Załącznik nr 1 do Ogłoszenia

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Kompleksowa organizacja szkoleń/seminariów wyjazdowych podnoszących kompetencje personelu służb świadczących usługi w społeczności lokalnej w tym przedstawicieli instytucji realizujących działania z obszaru przeciwdziałania przemocy w rodzinie – szkolenia/seminaria uzupełniające wiedzę i umiejętności kadry pomocy i integracji społecznej bezpośrednio zajmującej się świadczeniem usług dla osób niesamodzielnych w ramach zadania nr 8 projektu pn*.:* „Opolski senior – zapewnienie wsparcia osobom niesamodzielnym oraz ich opiekunom” RPOP.08.01.00-16-0012/18 dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014-2020. Osi priorytetowej VIII – Integracja społeczna. Działanie 8.1 Dostęp do wysokiej jakości usług zdrowotnych i społecznych w zakresie usług społecznych - wsparcie osób niesamodzielnych oraz w ramach Krajowego Programu Przeciwdziałania Przemocy
w Rodzinie na rok 2023 oraz zgodnie z Wytycznymi ministra właściwego do spraw zabezpieczenia społecznego z dnia 15 kwietnia 2022 r. do prowadzenia szkoleń
w zakresie przeciwdziałania przemocy w rodzinie na lata 2022-2023.**

Szkolenia skierowane są do osób realizujących zadania związane z przeciwdziałaniem przemocy w rodzinie, w tym między innymi przedstawicieli:

jednostek organizacyjnych pomocy i integracji społecznej oraz specjalistycznych ośrodków wsparcia dla ofiar przemocy w rodzinie;

**TEMAT SZKOLEŃ/SEMINARIUM:**

*. „Przemoc wobec osób starszych, osób z niepełnosprawnością i osób niesamodzielnych” -* dla dwóch grup

**PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA DLA KAŻDEJ GRUPY:**

1. w zakres organizacji usług wchodzi: usługa trenerska celem przeprowadzania szkolenia w ilości 24 godzin dydaktycznych tj. 3 dni szkolenia po 8 godzin dydaktycznych w formie 1 zjazdu 3-dniowego;
2. zapewnienie uczestnikom szkolenia noclegów wraz ze śniadaniem oraz całodniowym wyżywieniem - obiadem oraz przerwą kawową;
3. wynajęcie sali szkoleniowo - wykładowej wraz z zapleczem technicznym, obejmującym rzutnik, ekran, flipchart, na realizację trzydniowego szkolenia;
4. zagwarantowanie uczestnikom szkolenia ubezpieczenia NNW;

**TERMIN REALIZACJI SZKOLENIA/ SEMINARIUM DLA KAŻDEJ GRUPY:**

Od dnia podpisania umowy do 30 września 2023 r. Dokładny termin szkolenia zostanie ustalony z Wykonawcą przed podpisaniem umowy. Szkolenie musi odbywać się wyłącznie
w dni robocze tj.: od poniedziałku do piątku. Rozpoczęcie szkolenia pierwszego dnia powinno nastąpić o godz. 10.00, z zastrzeżeniem, iż rejestracja uczestników w miejscu docelowym musi nastąpić tego samego dnia przed jego rozpoczęciem, natomiast musi się zakończyć trzeciego dnia najpóźniej o godz. 17:00.

W przypadku obostrzeń epidemiologicznych uniemożliwiających realizację szkolenia stacjonarnego, Zamawiający dopuszcza przeprowadzenie szkoleń on-line na platformie Zamawiającego udostępnionej bezpłatnie Wykonawcy.

**ILOŚĆ UCZESTNIKÓW W KAŻDEJ GRUPIE:**

Min. 10 a max. 20 osób w grupie.

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA KAŻDEJ GRUPY:**

Szkolenie obejmujące 24 godziny dydaktyczne przeznaczone do realizacji w ciągu 3 dni odbywające się na terenie woj. opolskiego i skierowane jest do przedstawicieli instytucji zajmujących się przeciwdziałaniem przemocy w rodzinie z województwa opolskiego. Szkolenie realizowane jest w ramach Krajowego Programu Przeciwdziałania Przemocy w Rodzinie na rok 2023.

