

**Załącznik nr 3A**  
dla cz. I/cz. II/cz. III  
(SWZ nr ROPS.VI.45.2.2.2023)

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**1. Przedmiotem zamówienia** jest kompleksowa usługa edukacyjna, realizowana na terenie woj. lubuskiego, polegająca na organizacji i przeprowadzeniu jednego trzydniowego szkolenia dla 20 uczestników z zakresu przeciwdziałania przemocy w rodzinie pn.\*

*„\*tytuł szkolenia zostanie wpisany, po wyłonieniu Wykonawcy i zgodnie z ofertą, złożoną przez Wykonawcę dla danej części zamówienia nr ROPS.VI.45.2.2.2023, ”* w tym realizacji usług z nim powiązanych, w szczególności w zakresie zapewnienia przez Wykonawcę: wyspecjalizowanej kadry szkoleniowej, opiekuna technicznego grupy, zaplecza techniczno-organizacyjnego, materiałów szkoleniowych/informacyjnych, usług restauracyjnych i podawania posiłków, usług hotelarskich, noclegowych i konferencyjnych.

**2. Cel usługi:** podniesienie wiedzy i kompetencji uczestników szkolenia w zakresie szeroko rozumianego przeciwdziałania przemocy w rodzinie.

**3. Grupa docelowa - uczestnicy szkolenia:**

- 1) uczestnicy szkolenia reprezentują m.in.: jednostki samorządu terytorialnego, instytucji rynku pracy i integracji społecznej, służb medycznych, ratunkowych, mundurowych, przedstawicieli szkolnictwa i nauki.
- 2) Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do traktowania uczestników na każdym etapie przebiegu przedmiotu zamówienia jako grupy nierozłącznej (szkolenie, nocleg, wyżywienie itp.).

**4. Wykonawca, zapewni jednemu przedstawicielowi Zamawiającego** czynny udział i nadzór w trakcie trwania usługi szkoleniowej. W związku z czym Wykonawca zapewni jednemu przedstawicielowi Zamawiającego: nocleg, pełne wyżywienie, , a koszt związany z realizacją ww. zakresu stanowi koszt organizacyjny Wykonawcy w ramach realizacji przedmiotu zamówienia.

**5. Wykonawca zapewni stałą obecności opiekuna technicznego** w trakcie realizacji usługi szkoleniowej (tj. trzy dni – od przyjazdu grupy na szkolenie do jej wyjazdu z bazy noclegowo-szkoleniowej (hotelu)), z którym na bieżąco będzie można się kontaktować w sprawach technicznych i organizacyjnych z zastrzeżeniem, że osobą tą nie jest osoba, skierowana do realizacji zamówienia w charakterze trenera.

**6. Ilekroć w zapisach opisu przedmiotu zamówienia jest mowa o realizacji określonych opisem usług, oznacza to, że dotyczyć one będą realizacji wszystkich wykazanych usług dla grupy 20 uczestników i jednego przedstawiciela Zamawiającego.**

**7. Miejsce i termin realizacji:** zgodnie z zapisami § 2 zamówienia do przedmiotu niniejszego zamówienia.

**8. Zakres godzinowy szkolenia obejmuje :** trzydniowy cykl szkoleniowy, łącznie 24 godziny dydaktyczne (gdzie 1h dydaktyczna = 45 min. zegarowych), przeprowadzony metodą interaktywną (np. warsztatową) dla 20 uczestników, wskazanych przez Zamawiającego.

**9. Szczegółowy program merytoryczny szkolenia** przygotowuje Wykonawca z zastrzeżeniem przeprowadzenia szkolenia zgodnie z wytycznymi ministra właściwego do spraw zabezpieczenia społecznego z dnia 15 kwietnia 2022 r., do prowadzenia szkoleń w zakresie przeciwdziałania przemocy w rodzinie na lata 2022-2023 oraz z zastrzeżeniem punktów: 10 i 11 niniejszego opz.

