



## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. Nazwa:

Kompleksowe świadczenie usług szkoleniowych, hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych na potrzeby przeprowadzenia trzydniowego warsztatu współpracy międzysektorowej w obszarze wsparcia rodziny i systemu pieczy zastępczej.

### 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 przeprowadzenia trzydniowego warsztatu współpracy międzysektorowej w obszarze wsparcia rodziny i systemu pieczy zastępczej. Warsztaty skierowane będą do pracowników jednostek organizacyjnych pomocy społecznej i pracowników organizacji pozarządowych świadczących usługi społeczne na rzecz wsparcia rodziny i systemu 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 trzydniowego warsztatu** jest wypracowanie modelu koordynacji i współpracy pracowników służb społecznych i organizacji pozarządowych 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) rola i znaczenie organizacji pozarządowych w świadczeniu usług społecznych na rzecz rodziny i systemu pieczy zastępczej w środowisku lokalnym,
  - 4) współpraca pracownika socjalnego, asystenta rodziny, koordynatora rodzinnej pieczy zastępczej oraz pracowników organizacji pozarządowych na zasadzie wzajemnego uzupełniania się oferowanych usług,
  - 5) współpraca w zespole interdyscyplinarnym i grupie diagnostyczno-pomocowej (ustawa o przeciwdziałaniu przemocy domowej),
  - 6) opracowanie planów pomocy dziecku umieszczonemu w pieczy zastępczej i planu pracy z rodziną biologiczną, ze szczególnym uwzględnieniem zasobów lokalnych organizacji pozarządowych,
  - 7) realizacja planu pracy w rodzinie – korelacja obszaru społecznego, opiekuńczo – wychowawczego i ekonomiczno-socjalnego,



8) zakończenie pracy z rodziną i późniejsze monitorowanie jej funkcjonowania.

3. **Miejsce realizacji:** warsztaty 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 warsztatowych/szkoleniowych oraz zapewnienie materiałów dydaktycznych i warsztatowych stanowi obowiązek Wykonawcy. Program merytoryczny powinien obejmować realizację łącznie minimum 24 godzin dydaktycznych w trakcie trzydniowego warsztatu (średnio 8 godzin dydaktycznych każdego z trzech dni). Forma zajęć powinna angażować do aktywnego uczestnictwa i wymiany myśli pomiędzy uczestnikami szkoleń oraz prezentować dostępne narzędzia, praktyczne przykłady, dobre praktyki, studia przypadku itp. adekwatne dla tematyki warsztatu. Szczegółowy program i dobrane narzędzia szkoleniowe powinny:
- eksponować korelację działań w zakresie pracy z rodziną i dzieckiem pomiędzy asystentem rodziny, pracownikiem socjalnym, koordynatorem rodzinnej pieczy zastępczej i organizacjami pozarządowymi działającymi w obszarze wsparcia rodziny i systemu pieczy zastępczej;
  - podkreślać rolę i znaczenie organizacji pozarządowych w świadczeniu usług społecznych;
  - być ukierunkowane na wypracowanie praktycznego modelu współpracy pomiędzy asystentem rodziny, pracownikiem socjalnym koordynatorem rodzinnej pieczy zastępczej w zakresie pracy z rodziną i dzieckiem ze szczególnym uwzględnieniem wykorzystania potencjału lokalnych organizacji pozarządowych;
  - prezentować narzędzia i dobre praktyki w zakresie budowania trwałej współpracy międzysektorowej pomiędzy jednostkami organizacyjnymi pomocy społecznej a organizacjami pozarządowymi i podmiotami ekonomii społecznej;

Ponadto, oprócz ww. wskazanego zakresu godzinowego zajęć dydaktycznych, Wykonawca powinien uwzględnić zajęcia integracyjne i teambuilding, pozwalające uczestnikom nawiązać relacje i zaufanie niezbędne do sprawnej współpracy, realizowane podczas kolacji integracyjnej w pierwszym lub drugim dniu warsztatów.

Program merytoryczny warsztatu realizować będzie minimum dwóch specjalistów.

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

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 **do 90 dni od dnia zawarcia umowy, jednak nie później niż do 12 grudnia 2025 r.** Szczegółowy termin przeprowadzenia warsztatów zostanie ustalony pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą nie później niż 14 dni kalendarzowych od dnia



zawarcia umowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany powyższego terminu w uzgodnieniu z Wykonawcą.

- 6. Uczestnicy szkolenia:** łączna liczba uczestników trzydniowych warsztatów nie będzie większa niż 50 i nie mniejsza niż 40 uczestników. Liczbę zrekrutowanych uczestników Zamawiający poda Wykonawcy najpóźniej 7 dni kalendarzowych przed planowanym terminem warsztatów.

## **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 2023 r. poz. 1944 ze zm.). Wymagany standard co najmniej 3 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.

Wyposażenie 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 usługi objętej przedmiotem umowy zapewni i udostępni uczestnikom warsztatu nocleg na 2 doby hotelowe dla minimalnie 40, maksymalnie 50 osób (dla wszystkich uczestników warsztatów). Strony ustalają, że dla potrzeb realizacji usługi doba hotelowa rozpoczyna się najpóźniej o godzinie 10:00 w dniu przyjazdu uczestników i kończy najwcześniej o godzinie 12:00 w dniu wyjazdu. 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). Wymagane jest zabezpieczenie co najmniej 10 pokoi jednoosobowych i maksymalnie 20 dwuosobowych.

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;

dla maksymalnie 2 przedstawicieli Zamawiającego. Zamawiający samodzielnie pokryje ww. koszty, związane z obecnością swoich przedstawicieli podczas warsztatu.

**2) Usługi restauracyjne:** obejmują następujące posiłki:



- a) śniadanie w drugim i trzecim dniu warsztatu - 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), jajecznica, parówki lub kielbaski na ciepło itp.
- b) obiad w pierwszym, drugim i trzecim dniu warsztatu - 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 250 g na osobę,
  - napoje: kawa, herbata, woda, soki owocowe.
- c) jedna integracyjna kolacja – stół szwedzki: min. 4 rodzaje zimnych przystawek (np. sałatki, koreczki, słone przekąski itp.), min. 4 gorące dania, zawierające potrawy mięsne, wegetariańskie/wegańskie (do uzgodnienia) oraz wędliny, sery, warzywa, jasne i ciemne (razowe) pieczywo, masło, deser – np. ciasto, co najmniej 250 g na osobę, kawa z ekspresu, herbata, dodatki (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna. Forma organizacji kolacji powinna uwzględniać jej integracyjny charakter.
- d) jedna kolacja podstawowa - stół szwedzki: min. 2 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
- e) przerwy kawowe w każdym dniu warsztatu, 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 sprzątnia.

W trakcie warsztatu Wykonawca zapewni wyżywienie dla każdego uczestnika spotkania.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu najpóźniej na 7 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia warsztatu, w celu akceptacji, propozycję menu na każdy dzień, uwzględniając powyższe wymagania. Zamawiający zobowiązuje się do akceptacji menu, w terminie do 4 dni kalendarzowych 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 4 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 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. 60 osób przez 3 dni dla uczestników trzydniowego warsztatu. 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 trzydniowego warsztatu wszelkie materiały dydaktyczne i piśmiennicze w tym m.in.: notesy, długopisy i inne, niezbędne do przeprowadzenia szkolenia i warsztatów oraz dwa dodatkowe zestawy materiałów dydaktycznych do celów sprawozdawczych. Materiały dydaktyczne zostaną wykonane z uwzględnieniem wymagań wynikających z ustawy z dnia 4 kwietnia 2019 r. o dostępności cyfrowej oraz ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, z zastosowaniem mechanizmu racjonalnych usprawnień. Zamawiający, na etapie rekrutacji, zbiera informacje od uczestników o ewentualnych potrzebach w tym zakresie. W przypadku zgłoszenia ww. potrzeb informacja zostanie przekazana Wykonawcy.

Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania i przekazania uczestnikom trzydniowego warsztatu 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 przekaże 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.