

Załącznik nr 1 do SWZ

Znak sprawy: DSP.TP.2311.21.2024

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego na podstawie art. 275 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2022 r. poz. 1710 z późn. zm.) w trybie podstawowym bez negocjacji pn.: **Kompleksowa organizacja szkolenia pt. „Seksualność osób z niepełnosprawnością intelektualną oraz spektrum autyzmu” realizowanego przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Lublinie na potrzeby pracowników środowiskowych domów samopomocy.**

1. Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie dwudniowego szkolenia dla 40 uczestników w jednej grupie szkoleniowej. Odbiorcami szkolenia będą pracownicy Środowiskowych Domów Samopomocy z terenu województwa lubelskiego.
2. Wykonawca zobowiązany jest do organizacji usług szkoleniowych na terenie miasta Lublina.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do przeprowadzenia szkolenia w dni robocze. Pod pojęciem dnia roboczego rozumie się dni od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.
4. Wymiar szkolenia wynosi 14 godzin szkoleniowych (1 godz. szkoleniowa = 45 minut).
5. Szczegółowe terminy zostaną ustalone z Wykonawcą w terminie maksymalnie 15 dni od dnia zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
6. W ramach kompleksowej organizacji szkolenia Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) Zapewnienia wyżywienia dla uczestników;
 - 2) Zapewnienia noclegów dla uczestników szkolenia;
 - 3) Zapewnienia trenerów i ich wynagrodzenia;
 - 4) Zapewnienia osoby ds. organizacji szkolenia i jej wynagrodzenia;
 - 5) Opracowania i powielenia materiałów szkoleniowych dla uczestników szkolenia, w postaci wydruków oraz w formie prezentacji multimedialnej, opatrzonych logotypami (dotyczy materiałów merytorycznych), tytułem szkolenia, oraz danymi autora materiałów szkoleniowych;
 - 6) Przekazania Zamawiającemu na 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia projektu materiałów szkoleniowych w formie elektronicznej na adres magdalena.studzinska@rops.lubelskie.pl, a po przeprowadzonym szkoleniu kompletu materiałów szkoleniowych wraz z kompletem dokumentacji rozliczającej przeprowadzone szkolenie;
 - 7) Przygotowania dokumentacji potwierdzającej przeprowadzenie szkolenia, w szczególności:
 - a) deklaracji uczestnictwa,
 - b) list obecności,
 - c) potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych, posiłku,
 - d) dzienników zajęć,
 - e) przygotuje i wydrukuje oraz wręczy uczestnikom szkolenia imienne zaświadczenia ukończenia szkolenia z wyszczególnieniem danych podmiotu realizującego szkolenie, okresu w jakim przeprowadzono szkolenie, a także danych dotyczących liczby godzin w poszczególnych blokach tematycznych uwzględnionych w szkoleniu. Wzory zaświadczeń zostaną uzgodnione z Zamawiającym i przed wręczeniem uczestnikom podpisane przez Zamawiającego
 - f) kserokopii zaświadczeń o ukończeniu szkolenia potwierdzonych za zgodność z oryginałem,
 - g) ankiet ewaluacyjnych.
7. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania wszystkich elementów wchodzących w skład usługi szkoleniowej określonej w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia.



8. Dokumentacja opracowywana przez Wykonawcę winna być sporządzona wg wzorów przekazanych przez Zamawiającego. Zamawiający w ciągu maksymalnie 15 dni od dnia zawarcia umowy przekaże Wykonawcy wzory dokumentacji niezbędnej do opracowania dokumentów związanych z realizacją szkolenia oraz niezbędnych do rozliczenia szkolenia.
9. Wykonawca wyznaczy osobę ds. organizacji, która w trakcie realizacji zamówienia odpowiedzialna będzie za:
 - nadzór nad prawidłowym przebiegiem szkolenia,
 - realizację zgodnie z harmonogramem,
 - właściwe oznakowanie sali szkoleniowej,
 - pozyskanie i rzetelne przygotowanie dokumentacji szkoleniowej.
10. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dla wszystkich uczestników szkolenia materiały szkoleniowe zawierające minimum następujące elementy:
 - autorskie materiały szkoleniowe zawierające omówienie wszystkich zagadnień zawartych w programie;
 - wydrukowaną prezentację multimedialną, prezentowaną przez trenera podczas szkolenia;
 - notatnik A4 (min. 15 kartek) wraz z długopisem.

I. Zakres szkolenia

1. Program i zakres szkolenia obejmuje w szczególności:
 - 1) Znaczenie seksualności w życiu człowieka.
 - 2) Seksualność osób z niepełnosprawnością intelektualną oraz spektrum autyzmu w odniesieniu do seksualności osób zdrowych.
 - 3) Zachowania wykraczające poza normy, najczęściej spotykane zaburzenia rozwoju psychoseksualnego u osób z niepełnosprawnością intelektualną i osób ze spektrum autyzmu. Diagnostyka i interwencja – pomoc specjalistyczna, farmakoterapia.
 - 4) Seksualność osób z niepełnosprawnością intelektualną i autystycznym spektrum zaburzeń-specyfika zachowań.
 - 5) Stereotypy dotyczące seksualności osób z niepełnosprawnością intelektualną oraz autyzmem.
 - 6) Dojrzewanie i potrzeby seksualne osób z niepełnosprawnością intelektualną oraz z autyzmem. Masturbacja, współżycie, antykoncepcja.
 - 7) Seksualność dorosłych osób z niepełnosprawnością intelektualną oraz autyzmem-problematyka i ryzyka związku, małżeństwa i rodzicielstwa.
 - 8) Rozwój psychoseksualny osób z niepełnosprawnością intelektualną oraz spektrum autyzmu.
 - 9) Reagowanie na przejawy seksualności osób z niepełnosprawnością intelektualną oraz spektrum autyzmu.
 - 10) Rola i postawa kadry pracującej bezpośrednio z uczestnikami Środowiskowych Domów Samopomocy wobec seksualności osób z niepełnosprawnością intelektualną oraz spektrum autyzmu.
 - 11) Edukacja seksualna osób z niepełnosprawnością intelektualną oraz osób z autyzmem- aspekty prawne, organizacyjne, pomoce dydaktyczne.
 - 12) Problematyka wykorzystania seksualnego osób z niepełnosprawnościami oraz autyzmem oraz przez te osoby.
 - 13) Jak współpracować z rodzicami, opiekunami osób z niepełnosprawnością intelektualną oraz spektrum autyzmu.
2. Celem szkolenia jest:
 - 1) dostarczenie uczestnikom szkolenia rzetelnej wiedzy, podstaw teoretycznych oraz praktycznych w zakresie seksualności osób z niepełnosprawnością intelektualną oraz spektrum autyzmu;
 - 2) zdobycie umiejętności wychowawczych/terapeutycznych pracowników Środowiskowych Domów Samopomocy do pracy z osobami z niepełnosprawnością intelektualną oraz spektrum autyzmu;



- 3) poznanie sposobów radzenia sobie z problemami seksualności osób z niepełnosprawnością intelektualną oraz spektrum autyzmu;
 - 4) zwiększenie świadomości pracowników Środowiskowych Domów Samopomocy o obszarach psychoseksualnych u osób z niepełnosprawnością intelektualną oraz spektrum autyzmu;
 - 5) uwrażliwienie na problem i zwiększenie świadomości społecznej na temat seksualności osób z niepełnosprawnością intelektualną oraz spektrum autyzmu.
3. Szkolenie ma być prowadzone w formie warsztatów oraz wykładów, w trakcie których Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania przykładów praktycznych, z wykorzystaniem interaktywnych metod szkolenia np. ćwiczeń, studium przypadku, pracy w grupach, itp.

II. Zakres organizacji szkolenia – usługi noclegowe

1. Wykonawca w ramach szkolenia zobowiązany będzie do organizacji usług noclegowych dla maksymalnie 35 uczestników szkolenia.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić usługi szkoleniowe w hotelu minimum 3 gwiazdkowym, spełniającym wytyczne dla hoteli i innych miejsc noclegowych opracowanych przez Ministerstwo Rozwoju we współpracy z Głównym Inspektorem Sanitarnym.
3. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia Uczestnikom szkolenia zakwaterowania Uczestnicy w pokojach 1 oraz 2 osobowych z pełnym węzłem sanitarnym.
4. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zakwaterowania w pokojach posiadających następujące minimalne wyposażenie:
 - łóżko (pokój jednoosobowy) lub dwa oddzielne łóżka (pokój dwuosobowy),
 - nocny stolik przy każdym łóżku lub półka,
 - szafa lub zabudowana wnęka garderobiana,
 - biurko lub stół,
 - krzesło lub krzesła,
 - lustro,
 - w okresie grzewczym ogrzewanie,
 - łazienka wyposażona min. w: wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową, umywalkę, WC, zestaw ręczników, artykuły higieny osobistej.
5. Wykonawca w pokojach dwuosobowych zobowiązany jest zapewnić dwa oddzielone od siebie łóżka, mające odrębne pościelanie.
6. W przypadku niemożliwości podzielenia uczestników do pokoi dwuosobowych pod względem płci, Wykonawca zobowiązany będzie do udostępnienia pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania.
7. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia usług noclegowych w obiektach dostępnych dla osób niepełnosprawnych. Zgodnie z § 2 ust. 4 Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie, minimalne wymagania co do wyposażenia w zakresie dostosowania obiektów hotelarskich do potrzeb osób niepełnosprawnych określa załącznik nr 8 do rozporządzenia.
8. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia przechowalni bagażu uczestników szkolenia przed zajęciem i po zwolnieniu pokoju.

III. Zakres organizacji szkolenia – sala konferencyjna/szkoleniowa

1. Wykonawca w ramach organizacji szkolenia zobowiązany do zapewnienia sali szkoleniowej o pojemności dostosowanej do grupy szkoleniowej.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić salę szkoleniową z następującym minimalnym wyposażeniem: nagłośnienie, krzesła i stoliki dla uczestników, stolik dla prelegenta, ekran, projektor multimedialny, laptop, flipchart + blok papierowy, flamastry.



3. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia sali szkoleniowej na min. 1 godzinę przed planowanym terminem rozpoczęcia szkolenia.
4. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia sali szkoleniowej ze sprawnym sprzętem i jego obsługą techniczną.
5. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia sali szkoleniowej posiadającej dobre naświetlenie światłem dziennym i sztucznym, dobre zaciemnienie, klimatyzację oraz do spełnienia wymogów bezpieczeństwa i higieny pracy.
6. Uczestnicy w trakcie szkolenia mają mieć zapewniony dostęp do szatni, węzła sanitarnego, sali cateringowej. Sala szkoleniowa powinna być zlokalizowana w miejscu zakwaterowania i spożywania posiłków, w przypadku gdy sala będzie poza tym miejscem w odległości większej niż 500 m, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdorazowo transport uczestników szkolenia.

IV. Zakres organizacji szkolenia – catering

1. Wykonawca w ramach szkolenia zobowiązany będzie do organizacji usług cateringowych polegających na zapewnieniu serwisu kawowego przez cały dzień szkolenia podczas każdego dnia szkolenia, dwóch obiadów, jednego śniadania oraz jednej kolacji.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia usług cateringowych w postaci śniadania, kolacji oraz obiadów w odrębnej sali niż sala szkoleniowa. Serwis kawowy będzie serwowany w Sali szkoleniowej lub przestrzeni szkoleniowej.
3. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wydanie posiłku jednocześnie dla wszystkich uczestników danego szkolenia i zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków.
4. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić możliwość zamówienia posiłków wegetariańskich lub innych ze względu na szczególne wymagania żywieniowe. Zgłoszenia specjalnego typu wymagań żywieniowych zostanie zgłoszone Wykonawcy przez Zamawiającego w dniu przekazania listy Uczestników szkolenia.
5. Wykonawca w ramach usług cateringowych ma obowiązek zapewnić następujący zakres:

1) Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego (podczas 2 dnia szkolenia)

- Danie na ciepło do wyboru min. 3 rodzaje, np.: jajecznica, kielbaski na gorąco, naleśniki (min. 200 g/os.)
- Pieczywo różnorodne: białe, razowe, ciemne (min. 100 g/os.)
- Wędliny różnorodne min. 4 rodzaje (min. 40 g/os.)
- Sery różnorodne min. 4 rodzaje (min. 40 g/os.)
- Dżemy (min. 20 g/os.)
- Mleko: ciepłe, zimne (min. 200 ml/os.)
- Przetwory jogurtowe (min. 150 g/os.)
- Płatki śniadaniowe (min. 50 g/os.)
- Świeże warzywa np.: pomidory, ogórek zielony, papryka (min. 100 g/os.)
- Masło (min. 20 g/os.)
- Sok owocowy w dzbankach min. 2 rodzaje
- Kawa z ekspresu (bez ograniczeń)
- Herbata (pojedyncze koperty herbaty: czarna, owocowa, zielona min. 3 rodzaje/osobę) oraz warnik z wrzątkiem (bez ograniczeń)
- Dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, śmietanka do kawy/mleko w mlecznikach (bez ograniczeń)

2) Serwis kawowy – min. 2 przerwy kawowe każdego dnia szkolenia

- Kawa z ekspresu (bez ograniczeń)
- Herbata (pojedyncze koperty herbaty: czarna, owocowa, zielona min. 4 rodzaje/osobę) oraz warnik z wrzątkiem (bez ograniczeń)



- Dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, śmietanka do kawy/mleko w mlecznikach (bez ograniczeń)
 - Woda mineralna butelkowana niegazowana 500 ml (min. 1 szt./os.)
 - Woda mineralna butelkowana gazowana 500 ml (min. 1 szt./os.)
 - Soki owocowe 100% (min. 3 rodzaje: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka – 300 ml/os.)
 - Ciasteczka kruche deserowe mix (min. 4 rodzaje - 8 szt./os.)
 - Paluszki solone
- Podane ilości dotyczą jednej przerwy kawowej.

