

Opis przedmiotu zamówienia

NAZWA ZAMÓWIENIA:

„Przygotowanie, przeprowadzenie i organizacja usług szkoleniowych i usług doradczych w projekcie „Aktywna integracja w powiecie otwockim”.

I. Uwagi ogólne:

1. Pojęcie godzina dydaktyczna dla zajęć grupowych oznacza jednostkę czasu równą **45 minut, a dla spotkań indywidualnych 60 minut.**
2. Wszystkie materiały szkoleniowe, karty doradztwa, konspekty zajęć, miesięczne karty czasu pracy doradców, listy poświadczające obecność i korzystanie ze świadczeń, dzienniki zajęć, pozostała dokumentacja rozliczeniowa każdego z zadań zostanie oznakowana przez Wykonawcę zgodnie z aktualnymi wytycznymi w zakresie informacji i promocji **Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego.**
3. Wykonawca zobowiązany jest w organizacji zajęć uwzględnić, że są one realizowane jako spójny program, którego nadrzędnym celem rozwój i integracja społeczna uczestników projektu. Przy planowaniu zajęć Wykonawca uwzględni poziom sprawności intelektualnej i fizycznej uczestników, możliwości czasowe udziału uczestników w zajęciach oraz komplementarność i wzajemne uzupełnianie się treści programowych poszczególnych zadań.
4. W wypadku gdy na jakimkolwiek dokumencie wymagane jest poświadczenie osoby nieletniej za osobę tę poświadczenia dokonuje jedno z rodziców / opiekunów prawnych.

II. Zadania wspólne dla zadań o charakterze szkoleniowym lub warsztatowym:

1. Wykonawca dla zadań o charakterze szkoleniowym zapewnia: salę szkoleniową w budynku przystosowanym do osób niepełnosprawnych, na terenie Otwocka, wyposażoną w wygodne miejsca do siedzenia i stoliki, odpowiednie do wielkości sali nagłośnienie, salę klimatyzowaną, w rzutnik, laptop, ekran, flipchart, papier do flipcharta i pisaki. Wielkość sali szkoleniowej musi być dostosowana do wymogów reżymu sanitarnego w związku z COVID-19, tj. odstęp między stolikami od 1,5m do 2,00m oraz wyposażona w płyn do dezynfekcji rąk.
Uwaga: poza powyższym, Wykonawca dla zadań: warsztaty kulinarnych, trening wizażu i prezentacji oraz Akademii Pasji zapewnia salę wyposażoną i przystosowaną do przeprowadzenia powyższych zadań tj. warsztat kulinarny: sala wyposażona w sprzęt kuchenny AGD, naczynia, sztucce oraz artykuły spożywcze i przemysłowe do przeprowadzenia niniejszego warsztatu; trening wizażu i prezentacji: artykuły kosmetyczne i fryzjerskie, materiały autoprezentacji; Akademia Pasji – materiały, przedmioty związane z zainteresowaniami i ich rozwijaniem.
2. Wykonawca zapewnia obiad z napojem dla uczestników szkoleń dla zadań realizowanych w wymiarze **co najmniej 6h dydaktycznych dziennie.**
3. Wykonawca zapewnia serwis kawowy dla uczestników szkoleń dla zajęć trwających **co najmniej 4 h dydaktyczne dziennie** (kawa rozpuszczalna i mielona, herbata czarna, owocowa i zielona, cukier, mleko, cytryna, przekąski słone (tj. paluszki i ciastka typu krakersy) i słodkie (tj. ciastka typu delicje i wafelki), dwa rodzaje ciast (tj. po 2 porcje na każdego uczestnika), owoce (tj. jabłka, winogrono, banany), woda gazowana i/lub niegazowana (0,5 l na osobę) oraz serwetki.
4. Wykonawca zapewnia trenerów z kompetencjami do prowadzenia zajęć właściwych dla danej tematyki zajęć.
5. Wykonawca wystawia uczestnikom szkolenia zaświadczenia/certyfikaty o ukończeniu szkolenia zawierające informację o jego temacie oraz wymiarze godzin.
6. Wykonawca przeprowadza ewaluację szkolenia – dokonuje oceny szkolenia za pomocą ankiet ewaluacyjnych opracowanych zgodnie z ustaleniami przekazanymi przez Zamawiającego.
7. Wykonawca oznakuje pomieszczenia, w których będą odbywały się zajęcia zgodnie z aktualnymi wytycznymi w zakresie informacji i promocji Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego.