**USŁUGA TRENERSKA DLA KAŻDEJ GRUPY OBEJMUJE :**

Trener - wymagania zgodnie z SWZ oraz Wytycznymi.

Wykonawca przed podpisaniem umowy przedłoży Zamawiającemu do akceptacji przygotowany merytoryczny program szkolenia, który będzie stanowił integralna część umowy - *załącznik nr 2 do umowy*, a materiały dydaktyczne oraz ankietę oceniającą nie później niż
8 dni roboczych przed planowanym terminem rozpoczęcia szkolenia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wniesienia uwag do zaproponowanych materiałów dydaktycznych oraz ankiety w ciągu 2 dni roboczych od przedstawienia ich przez Wykonawcę. Materiały dydaktyczne oraz ankietę po uwzględnieniu uwag Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest przesłać drogą elektroniczną w ciągu 2 dni roboczych liczonych od dnia ich przesłania przez Zamawiającego po uwzględnieniu uwag Zamawiającego.

1. Czas trwania i forma przeprowadzenia szkolenia:

24 godziny dydaktyczne (1h dydaktyczna = 45 minut) dla max. 20 os. grupy szkoleniowej; tj. 3 dni szkolenia po 8 godzin dydaktycznych w formie 1 zjazdu 3-dniowego plus przerwy;

1. Zakres merytoryczny szkolenia:

Zgodny z Wytycznymi ministra właściwego do spraw zabezpieczenia społecznego
z dnia 15 kwietnia 2022 r. do prowadzenia szkoleń w zakresie przeciwdziałania przemocy w rodzinie na lata 2022-2023, dla poszczególnych tematów;

1. Metody prowadzenia szkolenia:

Warsztatowe, ćwiczeniowe, seminaryjne.

**USŁUGA OBSŁUGI ADMINISTRACYJNEJ I MONITORINGU DLA KAŻDEJ GRUPY OBEJMUJE:**

1. Przygotowanie, wydrukowanie i przekazanie wszystkim uczestnikom szkolenia materiałów szkoleniowych i dydaktycznych, w tym: spisu głównych zagadnień omawianych na szkoleniu (kompendium wiedzy), zaakceptowanych przez Zamawiającego. Druk czarno-biały max. 10 kartek, na papierze formatu A4 czcionka Times New Roman 12 lub prezentacja do 10 kartek w wydruku. Materiały drukowane mają być połączone w sposób trwały. Dopuszcza się przekazanie uczestnikom, oprócz wydrukowanych materiałów innych materiały w formie elektronicznej np. prezentację. Sporządzenie list odbioru wydrukowanych materiałów szkoleniowych potwierdzonego podpisami uczestników szkolenia i przekazanie ich Zamawiającemu w oryginale po zakończonym szkoleniu
2. Przekazanie wszystkim uczestnikom zaświadczeń o ukończeniu szkolenia z logami UE przygotowanych przez Zamawiającego oraz sporządzenie list odbioru zaświadczeń potwierdzonego podpisami uczestników szkolenia i przekazanie ich Zamawiającemu w oryginale po zakończonym szkoleniu/seminarium
3. Prowadzenie codziennych list obecności z logami UE i przekazanie ich Zamawiającemu w oryginale po zakończonym szkoleniu;
4. Przygotowanie harmonogramu szkolenia/seminarium wraz z rozbiciem godzinowym uwzględniającym poszczególne bloki szkolenia oraz przerwy. Wykonawca przekaże Zamawiającemu harmonogram najpóźniej 3 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia.
5. Monitoring szkolenia obejmujący aspekt formalny oraz merytoryczny;
6. Opracowanie i przekazanie Zamawiającemu sprawozdania końcowego z realizacji usługi z uwzględnieniem przeprowadzonego szkolenia, zawierającego informację na temat ilości uczestników, form pracy, aktywności grupy, wyniki ankiet oceniających, najczęściej zadawane pytania oraz inne istotne informacje: w tym ocenę szkolenia oraz ankiety ewaluacyjne uczestników opatrzonych logiem UE. Wykonawca przekaże Zamawiającemu sprawozdanie w terminie do 5 dni roboczych - liczonym od dnia zakończenia szkolenia/seminarium.

