

ROPS.VI.45.2.2.2022

Załącznik nr 1 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiot zamówienia obejmuje **Kompleksowe świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i szkoleniowych na potrzeby realizacji jednego trzydniowego szkolenia z zakresu przeciwdziałania przemocy w rodzinie (24 godziny dydaktyczne) metodą interaktywną (warsztatową, ćwiczeniową lub seminaryjną) dla 20 uczestników z województwa lubuskiego pn.: „Przemoc wobec dziecka”.**

2. Termin realizacji zamówienia

Proponowany termin szkolenia : 17 października -10 listopada 2022 r.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany, w związku z ewentualnym zagrożeniem sytuacją epidemiczną w kraju, w uzgodnieniu z Wykonawcą, terminów realizacji szkoleń objętych przedmiotem umowy. Dokładne terminy i czas trwania poszczególnych szkoleń zostaną ustalone z Wykonawcą, z którym będzie zawierana umowa. Termin szkolenia może ulec zmianie co do dnia i miesiąca jego realizacji. Przedmiotowe terminy ustalone zostaną po wyborze oferty, a przed zawarciem umowy.

3. Uczestnicy szkolenia

Szkolenia organizowane przez Marszałka Województwa skierowane są do przedstawicieli instytucji, którzy zajmują się przeciwdziałaniem przemocy w rodzinie, w tym w szczególności do:

- a) jednostek organizacyjnych pomocy społecznej oraz specjalistycznych ośrodków wsparcia dla ofiar przemocy w rodzinie;
- b) organów ścigania i wymiaru sprawiedliwości (Policji, żandarmerii wojskowej, straży miejskiej, prokuratorów, sędziów, kuratorów sądowych, służby więziennej itd.);
- c) ochrony zdrowia (lekarzy, pielęgniarek, ratowników medycznych itd.);
- d) oświaty (nauczycieli, nauczycieli przedszkolnych, pedagogów szkolnych, psychologów, pracowników poradni psychologiczno-pedagogicznych itd.);

- e) gminnych komisji rozwiązywania problemów alkoholowych;
- f) instytucji, kościołów i związków wyznaniowych oraz organizacji pozarządowych działających na rzecz przeciwdziałania przemocy w rodzinie oraz na rzecz jej ochrony.

4. Świadczenie usług szkoleniowych na potrzeby realizacji jednego trzydniowego szkolenia z zakresu przeciwdziałania przemocy w rodzinie

Zakres zamówienia:

- a) przygotowanie merytoryczne i przeprowadzenie **jednego trzydniowego** szkolenia z zakresu przeciwdziałania przemocy w rodzinie dla 20 uczestników, które obejmuje **8 godzin dydaktycznych dziennie**, co stanowi łącznie 24 godziny dydaktyczne;
- b) opracowanie i przekazanie Zamawiającemu do akceptacji i wydruku najpóźniej 14 dni roboczych przed rozpoczęciem szkolenia szczegółowego harmonogramu szkolenia oraz projektu materiałów szkoleniowych, w formie elektronicznej, na adres: a.sygutowska@rops.lubuskie.pl. lub m.kusz@rops.lubuskie.pl Materiały muszą być zgodne z **wytycznymi przekazanymi przez Zamawiającego**. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wniesienia uwag do treści materiałów, które Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić w terminie 2 dni roboczych;
- c) prowadzenie dokumentacji szkolenia zgodnie z wytycznymi przekazanymi przez Zamawiającego, m.in. programów szkoleń, materiałów szkoleniowych, list obecności, ankiet ewaluacyjnych;
- d) zapewnienie wyspecjalizowanej kadry dydaktycznej;
- e) zapewnienie zaplecza techniczno-organizacyjnego szkoleń:
 - w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia wymagana jest obecność opiekuna procesu szkoleniowego, tj. przedstawiciela ze strony Wykonawcy (nie jest nim trener prowadzący szkolenie),
 - Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z organizacją szkoleń, zapewniając: salę, odpowiadającą standardom konferencyjno-szkoleniowym, która powinna być przystosowana do liczby uczestników biorących udział w szkoleniu. Miejsce organizacji szkolenia musi być oznaczone nazwą szkolenia oraz logotypami Zamawiającego;
- f) przygotowanie materiałów szkoleniowych i biurowych:
 - Wykonawca przygotowuje zestawy egzemplarzy materiałów szkoleniowych dla wszystkich

uczestników szkoleń i 1 przedstawiciela Zamawiającego oraz zapewni każdemu uczestnikowi po jednej sztuce długopisu i brulionu piśmienniczego (min. 30 kartek A4). Materiały szkoleniowe i informacyjne muszą zawierać logotypy Zamawiającego, które udostępnione zostaną na wniosek Wykonawcy;

