



Opis przedmiotu zamówienia:

„Organizacja i przeprowadzenie grupowego szkolenia wyjazdowego”
realizowanego w ramach projektu „Piecza zastępcza w Powiecie Olsztyńskim. PROFESJA Z MISJĄ” na lata 2024 – 2028, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu Fundusze Europejskie dla Warmii i Mazur 2021 – 2027.

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie szkolenia grupowego wyjazdowego w ramach projektu: „Piecza zastępcza w Powiecie Olsztyńskim. PROFESJA Z MISJĄ” realizowanego przez Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Olsztynie.

1. Uczestnikami szkolenia będą opiekunowie zastępczy (spokrewnieni, niezawodowi, zawodowi i prowadzący Rodzinne Domy Dziecka wskazani przez PCPR w Olsztynie), sprawujący faktyczną opiekę nad dziećmi w wieku od 0-25 lat, które doświadczyły wielu traumatycznych zdarzeń, zmagającymi się z różnymi zaburzeniami, trudnościami, niepełnosprawnościami. Szkolenie będzie odbywać się w formie warsztatowo-wykładowej. Szkolenie pozwoli zdobyć opiekunom zastępczym nowe umiejętności i kompetencje, doświadczenia oraz perspektywy, a także nawiązać kontakty z innymi opiekunami zastępczymi, przeciwdziałać wypaleniu zawodowemu.

2. Zakres tematyczny szkolenia:

Temat szkolenia – **Skuteczna komunikacja w rodzinie (dorosły-dorosły, dorosły-dziecko, dziecko-dziecko).**

3. Termin szkolenia:

Szkolenie grupowe wyjazdowe odbędzie się w ciągu 4 miesięcy od dnia zawarcia umowy, zgodnie z harmonogramem ustalonym z Wykonawcą, którego oferta zostanie najwyżej



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską





oceniona. Zamawiający zastrzega, że szkolenie będzie odbywać się wyłącznie w dni robocze (od poniedziałku do piątku), z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.

4. Miejsce:

Wykonawca zapewni noclegi dla wszystkich uczestników szkolenia w hotelu o standardzie minimum trzygwiazdkowym (standard hotelu w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166 możliwy do sprawdzenia w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich <https://turystyka.gov.pl/cwoh>), usytuowanym w odległości do 30 km od Miasta Olsztyna. Hotel musi dysponować bazą konferencyjną, noclegową, gastronomiczną, która umożliwi realizację programu szkolenia oraz musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnością.

Wykonawca jest zobowiązany zapewnić jeden nocleg w pokojach 1-2 osobowych z pełnym węzłem sanitarnym, z dostępem do Internetu oraz wyżywienie podczas dwudniowego szkolenia. Usługa wyżywienia, zakwaterowania i wynajmu sali konferencyjnej świadczona ma być w obrębie jednego budynku lub budynkach oddalonych od siebie nie więcej niż 100 metrów. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić bezpłatne miejsca parkingowe w trakcie dwóch dni szkolenia.

Czas trwania szkolenia: łącznie 14 godzin dydaktycznych, w tym część warsztatowa całego szkolenia od 4 do 7 godzin dydaktycznych:

I dzień - 8 godzin dydaktycznych – szkolenie winno rozpocząć się pomiędzy godziną 9.00 a 11.00.

II dzień - 6 godzin dydaktycznych.

a) Śniadanie (II dzień szkolenia) w formie bufetu w miejscu zakwaterowania. Menu składające się z:

- dania na ciepło: min. 2 rodzaje – min. 100 g na osobę;
- nabiału: jajka, twaróg, sery, jogurty – min. 100 g na osobę;



