



Oznaczenie sprawy IPS.4011-1-27/15

Załącznik **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – część nr 5**

Załącznik nr 1 do umowy nr z dnia 2015 r.

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji i przeprowadzeniu szkolenia „Nowa metoda wykorzystywana w pracy socjalnej – coaching” dla max.30 osób (2 grupy) realizowanego w ramach projektu systemowego Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Opolu Poddziałanie 7.1.3 PO KL pt. „Podnoszenie kwalifikacji kadry pomocy i integracji społecznej w województwie polskim”,

2. Czas trwania i forma przeprowadzenia szkoleń:

16 godzin lekcyjnych (45 minut) dla grupy szkoleniowej (max. 15 osób w grupie), tj. 2 dni szkolenia od poniedziałku do piątku, po 8 godzin lekcyjnych w formie 1 zjazdu 2- dniowego – szkolenie dla 2 grup max.30 osób

3. Zakres szkolenia:

- coaching – definicja, odmiany, rodzaje
- coach – profil, kompetencje, talenty : Atrybuty dobrego coacha, 10 przykazań coacha, pracownik socjalny coachem, wartości coacha, kodeks etyczny coacha.
- budowanie relacji coachingowej w pracy socjalnej, zaangażowanie – budowa i utrzymanie,
- specyfika coachingu dla klientów pomocy społecznej,
- budowanie zaufania, zaufanie do samego siebie, zaufanie do klienta pomocy społecznej, okazywanie zaufania
- zawieranie kontraktu coachingowego,
- etapy budowania relacji z klientem pomocy społecznej,
- coaching a emocje - emocje i motywacja,
- metody i narzędzia pracy coacha: słuchanie, zadawanie pytań, przeformułowanie, obserwacja, feedback, perspektywy, skalowanie, zasoby, metafory, działanie
- przekonania : przekonania w czasie, praca z przekonaniem, przekonania a osiągnięcie rezultatów, kotwice,
- proces coachingowy : określanie celów, cykl coachingowy, elementy sesji coachingowej, zamykanie relacji coachingowej
- efektywność coachingu,
- supervizja coachingu,
- zagrożenia i wyzwania w coachingu,
- etyka w coachingu,
- studium przypadków w pracy socjalnej.

Szczegółowy program szkolenia musi zostać przygotowany przez Wykonawcę (zgodnie z zapisem § 2 ust. 3 umowy)

4. Metoda prowadzenia szkolenia:

Metoda interaktywna - warsztatowa, ćwiczenia seminaryjne – w małych grupach., mini wykłady, dyskusje moderowane, informacje zwrotne, wypracowywanie

standardów. Prezentacje teoretyczne nie mogą stanowić więcej niż 20% szkolenia specjalistycznego.

5. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do :

- a) zapewnienia zaplecza technicznego niezbędnego dla przeprowadzenia szkolenia specjalistycznego (sale wykładowo - szkoleniowe, sprzęt audiowizualny lub inny niezbędny dla przeprowadzenia szkolenia). Standardy sal wykładowo - szkoleniowych określa pkt. 9,
- b) zapewnienia materiałów szkoleniowych (adekwatnych do tematyki szkolenia specjalistycznego, zawierających wyczerpujące treści przedmiotowo związane z tematyką szkolenia) oraz przedstawienie materiałów szkoleniowych Zamawiającemu do zatwierdzenia **na co najmniej 3 dni roboczych przed planowanym terminem szkolenia,**
- c) przygotowania szczegółowego programu merytorycznego szkolenia specjalistycznego uwzględniającego zakres szkolenia wskazanego w przedmiocie zamówienia i przedłożenia go do akceptacji Zamawiającemu **nie później niż w ciągu 5 dni roboczych od dnia podpisania umowy,**
- d) przedłożenia do akceptacji Zamawiającemu harmonogramu szkolenia specjalistycznego ze wskazaniem miejsca oraz terminów organizowanego szkolenia **nie później niż w ciągu 5 dni roboczych od dnia podpisania umowy,**
- e) **obsługi administracyjnej szkolenia,**
- f) zapewnienia zakwaterowania na czas trwania szkolenia dla uczestników z kolacją (1 dzień zjazdu) i śniadaniem (2 dzień zjazdu) z zachowaniem standardu opisanego w pkt. 7.
- g) zapewnienia wyżywienia uczestników na czas trwania 1 zjazdu w ramach szkolenia, tj. każdemu uczestnikowi zapewnia się 2 obiady, 4 przerwy kawowe – 2 przerwy kawowe w ciągu jednego dnia szkolenia,
Specyfikację i standardy wyżywienia określa pkt. 8.

6. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie także:

- a) promocja usługi na zasadach określonych w Umowie, zgodnie z § 12 umowy,
- b) przygotowanie oraz wydanie uczestnikom zaświadczenia o ukończeniu szkolenia specjalistycznego, zgodnie ze wzorem Zamawiającego oraz sporządzenie rejestru wydanych zaświadczeń. Zaświadczenia muszą być podpisywane przez Dyrektora ROPS oraz wykładowców, po czym ksero poświadczonych za zgodność Wykonawca będzie zobowiązany przedłożyć Zamawiającemu wraz z innymi dokumentami wskazanymi w przedmiocie zamówienia. Pozostałe dokumenty będą przekazywane Zamawiającemu w oryginale, tj. listy obecności, ankiety (końcowa), lista odbioru materiałów szkoleniowych,
- c) prowadzenie list obecności,
- d) niezwłoczne informowanie Zamawiającego o występujących trudnościach w realizacji usługi, a w szczególności o każdym przypadku rezygnacji z uczestnictwa w szkoleniu specjalistycznym przez osoby zakwalifikowane do odbycia szkolenia,
- e) informowanie uczestników szkolenia o świadczeniu usługi szkoleniowej w ramach projektu pt. „Podnoszenie kwalifikacji kadry pomocy i integracji społecznej w województwie opolskim”. Poddziałanie 7.1.3 PO KL,

- f) złożenie Zamawiającemu sprawozdania końcowego po wykonaniu usługi (wg wzoru Zamawiającego),
- g) dokonanie oceny (przekazanie, zebranie i podsumowanie ankiet) efektywności szkolenia na podstawie kwestionariusza ankiety końcowej szkolenia specjalistycznego (według wzoru Zamawiającego). Ww. ocena zostanie przekazana Zamawiającemu po zakończeniu usługi.

7. Standardy zakwaterowania:

- a) maksymalnie 3 osoby w pokoju,
- b) pomieszczenia przeznaczone do zakwaterowania muszą spełniać wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami, muszą mieć także sprawne oświetlenie oraz estetyczny wygląd (powinny być czyste i zadbane), w okresie grzewczym pokoje muszą być ogrzewane,
- c) zakwaterowanie jest możliwe jedynie w pokojach, które spełniają poniższe wymagania dotyczące powierzchni w m²:
 - pokój 1-osobowy – 9 m²;
 - pokój 2-osobowy – 12 m²;
 - pokój 3-osobowy – 15 m²;
- d) zakwaterowanie może odbywać się w pokojach przeznaczonych dla większej liczby osób, jednak liczba osób w zakwaterowanych w pokoju nie może być większa niż 3 osoby,
- e) pokoje muszą być wyposażone w odpowiednie wyposażenie meblowe, tj.:
 - dla każdej osoby łóżko jednoosobowe o wymiarach min. 90 x 200cm,
 - nocny stolik lub półka przy każdym miejscu do spania,
 - wnęka garderobiana lub szafa na ubrania,
 - minimum 2 wieszaki na osobę,
 - biurko, stół lub ława,
 - krzesło lub inny mebel do siedzenia (1 miejsce na osobę),
- f) węzeł higieniczno-sanitarny przy jednostkach mieszkalnych musi być wyposażony w:
 - wannę z baterią i natryskiem lub kabiną natryskową,
 - umywalkę,
 - lustro,
 - wc,
 - instalacja sanitarna: zimna i ciepła woda przez całą dobę,
 - wyposażenie uzupełniające: kosz na śmieci.

8. Specyfikacja, standardy wyżywienia i podawania posiłków :

8.1. Specyfikacja wyżywienia.

Obiad :

Pierwszy dzień: pierwsze danie - zupa (min. 300 ml na osobę), wg wyboru Wykonawcy, drugie danie (min. 450 g/osobę) – **do wyboru danie mięsne** (kotlety różnych typów i inne potrawy mięsne z sosem np. pieczenie, rolady, klopsy, zrazy, itp.) z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, kluski, frytki, itp.) oraz surówki różnego typu (np. mizeria, buraczki, marchewka z groszkiem, surówka z białej kapusty, czerwonej, kapusty pekińskiej, kapusty kiszzonej, itp.), **lub bezmięsne** (np. pierogi - różne rodzaje, spaghetti, naleśniki, gołąbki, risotto, dania z makaronem, itp.), napoje zimne i gorące (soki, woda mineralna w ilości co najmniej 0,3 l na osobę oraz kawa (15 porcji) , śmietanka, cukier, herbata (15 porcji) – co najmniej trzy rodzaje herbaty do wyboru).

Drugi dzień: pierwsze danie - zupa (min. 300 ml na osobę), wg wyboru Wykonawcy, drugie danie (min. 450 g/osobę) - obowiązkowo danie mięsne (kotlety różnych typów i inne potrawy mięsne z sosem np. pieczenie, rolady, klopsy, zrazy, itp.) z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, kluski, frytki, itp.) oraz surówki różnego typu (np. mizeria, buraczki, marchewka z groszkiem, surówka z białej kapusty, czerwonej, kapusty pekińskiej, kapusty kiszzonej, itp.), napoje zimne i gorące (soki, woda mineralna w ilości co najmniej 0,3 l na osobę oraz kawa (15 porcji), śmietanka, cukier, herbata (15 porcji) – co najmniej trzy rodzaje herbaty do wyboru).

Nie dopuszcza się podawania tego samego zestawu obiadowego każdego dnia szkolenia.

Posiłki podawane w formie szwedzkiego stołu:

Śniadanie: pieczywo, bułki, rogalce, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty min. 240g na osobę, masło, wędlina, twarożek, pasty do pieczywa, żółty ser, ser pleśniowy, dżem, świeże warzywa, jajecznicza, parówki, przetwory zbożowe i mleczne, jogurty, owoce, itp., kawa (15 porcji), śmietanka, cukier, herbata, cytryna (15 porcji) – co najmniej trzy rodzaje herbaty do wyboru, soki owocowe, woda mineralna.

Kolacja: sałatki (min.150g /na osobę) – dwa rodzaje (np. z łososiem, z tuńczykiem, z kurczakiem, z fetą, z brokułami, itp.), 3 rodzaje zimnych przystawek min. 10 porcji (np. jajka faszerowane różne rodzaje, tatar, koreczki, itp.), ciepłe danie do wyboru min. 350 g/na osobę mięsne i wegetariańskie (np. gulasz, lasagne, leczo, zapiekanki makaronowe, ziemniaczane), pieczywo jasne i ciemne, ciasto min.15 porcji (np. sernik, jabłecznik, ciasto z galaretką, makowiec, ciasto z owocami), napoje zimne i gorące (soki owocowe niegazowane w ilości co najmniej 0,5 l na osobę, woda mineralna gazowana i niegazowana butelkowana min. 15 butelek oraz kawa (15 porcji), śmietanka, cukier, herbata, cytryna (15 porcji) – co najmniej trzy rodzaje herbaty do wyboru).

Przerwa kawowa - (4 przerwy: 2 pierwszego dnia i 2 drugiego dnia):

Kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana butelkowana min. 15 butelek , soki owocowe niegazowane 100% różne rodzaje min. 300ml na osobę (np. pomarańczowe, jabłkowe, porzeczkowe, wieloowocowe), ciasto (np. sernik, jabłecznik, ciasto z galaretką, makowiec, ciasto z owocami), słone przekąski (np. paluszki, krakersy), patery z owocami (różne rodzaje owoców) – 2 patery po min.500 g każda, mleczko do kawy, cytryna, cukier.

