Załącznik nr 4 do SWZ

Załącznik nr 1 do umowy

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

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

Szkolenia skierowane są do osób realizujących zadania związane z przeciwdziałaniem przemocy domowej będących członkami zespołów interdyscyplinarnych lub grup diagnostyczno-pomocowych

**TEMAT SZKOLENIA:**

***„Współpraca w zespołach interdyscyplinarnych i grupach diagnostyczno-pomocowych”***

**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 i kolacją 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 DLA KAŻDEJ GRUPY:**

I kwartał 2024 Rok. 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. 9.00, 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. 16:00.

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 jednej grupie. Ilość grup 10.

**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.

**USŁUGA TRENERSKA DLA KAŻDEJ GRUPY OBEJMUJE :**

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 30 października 2023 roku do prowadzenia szkoleń z zakresu przeciwdziałania przemocy domowej, w tym obowiązkowych szkoleń dla członków zespołu interdyscyplinarnego oraz grup diagnostyczno-pomocowych, dla poszczególnego tematu;
* Metody prowadzenia szkolenia:
* Warsztatowe, ćwiczeniowe, seminaryjne.

1. Kwalifikacje osób prowadzących szkolenia:

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.

**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; oraz przekazanie każdemu uczestnikowi szkolenia: blok biurowy (notatnik) klejony po krótkim boku w formacie A5, liczba kartek - 50, w kratkę, gramatura papieru 70-80g/m2, długopis typ COSMO - kolor wkładu: niebieski/granatowy.
2. Przekazanie wszystkim uczestnikom zaświadczeń o ukończeniu szkolenia przygotowanych przez Zamawiającego oraz sporządzenie list odbioru zaświadczeń potwierdzonego podpisami uczestników szkolenia i przekazanie ich Zamawiającemu w oryginale po zakończonym szkoleniu
3. Prowadzenie codziennych list obecności i przekazanie ich Zamawiającemu w oryginale po zakończonym szkoleniu;
4. Monitoring szkolenia obejmujący aspekt formalny oraz merytoryczny;
5. 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. Wykonawca przekaże Zamawiającemu sprawozdaniew terminie do 5 dni roboczych - liczonym od dnia zakończenia szkolenia.

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, które zostanie przekazane Wykonawcy po podpisaniu umowy.

**USŁUGA HOTELARSKA DLA KAŻDEJ GRUPY OBEJMUJE:**

Zapewnienie uczestnikom 2 noclegów z kolacją i 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 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.