**10. Minimalne obwarowania, dotyczące zakresu merytorycznego szkolenia\***

*\* zakres szkolenia zostanie wpisany do opz, po wyłonieniu Wykonawcy i zgodnie z ofertą złożoną przez Wykonawcę dla danej części zamówienia nr. ROPS.VI.45.2.2.2023, tj. dla:*

1) **\*Części I - „Profilaktyka przemocy, zasady prowadzenia oddziaływań poprzedzających wystąpienie zjawiska przemocy:**

- a) kreowanie pozytywnego wizerunku rodziny i wzmacnianie rodzinnych wartości, w szczególności omówienie zasady ochrony życia rodzinnego, kształtowanie kompetencji poszanowania autonomii rodziny;
- b) omówienie praw rodziny zagwarantowanych przez Konstytucję RP oraz ustawy;
- c) kształtowanie umiejętności komunikacji wewnątrzrodzinnej (umiejętności nazywania własnych uczuć, szacunku dla drugiej osoby);
- d) kształtowanie umiejętności rozwiązywania konfliktów wewnątrzrodzinnych (znaczenie wsparcia terapeutycznego);
- e) kształtowanie postaw prospołecznych, w szczególności wskazanie na znaczenie rozwoju kompetencji dla profilaktyki przemocy w rodzinie;
- f) zasady, formy, metody, narzędzia prowadzenia lokalnej diagnozy skali zjawiska przemocy w rodzinie;
- g) wprowadzenie działań związanych z profilaktyką uzależnień;
- h) metodyka pracy z rodzinami zagrożonymi przemocą;

i) zasady, metody, formy pracy profilaktycznej i edukacyjnej w obszarze przeciwdziałania przemocy w rodzinie.

2) **\*Części II „Etapy pracy z osobami doświadczającymi przemocy w rodzinie i stosującymi przemoc w rodzinie”:**

- a) diagnoza sytuacji i stopnia zagrożenia;
- b) diagnoza przyczyn występowania ze strony sprawcy zachowań przemocowych;
- c) diagnoza potrzeb członków rodziny z problemem przemocy – w tym osób doświadczających przemocy, dzieci i osób stosujących przemoc;
- d) metody interwencji;
- e) udzielanie wsparcia i pomoc psychoterapeutyczna, prawna, socjalna, pedagogiczna, z zachowaniem zasad podmiotowości i dobrowolności w korzystaniu ze środków oddziaływania;
- f) monitorowanie sytuacji rodzin z problemem przemocy.

3) **\*Część III – „Przemoc wobec dziecka”:**

- a) diagnoza sytuacji dziecka doświadczającego przemocy w rodzinie; charakterystyka dziecka krzywdzonego;
- b) charakterystyka dziecka będącego świadkiem przemocy w rodzinie;
- c) pomoc psychologiczno-pedagogiczna i prawna dziecku krzywdzonemu;
- d) metody interwencji w przypadku przemocy stosowanej wobec dzieci przez osoby najbliższe;
- e) postępowanie z rodzicami i innymi osobami dorosłymi stosującymi przemoc wobec dzieci;
- f) reprezentacja dziecka w procedurze "Niebieskie Karty";
- g) rola przedstawicieli i służb i instytucji w rozpoznawaniu symptomów krzywdzenia dziecka i przeprowadzaniu interwencji;
- h) 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;
- i) monitorowanie sytuacji dziecka doświadczającego przemocy w rodzinie.

**11. Zakres, wykazany w pkt. 11 należy traktować jako minimalny wymagany zakres merytoryczny.** Wykonawca może rozwinąć zakres merytoryczny szkolenia, proponując dodatkowe bloki tematyczne z zastrzeżeniem, że jeśli zostaną wprowadzone ewentualne bloki prawne powinny one być przeprowadzone przez osoby z wyższym wykształceniem prawniczym posiadającym co najmniej 2-letnie doświadczenie w pracy w obszarze przeciwdziałania przemocy w rodzinie w zakresie udzielania pomocy prawnej; a ewentualny blok superwizji powinien być prowadzony przez osoby posiadające uprawnienia superwizora zgodne z właściwością zawodową osób superwizowanych tj.: posiadających certyfikat

superwizora pracy socjalnej wydany na podstawie art. 117 ust. 3 pkt. 9 ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 2 grudnia 2016 r. w sprawie superwizji pracy socjalnej.

**12. Sposób prowadzenia szkolenia:** szkolenie zrealizowane zostanie w sposób stacjonarny, na terenie bazy noclegowo-szkoleniowej (hotelu), a zakres merytoryczny szkoleń prezentowany będzie w formie interaktywnej, np. warsztatowej z uwzględnieniem zarówno elementów teorii jak i elementów praktyki.

**13. Wykonawca sporządzi sprawozdanie merytoryczne w postaci raportu z realizacji przedmiotu zamówienia, który obejmuje:**

- 1) dziennik zajęć sporządzony przez Wykonawcę tj. ogólny opis merytoryczny przeprowadzonego szkolenia z podziałem na bloki edukacyjne, zrealizowane w poszczególne dni szkolenia.
- 2) jeden egzemplarz materiałów szkoleniowych tj. materiał edukacyjny w formie opisowej i zgodny merytorycznie z tematem szkolenia, przygotowany w wersji papierowej. Za wydruk ww. materiału odpowiada Wykonawca.
- 3) opis kwalifikacji i doświadczenia osoby lub osób, skierowanych do realizacji usługi w charakterze trenera;
- 4) materiały informacyjne tj. oznaczenia sali szkoleniowej (jako miejsca realizacji szkolenia), program (ramowy zakres merytoryczny szkolenia, wykazany w punktach) i harmonogram szkolenia (godzinowy i dzienny podział bloków edukacyjnych wraz z przerwami);
- 5) wypełnione przez uczestników ankiety ewaluacyjne wraz z ich analizą i podsumowaniem, ujęte w formie opisowej, także graficznej;
- 6) listę obecności uczestników i listę potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych przez uczestników szkolenia. Za podpisanie przez uczestników szkolenia, a następnie zebranie ww. list odpowiada Wykonawca;
- 7) Wykonawca zobowiązany jest za właściwe dokumentowanie prowadzonego szkolenia, w celu skompletowania raportu z realizacji przedmiotu zamówienia, stanowiącego podstawę rozliczenia przedmiotu zamówienia.
- 8) Przedmiotowy raport zostanie przygotowany w wersji papierowej, a po jego akceptacji, a następnie także przesłany w wersji elektronicznej, na wskazany przez Zamawiającego adres skrzynki e-mail.

**14. Wykonawca zapewni bazę noclegowo-szkoleniową (hotel)** o standardzie, minimum 3 gwiazdowym w rozumieniu przepisów ustawy o usługach turystycznych z 29 sierpnia 1997 r. (Dz.U. z 2017 poz. 1553 t.j.) lub zapewni bazę o standardach min. równoważnych hotelu 3-gwiazdkowego, w tym posiadającego:

- 1) pełny węzeł sanitarny tj.: łazienkę z kabiną prysznicową lub WC, ręczniki kąpielowe, zestaw startowych kosmetyków hotelowych;
- 2) własne zaplecze gastronomiczne, w tym restaurację do dyspozycji uczestników szkolenia.
- 3) Ponadto, Wykonawca zobowiązany jest do opłacenia ewentualnych opłat klimatycznych.
- 4) **Baza noclegowo-szkoleniowa (hotel) musi dysponować pokojami oraz infrastrukturą dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych, w szczególności w zakresie wyposażenia pokoju oraz w zakresie poruszania/przemieszczania się osoby z niepełnosprawnością bez udziału osób trzecich między salą szkoleniową, pokojem i restauracją, w której serwowane będą posiłki uczestnikom szkolenia.**
- 5) Wykonawca zapewni bazę noclegowo-szkoleniową (hotel) położoną poza zwartą zabudową miejską, usytuowaną poza terenem głównych ulic, a także magistrali kolejowych.
- 6) W przypadku bazy noclegowo-szkoleniową (hotelu), posiadającego więcej niż jedną kondygnację obiekt ten musi posiadać windę, do dyspozycji uczestników.
- 7) Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla uczestników szkolenia na terenie bazy noclegowo-szkoleniową (hotelu).
- 8) Miejsca noclegowe, miejsce wydawania posiłków oraz sala szkoleniowa powinny być zlokalizowane na terenie, zaakceptowanej przez Zamawiającego, bazy noclegowo-szkoleniowej.

**15. Nocleg (pokoje) w bazie ww. noclegowo-szkoleniowej (hotelu) obejmuje:**

- 1) zapewnienie dwóch noclegów (trzy dni, dwie noce), z zastrzeżeniem, że pokoje hotelowe udostępnione będą uczestnikom szkolenia od godziny 9:00 pierwszego dnia szkolenia i zdane do godz. 15:00 trzeciego dnia szkolenia;
- 2) baza noclegowo-szkoleniowa (hotel) obejmować będzie: 5 pokoi jednoosobowych oraz 8 pokoi dwuosobowych;
- 3) pokoje powinny być klimatyzowane. W sytuacji gdy hotel posiada pokoje klimatyzowane jak i nieklimatyzowane, w pierwszej kolejności powinien zaoferować pokoje klimatyzowane;
- 4) pokoje, w których zostaną zakwaterowane wszystkie osoby zgłoszone przez Zamawiającego, powinny posiadać ten sam standard określony w obwieszczenia Ministra Sportu i Turystyki z dnia 26 października 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U. 2017 r. poz. 2166);
- 5) Pokoje powinny być przeznaczone dla osób niepalących, chyba że Zamawiający wskaże inaczej.

**16. Usługi restauracyjne muszą być świadczone na terenie bazy noclegowo-szkoleniowej (hotelu) i obejmować:**

- 1) 3 obiady – zestaw dwudaniowy z surówkami wraz z napojami zimnymi, w tym wodą oraz kawą, herbatą i deserem. Należy zapewnić co najmniej dwa zestawy do wyboru – jeden mięsny, drugi – wegetariański;
- 2) 2 kolacje – jedno danie na ciepło, sałatki, pieczywo jasne i ciemne, wędlina, twarożek, pasty do pieczywa, żółty ser, ser pleśniowy, świeże warzywa, napoje zimne i gorące (soki owocowe 100% - nie napoje, woda mineralna oraz kawa, śmietanka, cukier, cytryna, herbata – min. trzy rodzaje);
- 3) 2 śniadania – w formie szwedzkiego stołu, który powinien zawierać przynajmniej: patery wędlin, patery serów, min. 1 danie na ciepło, świeże warzywa, sałatki, pieczywo mieszane (min. 3 rodzaje), masło, napoje zimne i gorące (soki owocowe 100% - nie napoje, mleko, woda mineralna oraz kawa, śmietanka, cukier, cytryna, herbata – min. trzy rodzaje), 2 rodzaje jogurtów, musli;
- 4) przerwy kawowe podczas szkolenia (po 2 przerwy kawowe każdego dnia szkolenia kawa, herbata, soki owocowe, woda, ciasto, owoce);
- 5) posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi oraz miejscom przygotowania i podawania posiłków,
- 6) łącznie, w trakcie 3-dniowego szkolenia przypadają: 3 obiady, 2 kolacje i 2 śniadania.
- 7) Temperatura w miejscu wydawania posiłków nie powinna być niższa niż 21 stopnie Celsjusza.
- 8) Wykonawca uwzględni ewentualne specjalne potrzeby wynikające ze stanu zdrowia, które mogą zostać zgłoszone Zamawiającemu po zrealizowaniu rekrutacji.
- 9) Wykonawca obowiązany 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 (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132).

**17. Wykonawca zapewni salę szkoleniową, odpowiednią do realizacji szkolenia dla min. 20 uczestników, znajdującą się na terenie bazy noclegowo-szkoleniowej oraz wyposażoną w:**

- 1) okna z dostępem do oświetlenia dziennego (Zamawiający nie dopuszcza przeprowadzenia szkoleń w pomieszczeniach oświetlanych wyłącznie sztucznym światłem);
- 2) stoły oraz miejsca siedzące ustawione w podkowę, z możliwością zmiany aranżacji;
- 3) sprawny laptop z podłączeniem 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, który będzie kompatybilny z projektorem multimedialnym;

4) flipchart oraz komplet pisaków;

5) sprawny projektor multimedialny (z wyjściem hdmi);

6) sprawny ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów;

7) toaletę do dyspozycji uczestników, w tym dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, znajdująca się w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej.

8) Ponadto, Wykonawca oznaczy salę szkoleniową, poprzez umieszczenie na drzwiach szkolenia harmonogramu i programu szkolenia oraz oznaczenia Sali, jako miejsca realizacji szkolenia;

9) Wykonawca odpowiada za bezawaryjność urządzeń służących do realizacji szkolenia.

10) Zamawiający wymaga, aby sala szkoleniowa była klimatyzowana, dobrze wentylowana.

11) Pomieszczenia przeznaczone do przeprowadzenia szkoleń muszą spełniać warunki, określone Obwieszczeniem Ministra Rozwoju i Technologii z dnia 15 kwietnia 2022 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

#### **18. Pozostałe informacje dot. przedmiotu zamówienia:**

1) Wykonawca zapewni po jednym, wydrukowanym egzemplarzu materiałów szkoleniowych dla każdego uczestnika szkolenia oraz jeden wydrukowany egzemplarz materiałów szkoleniowych dla przedstawiciela Zamawiającego.

2) Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia po jednej sztuce długopisu i brulionu piśmienniczego (min. 30 kartek A4).

3) Wykonawca przekaże wszelkie materiały szkoleniowe i informacyjne, o których mowa w niniejszym opz, w tym ankietę ewaluacyjną, do akceptacji Zamawiającego, min. 14 dni przed rozpoczęciem ustalonego terminu szkolenia. W przypadku uwag Zamawiającego do przedłożonych materiałów, Wykonawca naniesie poprawki w terminie dwóch dni roboczych od daty zgłoszenia uwag;

4) Projekty wszelkich materiałów, o których mowa w niniejszym opz, należy przesłać do akceptacji Zamawiającego, na wskazany przez Zamawiającego adres skrzynki e-mail.

5) Wykonawca odpowiada za przygotowanie materiałów szkoleniowych i informacyjnych na potrzeby szkolenia oraz przekazanie przedmiotowych materiałów każdemu uczestnikowi szkolenia w wersji papierowej i elektronicznej (poczta e-mail).

- 6) Wykonawca opatrzy wszelkie materiały szkoleniowe, informacyjne oraz biurowe, w tym raport z realizacji przedmiotu zamówienia logotypami, przekazanymi przez Zamawiającego.
- 4) Ankiety ewaluacyjne muszą uwzględniać ocenę uczestników szkolenia co do jakości oraz zakresu merytorycznego szkolenia oraz diagnozę dalszych potrzeb szkoleniowych uczestników;
- 5) Wykonawca, w ostatnim dniu szkolenia, przekaże ankiety ewaluacyjnej do wypełnienia uczestnikom szkolenia. Wykonawca, w tym samym dniu, odbierze wypełnione ankiety, w celu dokonania ww. analizy.