Podane wyżej ilości (porcje) dot. wyżywienia są ilościami minimalnymi.

8.2 Standardy wyżywienia

a) posiłki winy posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu obiadów powinien stosować świeże produkty dostępne na rynku, w tym do przystawek i surówek do drugiego dania,

b) jadłospis powinien uwzględniać produkty ze wszystkich grup: produkty zbożowe, warzywa i owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka. Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków,

c) wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.

d) świadczenie usług żywienia odbywać powinno się wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.).

8.3 Standardy podawania posiłków:

- a) stoły nakryte obrusami,
- b) zastawa stołowa ,
- c) sztucze stalowe,

- d) serwetki na stołach,
- e) napoje podawane w szklanych naczyniach (np. szklanka),
- f) posiłki spożywane przez uczestników przy stołach,
- g) podanie ciepłych posiłków i ciepłych napojów w taki sposób aby przez czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura,
- h) utrzymanie porządku w miejscu podawania posiłków w tym sprzątnięcie

9. Wykonawca zapewni niżej wymienione standardy sali wykładowo - szkoleniowej:

Wykonawca zapewni salę wykładową z dostępem do zaplecza sanitarnego, o powierzchni co najmniej 30 m², pozbawioną przedmiotów nie związanych z prowadzonymi zajęciami z dostępem do światła dziennego oraz możliwością zasłonięcia okien, wyposażoną w sprawną klimatyzację oraz sprawne ogrzewanie, sprzęt multimedialny (rzutnik, ekran, mikrofon, sprzęt nagłaśniający) oraz flipchart, piszące flamastry, spełniające następujące wymogi:

- a) bezpieczeństwa,
- b) akustyczne,
- c) oświetleniowe,
- d) temperatura pomieszczenia musi być dostosowana do warunków pogodowych, w okresie zimowym sala musi być ogrzewana,
- e) w sali każdy uczestnik szkolenia musi mieć zapewnione swobodne miejsce do siedzenia i pisania

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić miejsce na potrzeby serwowania serwisu kawowego i obiadu, znajdującym się w bezpośrednim sąsiedztwie pomieszczenia, w którym będą organizowane zajęcia oraz w pomieszczeniu znajdującym się w obrębie budynku, w którym prowadzone są zajęcia. Dostęp do wszystkich pomieszczeń, z których korzystać będą uczestnicy, musi być zapewniony ciągami komunikacyjnymi znajdującymi się wewnątrz jednego obiektu. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom nieskrepowany dostęp do węzła sanitarnego.

10. Miejsce przeprowadzenia szkolenia i noclegów :

Hotel/ośrodek szkoleniowy na terenie Opola (wg standardów opisanych w przedmiocie zamówienia), z dostępem do miejsc parkingowych w bezpośredniej bliskości obiektu dla uczestników, z możliwym dojazdem MZK, wyposażony w bazę żywieniową, salę do przeprowadzenia szkolenia jak również miejsca noclegowe (wg standardów opisanych w przedmiocie zamówienia). Wykonawca jest zobowiązany zapewnić obiekt hotelowy/ośrodek szkoleniowy, który posiada zarówno miejsca noclegowe jak i salę wykładową, co oznacza, że Zamawiający zastrzega, aby nocleg, wyżywienie i sala wykładowa mieściły się w jednym obiekcie (wszystkie osoby biorące udział w szkoleniu muszą nocować w jednym obiekcie).

11. Pozostałe informacje dotyczące przedmiotu zamówienia:

- a) rekrutację uczestników przeprowadzi Zamawiający i przekaże Wykonawcy listę uczestników, **co najmniej 3 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia.**
- b) koszty przejazdu związane z udziałem w szkoleniu pokrywać będą uczestnicy,
- c) Zamawiający pokryje wyłącznie faktyczne koszty uczestnictwa osób w szkoleniu z uwzględnieniem jednostkowych kosztów noclegów, organizacji i przeprowadzenia szkolenia.