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską





POWIAT OLSZTYŃSKI

Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie

- wędlin – min. 2 rodzaje – min. 100 g na osobę;
 - płatków zbożowych – min. 50 g na osobę;
 - warzyw, np. pomidor, ogórek, papryka – min. 3 rodzaje – min. 100 g na osobę;
 - owoców – min. 3 rodzaje – min. 50 g na osobę;
 - dżemów - min. 2 rodzaje – min. 20 g na osobę;
 - pieczywa – min. 3 rodzaje (w tym pieczywo bezglutenowe) - min. 150 g na osobę;
 - masła;
 - napojów bez ograniczeń: sok 100% - min. 2 rodzaje; woda (gazowana, niegazowana) w karafkach/dzbankach, butelkach szklanych o pojemności nie większej niż 0,5 l, kawa rozpuszczalna, kawa czarna mielona z ekspresu ciśnieniowego, herbata – min. 4 rodzaje (w tym mięta, owocowa); dodatki: mleko do kawy 3,2 % UHT/bez laktozy/owsiane (podawane w dzbankach), cytryna, cukier;
 - galanteria cukiernicza – min. 3 rodzaje kruchych ciasteczek.
- b) obiad (I i II dzień szkolenia) w formie bufetu. Menu składające się z:
- 2 zup do wyboru (w tym jedna zupa krem) – min. 250 ml porcja (zupa krem min. 150 ml porcja);
 - dania głównego na ciepło – 4 rodzaje, w tym jedno jarskie – min. 150 g porcja, wegetariańskie – min. 250 g porcja, rybne – min. 150 g porcja – do wyboru;
 - sałatki/surówki/warzywa gotowane – min. 3 rodzaje – min. 100 g porcja;
 - dodatki typu: kasza pęczak, jaglana, gryczana, ryż pełnoziarnisty, warzywa gotowane, ziemniaki zapiekane, ziemniaki gotowane, makaron - min. 4 rodzaje – min. 200 g porcja;
 - deser, w tym świeżo pieczone porcjowane ciasto – min. 2 rodzaje, od 50 g do 100 g porcja, minimum po 2 porcje na osobę;
 - napoje bez ograniczeń: sok 100% - min. 2 rodzaje, woda (gazowana, niegazowana) w karafkach/dzbankach lub butelkach szklanych o pojemności nie większej niż 0,5l;
- c) kolacja (I dzień szkolenia) w formie bufetu. Menu składające się z:



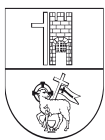
Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską





- przystawki zimne: mięsne i/lub rybne – min. 3 rodzaje – po 2 szt./osobę min. 40 g każda;
- przystawki zimne wegetariańskie – min. 2 rodzaje – po 2 szt./osobę min. 40 g każda;
- przystawki ciepłe: mięsne i/lub rybne – min. 3 rodzaje – po 2 szt./osobę min. 40 g każda;
- przystawki ciepłe wegetariańskie – min. 2 rodzaje – po 2 szt./osobę min. 40 g każda;
- wybór wędlin i mięs pieczonych oraz serów, w tym min. sery dojrzewające, pleśniowe, sery twarde typu edamski, gouda, podlaski i inne – w proporcji 50% wędlin i mięs – 50 5 serów, min. 200 g/osobę (100 g mięs i wędlin, 100 g serów);
- świeże, pokrojone warzywa – min. 4 rodzaje, np. pomidor, ogórek, marchew, rzodkiew, kalarepa – min. 100 g na osobę;
- dipy do warzyw – min. 2 rodzaje – ilość dipów odpowiednia do ilości warzyw;
- pieczywo -porcjowane, krojone – min. 3 rodzaje (w tym pieczywo bezglutenowe) – min. 3 porcje/kromki na osobę oraz bułeczki białe/razowe/bezglutenowe - min. 30 g każda;
- deser – świeżo pieczone, porcjowane ciasta i ciasteczka – min. 4 rodzaje; porcja min. 100 g z każdego rodzaju, min. 3 porcje każdego ciasta/ciasteczek na osobę;
- świeże owoce, filetowane, min. 3 rodzaje, np. jabłko, gruszka, śliwka (1 os. min. 100 g);
- napoje bezalkoholowe bez ograniczeń (typu kawa rozpuszczalna/kawa mielona z ekspresu ciśnieniowego, herbata – 4 rodzaje, w tym owocowa i miętowa), woda mineralna gazowana i niegazowana w karafkach/dzbankach/butelkach szklanych o pojemności nie większej niż 0,5 l; dodatki typu śmietanka/mleko 3,2 % UHT/ mleko bez laktozy/owsiane (podawane w dzbankach), syрки cukier w cukiernicach, cytryna w plasterkach.

Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić specjalne potrzeby żywieniowe uczestników szkolenia.



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską





- d) Serwis kawowy (I i II dzień szkolenia) – ciągły podczas całego szkolenia, na bieżąco uzupełniany i w łatwej dostępności – produkty w ramach serwisu kawowego:
- kawa rozpuszczalna oraz kawa na bazie świeżo mielonej kawy ziarnistej, z ekspresu ciśnieniowego - bez ograniczeń;
 - wybór herbat – minimum 4 rodzaje do wyboru (w tym mięta i owocowa), woda gorąca do zaparzenia, w termosach – bez ograniczeń;
 - woda gazowana i woda niegazowana w karafkach/dzbankach, butelkach szklanych o pojemności nie większej niż 0,5l – bez ograniczeń;
 - soki owocowe 100%, minimum 4 rodzaje: pomarańczowy, czarna porzeczka jabłkowy, grejpfrutowy – bez ograniczeń, w szklanych dzbankach nie większych niż 1l;
 - cukier w cukiernicy – bez ograniczeń;
 - mleko 3,2 % UHT/ bez laktozy/owsiane – bez ograniczeń, podawane w dzbankach;
 - cytryna bez ograniczeń, podawana w plasterkach na talerzyku;
 - mix. różnych ciastek kruchych – minimum 3 rodzaje, np. ciastka owsiane, pełnoziarniste z suszonymi owocami, bakaliami, orzechami;
 - świeże owoce, myte, filetowane, minimum 4 rodzaje, np. jabłka, banany, mandarynki, śliwki, gruszki, ananas.

Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystania w ramach wszystkich posiłków w całości wyłącznie kawy i herbaty pochodzącej z produkcji spełniającej niżej wymienione kryteria społeczne Sprawiedliwego Handlu:

- 1) zakaz jakiejkolwiek dyskryminacji w zatrudnieniu, dostępie do świadczeń, szkoleń, awansów itd.,
- 2) zakaz pracy przymusowej w jakiejkolwiek formie,
- 3) zakaz pracy dzieci,
- 4) swoboda stowarzyszania się i prowadzenia negocjacji zbiorowych,
- 5) przejrzyste i zdefiniowane zasady wynagradzania (wynagrodzenie pracowników jest co najmniej równe lub wyższe od płacy minimalnej lub średniej regionalnej),





- 6) formalne, pisemne umowy w związku z zatrudnieniem,
- 7) ustalone maksymalne godziny pracy, prawo do dni wolnych oraz zdefiniowane zasady pracy w nadgodzinach, prawo do przerwy w pracy,
- 8) prawo do świadczeń z tytułu macierzyństwa, choroby, emerytury,
- 9) odpowiednie warunki zakwaterowania pracowników,
- 10) przestrzeganie bezpieczeństwa i higieny w miejscu pracy (m.in. zapewnienie odpowiednich warunków sanitarnych, środków ochrony w pracy w warunkach niebezpiecznych, opieki medycznej w miejscu pracy).

Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia w miejscu oferowania kawy i herbaty informacji na temat wykorzystywania w tym celu wyłącznie kawy i herbaty spełniających kryteria społeczne Sprawiedliwego Handlu wraz ze wskazaniem etykiety potwierdzającej ww. kryteria.

W celu potwierdzenia spełniania wymagań, Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia w trakcie realizacji usługi - na żądanie zamawiającego – dowodów potwierdzających posiadanie przez wykorzystywaną przez wykonawcę kawę i herbatę etykiety Fairtrade lub Fair for Life lub Naturland Fair lub innej równoważnej etykiety.

Zamawiający wymaga, aby posiłki były podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

Dojazd uczestników na miejsce wykonania usługi nie jest przedmiotem zamówienia i nie należy go wliczać w cenę oferty.

5. Liczba uczestników szkolenia:

Szkolenie wyjazdowe – max. 30 osób. Minimalna ilość uczestników, dla których zostanie zrealizowana usługa: 20 osób.

Wynagrodzenie należne Wykonawcy zostanie ustalone na podstawie faktycznej liczby uczestników biorących udział w szkoleniu oraz cen wskazanych w ofercie Wykonawcy, z zastrzeżeniem § 3 pkt 3 umowy.

6. Do obowiązków Wykonawcy w ramach realizacji szkolenia należy:

- uzgodnienie z Zamawiającym dokładnego terminu i miejsca realizacji szkolenia,



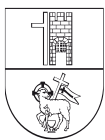


- zapewnienie trenera/trenerów zaakceptowanych przez Zamawiającego, posiadającego co najmniej wykształcenie wyższe II stopnia (tytuł magistra) oraz co najmniej 35 godzin w prowadzeniu szkoleń grupowych z zakresu wsparcia dziecka i rodziny,
- wskazania w umowie imienia i nazwiska trenera/trenerów oraz zobowiązania tych osób do przedłożenia aktualnego zaświadczenia o niekaralności z Krajowego Rejestru Karnego oraz oświadczenia stanowiącego załącznik do niniejszej umowy. Oświadczenie to potwierdza spełnienie przez trenerów warunków wymaganych przez Zamawiającego. Obowiązek ten wynika z art. 7b ust.1 oraz ust. 2 pkt. 5 ustawy o wspieraniu rodziny i systemie pieczy zastępczej z dnia 9 czerwca 2011 r., a także oświadczenia stanowiącego załącznik do niniejszej umowy. Oświadczenie to potwierdza spełnienie przez trenerów warunków wymaganych przez Zamawiającego. Obowiązek ten wynika z art. 21 ust. 4-6 ustawy o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich z dnia 13 maja 2016 r.

Powyższe zaświadczenie oraz oświadczenia należy bezwzględnie dostarczyć Zamawiającemu na 5 dni przed podpisaniem umowy.

- skoordynowanie zakwaterowania i wyżywienia oraz zapewnienie współpracy z obsługą hotelu i przedstawicielami Zamawiającego w kwestiach dotyczących infrastruktury szkoleniowej, organizacji szkolenia,
- przedstawienie Zamawiającemu, najpóźniej 14 dni kalendarzowych przed szkoleniem, do ostatecznej akceptacji 2 propozycje menu, uwzględniając śniadania, obiady, kolację oraz bufet słodki,
- przedstawienie Zamawiającemu do uzgodnienia i akceptacji, najpóźniej 21 dni kalendarzowych przed szkoleniem, programu szkolenia wraz harmonogramem oraz materiałów szkoleniowych przeznaczonych dla uczestników szkolenia,
- stały kontakt z przedstawicielem Zamawiającego, informowania o bieżących działaniach i ewentualnych utrudnieniach w realizacji przedmiotu zamówienia,





- zapewnienie niezbędnego sprzętu oraz materiałów szkoleniowych wyprodukowanych z przyjaznych materiałów podlegających recyklingowi, zgodnie z zasadą zrównoważonego rozwoju (m.in. materiały będą drukowane dwustronnie, bądź przekazywane elektronicznie),
- w przypadku zgłoszenia takiej potrzeby przez Zamawiającego, uwzględnienie w procesie organizacji szkolenia potrzeb osób z niepełnosprawnościami poprzez zapewnienie, w zależności od potrzeb:

- materiałów w wersji elektronicznej dostępnej dla czytników ekranu oraz w druku powiększonym,
 - prezentacji w formacie kontrastowym,
 - tłumacza PJM lub pętli indukcyjnej,
 - udziału opiekuna bądź asystenta osoby z niepełnosprawnością
- prowadzenie dokumentacji w postaci listy obecności ze szkolenia oraz realizacja obowiązku informacyjnego i promocyjnego poprzez oznakowanie prowadzonej dokumentacji logami unijnymi obowiązującymi w ramach projektu dostarczonymi przez Zamawiającego oraz informowanie uczestników szkolenia o źródłach jego finansowania,
- rozdanie po zakończeniu szkolenia wszystkim uczestnikom do wypełnienia ankiet oceny ewaluacyjnej dostarczonej przez Zamawiającego. Przed wypełnieniem ankiet uczestnicy szkolenia muszą zostać poinformowani, że celem jej wypełnienia jest zebranie informacji na temat jakości szkolenia,
- przygotowanie i przekazanie wszystkim uczestnikom szkolenia imiennych zaświadczeń o ukończeniu szkolenia (zaświadczenie powinno zawierać: temat, termin, ilość godzin szkolenia, imię i nazwisko uczestnika szkolenia, imię i nazwisko trenera/trenerów, a także podpis i pieczętkę wykonawcy szkolenia), oznakowanych logami unijnymi obowiązującymi w ramach projektu.

Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do posługiwania się językiem wrażliwym na płeć, tak aby nie przenosić stereotypów płciowych.

Wykonawca zobowiązuje się przestrzegać Konwencji o Prawach Osób Niepełnosprawnych





POWIAT OLSZTYŃSKI

Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie

z dnia 13 grudnia 2006 r. oraz zapisów zawartych w Karcie Praw Podstawowych Unii Europejskiej z dnia 26 października 2012 r. w tym, m.in. poprzez poszanowanie godności, prywatności, integralności każdej z wszystkich osób biorących udział w projekcie.



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską

