Załącznik nr 1 do zaproszenia do szacowania wartości zamówienia

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**Nazwa zamówienia****: Kompleksowa organizacja usług szkoleniowych dla członków zespołów interdyscyplinarnych i grup diagnostyczno - pomocowych**.

Zadanie realizowane jest w ramach projektu pod nazwą„Bliżej rodziny i dziecka – wsparcie rodzin przeżywających problemy opiekuńczo-wychowawcze oraz wsparcie pieczy zastępczej – etap II” w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie
dla Opolskiego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus 2021-2027, w ramach Priorytetu 6 Fundusze europejskie wspierające włączenie społeczne w opolskim, działania 6.7 Wsparcie rodziny i pieczy zastępczej.

# **Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie kompleksowej organizacji usługi szkoleniowej dla maksymalnie 500 członków zespołów interdyscyplinarnych i grup diagnostyczno - pomocowych realizujących działania z obszaru przeciwdziałania przemocy domowej z terenu województwa opolskiego, zgodnie z Wytycznymi ministra właściwego do spraw zabezpieczenia społecznego z dnia 30 października 2023 roku
do prowadzenia szkoleń z zakresu przeciwdziałania przemocy domowej, w tym obowiązkowych szkoleń dla członków zespołu interdyscyplinarnego oraz grup diagnostyczno-pomocowych. Szkolenia odbywać się będą w formie wyjazdowych
3- dniowych zjazdów w ilości 24 godzin dydaktycznych (3 dni szkolenia po 8 godzin dydaktycznych). W ramach szkoleń zapewnione zostanie uczestnikom szkolenia nocleg wraz ze śniadaniem i kolacją oraz całodniowym wyżywieniem, w tym obiadem
oraz przerwą kawową zgodnie ze standardami dla osób ze szczególnymi potrzebami. Ponadto zapewnione zostaną uczestnikom szkolenia materiały szkoleniowe w formie elektronicznej oraz w formie papierowej w trakcie szkolenia. Zapewniona zostanie sala szkoleniowa zgodnie ze standardami dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami wraz z zapleczem technicznym, obejmującym rzutnik, ekran, flipchart. Na czas szkolenia zagwarantowane zostanie uczestnikom szkolenia ubezpieczenie od Następstw Nieszczęśliwych Wypadków NNW.

# **Termin realizacji**

Do 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

# **Cel zamówienia**

Celem zamówienia jest organizacja usługi szkoleniowej dla członków zespołów interdyscyplinarnych i grup diagnostyczno - pomocowych realizujących działania
z obszaru przeciwdziałania przemocy domowej z terenu województwa opolskiego. Udział w szkoleniu przyczyni się do podniesienia kwalifikacji i umiejętności uczestników szkolenia oraz przełoży się na skuteczniejsze rozwiązywanie złożonych problemów rodzin przeżywających problemy opiekuńczo wychowawcze, zwiększy efektywności działań zespołów interdyscyplinarnych i grup diagnostyczno - pomocowych realizujących działania z obszaru przeciwdziałania przemocy domowej, poprawi wiedzę z obowiązujących przepisów oraz procedur postępowania w zakresie problematyki przemocy domowej.

# **Szczegóły zamówienia**

1. Usługa szkoleniowa odbywać się będzie w formie wyjazdowych 3 - dniowych zjazdów w ilości 24 godzin dydaktycznych (3 dni szkolenia po 8 godzin dydaktycznych).
2. Ilość grup do przeszkolenia maksymalnie 25. Usługa szkoleniowa dla każdej grupy obejmuje przeprowadzenie szkolenia w wymiarze 24 godzin dydaktycznych (godzina dydaktyczna = 45 minut) dla maksymalnie 20 osobowej grupy szkoleniowej.
3. Szkolenie musi odbywać się wyłącznie w dni robocze - od poniedziałku do piątku. Szczegółowe terminy realizacji szkoleń zostaną ustalone z Wykonawcą przed podpisaniem umowy.
4. Rozpoczęcie szkolenia pierwszego dnia powinno nastąpić o godzinie 9.00
z zastrzeżeniem, iż rejestracja uczestników w miejscu docelowym musi nastąpić tego samego dnia przed jego rozpoczęciem. Szkolenie musi się zakończyć trzeciego dnia najpóźniej o godzinie 16:00.
5. Szkolenie musi się odbywać z zachowaniem obowiązków w zakresie standardu dostępności dotyczącego przede wszystkim dostępności architektonicznej, cyfrowej oraz informacyjno - komunikacyjnej weryfikowanej przez Zamawiającego na każdym etapie realizacji zamówienia.
6. Zakres merytoryczny oraz kwalifikacje trenerów prowadzących szkolenie muszą być zgodne z Wytycznymi ministra właściwego do spraw zabezpieczenia społecznego z dnia 30 października 2023 roku do prowadzenia szkoleń z zakresu przeciwdziałania przemocy domowej, w tym obowiązkowych szkoleń dla członków zespołu interdyscyplinarnego oraz grup diagnostyczno-pomocowych oraz zaakceptowane przez Zamawiającego.
7. Przygotowane materiały szkoleniowe w formie elektronicznej powinny być zgodnie ze standardem cyfrowym w formacie pdf., druk czarno-biały maksymalnie 10 kartek, na papierze formatu A4 czcionka Arial 12, interlinia 1,5 wiersza. Materiały muszą zawierać logotypy przekazane przez Zamawiającego.
8. Przygotowanie, wydrukowanie i przekazanie uczestnikom szkolenia materiałów szkoleniowych. Materiały drukowane mają być połączone w sposób trwały.
9. Wykonawca będzie miał obowiązek prowadzenia codziennych list obecności
i przekazania ich Zamawiającemu w oryginale po zakończonym szkoleniu.
10. Opracowanie i przekazanie Zamawiającemu sprawozdania końcowego z realizacji usługi, zawierającego informację na temat: ilości uczestników, form pracy, aktywności grupy, wyników ankiet oceniających, najczęściej zadawanych pytań oraz innych istotnych informacji dotyczących szkolenia. Zaakceptowane sprawozdanie ze szkolenia jest podstawą do sporządzenia przez Zamawiającego protokołu odbioru i rozliczenia szkolenia.
11. Bieżący monitoring szkolenia obejmujący aspekt formalny oraz merytoryczny.
12. **Usługa hotelarska** dla każdej grupy obejmuje zapewnienie uczestnikom 2 noclegów z kolacją i śniadaniem w hotelu znajdującym się na terenie województwa opolskiego.
13. Hotel musi odpowiadać standardowi minimum \*\*\* natomiast ośrodek/obiekt szkoleniowy odpowiadać standardowi hotelu min. \*\*\*. Obiekt musi spełniać warunki kryteriów dostępności, bez barier architektonicznych, przeszkód oraz być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.
14. Zakwaterowanie uczestników pokojach 1-3 osobowych z pełnym węzłem sanitarnym - łazienką w szczególności z natryskiem i toaletą w każdym pokoju,
z uwzględnieniem potrzeb dla osób z niepełnosprawnościami. Miejsce noclegu musi posiadać zaplecze gastronomiczne, a także wydzielone miejsce do zorganizowania zajęć szkoleniowych.
15. Możliwość zagwarantowania noclegu dotyczy uczestników, których miejsce zamieszkania znajduje się w miejscowości innej niż miejscowość, w której odbywać się będzie szkolenie. Do wyceny należy uwzględnić wszystkie osoby
z noclegiem.
16. W przypadku gdy miejsce zamieszkania uczestnika będzie w miejscowości,
w której będzie odbywać się szkolenie, wynagrodzenie Wykonawcy zostanie pomniejszone o koszty noclegu wraz z kolacją i śniadaniem dla osoby nienocującej. Fakt niekorzystania z noclegu przez uczestnika szkolenia Wykonawca zostanie poinformowany przed rozpoczęciem szkolenia na podstawie przesłanej listy zakwalifikowanych uczestników.
17. **Usługa restauracyjna** w ramach trzydniowego szkolenia dla każdej grupy obejmuje przygotowanie dla 20 uczestników usługi składającej się z maksymalnie 60 obiadów, 60 przerw kawowych oraz 40 kolacji i 40 śniadań dla osób nocujących. Na jednego uczestnika odpowiednio 3 obiadów, 3 przerw kawowych oraz 2 kolacji i 2 śniadań dla osoby nocującej.
18. **Wymagania żywieniowe**: Dopuszcza się podawanie przerwy kawowej, kolacji
i śniadania w formie szwedzkiego stołu. Nie dopuszcza się natomiast podawania tego samego zestawu obiadowego drugiego i trzeciego dnia szkolenia, ani stosowania zastawy i sztućców jednorazowego użytku:
	1. Śniadanie dla osób nocujących: pieczywo, bułki, rogale, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty minimum 300 gram na osobę, masło, wędlina, twarożek, pasty do pieczywa, żółty ser, ser pleśniowy, dżem, świeże warzywa, jajecznica, parówki, przetwory zbożowe i mleczne, jogurty, owoce, kawa, mleczko do kawy, cukier, woda mineralna minimum soki owocowe niegazowane - minimum 200 mililitrów/osobę, herbata minimum 3 rodzaje do wyboru.
	2. Obiad dla każdego uczestnika składający się z jednego dania - minimum 450 gram/ osobę: danie mięsne na przykład kotlety różnych typów i inne potrawy mięsne z sosem, pieczenie, rolady, klopsy, zrazy. Danie jarskie
	na przykład smażona ryba, pierogi - różne rodzaje, spaghetti, naleśniki, gołąbki, risotto. Dania z makaronem, z dodatkiem skrobiowym jako dodatek do dania, na przykład ziemniaki, kluski, frytki, kopytka lub ryż, kasze. Surówki jako dodatek do dania, na przykład mizeria, buraczki, marchewka z groszkiem, surówka z białej kapusty, czerwonej, kapusty pekińskiej, kapusty kiszonej. Napoje zimne, soki owocowe niegazowane różne rodzaje, woda mineralna - minimum 200 ml/osobę - dotyczy każdego rodzaju napoju, herbata minimum 3 rodzaje do wyboru.
	3. Przerwa kawowa dla każdego uczestnika: kawa, mleczko do kawy, cukier, woda mineralna minimum 500 ml/osobę. Soki owocowe niegazowane - minimum 500 ml/osobę. Kruche ciastka 3 rodzaje do wyboru - minimum 300 gram/osobę. Herbata minimum 3 rodzaje do wyboru.
	4. Kolacja dla osób nocujących: sałatki, pieczywo jasne i ciemne, wędlina, twarożek, pasty do pieczywa, żółty ser, ser pleśniowy, świeże warzywa; kawa, mleczko do kawy, cukier, woda mineralna minimum soki owocowe niegazowane - minimum 200 mililitrów/osobę, herbata minimum 3 rodzaje do wyboru.
19. Realizacja usług restauracyjnych ma odbywać się zgodnie z harmonogramem ustalanym na bieżąco z Zamawiającym. Realizacja usługi ma przebiegać zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. Wymogi te dotyczą w szczególności 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 dla osób
i zakończyć obiadem w dniu wyjazdu.
20. **Wymagania sali wykładowo – szkoleniowej** Usługa dla każdej grupy obejmuje wynajem w miejscu noclegu uczestników sali dla 20 osób na potrzeby trzydniowego szkolenia. Sala musi być dostosowana do prowadzenia szkoleń
po 8 godzin zegarowych każdego dnia oraz pozbawiona przedmiotów niezwiązanych z prowadzonymi zajęciami.
21. Sala musi spełniać wymogi bezpieczeństwa akustycznego, oświetleniowego, elektrycznego i przeciwpożarowego oraz wyposażona w sprawną klimatyzację oraz sprawne ogrzewanie. Temperatura pomieszczenia musi być dostosowana
do warunków pogodowych, także posiadać dostęp do światła dziennego oraz możliwością zasłonięcia okien.
22. Wyposażenie sali musi obejmować stoły, krzesła dla 20 uczestników szkolenia oraz trenera, sprzęt multimedialny - działający rzutnik, ekran, flipchart
z uzupełnionymi arkuszami papieru oraz piszącymi flamastrami.
23. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić osobne miejsce lub pomieszczenie
na potrzeby serwowania posiłków - obiadów, kolacji, śniadań oraz przerwy kawowej znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie pomieszczenia, w którym będą organizowane zajęcia.
24. Dopuszcza się serwowanie przerwy kawowej, w pomieszczeniu lub salce szkoleniowej, w której prowadzone są zajęcia. Wykonawca zobowiązany
jest również zapewnić uczestnikom nieskrępowany dostęp do węzła sanitarnego.
25. **Usługa ubezpieczeniowa.**

Wykonawca zapewnienie uczestnikom szkolenia na czas trwania szkolenia ubezpieczenie od Następstw Nieszczęśliwych Wypadków NNW na kwotę 5000,00 złotych dla każdego uczestnika.

# **Pozostałe wymagania dla Wykonawcy**

1. Od Wykonawcy oczekuje się stałego kontaktu z Zamawiającym na czas trwania usługi oraz informowania go o pojawiających się problemach i innych zagadnieniach istotnych dla realizacji usługi.
2. Wykonawca ma zapewnić realizację usługi szkoleniowej zgodnie z Wytycznymi ministra właściwego do spraw zabezpieczenia społecznego z dnia 30 października 2023 roku do prowadzenia szkoleń w zakresie przeciwdziałania przemocy domowej, w tym obowiązkowych szkoleń dla członków zespołu interdyscyplinarnego oraz grup diagnostyczno – pomocowych na podstawie art. 8 pkt 5 ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu przemocy domowej (Dz. U. z 2021 r. poz. 1249z pózn. zm.).
3. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dostępności zgodnie ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027, które stanowią załącznik nr 2 do Wytycznych dotyczących realizacji zasad równościowych
w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027 z dnia 29 grudnia 2022 r.
4. Wykonawca ma zapewnić realizację zadania zgodnie z obowiązkami wynikającymi z art. 4 ust. 3 ustawy z dnia 19 lipca 2019 o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (t.j. Dz. U. z 2022 poz. 2240).

# **Obowiązki Zamawiającego**

1. Rekrutacja i kwalifikacja uczestników szkolenia.
2. Przekazanie Wykonawcy ostatecznej listy osób zakwalifikowanych, wraz
z wykazem osób nocujących oraz osób ze specjalnymi potrzebami związanymi
z niepełnosprawnościami, czy specjalnymi potrzebami dotyczącymi wyżywienia.
3. Obsługa administracyjna, w tym przygotowanie list obecności oraz zaświadczeń
o uczestnictwie oraz przekazanie ich uczestnikom szkolenia.
4. Kontrola poprawności dokumentacji szkoleniowej, w tym weryfikacji podpisów
i poprawności danych.
5. Zebranie wszelkich danych osobowych i oświadczeń uczestników niezbędnych do realizacji szkolenia i projektu.
6. Stały kontakt z Wykonawcą na czas trwania usługi.
7. Informowania Wykonawcy o pojawiających się problemach i innych zagadnieniach istotnych dla realizacji usługi.