# **Załącznik nr 1 do umowy Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**Nazwa zamówienia:**

**Kompleksowa organizacja usług szkoleniowych podnoszących kompetencje   
i kwalifikacje personelu służb świadczących usługi w społeczności lokalnej.**

Zadanie realizowane jest w ramach projektu pod nazwą„Nie-Sami-Dzielni – rozwój usług społecznych oraz wspierających osoby niesamodzielne – III edycja” w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Opolskiego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus 2021  
-2027, w ramach Priorytetu 07 – Fundusze Europejskie wspierające usługi społeczne i zdrowotne w opolskim, Działanie 07.01 – Usługi zdrowotne i społeczne oraz opieka długoterminowa.

**PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA DLA KAŻDEJ GRUPY:**

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie kompleksowej organizacji usługi szkoleniowej dla 60 osób z otoczenia osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym, tj. kadry pomocy i integracji społecznej, a w szczególności pracowników opieki długoterminowej, kadry ośrodków pomocy społecznej, opiekunów środowiskowych osób niesamodzielnych - starszych, niepełnosprawnych, asystentów osobistych osoby starszej lub/i niepełnosprawnej, które bezpośrednio zajmują   
się świadczeniem usług opiekuńczych dla osób niesamodzielnych, starszych   
i niepełnosprawnych, Marszałkowskich Kurierów Społecznych, osób świadczących usługi sąsiedzkie, niezależnie od formy zaangażowania, ale także kadry NGO świadczącej usługi tego typu. Przedmiot zamówienia został podzielony na 3 niezależne części tj.:

**Część nr 1:** Kompleksowa organizacja usług szkoleniowych o temacie: „Asystent seniora w tym m.in. zespoły demencyjne wieku podeszłego i elementy udzielania pierwszej pomocy osobom starszym”. Szkolenie 3-dniowe (24h dydaktyczne) - 1 grupa po 20 osób w 2025 roku.

**Część nr 2:** Kompleksowa organizacja usług szkoleniowych o temacie: „Praca   
z osobami starszymi z niepełnosprawnościami i niesamodzielnymi w tym elementy udzielania pierwszej pomocy”. Szkolenie 3-dniowe (24h dydaktyczne) - 1 grupa po 20 osób w 2025 roku.

**Część nr 3:** Kompleksowa organizacja usług szkoleniowych o temacie: „Wypalenie zawodowe osób pracujących z osobami starszymi, z niepełnosprawnościami   
i niesamodzielnymi z warsztatem relaksacyjnym”. Szkolenie 3-dniowe (24h dydaktyczne) - 1 grupa po 20 osób w 2025 roku.

Szkolenia odbywać się będą w formie wyjazdowych 3 - dniowych zjazdów w ilości 24 godziny dydaktyczne (3 dni szkolenia po 8 godzin dydaktycznych). W ramach szkoleń uczestnikom szkolenia zapewniony zostanie nocleg dla osób mieszkających pow. 50 km od miejsca realizacji szkolenia (zgodnie ze standardami dostępności wraz ze śniadaniem i kolacją) oraz catering (obiad – drugie danie i przerwa kawowa)   
z uwzględnieniem specjalnych potrzeb uczestników. Ponadto zapewnione zostaną uczestnikom szkolenia materiały szkoleniowe w formie elektronicznej. Zapewniona zostanie sala szkoleniowa zgodnie ze standardami dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami wraz z zapleczem technicznym, obejmującym rzutnik, ekran, flipchart. Szkolenia zakończą się uzyskaniem zaświadczenia potwierdzającego kompetencje uczestnika.

**TERMIN REALIZACJI**

Do 15.12.2025 r. z wyłączeniem miesięcy lipiec i sierpień 2025 r.

**CEL ZAMÓWIENIA**

Celem zamówienia jest organizacja usługi szkoleniowej skierowanej do otoczenia osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym, tj. kadry pomocy i integracji społecznej, a w szczególności pracowników opieki długoterminowej, kadry ośrodków pomocy społecznej, opiekunów środowiskowych osób niesamodzielnych- starszych, niepełnosprawnych, asystentów osobistych osoby starszej lub/i niepełnosprawnej,   
które bezpośrednio zajmują się świadczeniem usług opiekuńczych dla osób niesamodzielnych, starszych i niepełnosprawnych: Marszałkowscy Kurierzy Społeczni, osoby świadczące usługi sąsiedzkie, niezależnie od formy zaangażowania, ale także kadra NGO świadcząca usługi tego typu. Udział w szkoleniu przyczyni się do: podniesienia kompetencji uczestników szkolenia oraz przełoży się na skuteczniejsze wsparcie świadczone dla osób starszych, z niepełnosprawnościami oraz niesamodzielnych, zwiększy efektywność działań kadry pomocy i integracji społecznej oraz kadry NGO świadczącej usługi tego typu, poszerzy wiedzę na temat pracy   
z seniorami, chorób wieku podeszłego, udzielania pierwszej pomocy osobom starszym, radzenia sobie z zespołami demencyjnymi w starszym wieku oraz strategii zapobiegania i łagodzenia wypalenia zawodowego.

Usługa ma być zrealizowana na terenie województwa opolskiego.

**USŁUGA TRENERSKA DLA KAŻDEJ GRUPY OBEJMUJE:**

1. Usługa szkoleniowa odbywać się będzie w formie 3 – dniowych wyjazdowych zjazdów w ilości 24 godzin dydaktycznych (3 dni szkolenia po 8 godzin dydaktycznych).
2. Ilość grup do przeszkolenia: 1. Usługa szkoleniowa dla każdej grupy obejmuje przeprowadzenie szkolenia w wymiarze 24 godzin dydaktycznych (godzina dydaktyczna = 45 minut) dla 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, informacyjno – komunikacyjnej oraz standardu szkoleniowego opisanych w Standardach dostępności dla polityki spójności 2021-2027, weryfikowanej przez Zamawiającego na każdym etapie realizacji zamówienia.
6. Szkolenia będą realizowane zgodnie z załącznikiem 2, pn. „Podstawowe informacje dotyczące uzyskiwania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych z EFS+” do Wytycznych dotyczących monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów na lata 2021-2027.
7. Wykonawca będzie miał obowiązek przygotowania i przekazania materiałów szkoleniowych min. 12 stron, prezentacji, opisu efektów uczenia się, które uczestnicy osiągną w wyniku przeprowadzonych działań (odpowiadających tematyce szkolenia, zawierających wyczerpujące treści merytoryczne związane   
   z tematem) oraz przygotowania ankiet pre-test i post-test weryfikujących nabyte kompetencje oraz klucza oceny ankiety, na adres e-mail rops@rops-opole.pl,   
   w celu ich zatwierdzenia, co najmniej 5 dni roboczych przed planowanym terminem szkolenia. Prezentacja/ materiały szkoleniowe obowiązkowo mają zawierać informacje nt. współfinansowania z Unii Europejskiej, niezbędne oznakowanie oraz być przygotowane zgodnie z zasadami dostępności oraz prostego języka. Zestawienia znaków znajdują się na stronie internetowej: https://www.funduszeeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/fundusze-2021-2027/prawo-i-dokumenty/zasady-komunikacji-fe.
8. Wykonawca będzie miał obowiązek prowadzenia codziennych list obecności, list korzystania z noclegów oraz korzystania z cateringu i przekazania ich Zamawiającemu w oryginale po zakończonym szkoleniu.
9. Wykonawca będzie miał obowiązek opracowania i przekazania Zamawiającemu sprawozdania końcowego z realizacji usługi, zawierającego informację na temat: ilości uczestników, form pracy, aktywności grupy, najczęściej zadawanych pytań oraz innych istotnych informacji dotyczących szkolenia. Zaakceptowane sprawozdanie ze szkolenia jest podstawą do sporządzenia przez Zamawiającego protokołu odbioru i rozliczenia szkolenia.
10. Bieżący monitoring szkolenia obejmujący aspekt formalny oraz merytoryczny.

**USŁUGA HOTELARSKA DLA KAŻDEJ GRUPY OBEJMUJE:**

1. **Usługa hotelarska** dla każdej grupy obejmuje zapewnienie uczestnikom 2 noclegów z kolacją i śniadaniem w hotelu znajdującym się na terenie województwa opolskiego.
2. 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.
3. Zakwaterowanie uczestników w pokojach 1-2 osobowych z pełnym węzłem sanitarnym - łazienką w szczególności z natryskiem i toaletą w każdym pokoju,   
   z uwzględnieniem potrzeb dla osób z niepełnosprawnościami oraz sprawnym ogrzewaniem. Temperatura pomieszczeń musi być dostosowana do warunków pogodowych. Miejsce noclegu musi posiadać zaplecze gastronomiczne, a także wydzielone miejsce do zorganizowania zajęć szkoleniowych.
4. Możliwość zagwarantowania noclegu dotyczy uczestników, których miejsce zamieszkania znajduje się w odległości pow. 50 km od miejscowości, w której odbywać się będzie szkolenie. Do wyceny należy uwzględnić wszystkie osoby   
   z noclegiem.
5. W przypadku gdy miejsce zamieszkania uczestnika będzie w bliższej odległości niż 50 km od miejscowości, w której będzie odbywać się szkolenie, wynagrodzenie Wykonawcy zostanie pomniejszone o koszty noclegu 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:**

1. **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 obiady, 3 przerwy kawowe oraz 2 kolacje i 2 śniadania dla osoby nocującej.
2. **Wymagania żywieniowe**: Dopuszcza się podawanie przerwy kawowej, kolacji   
   i śniadania w formie szwedzkiego stołu. Nie dopuszcza się natomiast podawania tego samego obiadu drugiego i trzeciego dnia szkolenia, ani stosowania zastawów 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. Przerwa kawowa dla każdego uczestnika: kawa, mleczko do kawy, cukier, woda mineralna minimum 500 ml/osobę. Kruche ciastka 3 rodzaje do wyboru - minimum 300 gram/osobę. Herbata minimum 3 rodzaje do wyboru.
   3. 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, naleśniki, gołąbki, risotto. Dania z makaronem na przykład Spaghetti Bolognese, Carbonara, Tagliatelle z grzybami. Surówki jako dodatek do dania, na przykład mizeria, buraczki, marchewka z groszkiem, surówka z białej kapusty, czerwonej, kapusty pekińskiej, kapusty kiszonej. Dodatek skrobiowy jako dodatek do dania, na przykład ziemniaki, kluski, frytki, kopytka lub ryż, kasze. Napoje zimne, soki owocowe niegazowane różne rodzaje, woda mineralna - minimum 200 ml/osobę - dotyczy każdego rodzaju napoju, herbata minimum 3 rodzaje do wyboru.
   4. Kolacja dla osób nocujących: sałatki, pieczywo jasne i ciemne minimum 300 gram na osobę, wędlina, twarożek, pasty do pieczywa, jajka na twardo, żółty ser, ser pleśniowy, świeże warzywa, kawa, mleczko do kawy, cukier, woda mineralna - minimum 200 mililitrów/osobę, herbata minimum 3 rodzaje do wyboru.
3. 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 uczestników szkolenia i zakończyć obiadem w dniu wyjazdu.

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

1. **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 10 godzin zegarowych każdego dnia oraz pozbawiona przedmiotów niezwiązanych z prowadzonymi zajęciami.
2. 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 możliwość zasłonięcia okien.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Wszystkie działania świadczone w ramach usługi, odbywają się w budynku (miejscach), w których na kondygnacjach dostępnych dla osób z niepełnosprawnością są przystosowane toalety oraz o ile to możliwe, na korytarzach nie ma wystających gablot, reklam, elementów dekoracji, które mogłyby być przeszkodą dla osób z niepełnosprawnościami.

**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 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.
3. 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, które przekaże uczestnikom szkolenia.
4. Przekazanie Wykonawcy informacji nt. współfinansowania z Unii Europejskiej oraz niezbędnych logotypów, które mają być obowiązkowo zamieszczone   
   na wszystkich materiałach szkoleniowych.
5. Kontrola poprawności dokumentacji szkoleniowej, w tym weryfikacji podpisów   
   i poprawności danych.
6. Zebranie wszelkich danych osobowych i oświadczeń uczestników niezbędnych do realizacji szkolenia i projektu.
7. Stały kontakt z Wykonawcą na czas trwania usługi.
8. Informowania Wykonawcy o pojawiających się problemach i innych zagadnieniach istotnych dla realizacji usługi.