



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Nazwa:

Kompleksowe świadczenie usług szkoleniowych, hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych na potrzeby 12, jednakowych merytorycznie, dwudniowych szkoleń na temat „Korelacja działań pomiędzy pracownikiem socjalnym, asystentem rodziny i koordynatorem rodzinnej pieczy zastępczej” dla kadry świadczącej usługi społeczne w społeczności lokalnej województwa zachodniopomorskiego.

II. Nazwy i kody Wspólnego Słownika Zamówień (Klasyfikacji CPV):

55.10.00.00-1	usługi hotelarskie
55.30.00.00-3	usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
80.00.00.00-4	usługi edukacyjne i szkoleniowe

III. Opis:

1. **Przedmiotem zamówienia** jest kompleksowe świadczenie usług szkoleniowych, hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych na potrzeby 12, jednakowych merytorycznie, dwudniowych szkoleń na temat „Korelacja działań pomiędzy pracownikiem socjalnym, asystentem rodziny i koordynatorem rodzinnej pieczy zastępczej”. W ramach zamówienia Wykonawca odpowiedzialny będzie za:

- ustalenie programu szkolenia oraz jego przeprowadzenie,
- zapewnienie sali szkoleniowej,
- zapewnienie zakwaterowania,
- zapewnienie wyżywienia,

Zadanie realizowane w ramach „Projektu szkoleniowego ROPS” dofinansowanego ze środków z Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu Fundusze Europejskie dla Pomorza Zachodniego 2021 – 2027. Celem projektu jest kompleksowy wzrost umiejętności i wiedzy kadry projektującej, koordynującej i realizującej usługi społeczne w regionie.

Wykonawca zrealizuje przedmiot zamówienia zgodnie z poniższymi wytycznymi.

2. **Celem organizacji dwudniowych szkoleń** jest wypracowanie modelu koordynacji i współpracy pracowników służb społecznych świadczących usługi społeczne w zakresie wsparcia rodziny i systemu pieczy zastępczej. Minimalny zakres omawianych zagadnień:

- 1) umocowanie prawne systemu wspierania rodziny i pieczy zastępczej,
- 2) charakterystyka zadań i obszarów działań pracownika socjalnego, asystenta rodziny i koordynatora rodzinnej pieczy zastępczej, prowadzonych w ramach wsparcia rodziny i systemu pieczy zastępczej,
- 3) współpraca pracownika socjalnego, asystenta rodziny i koordynatora rodzinnej pieczy zastępczej,
- 4) współpraca w zespole interdyscyplinarnym i grupie diagnostyczno-pomocowej (ustawa o przeciwdziałaniu przemocy domowej),
- 5) opracowanie planów pracy/pomocy dziecku umieszczonemu w pieczy zastępczej i planu pracy z rodziną biologiczną,
- 6) realizacja planu pracy w rodzinie – korelacja obszaru społecznego, opiekuńczo – wychowawczego i ekonomiczno-socjalnego,
- 7) zakończenie pracy z rodziną i późniejsze monitorowanie jej funkcjonowania.

3. **Miejsce realizacji:** szkolenia odbędą się w miejscowości nadmorskiej województwa zachodniopomorskiego. Obiekt powinien być zlokalizowany w miejscowości położonej w pasie nadmorskim (za pas nadmorski rozumie się: pas lądu ciągnący się wzdłuż brzegu morskiego o



szerokości do 2 km, w którym występuje koncentracja turystyki morskiej z pieszą dostępnością plaży tzw. I strefa turystyczna). Wymaga się, aby usługa szkoleniowa, noclegowa oraz serwowanie posiłków miały miejsce w jednym obiekcie.

4. Wymagania dotyczące programu merytorycznego szkolenia: opracowanie szczegółowego programu merytorycznego, dobór odpowiednich narzędzi szkoleniowych oraz zapewnienie materiałów dydaktycznych i warsztatowych stanowi obowiązek Wykonawcy. Każde dwudniowe szkolenie realizowane będzie według jednakowego programu merytorycznego. Program merytoryczny powinien obejmować realizację minimum 14 godzin dydaktycznych w trakcie jednego dwudniowego szkolenia. W ramach szkoleń przewiduje się zajęcia w formie wykładu, jak i zajęcia warsztatowe. Szczegółowy program i dobrane narzędzia szkoleniowe powinny:

- eksponować korelację działań pomiędzy asystentem rodziny, pracownikiem socjalnym a koordynatorem rodzinnej pieczy zastępczej w zakresie pracy z rodziną i dzieckiem,
- być ukierunkowane na wypracowanie praktycznego modelu współpracy pomiędzy asystentem rodziny, pracownikiem socjalnym a koordynatorem rodzinnej pieczy zastępczej w zakresie pracy z rodziną i dzieckiem.

Wykonawca zobowiązany jest w terminie maksymalnie 14 dni kalendarzowych od daty podpisania umowy przedstawić Zamawiającemu do akceptacji szczegółowy program merytoryczny szkolenia wraz z harmonogramem. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wniesienia uwag i korekty programu merytorycznego oraz harmonogramu szkolenia.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność merytoryczną oraz aktualność przekazywanych danych/informacji w materiałach dydaktycznych. W przypadku zmian przepisów, wytycznych lub zmian wynikających z nowego orzecznictwa itp., obejmujących zakres tematyczny szkoleń realizowanych w ramach umowy, Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego uzupełnienia i/lub korekty nieaktualnych przepisów, błędów oraz nieścisłości.

5. Termin realizacji: w terminie **6 miesięcy od dnia zawarcia umowy, jednak nie później niż do 28 lutego 2026r.** Daty poszczególnych szkoleń zostaną ustalone pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą nie później niż 14 dni od dnia zawarcia umowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany powyższego terminu w uzgodnieniu z Wykonawcą. Terminy poszczególnych szkoleń, w miarę możliwości powinny być zgrupowane tak, aby w jednym tygodniu odbywały się dwa szkolenia jedno, po drugim (np. szkolenie nr 1 – poniedziałek-wtorek, szkolenie nr 2 środa-czwartek).

6. Uczestnicy szkolenia: łączna liczba uczestników 12 dwudniowych szkoleń nie będzie większa niż 300 uczestników i nie mniejsza niż 180 uczestników. Zakłada się, że liczba uczestników jednego dwudniowego szkolenia będzie wynosić od 15 do 25 osób, przy czym liczba uczestników na każdym spotkaniu może być różna. Jeśli liczba uczestników jednego dwudniowego spotkania będzie mniejsza niż 15 osób zostanie ono anulowane. Rekrutację uczestników na poszczególne spotkania przeprowadza Zamawiający. Liczbę zrekrutowanych uczestników Zamawiający podaje Wykonawcy najpóźniej 7 dni kalendarzowych przed planowanym terminem spotkania.

6. Wytyczne i zakres zadań do zrealizowania przez Wykonawcę:

1) Usługi hotelarskie: należy zrealizować w obiekcie (np. hotel, motel, pensjonat), w którym mogą być świadczone usługi hotelarskie, zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz.U. z 2020 r. poz. 2211 ze zm.). Wymagany standard co najmniej 2 gwiazdki lub równoważny tj. spełniający wymogi określone w załączniku nr 1 do Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie. Ponadto obiekt

musi spełniać minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów hotelarskich do potrzeb osób z niepełnosprawnością zgodnie z załącznikiem nr 8 do ww. rozporządzenia.

Obiekt musi znajdować się w lokalizacji zgodnej z pkt 3 Opisu Przedmiotu Zamówienia.

Miejsca noclegowe, miejsce wydawania posiłków oraz sala szkoleniowa powinny być zlokalizowane w ramach jednego obiektu. Po stronie Wykonawcy leży płacenie ewentualnych opłat klimatycznych.

Wypośażenie podstawowe każdego pokoju:

- wanna z baterią i natryskiem lub kabina natryskowa
- umywalka z blatem lub półką, z bocznym lub górnym oświetleniem
- WC
- zestaw wyposażenia meblowego każdego pokoju:
 - łóżko jednoosobowe o wymiarach co najmniej 90 x 200 cm
 - nocny stolik lub półka przy każdym miejscu do spania
 - szafa lub wnęka garderobiana, co najmniej trzy wieszaki na osobę
 - biurko lub stół.
 - krzesło lub inny mebel do siedzenia (1 miejsce na osobę)
 - lustro
 - wieszak ścienny lub stojący na odzież wierzchnią
- wyposażenie uzupełniające: zgodne z kategorią obiektu (min. 2-gwiazdki).

Wykonawca w ramach realizacji usług objętych przedmiotem umowy zapewni i udostępni uczestnikom każdego z 12 dwudniowych szkoleń nocleg na 1 dobę hotelową dla minimalnie 15, maksymalnie 25 osób (dla wszystkich uczestników szkolenia). Strony ustalają, że dla potrzeb realizacji usługi doba hotelowa rozpoczyna się najpóźniej o godzinie 10:00 w dniu przyjazdu uczestników danego szkolenia i kończy najwcześniej o godzinie 12:00 w dniu następnym. Zakwaterowanie uczestników odbędzie się w pokojach 1 i 2 osobowych, z własnym węzłem sanitarnym, w tym pokoje dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością (co najmniej 1 pokój). Dla każdej grupy szkoleniowej wymaga się zabezpieczenia min. 5 pokoiw jednoosobowych.

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.

Ponadto, Wykonawca zarezerwuje:

- miejsca noclegowe w pokojach 1 – osobowych;
- wyżywienie tożsame jak dla uczestników szkolenia;

w ramach każdego z dwunastu dwudniowych szkoleń dla maksymalnie 2 przedstawicieli Zamawiającego. Zamawiający samodzielnie pokryje ww. koszty, związane z obecnością swoich przedstawicieli podczas szkoleń. W przypadku organizacji szkoleń jedno po drugim, Wykonawca zarezerwuje także nocleg i wyżywienie (kolacja, śniadanie) pomiędzy szkoleniami.

2) Usługi restauracyjne: obejmują następujące posiłki:

- a) śniadanie w drugim dniu szkolenia - stół szwedzki: kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna, jasne i ciemne (razowe) pieczywo, masło, wędliny, deska serów żółtych, twarożek, jogurty, dżem, sałatka warzywna, warzywa (min. pomidory, ogórki, papryka, sałata), jajecznicza, parówki lub kielbaski na ciepło itp.
- b) obiad w pierwszym i drugim dniu szkolenia - różne menu na każdy dzień, uwzględniające:
 - zupę (co najmniej 250 ml na osobę),
 - bufet zimny (min. 2 sałatki/surówki),
 - bufet gorący – w tym danie mięsne (zawierające sztukę mięsa o wadze zgodnej ze standardami i normami żywienia grupowego, nie dopuszcza się dań zawierających mięso mielone, gulaszy, itp.), danie wegetariańskie/wegańskie