- g) Wykonawca prześle do akceptacji Zamawiającemu wzór ankiety ewaluacyjnej najpóźniej 7 dni przed rozpoczęciem pierwszego szkolenia. Po uzyskaniu akceptacji Wykonawca przeprowadzi ankietę ewaluacyjną dla każdego ze szkoleń po ich zakończeniu, która będzie uwzględniać ocenę uczestników szkolenia co do jakości oraz zakresu merytorycznego szkolenia i pozwoli na zdiagnozowanie dalszych potrzeb szkoleniowych uczestników;
- h) Wykonawca sporządzi i prześle Zamawiającemu w ciągu 7 dni od zakończenia szkolenia szczegółowy raport częściowy z realizacji szkolenia wraz z analizą wypełnionych przez uczestników ankiet ewaluacyjnych. W terminie 7 dni po zakończeniu szkolenia wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia ogólnego raportu końcowego;
- i) Wykonawca zapewni grupowe ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków dla uczestników szkoleń,
- j) Wykonawca zapewni zakwaterowanie dla 20 uczestników, 1 przedstawiciela Wykonawcy, 1 prowadzącego szkolenie oraz 1 przedstawiciela Zamawiającego: - nocleg w 23 pokojach jednoosobowych z łazienkami.

5. Zakres tematyczny szkolenia (minimalny zakres):

Jedno trzydniowe szkolenie - stacjonarne :

„Przemoc wobec dziecka” :

- a) diagnoza sytuacji dziecka doznającego przemocy w rodzinie;
- b) charakterystyka dziecka krzywdzonego;
- c) charakterystyka dziecka będącego świadkiem przemocy w rodzinie;
- d) pomoc psychologiczno-pedagogiczna i prawna dziecku krzywdzonemu;
- e) metody interwencji w przypadku przemocy stosowanej wobec dzieci przez osoby najbliższe;
- f) postępowanie z rodzicami i innymi osobami dorosłymi stosującymi przemoc wobec dzieci;
- g) reprezentacja dziecka w procedurze „Niebieskie Karty”;

- h) rola przedstawicieli i służb i instytucji w rozpoznawaniu symptomów krzywdzenia dziecka i przeprowadzaniu interwencji;
- i) wskazanie na konieczność wysłuchania dziecka i w miarę możliwości uwzględnienia jego zdania w toku ustalania praw dziecka przez organy władzy publicznej oraz osoby odpowiedzialne za dziecko;
- j) monitorowanie sytuacji dziecka doznającego przemocy w rodzinie.

Wykonawca może rozwinąć powyższy zakres tematyczny szkolenia i/lub zaproponować dodatkowe bloki tematyczne.

6. Kwalifikacje kadry dydaktycznej

Osoba prowadząca szkolenie powinna posiadać następujące kwalifikacje:

1. ukończone studia wyższe na jednym z kierunków:
 - a) prawo, pedagogika, pedagogika specjalna, pedagogika opiekuńczo - wychowawcza, resocjalizacja, praca socjalna, psychologia, politologia, politologia i nauki społeczne, socjologia, polityka społeczna, nauki o rodzinie;
 - b) w przypadku ukończenia studiów wyższych na innych kierunkach niż tych, wymienionych w pkt. 1, dopuszczalne są kwalifikacje uzupełnione studiami podyplomowymi w zakresie psychologii, organizacji pomocy społecznej, pedagogiki, pedagogiki opiekuńczo - wychowawczej, pedagogiki specjalnej lub resocjalizacji;
 - c) ukończone specjalistyczne szkolenia w wymiarze nie mniejszym niż 100 godzin dydaktycznych w zakresie przeciwdziałania przemocy w rodzinie lub co najmniej 5-letnie doświadczenie pracy w obszarze przeciwdziałania przemocy w rodzinie;
 - d) bloki prawne powinny prowadzić osoby z wyższym wykształceniem prawniczym posiadające co najmniej 2-letnie doświadczenie w pracy w obszarze przeciwdziałania przemocy w rodzinie w zakresie udzielania pomocy prawnej;
2. superwizja powinna być prowadzona przez osoby posiadające uprawnienia superwizora, zgodne z właściwością zawodową osób superwizowanych.

7. Oświadczenie Wykonawcy

Potwierdzenie prawidłowości spełnienia wymogów dotyczących kwalifikacji kadry leży po stronie Wykonawcy.

8. Przepisy związane z przeciwdziałaniem COVID-19

Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania aktualnych zaleceń Ministerstwa Zdrowia w przypadku wystąpienia zagrożenia epidemią COVID-19 w Polsce, Wykonawca zobowiązany jest wówczas przeciwdziałać jej skutkom z uwzględnieniem dynamicznie zmieniającej się sytuacji.