Zaakceptowane sprawozdanie ze szkolenia jest podstawą do sporządzenia przez Zamawiającego protokołu odbioru szkolenia od Wykonawcy

Wszystkie wytworzone materiały na potrzeby szkolenia mają posiadać logo Zamawiającego i logo UE, które zostanie przekazane Wykonawcy po podpisaniu umowy.

**USŁUGA HOTELARSKA DLA KAŻDEJ GRUPY OBEJMUJE:**

Zapewnienie uczestnikom 2 noclegów ze śniadaniem w hotelu odpowiadającym standardowi min. \*\*\* lub ośrodku/obiektu szkoleniowym odpowiadającym standardowi hotelu min. \*\*\*,
w pokojach 1-3 osobowych z pełnym węzłem sanitarnym (tj.: z łazienką
w szczególności z natryskiem i WC w każdym pokoju). Miejsce noclegu ma posiadać zaplecze gastronomiczne, a także wydzielone miejsce do zorganizowania zajęć szkoleniowych.

**Uwaga noclegi:** **Możliwość zagwarantowania noclegu dotyczy uczestników, których miejsce zamieszkania znajduje się w miejscowości innej niż ta miejscowość, w której odbywać się będzie szkolenie Do wyceny należy uwzględnić wszystkie osoby
z noclegiem. W przypadku gdy uczestnik będzie miał miejsce zamieszkania
w miejscowości, w której będzie odbywać się szkolenie, wynagrodzenie Wykonawcy zostanie pomniejszone o koszty noclegu i wraz z kolacją i śniadaniem dla osoby nienocującej. O fakcie niekorzystania z noclegu przez uczestnika szkolenia Wykonawca zostanie poinformowany przed rozpoczęciem szkolenia na podstawie przesłanej listy zakwalifikowanych uczestników.**

**USŁUGA RESTAURACYJNA DLA KAŻDEJ GRUPY OBEJMUJE:**

W ramach trzydniowego szkolenia - przygotowanie dla 20 uczestników: usługi restauracyjnej składającej się max. dla jednego uczestnika z: 3 obiadów, 2 kolacji i 2 śniadań (dla osób nocujących), 3 przerw kawowych.

Razem 60 obiadów, 40 kolacji i 40 śniadań, 60 przerw kawowych.

**Wymagania żywieniowe:**

1. **śniadanie:** pieczywo, bułki, rogale, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty min. 300 g/os., masło, wędlina, twarożek, pasty do pieczywa, żółty ser, ser pleśniowy, dżem, świeże warzywa, jajecznica, parówki, przetwory zbożowe i mleczne, jogurty, owoce, itp., kawa, śmietanka, cukier, cytryna, herbata - co najmniej trzy rodzaje herbaty do wyboru, soki owocowe, woda mineralna - min. 200 ml/os. - dotyczy każdego rodzaju napoju, (dopuszcza się w formie „szwedzkiego stołu”);
2. **obiad:** składając się z jednego dania - (min. 450 g/na osobę) - danie mięsne (do wyboru: kotlety różnych typów i inne potrawy mięsne z sosem np. pieczenie, rolady, klopsy, zrazy, itp.); - danie jarskie (do wyboru np. smażona ryba, pierogi - różne rodzaje, spaghetti, naleśniki, gołąbki, risotto, dania z makaronem, itp.); z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, kluski, frytki, kopytka itp.) lub ryż, kasze oraz surówki różnego typu (np. mizeria, buraczki, marchewka z groszkiem, surówka z białej kapusty, czerwonej, kapusty pekińskiej, kapusty kiszonej, itp.), napoje zimne (soki owocowe niegazowane różne rodzaje, woda mineralna) - min. 200 ml/os. - dotyczy każdego rodzaju napoju;
3. **kolacja:** sałatki, pieczywo jasne i ciemne, wędlina, twarożek, pasty do pieczywa, żółty ser, ser pleśniowy, świeże warzywa, napoje zimne i gorące (soki owocowe niegazowane, woda mineralna oraz kawa, śmietanka, cukier, cytryna, herbata, -
co najmniej trzy rodzaje herbaty do wyboru, (dopuszcza się w formie „szwedzkiego stołu”);
4. **przerwa kawowa:** kawa, mleczko do kawy, cukier, woda mineralna min. 500ml/os., soki owocowe niegazowane - min. 500 ml/os., kruche ciastka - min. 300 g/os.
min. 3 rodzaje, herbata - co najmniej trzy rodzaje herbaty do wyboru, przerwę kawową dopuszcza się w formie „szwedzkiego stołu”).

Realizacja usług restauracyjnych ma odbywać się zgodnie z harmonogramem ustalanym na bieżąco z przedstawicielem Zamawiającego. Nie dopuszcza się podawania tego samego zestawu obiadowego drugiego i trzeciego dnia szkolenia. Realizacja usług restauracyjnych ma 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.

Wyżywienie ma rozpocząć się od przerwy kawowej w dniu przyjazdu i zakończyć obiadem
w dniu wyjazdu.

**WYNAJEM SALI WYKŁADOWO - SZKOLENIOWEJ DLA KAŻDEJ GRUPY OBEJMUJE:**

W miejscu noclegu dla 20 uczestników na potrzeby trzydniowego szkolenia, dostosowanej do prowadzenia szkoleń po 8 godzin zegarowych każdego dnia, pozbawionej przedmiotów niezwiązanych z prowadzonymi zajęciami, wyposażonej w stoły, krzesła, z dostępem do światła dziennego oraz możliwością zasłonięcia okien, spełniającej wymogi bezpieczeństwa, akustyczne, oświetleniowe, wyposażonej w sprzęt multimedialny - rzutnik multimedialny, ekran, flipchart z uzupełnionymi arkuszami papieru oraz piszącymi flamastrami, wyposażonej w sprawną klimatyzację oraz sprawne ogrzewanie. Temperatura pomieszczenia musi być dostosowana do warunków pogodowych. 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 lub w salce szkoleniowej. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom nieskrępowany dostęp do węzła sanitarnego.

**USŁUGI UBEZPIECZENIOWE NNW DLA KAŻDEJ GRUPY OBEJMUJĄ:**

Zapewnienie uczestnikom szkolenia na czas trwania szkolenia, ubezpieczenia na wypadek nieszczęśliwego wypadku - NNW na kwotę 5000 zł dla każdego uczestnika.

1. Uczestnikami szkolenia są przedstawiciele Instytucji, zajmujących się przeciwdziałaniem przemocy w rodzinie w województwie opolskim,
2. Lista uczestników szkolenia będzie dostarczona Wykonawcy najpóźniej na 3 dni robocze przed rozpoczęciem zajęć,
3. Realizacja szkolenia odbędzie się w sali szkoleniowej/salach szkoleniowych
w hotelu/obiekcie/ośrodku szkoleniowym - odpowiadającym standardowi hotelu
min. \*\*\* na terenie województwa opolskiego, w którym uczestnicy będą mieli zapewniony nocleg i wyżywienie.

**OBOWIĄZKI ZAMAWIAJĄCEGO:**

1. Rekrutacja uczestników szkolenia/seminarium i przekazanie Wykonawcy listy uczestników, z uwzględnieniem listy osób nocujących najpóźniej na 3 dni robocze przed rozpoczęciem zajęć.
2. Obsługa administracyjna szkolenia, w tym przygotowanie list obecności, zaświadczeń o ukończeniu szkolenia, kontrola podpisów potwierdzających skorzystanie z cateringu, noclegu, uczestnictwa w szkoleniu, odbioru materiałów szkoleniowych.
3. Zebranie wszelkich danych osobowych uczestników, niezbędnych do realizacji przedmiotu zamówienia.
4. Informowanie Wykonawcy o pojawiających się problemach i innych zagadnieniach istotnych dla realizacji usługi

**OD WYKONAWCY PONADTO OCZEKUJE SIĘ:**

1. Stałego kontaktu z Zamawiającym (na czas trwania usługi);
2. Informowania Zamawiającego o pojawiających się problemach i innych zagadnieniach istotnych dla realizacji usługi.