- (do uzgodnienia) oraz min. 2 dodatki do dania głównego np. ziemniaki, ryż, makaron, kopytka, kluski śląskie, kasza gryczana, warzywa na parze, warzywa duszone,
- deser – np. ciasto, co najmniej 150g na osobę,
 - napoje: kawa, herbata, woda, soki owocowe.
- c) integracyjna kolacja w pierwszym dniu szkolenia – stół szwedzki: min. 4 rodzaje zimnych przystawek (np. sałatki, koreczki, słone przekąski itp.), min. 2 gorące dania, zawierające potrawy mięsne, wegetariańskie/wegańskie (do uzgodnienia) oraz wędliny, sery, warzywa, jasne i ciemne (razowe) pieczywo, masło, kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna. Forma organizacji kolacji powinna uwzględniać jej integracyjny charakter.
- d) przerwy kawowe w każdym dniu szkolenia, oferowane w sposób ciągły w nieograniczonej ilości, tj. na bieżąco będą uzupełniane wszelkie braki. Serwis kawowy będzie dostępny w godzinach trwania szkoleń/warsztatów na stole w sali szkoleniowej lub w jej bezpośrednim sąsiedztwie i obejmować będzie co najmniej:
- świeżo parzoną, gorącą kawę z ekspresu oraz herbatę (min. 3 rodzaje herbat w torebkach), mleko do kawy (w tym krowie i roślinne), 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, ciasta, owoce itp. (min. 4 rodzaje)
 - usługę sprzątnięcia.

W trakcie każdego szkolenia Wykonawca zapewni wyżywienie dla każdego uczestnika spotkania.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu najpóźniej na 7 dni przed terminem rozpoczęcia poszczególnych szkoleń, w celu akceptacji, propozycję menu na każdy dzień, uwzględniając powyższe wymagania. Zamawiający zobowiązuje się do akceptacji menu, w terminie do 3 dni od dnia otrzymania menu lub zobowiązuje się w tym terminie do zgłoszenia zastrzeżeń. Wykonawca po otrzymaniu zastrzeżeń będzie zobowiązany do ponownego przedstawienia Zamawiającemu menu, w terminie do 3 dni od dnia otrzymania zastrzeżeń. W pojedynczych przypadkach możliwość zapewnienia posiłków wegetariańskich, wegańskich lub uwzględniających inne wykluczenia w diecie (informacja o liczbie ww. posiłków zostanie przekazana Wykonawcy po zakończeniu rekrutacji uczestników wyjazdu przez Zamawiającego).

Wykonawca będzie zobowiązany do przestrzegania przepisów dotyczących warunków świadczenia usług żywienia, w tym w szczególności wymagań określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

4) Zapewnienie sali szkoleniowej: sala przeznaczona dla min. 30 osób przez 2 dni dla uczestników każdego dwudniowego szkolenia. Zamawiający wymaga, aby sala szkoleniowa była wyposażona w następujące elementy:

- stoły oraz miejsca siedzące ustawione w podkowę, z możliwością zmiany aranżacji,
- zaplecze sanitarne dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej,
- zaplecze techniczne niezbędne do realizacji przez Wykonawcę szkolenia (zgodnie z jego potrzebami np. projektor, komputer, Internet itp.)

Wykonawca będzie zobowiązany do uwzględnienia wytycznych Zamawiającego w zakresie oznakowania miejsca realizacji szkoleń.

5) Materiały dla uczestników: Wykonawca zabezpieczy dla każdego uczestnika dwudniowego szkolenia wszelkie materiały dydaktyczne i piśmiennicze w tym m.in.: notesy, długopisy i inne, niezbędne do przeprowadzenia szkolenia i warsztatów. .

Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania i przekazania uczestnikom każdego dwudniowego szkolenia zaświadczeń potwierdzających udział w zajęciach merytorycznych, z uwzględnieniem wytycznych Zamawiającego w zakresie oznakowania i umieszczenia odpowiedniego logo na ww. dokumentach. Wytyczne w zakresie oznakowania Zamawiający prześle Wykonawcy niezwłocznie po podpisaniu umowy.

Zgodnie z art. 95 ust. 1 ustawy Pzp, w zakresie zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2023 r. poz. 1465 ze zm.), Zamawiający wymaga, aby Wykonawca lub podwykonawca(y) zatrudniali na podstawie umowy o pracę wszystkie osoby wykonujące czynności niezbędne podczas realizacji zamówienia, takie jak: administracyjno-biurowe.