9. Rekrutacja uczestników szkolenia po stronie Zamawiającego

Lista uczestników zostanie utworzona na podstawie elektronicznych zgłoszeń przesłanych do Zamawiającego. Rekrutację na szkolenia przeprowadza Zamawiający. Liczbę zrekrutowanych uczestników poszczególnych szkoleń Zamawiający wskaże Wykonawcy najpóźniej **3 dni** przed planowanym szkoleniem.

10. Świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych na potrzeby realizacji jednego trzydniowego szkolenia z zakresu przeciwdziałania przemocy w rodzinie.

W ramach szkolenia Wykonawca zapewni:

- a) wyżywienie dla 23 osób (20 uczestników, 1 prowadzącego, 1 przedstawiciela Wykonawcy oraz 1 przedstawiciela Zamawiającego) przez 3 dni;
- b) salę szkoleniową przeznaczoną dla 23 osób (maks. 20 uczestników każdego ze szkoleń, 1 prowadzącego, 1 przedstawiciela Wykonawcy i 1 przedstawiciela Zamawiającego);
- c) nocleg na czas trwania szkolenia, szkolenia odbywać się będą w dni robocze tygodnia bez weekendów dla maksymalnie 23 osób (20 uczestników, 1 prowadzącego, 1 przedstawiciela Wykonawcy, 1 przedstawiciela Zamawiającego);
- d) terminy i czas trwania poszczególnych szkoleń zostaną ustalone z Wykonawcą, z którym będzie zawierana umowa. Przedmiotowe terminy ustalone zostaną po wyborze oferty, a przed zawarciem umowy. Termin szkolenia może ulec zmianie co do dnia i miesiąca jego realizacji. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do uzyskania akceptacji Zamawiającego na program,

materiały szkoleniowe oraz harmonogram szkolenia w terminie 14 dni przed jego rozpoczęciem, uwzględniając czas i godziny trwania zajęć, przerwy obiadowe i kawowe;

- e) w wyjątkowych przypadkach Zamawiający może zrezygnować z organizacji szkolenia w podanym wcześniej terminie, pod warunkiem poinformowania Wykonawcy w terminie wskazanym przez Wykonawcę w ofercie.

Obiekt

Obiekt musi być zlokalizowany w centralnej części województwa lubuskiego poza zwartą zabudową miejską, w lokalizacji atrakcyjnej krajobrazowo. Obiekt zostanie ustalony z Wykonawcą, z którym będzie zawarta umowa przed jej zawarciem. Standard obiektu dla szkolenia musi wynosić minimum 3 gwiazdki w rozumieniu przepisów ustawy o usługach turystycznych z 29 sierpnia 1997 r. (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2211) lub odpowiadać standardom hotelu min. 3-gwiazdkowego:

- obiekt musi zapewnić kompleksowość wykonania usługi, przez którą Zamawiający rozumie zapewnienie sali szkoleniowej, wyżywienia, noclegów;
- miejsca noclegowe, miejsce wydawania posiłków oraz sala szkoleniowa powinny być zlokalizowane w jednym obiekcie;
- obiekt musi posiadać infrastrukturę umożliwiającą korzystanie przez osoby niepełnosprawne bez konieczności pomocy ze strony osób trzecich, w szczególności obiekt musi być wyposażony w podjazdy oraz w windę, jeśli pokoje, sala szkoleniowa bądź miejsce wydawania posiłków są zlokalizowane na wyższych piętrach;
- obiekt musi świadczyć usługi całoroczne. Temperatura w pomieszczeniach udostępnianych uczestnikom szkoleń, tj. pokojach, salach szkoleniowych, miejscu wydawania posiłków nie powinna być niższa niż 21 st. Celsjusza;
- Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla uczestników w miejscu, gdzie będzie odbywało się szkolenie;
- do obiektu musi być zapewniony dogodny dojazd komunikacją publiczną (najbliższy funkcjonujący przystanek komunikacji publicznej w odległości nie większej niż 1 km od miejsca realizacji szkolenia).

Zakwaterowanie podczas szkolenia :

- Wykonawca zapewni rezerwację oraz nocleg dla wszystkich osób zgłoszonych przez Zamawiającego;

- noclegi dostępne będą w pokojach 1-osobowych;
- pokoje będą udostępniane uczestnikom co najmniej od godziny 09.00 pierwszego dnia szkolenia do godziny 15.00 trzeciego dnia szkolenia;
- Zamawiający nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów związanych z korzystaniem z pokoi hotelowych, np. koszty płatnej telewizji, koszty związane z rozmowami telefonicznymi wykonywanymi z pokoi, koszty barku w pokoju, itp.;

Sala szkoleniowa

Zamawiający wymaga, aby sala szkoleniowa była klimatyzowana, dobrze wentylowana oraz wyposażona w następujące elementy:

- stoły oraz miejsca siedzące ustawione w podkowę, z możliwością zmiany aranżacji;
- dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienia oświetlenia sztucznego;
- laptop z połączeniem do Internetu, pełną wersją MS Office oraz aplikacjami do odtwarzania filmów wideo, w tym DVD, zainstalowanymi kodekami umożliwiającymi odczyt popularnych formatów plików wideo wraz z myszą oraz z pilotem do przewijania prezentacji kompatybilny z projektorem multimedialnym;
- flipchart oraz komplet pisaków;
- projektor multimedialny (z wyjściem HDMI);
- ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników spotkania;
- zaplecze sanitarne dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej;
- zapewnienie natychmiastowej obsługi technicznej przed i w trakcie spotkania.

Bezawaryjność działania wszystkich ww. urządzeń musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu przed rozpoczęciem spotkania.

Wyżywienie (usługa restauracyjna/cateringowa)

Uczestnikom szkolenia oferowane będzie wyżywienie, na które składać się będą :

- śniadanie w drugim i trzecim dniu szkolenia;
- obiad w pierwszym, drugim i trzecim dniu szkolenia;

- kolacja w pierwszym i drugim dniu szkolenia;
- przerwa kawowa we wszystkie dni trwania szkolenia.
- a) śniadanie powinno być serwowane w postaci bufetu szwedzkiego, w tym co najmniej: danie na ciepło z dodatkami, wędliny, sery, sałatki lub świeże warzywa, ryby, dżemy, pieczywo jasne i ciemne, masło, świeżo parzona kawa, herbata, soki, woda, mleko, cytryna i cukier;
- b) obiad w formie bufetowej - różne menu na każdy dzień, uwzględniające:
 - zupę – co najmniej 300 ml na osobę; (2 rodzaje do wyboru - z mięsem lub wegetariańska);
 - bufet zimny – 2 rodzaje surówek (min. 150 g na osobę);
 - bufet gorący – w tym danie mięsne (min. 150 g) lub danie wegetariańskie (min. 400 g), 2 dodatki do dania głównego np. ziemniaki, frytki, ryż, makaron, kopytka, kluski śląskie, kasza gryczana, warzywa na parze, warzywa duszone (min. 150 g);
 - deser – np. ciasto, co najmniej 150 g na osobę;
 - woda i soki podawane w dzbankach bez ograniczeń.
- c) kolacja w formie bufetu, powinna składać się z co najmniej: dwóch gorących dań głównych (mięsne i bezmięsne), 2 przekąsek zimnych lub ciepłych, paterę wędlin i serów żółtych, warzyw, pieczywa, masła, pakietu napojów (herbata, kawa, woda, sok, mleko) i cytryny;
- d) przerwy kawowe powinny być oferowane w sposób ciągły w nieograniczonej ilości, tj.: na bieżąco będą uzupełniane wszelkie braki. Serwis kawowy będzie dostępny w godzinach trwania szkoleń na stole w sali szkoleniowej lub w jej bezpośrednim sąsiedztwie i obejmować będzie co najmniej:
 - świeżo parzoną, gorącą kawę w dzbankach lub kawę z ekspresu oraz herbatę (min. 3 rodzaje herbat w torebkach), mleko do kawy, cytrynę krojoną w plasterki, cukier;
 - soki owocowe w 2 rodzajach smakowych (soki typu 100%);
 - wodę mineralną gazowaną i niegazowaną podawaną w dzbankach lub butelkach;
 - ciastka kruche i ciasta (min. 3 rodzaje);
 - przynajmniej raz dziennie świeże owoce, (co najmniej 2 rodzaje do wyboru w ilości 2 szt. na osobę, jak np.: banany, mandarynki, gruszki, jabłka, czy winogrona/truskawki, inne sezonowe (100g/osobę);
 - usługę sprzątnia.

Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa dotyczącego warunków świadczenia usług żywienia, w szczególności zobowiązany jest do spełnienia wymagań określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

11. Forma płatności

Po zrealizowaniu szkolenia Zamawiający uiszcza płatność przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie 14 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury/rachunku (pod warunkiem dokonania przez Zamawiającego odbioru prawidłowo wykonanego zamówienia).

Podstawą wystawienia faktury będzie sporządzony po realizacji spotkania protokół odbioru przedmiotu umowy, podpisany przez Wykonawcę oraz Zamawiającego.

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia – zał. nr 1 do SWZ musi być podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty Wykonawcy