3) Obiad (każdego dnia szkolenia)

- Zupa krem lub rosół (min. 350 ml/os.)
- Drugie danie (w dwóch wariantach: tradycyjne i wegetariańskie):
 - porcja mięsa lub ryba (min. 150 g/os.)
 - ziemniaki/kasza/ryż (min. 200 g/os.)
 - dwa rodzaje surówek lub warzywa na parze (min. 200g/os.)
 - danie wegetariańskie (min. 250g/os.)
- Deser np. szarlotka, sernik, ciasto z kremem, lody z bitą śmietaną i owocami
- Soki min. 2 rodzaje (min. 250 ml/os.)
- Woda mineralna gazowana (min. 500 ml/os.)
- Woda mineralna niegazowana (min. 500 ml/os.)

4) Kolacja (pierwszego dnia szkolenia)

- Danie główne podane na ciepło (w dwóch wariantach: tradycyjne i wegetariańskie - min. 250 ml/os.)
- Pieczywo różnorodne: białe, razowe, ciemne (min. 100 g/os.)
- Wędliny różnorodne min. 4 rodzaje (min. 40 g/ os.)
- Deska serów różnorodne min. 4 rodzaje (min. 40 g/os.)
- Świeże warzywa np.: pomidory, ogórek zielony, papryka (min. 100 g/os.)
- Masło (min. 20 g/os.)
- Sałatki min. 2 rodzaje (min. 300g/os.)
- Przystawki min. 3 rodzaje, np. śledzie, roladki z łososia, jajka faszerowane, tatar (min. 50g/os.)
- Sok owocowy w dzbankach min. 2 rodzaje
- Kawa z ekspresu (bez ograniczeń)
- Herbata (pojedyncze koperty herbaty: czarna, owocowa, zielona min. 3 rodzaje/osobę) oraz warnik z wrzątkiem (bez ograniczeń)
- Dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, śmietanka do kawy/mleko w mlecznikach (bez ograniczeń)
- Woda mineralna gazowana (min. 500 ml/os.)
- Woda mineralna niegazowana (min. 500 ml/os.)

6. Obiad serwowany przy stole dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło. Obiad może być dostarczony jako wyporcjowany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podawania obiadu.

7. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) świadczenia usługi cateringowej na zastawie ceramicznej, porcelanowej lub szklanej, z użyciem sztućców (nie dopuszcza się możliwości używania jednorazowych, plastikowych sztućców), serwetek papierowych, obrusów materiałowych, talerzyków na ciastka, szklanek do zimnych napoi,



- b) zapewnienia ilości filiżanek na kawę/herbatę, szklanek, sztućców oraz talerzy w ilości co najmniej o 30% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering,
 - c) zapewnienia obsługi cateringu (minimum jedna osoba),
 - d) zaserwowania serwisu kawowego, poczęstunku oraz obiadu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego,
 - e) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu serwisu, zgodnie z godzinami wskazanymi przez Zamawiającego,
 - f) transportu w obie strony wyposażenia, produktów i osób zaangażowanych przez Wykonawcę w trakcie świadczenia usługi,
 - g) zapewnienia eleganckiej dekoracji stołów i estetycznego podania posiłków,
 - h) usunięcia i wywozu nieczystości i odpadów pokonsumpcyjnych na swój koszt.
8. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki posiadają aktualne badania lekarskie, w tym aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną oraz przeszkolone z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy.
9. Wykonawca zobowiązany jest:
- a) świadczyć usługi cateringowe, wyłącznie przy użyciu produktów, spełniających normy jakości stosowane dla produktów spożywczych,
 - b) w celu zachowania reżimu sanitarnego w obecnej sytuacji epidemiologicznej zapewnić w miejscu realizacji usługi obecność osoby do bieżącej obsługi, dezynfekcji, sprzątnięcia i zachowania miejsca organizacji serwisu kawowego w czystości,
 - c) wykonywać swoje zadania w sposób staranny, skuteczny i terminowy.
 - d) utrzymywać stały kontakt z Zamawiającym oraz terminowo dostarczać wszystkie wymagane dokumenty i informacje, a także na bieżąco informować o wszystkich zaistniałych czynnikach mających wpływ na realizację zamówienia,
 - e) przestrzegać obowiązków wynikających z realizacji umowy, przepisów prawnych, procedur, standardów oraz innych obowiązujących dokumentów, w tym również przepisów o ochronie danych osobowych, zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych.