**Załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu nr DZPR.JSJ.2311.14.2019**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu 20 jednodniowych szkoleń w ramach Szkoły Kooperacji - poziom regionalny, etap rozszerzony na terenie Miasta Lublina w związku z realizacją projektu **pn. „Liderzy kooperacji”** realizowanegoprzez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Lublinie w ramach Osi Priorytetowej II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji Działanie 2.5 Skuteczna pomoc społeczna, Programu Operacyjnego Wiedza, Edukacja, Rozwój 2014-2020. Projekt realizowany jest przez 5 Partnerów: Lidera **-** Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie oraz Partnerów: Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Białymstoku, Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Lublinie, Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Kielcach oraz Mazowieckie Centrum Polityki Społecznej w Warszawie. Celem Projektu jest wypracowanie i wdrożenie Modelu Kooperacji (modelowego schematu współpracy) pomiędzy instytucjami pomocy i integracji społecznej (zwanego dalej Modelem Kooperacji), a innymi podmiotami sektorowymi (edukacji, ochrony zdrowia, policji, wymiaru sprawiedliwości, kultury, sportu i rekreacji)na terenie pięciu województw makroregionu – podkarpackiego, podlaskiego, lubelskiego, świętokrzyskiego oraz mazowieckiego (zwanego dalej makroregionem).

Usługa obejmuje 20 jednodniowych szkoleń po 8 h dydaktycznych każde (godzina szkoleniowa = 45 minut) dla 2 grup po 15 osób każda, łącznie 160 h szkoleniowych(10 dni szkoleń x8h =80h x 2 grupy)

**Termin :**

Szkolenia Szkoły Kooperacji realizowane będą od dnia podpisania umowy do 30.06.2020r.

w dni robocze (za wyjątkiem sobót i niedziel) w dwóch turach:

**A)Szkolenia w 2019 roku od sierpień/wrzesień do 15.12.2019 r.**

Grupa I -40 godzin (5 dni szkoleniowych x 8h =40h)

Grupa II-40 godzin (5 dni szkoleniowych x 8h=40h)

Łącznie 80h dla dwóch grup w 2019 roku w sumie 10 dni szkoleniowych

**B)Szkolenia w 2020 od stycznia do 30.06.2020 r.**

Grupa I-40 godzin (5 dni szkoleniowych x 8h =40h)

Grupa II -40 godzin (5 dni szkoleniowych x 8h =40h)

Łącznie 80 h dla dwóch grup w 2020 roku w sumie 10 dni szkoleniowych.

* **Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości dni przeprowadzanych szkoleń w 2019 i 2020 roku.**
* **Zamawiający zastrzega możliwość przesunięcia terminu realizacji zamówienia o 30 dni z powodów związanych z rekrutacją uczestników.**
* **Szczegółowe terminy szkoleń zostaną uzgodnione z wybranym do realizacji zamówienia Wykonawcą. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany terminów szkoleń Szkoły Kooperacji.**
* **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.**

**Na usługę składa się zapewnienie :**

1.Usługi trenerskiej.

2.Usługi wynajmu sali

3.Usługi cateringowej.

4.Materiały szkoleniowe.

Liczba uczestników: 2 grupy każda po 15 osób, łącznie 30 osób. Dla każdej grupy przeznaczone jest 10 jednodniowych szkoleń, łącznie 20 szkoleń (2 grupy x 10 dni szkolenia = 20 dni szkolenia).

**Miejsce: Lublin**

**Zgodnie z zapisami projektu partnerskiego pn.: „Liderzy kooperacji”:**

**-cena jednostkowa brutto za 1 godzinę dydaktyczną szkolenia nie może przekroczyć kwoty 150,00 zł brutto.**

**- cena jednostkowa brutto za 1 godzinę zegarową najmu sali nie może przekroczyć kwoty 55,00 zł,**

**- cena jednostkowa brutto za 1 obiad + przerwa kawowa dla 1 osoby nie może przekroczyć kwoty 50,00 zł brutto,**

**- cena jednostkowa brutto za materiały dla jednego uczestnika nie może przekroczyć kwoty 24,00 zł brutto.**

1. **Usługa trenerska:**

Minimalny zakres tematyczny szkolenia w ramach Szkoły Kooperacji – etap rozszerzony został podzielony na 3 obszary, w ramach których Wykonawca zapewni 3 trenerów specjalizujących się w następujących zagadnieniach:

* 1. **Obszar I:** 64h dydaktycznych szkoleń (pod pojęciem godziny dydaktycznej rozumie się 45 minut) dla 2 grup po 15 osób każda ( 32h dydaktycznych dla 1 grupy):
* Komunikacja społeczna i interpersonalna
* Kanały przepływu informacji
* Negocjacje

**Odnośnie obszaru tematycznego I - trener:**

- posiada wykształcenie wyższe, II stopnia (mgr); na jednym ze wskazanych kierunków: pedagogika, pedagogika specjalna, politologia, polityka społeczna, psychologia, socjologia, nauki o rodzinie, praca socjalna,

- posiada doświadczenie w przeprowadzeniu min. 100 godzin szkoleń i warsztatów z zakresu komunikacji społecznej i interpersonalnej potwierdzone certyfikatami, zaświadczeniami, protokołami odbioru usługi,

* 1. **Obszar II:** 64h dydaktycznych szkoleń (pod pojęciem godziny dydaktycznej rozumie się 45 minut) dla 2 grup po 15 osób każda (32h dydaktycznych dla 1 grupy):
* Kooperacja i konfrontacja
* Lider kooperacji – cechy, umiejętności, kompetencje
* Partycypacja/kooperacja w samorządzie lokalnym - korzyści dla władz samorządu i mieszkańców
* Projektowanie zmian w gminach/powiatach wdrażanie projektu
* Warsztaty trwałości działań kooperacji
* Monitoring i ewaluacja kooperacji

**Odnośnie obszaru tematycznego II - trener:**

- posiada wykształcenie wyższe, II stopnia (mgr);

- posiada doświadczenie w przeprowadzeniu min. 100 godzin dydaktycznych szkoleń z zakresu tematycznego obejmującego zagadnienia z zakresu problematyki współpracy/kooperacji potwierdzone certyfikatami, zaświadczeniami, protokołami odbioru usługi,

**1.3 Obszar III:** 32h dydaktycznych szkoleń (pod pojęciem godziny dydaktycznej rozumie się 45 minut) dla 2 grup po 15 osób każda ( 16 h dydaktycznych dla 1 grupy):

* Proces konsultowania społecznego (stan prawny, przegląd technik i narzędzi konsultacyjnych, korzyści wynikające z konsultacji)
* Analiza przykładowych dobrych praktyk wraz z przyjętymi lokalnie dokumentami gmin/powiatów

**Odnośnie obszaru tematycznego III - trener:**

- posiada wykształcenie wyższe mgr na kierunku prawo,

- posiada doświadczenie w przeprowadzeniu min.50 godzin dydaktycznych szkoleń z zakresu tematycznego obejmującego zagadnienia z zakresu procesu konsultowania społecznego potwierdzone certyfikatami, zaświadczeniami, protokołami odbioru usługi.

W ramach każdego szkolenia przewidziano 2 x 15 minutowe przerwy kawowe oraz 1 x 30 minutową przerwę obiadową.

**Szczegółowe terminy szkoleń zostaną uzgodnione z wybranym do realizacji zamówienia Wykonawcą.**

Zamawiający zastrzega, że koszty wyżywienia i dojazdu trenerów pokrywa Wykonawca.

Wykonawca zapewni uczestnikom Szkoły Kooperacji – etap rozszerzony w ramach projektu „Liderzy Kooperacji”-zaświadczenie potwierdzające nabycie umiejętności w zakresie kooperacji miedzy instytucjami.

**1.4. Zakres dodatkowych czynności, do których zobowiązany będzie trener wyłoniony w postepowaniu:**

- rozpocznie każde szkolenie od poinformowania uczestników o realizowaniu szkolenia   
w ramach projektu partnerskiego,

- przygotuje i przedstawi Zamawiającemu szczegółowy plan/harmonogram szkoleń (tj. cele, tematy, godziny zajęć, formę zajęć) oraz wydrukuje i dostarczy go wszystkim uczestnikom   
w dniu szkolenia,

- przygotuje materiały szkoleniowe (w formie wydrukowanych skryptów zawierających skróty informacji merytorycznych odpowiadającej zakresowi tematycznemu prowadzonych szkoleń oraz ankiety ewaluacyjne (kwestionariusz musi zawierać pytania merytoryczne dotyczące problematyki odpowiadającej szkoleniu, potwierdzające uzyskanie przez niego wiedzy z zakresu przekazanego podczas szkolenia)powieli i wydrukuje a następnie przekaże każdemu uczestnikowi,

**- w terminie do 5 dni od zakończenia każdego szkolenia Wykonawca przekaże Zamawiającemu listy obecności oraz inne wymagane dokumenty,**

- zapewni różnorodną formę zajęć np.: mini wykłady, warsztaty, ćwiczenia, analiza treści materiałów, zastosuje metodę interaktywną/aktywizującą,

- zobowiązany jest w terminie nie później niż 5 dni przed rozpoczęciem pierwszego szkolenia przedstawić do akceptacji Zamawiającemu plan/harmonogram każdego szkolenia oraz treści materiałów szkoleniowych w wersji elektronicznej (e-mail). Zamawiający zastrzega możliwość wnoszenia uwag do przedłożonego programu szkoleniowego i materiałów szkoleniowych. Zamawiający przekaże uwagi Wykonawcy w terminie 2 dni, licząc od dnia ich otrzymania. Wykonawca zobowiązany jest w terminie 1 dnia od dnia zgłoszenia przez Zamawiającego uwag do bezpłatnego wprowadzenia poprawek i ponownego przedstawienia szczegółowego programu szkoleniowego, aż do uzyskania ostatecznej akceptacji,

- zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji pracy,

- zobowiązany jest do umieszczenia w widocznym miejscu informacji o źródłach finansowania.

**Zakres czynności po stronie Zamawiającego :**

- przeprowadzi rekrutację uczestników szkolenia,

- przygotuje dokumenty szkoleniowe (listy obecności oraz inne wymagane dokumenty)   
i przekaże je Wykonawcy w formie elektronicznej lub papierowej.

**2. Usługa wynajmu Sali**

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia sali szkoleniowej:

-posiadającej powierzchnię gwarantującą optymalne warunki prowadzenia zajęć dla grupy 15 osobowej (2x15 osób = 30 osób),

-zadanie powinno być realizowane w obiektach dostępnych dla osób niepełnosprawnych. Zgodnie z art. 2 pkt.4 Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017r., poz2166), minimalne wymagania co do wyposażenia w zakresie dostosowania obiektów hotelarskich do potrzeb osób niepełnosprawnych określa załącznik nr 8 do rozporządzenia.

- z dostępem dla osób z niepełnosprawnością, tj. w szczególności nie posiadających barier architektonicznych, obiekt powinien posiadać windę,

- posiadającej wyposażenie – krzesła, stoliki, ekran, projektor multimedialny, laptop,

*-* posiadającej miejsce na umieszczenie serwisu kawowego dla wszystkich uczestników szkolenia i/lub serwisu obiadowego w formie zasiadanej,

*-* spełniającej wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których będą prowadzone zajęcia dla wskazanej liczby osób, w tym dostęp do toalety,

*-* z dostępem dla osób z niepełnosprawnością, tj. w szczególności nie posiadających barier architektonicznych,

*-* zapewniającej dostęp do źródeł prądu oraz posiadających ogrzewanie oraz klimatyzację,

*-* zapewniającej odpowiednie oświetlenie: dostęp światła dziennego oraz całodobowe oświetlenie umożliwiające swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie,

- znajdujących się w obiekcie położonym w dobrej lokalizacji, tj. w pobliżu przystanków komunikacji, jak również z dostępem do miejsc parkingowych,

- spełniającą odpowiednie warunki bezpieczeństwa, akustyczne, jakościowe i sanitarne   
(w tym zapewnić łatwy dostęp do węzła sanitarnego),

Orientacyjny czas trwania szkolenia: od godz. 8.30 do godz. 15.30. Sala powinna być dostępna na 30 minut przed planowanym rozpoczęciem szkolenia i 30 minut po zakończeniu

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do oznaczenia drogi do sal oraz pomieszczeń, w których będą się odbywały szkolenia Szkoły Kooperacji poprzez wywieszenie plakatu informacyjnego dotyczącego projektu „Liderzy Kooperacji” zgodnie z wytycznymi Zamawiającego).

**Uwagi:**

1. Termin realizacji zostanie wskazany przez Zamawiającego po uzgodnieniu z Wykonawcą.  
2. Sala ma być dostępna według ustalonego wcześniej harmonogramu.

3. Wykonawca zobowiązany jest dopasować terminy i godziny wynajmu sali na szkolenie do potrzeb Zamawiającego. Usługi będą wykonywane w godzinach i terminie ustalonym wcześniej pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą.

4. Wykonawca zapewni osobę do obsługi technicznej Sali.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu wynajęcia sal oraz wskazania innego terminu po uzgodnieniu w Wykonawcą.

**3. Usługa cateringowa:**

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wyżywienia dla wszystkich uczestników szkolenia – 10 jednodniowych szkoleń x 2 grupy = 20 dni szkoleniowych. Każda grupa obejmuje 15 osób. Łącznie 300 posiłków.

**3.1 Usługa cateringowa obejmuje:**

1. **serwis kawowy** składający się z: kawy, mleka do kawy (co najmniej 2% tłuszczu), herbaty torebkowej (co najmniej trzy rodzaje), gorącą wodę w termosach, cytrynę pokrojoną w plastry, cukier, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (500 ml na osobę), wyroby cukiernicze (różne rodzaje, ciasto porcjowane min. 3 rodzaje, min. 200g/osoba) gotowe do spożycia owoce (min. 3 rodzaje, tj. kiwi, nektarynka po 1 szt. na osobę oraz winogrono min. 25 dag na osobę). Serwis kawowy Wykonawca przygotowuje na oddzielnych stołach w miejscu wyznaczonym na serwis, w sposób estetyczny na zastawie ceramicznej i będzie uzupełniać podczas spotkań.
2. **obiad** powinien zawierać 2 dania ciepłe. Pierwsze danie w postaci zupy (np. rosół, pomidorową, barszcz lub zupa krem minimum 250 ml /osoba), drugie danie do wyboru: kasze, ryż, ziemniaki, makaron 200 gram/osoba, mięso wieprzowe, drobiowe lub sztuka mięsa – 100-150 gram/osoba z sosem lub bez, ryba 120 gram/osoba, jarzyny gotowane – 100 gram/osoba, surówki, napój (kompot, sok owocowy) oraz deser (np. lody, koktajle owocowe, galaretka).

Serwis kawowy będzie przygotowany w formie stołu szwedzkiego. Wykonawca zapewni **nieprzerwanie** serwis kawowy. Serwis kawowy powinien być przygotowany co najmniej 30 min przed rozpoczęciem szkolenia. Obiad będzie wydany w formie serwisu zasiadanego.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił jednorodną szklaną i ceramiczną zastawę stołową oraz sztućce - stosownie do ilości uczestników szkolenia; obrusy z materiału na nakrycie stołów zapewniające estetyczne spożycie posiłku, serwetki jednorazowe   
w serwetnikach; szkło do napoi. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń i sztućców plastikowych. W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestnika szkolenia, należy zapewnić odpowiednie menu wegetariańskie/wegańskie. Godziny podania posiłków ciepłych zostaną uzgodnione z Zamawiającym. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu nie później niż na 10 dni przed rozpoczęciem spotkania.

**3.2 Wykonawca przy realizacji tego zadania zobowiązuje się do:**

- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,

- przygotowania posiłków zgodnie z przepisami ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz. 1541),

- terminowego przygotowania i podania posiłków i przygotowania posiłków zgodnie  
z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych i pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia,

- zastawa serwisu kawowego i obiadowego powinna być ceramiczna (filiżanki do kawy   
i herbaty ze spodeczkami itp.) lub szklana. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń  
i sztućców jednorazowych,

- wykonawca zapewni dodatkowo naczynia tj.: patery lub talerze na ciastka, szklanki, sztućce i inne niezbędne naczynia do prawidłowego wykonania zamówienia.

**3.3. Pozostałe wymagania:**

1. Wykonawca przygotowujący serwis zobowiązuje się do utrzymania ładu i porządku przy realizacji świadczonej usługi.

2. Wykonawca posiada ważną decyzję wydaną przez właściwy inspektorat sanitarny   
w sprawie świadczenia usług cateringowych, której posiadanie Zamawiający zweryfikuje przed podpisaniem umowy z Wykonawcą.

**4.Materiały szkoleniowe:**

**4.1**.Wykonawca zapewni materiały szkoleniowe dla 30 osób = 30 kompletów.

Materiały szkoleniowe w formie wydrukowanych skryptów zawierające skróty informacji merytorycznych odpowiadającej zakresowi tematycznemu prowadzonych szkoleń) oraz ankiety ewaluacyjne (kwestionariusz musi zawierać pytania merytoryczne dotyczące problematyki odpowiadającej szkoleniu, nie tylko na zasadzie zadowolenia uczestnika z udziału w szkoleniu, ale potwierdzające uzyskanie przez niego wiedzy z zakresu odpowiadającego problematyce szkolenia), powieli i wydrukuje je a następnie przekaże każdemu uczestnikowi,

**Ważne uwagi:**

1. **Zamawiający zapłaci za rzeczywistą liczbę uczestników spotkań uzależnioną od procesu rekrutacji.**

2. **Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia liczby uczestników poszczególnych szkoleń oraz możliwość zmiany terminów szkoleń. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o orientacyjnej liczbie uczestników spotkania korzystających   
z wyżywienia najpóźniej trzy dni przed planowanym szkoleniem.**

3.**Liczba uczestników szkoleń ma charakter szacunkowy i informacyjny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby osób przy zachowaniu stawek cenowych wskazanych w formularzu ofertowym. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy, bez naliczania jakichkolwiek kar.**

**Kwota do wypłaty zostanie ostatecznie ustalona na podstawie rozliczenia według ostatecznej (faktycznej) liczby osób, która brała udział w szkoleniu (korzystała z wyżywienia oraz odebrała materiały szkoleniowe) – w oparciu o stawki jednostkowe wskazane w formularzu ofertowym.**