### *Załącznik nr 4 do SWZ*

*Załącznik nr 1 do umowy*

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Dla każdej części – dla jednej grupy**

**Nazwa zamówienia:** **Kompleksowa organizacja usługi szkoleniowej dla przyszłej kadry mieszkań wspomaganych*.***

*Przedmiot zamówienia realizowany będzie**w ramach projektu „Niezależne życie – wypracowanie standardu i przeprowadzenie pilotażu w zakresie usług mieszkalnictwa wspomaganego dla osób z chorobami neurologicznymi, w tym z chorobą Alzheimera i chorobą Parkinsona oraz osób starszych” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 Oś Priorytetowa II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.8. Rozwój usług społecznych świadczonych w środowisku lokalnym.*

Szkolenia skierowane są dla szerszej grupy osób z lokalnej społeczności, w ramach specjalistycznego szkolenia, wg modelu max. 12 os. w jednej grupie – osobowej.

**1. Przedmiot zamówienia w każdej grupie:**

1. w zakres organizacji usługi wchodzi: usługa trenerska celem przeprowadzania szkolenia w ilości 160 godzin realizowanych w układzie dni szkoleniowych wg możliwości Wykonawcy,
2. zapewnienie uczestnikom szkolenia noclegów wraz ze śniadaniem oraz całodniowym wyżywieniem;
3. wynajęcie sali szkoleniowo-wykładowej wraz z zapleczem technicznym, obejmującym rzutnik, ekran, flipchart;
4. zapewnienie uczestnikom szkolenia transportu na miejsce szkolenia, oraz do funkcjonujących mieszkań na terenie gmin: Brzeg, Paczków, Biała.
5. zagwarantowanie uczestnikom szkolenia ubezpieczenia NNW

**2. Termin realizacji szkoleń wszystkich grup:** do 31.03.2022 r., natomiast dokładny termin poszczególnych szkoleń zostanie ustalony z Wykonawcą przed podpisaniem umowy, przy czym Zamawiający dopuszcza realizacje warsztatów w trybie niestacjonarnym w przypadku nałożenia obostrzeń COVID-19 i weekendowym.

**3. Ilość uczestników podczas jednego wyjazdu:** max.12 osób w jednej grupie.

**4. Opis przedmiotu zamówienia w każdej grupie:** Kompleksowa organizacja usługi szkoleniowej dla max. 12 uczestników w jednej grupie – przyszłej kadry mieszkań wspomaganych realizowanych w ramach projektu Niezależne Życie. Szkolenie obejmuje 160 godzin zegarowych – dla jednej grupy.

a) usługa trenerska: obejmuje trening umiejętności i kompetencji w zakresie opieki, wsparcia, nadzoru i aktywizacji lokatorów mieszkań wspomaganych. Celem szczegółowym usługi jest utworzenie efektywnego zespołu kompetentnych specjalistów, trening kompetencji społecznych obejmujących wiedzę i umiejętności w obszarze komunikacji interpersonalnej; budowania zespołu; radzenia sobie w sytuacjach kryzysowych; procedur interwencyjnych; trening rozpoznawania najważniejszych potrzeb biopsychospołecznych mieszkańców mieszkania wspomaganego; przygotowanie kadry mieszkania wspomaganego do świadczenia opieki w warunkach domowych nad osobami dorosłymi ze schorzeniem neurologicznym w tym z chorobą Alzheimera i chorobą Parkinsona oraz w podeszłym wieku; analizowanie wpływu procesu starzenia się człowieka; trening oceny funkcjonowania człowieka w sytuacjach trudnych ( stres, konflikt, frustracja); projektowanie i realizowanie w warunkach domowych elementarnych form pomocy psychologicznej; trening umiejętności aktywnego słuchania; trening podstawowych umiejętności pedagogicznych; trening umiejętności racjonalnego gospodarowania środkami ekonomicznymi i powierzonym sprzętem; stosowanie przepisów prawnych dotyczących praw człowieka, pacjenta; pracy udzielania świadczeń społecznych i zdrowotnych; podstaw wykonywania zawodu poszczególnych członków kadry; trening interakcji społecznej   
i procesu socjalizacji; nadzór nad czynnościami i aktywnościami podopiecznego w zakresie higieny osobistej; użytkowania sprzętów domowych; planowania wydatków; załatwiania spraw urzędowych; dbania o zdrowie; zażywania leków oraz przygotowania posiłków; profilaktyka starzenia się; zachowań ryzykownych; kryzysów psychicznych i zaburzeń psychicznych wśród podopiecznych; trening udzielania pomocy przedmedycznej w stanach zagrożenia życia podopiecznych; analizowanie wpływu środowiska i kultury człowieka na postrzegania stanu fizycznego; psychicznego i funkcjonowania społecznego mieszkańca; trening tolerancji; trening w zakresie posługiwania się ICT i wykorzystywania tych technologii w opiece oraz wsparciu lokatorów mieszkań wspomaganych; trening tworzenia planów zajęć aktywizujących oraz scenariuszy organizacji czasu wolnego; trening   
w zakresie diagnozy psychologicznej; trening w zakresie współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w funkcjonowaniu; opiece i wsparciu podopiecznego; trening   
w opiece nad podopiecznym leżącym; trening w asystowaniu osobie umierającej. Realizacja szkoleń ma się odbyć modułowo:

• Moduł I – Trening Kompetencji Miękkich - 40 godzin

• Moduł II – Medyczne Aspekty Opieki nad Mieszkańcem – 30 godzin

• Moduł III – Psychologiczno – Pedagogiczne Aspekty Życie i Funkcjonowania Mieszkańców Lokali Wspomaganych – 30 godzin

• Moduł IV – Ekonomiczne i Prawno Socjalne Aspekty – 30 godzin

• Moduł V – Czas Wolny i Aktywność Społeczna, Kulturalna i zawodowa Lokatorów Mieszkań Wspomaganych – 30 godzin.

Trenerzy przygotowują materiały szkoleniowe niezbędne do efektywnego przeprowadzenia zajęć, zgodne z najnowszą wiedzą w przedmiotowym zakresie, takie jak: opisy przypadków, szablony dokumentów, przykłady obowiązujących dokumentów, arkusze ćwiczeń, testów, schematów. Trenerzy określają szczegółowo zakres i typ wykorzystywanych materiałów szkoleniowych.

Do zadań trenerów należy także wskazanie adekwatnej literatury przedmiotu będącej podstawą do samokształcenia oraz ewentualnych uzupełnień szkolenia.

**b) Usługa hotelarska w każdej grupie:** zapewnienie wszystkim uczestnikom noclegów zgodnie z harmonogramem Wykonawcy ze śniadaniem w hotelu odpowiadającym standardowi min. \*\*\* lub ośrodku szkoleniowym odpowiadającym standardowi hotelu min. \*\*\*, w pokojach 1-4 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, którzy posiadają miejsce zamieszkania w miejscowości innej niż ta miejscowość, w której odbywa się szkolenie.

Wydatek kwalifikowalny, o ile wsparcie (np. szkolenie, spotkanie) dla tej samej grupy osób trwa co najmniej dwa dni.

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 wyżywienia nieprzysługujące dla osoby nienocującej (kolacja, śniadania).

**c) usługa restauracyjna** **w każdej grupie**: w ramach każdego dnia szkoleniowego – przygotowanie dla uczestników: usługi restauracyjnej składającej się z: 1 lunchu/obiadu, 1 przerwy kawowej, 1 śniadania (dla osób nocujących) i 1 kolacji (dla osób nocujących).

**Wymagania żywieniowe podczas zajęć stacjonarnych w każdej grupie :**

• **śniadanie** **(dla osób nocujących):** 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”)

• **lunch/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.

• **kolacja** **(dla osób nocujących) -** 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”)

• **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 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,

• realizacja usługi restauracyjnej ma odbywać się zgodnie z harmonogramem ustalonym na bieżąco z przedstawicielem Zamawiającego. Nie dopuszcza się podawania tego samego zestawu obiadowego drugiego dnia szkolenia.

**d) wynajem sali wykładowo-szkoleniowej** **w każdej grupie** w miejscu noclegu dla max 12 uczestników na potrzeby szkoleń, dostosowanej do prowadzenia szkoleń po 10 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.

1. **zapewnienie transportu dla uczestników szkolenia w każdej grupie;**

* zapewnienie, uczestnikom szkolenia, transportu na miejsce szkolenia. miejsce wyjazdu i powrotu i/lub
* rozliczenie kosztów transportu (zwrot uczestnikom kosztów dojazdu środkami transportu publicznego szynowego lub kołowego zgodnie z cennikiem biletów II klasy obowiązującym na danym obszarze, także w przypadku korzystania ze środków transportu prywatnego (w szczególności samochodem lub taksówką) jako refundacja wydatku faktycznie poniesionego do ww. wysokości. Cena uzależniona od cenników operatorów komunikacji publicznej oraz
* transport wspólny do funkcjonujących mieszkań na terenie gmin: Brzeg, Paczków, Biała

**f) zapewnienie ubezpieczenia NNW w każdej grupie:** zapewnienie uczestnikom szkolenia, na czas trwania szkolenia, ubezpieczenia na wypadek nieszczęśliwego wypadku – NNW na kwotę 5000 zł dla każdego uczestnika.

1. Uczestnicy szkoleń: Uczestnikami szkoleń będą przyszli pracownicy mieszkań wspomaganych.
2. Lista uczestników szkoleń będzie dostarczona Wykonawcy najpóźniej na 5 dni robocze przed rozpoczęciem zajęć.
3. **Obowiązki Zamawiającego:**

a) rekrutację uczestników szkoleń przeprowadzi Zamawiający i przekaże Wykonawcy listę uczestników. Lista zostanie przekazana po zaakceptowaniu przez Zamawiającego propozycji terminów szkoleń.

b) obsługa administracyjna szkoleń, w tym prowadzenie list obecności, zbieranie podpisów potwierdzających skorzystanie z cateringu, noclegu, transportu, uczestnictwa   
w szkoleniu.

UWAGA! Wycena kosztów ma uwzględniać ceny przyjęte w załącznikach:

1. Zestawienie standardu i cen wybranych wydatków dla konkursu POWR.02.08.00-IP.03-00-001/17
2. Programu szkolenia dla kadry mieszkań wspomaganych w projekcie pt.: „Niezależne życie - wypracowanie standardu i przeprowadzenie pilotażu w zakresie usług mieszkalnictwa wspomaganego dla osób z chorobami neurologicznymi, w tym z chorobą Alzheimera   
   i chorobą Parkinsona oraz osób starszych”