych materiałów, Wykonawca naniesie poprawki w terminie dwóch dni roboczych od daty zgłoszenia uwag;
 - 4) Projekty wszelkich materiałów, o których mowa w niniejszym SOPZ, należy przesłać do akceptacji Zamawiającego, na wskazany przez Zamawiającego adres skrzynki e-mail.
 - 5) Wykonawca odpowiada za przygotowanie materiałów szkoleniowych i informacyjnych na potrzeby szkolenia oraz przekazanie przedmiotowych materiałów każdemu uczestnikowi szkolenia w wersji papierowej i elektronicznej (poczta e-mail) oraz za przekazanie uczestnikom szkolenia zaświadczenia o ukończeniu. Zaświadczenie powinno zawierać: informację, że szkolenie było współfinansowane ze środków UE w ramach projektu pn. **„Efekt synergii – koordynacja lubuskiego włączenia społecznego”**, 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 (pre i post).