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli realizacji zamówienia, a Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia udziału w szkoleniach lub seminariach osobom wskazanym przez Zamawiającego do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia. Koszty z tego tytułu Wykonawca musi uwzględnić w cenie złożonej oferty (maksymalnie dla dwóch osób).
9. Wykonawca zapewnia materiały dydaktyczne i materiały biurowe (co najmniej teczkę/segregator szkoleniowy, notatnik / papier do notowania / długopis).
10. Wykonawca w terminie 10 dni od zakończenia każdego z zadań przygotowuje i przedłoży Zamawiającemu dokumentację realizacji danego zadania obejmującą raport z realizacji zadania, listy obecności, listy potwierdzające odbiór materiałów szkoleniowych, listy potwierdzające odbiór certyfikatów i kopie certyfikatów - listę korzystania z cateringu/obiadów oraz dziennik zajęć.

III. Zadania wspólne Wykonawcy dla zadań o charakterze doradczym (usługi indywidualnego wsparcia):

1. Wykonawca zapewnia salę przystosowaną do świadczenia usługi indywidualnego wsparcia/sesji terapeutycznej, na terenie Otwocka.
2. Wykonawca zapewnia doradców / terapeutów z kompetencjami do prowadzenia usług w zależności od typu / rodzaju usługi;
3. Wykonawca wystawia uczestnikom zaświadczenia/ certyfikaty o ukończeniu usługi doradczej informację o jego temacie oraz wymiarze godzin;
4. Wykonawca przeprowadza ewaluację usługi – dokonuje jej oceny za pomocą ankiet ewaluacyjnych opracowanych zgodnie z ustaleniami przekazanymi przez Zamawiającego;
5. Wykonawca oznakowuje pomieszczenia, w których będą odbywały się zajęcia zgodnie z aktualnymi wytycznymi w zakresie informacji i promocji Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego;
6. Wykonawca w terminie 10 dni od zakończenia realizacji usługi przygotowuje i przedłoży Zamawiającemu dokumentację realizacji usługi obejmującą raport z realizacji usługi, listy obecności, indywidualne karty usług doradczych oraz miesięczne karty czasu doradcy / terapeuty/ ankiety pre i post wraz z raportem ewaluacyjnym, kserokopie certyfikatów, listy potwierdzające odbiór certyfikatów.

IV. Specyficzne zadania Wykonawcy dla Zadania nr 2 – Wyjazd rehabilitacyjno - szkoleniowy:

1. Wykonawca zapewni ośrodek szkoleniowo – rehabilitacyjny zlokalizowany w miejscowości atrakcyjnej turystycznie lub w atrakcyjnym turystycznie kompleksie leśnym w województwie mazowieckim, w odległości do 200 km od siedziby Zamawiającego, zapewniający zakwaterowanie, wyżywienie, salę dydaktyczną oraz zaplecze rehabilitacyjne.
2. Wykonawca przedstawi kalkulację kosztów wyjazdu rehabilitacyjno-szkoleniowego obejmujące koszty stałe (koszt trenera, koszt opiekuna, koszt wynajmu pomieszczeń, koszt transportu, koszt obsługi organizacyjnej wyjazdu) oraz koszty zmienne przypadające na jedną osobę (koszty noclegów i wyżywienia oraz koszty usługi rehabilitacyjnej/fizjoterapeutycznej). W przypadku osób nieobecnych na wyjeździe szkoleniowym Zamawiający zapłaci Wykonawcy za każdą osobę nieobecną sumę kosztów stałych i 10 % kosztów zmiennych przypadających na jedną osobę.
3. Wykonawca zapewni zakwaterowanie z zapleczem socjalnym i sanitarnym dla wszystkich osób uczestniczących w zajęciach/szkoleniach/warsztatach. Pokoje 2 osobowe z łazienką i prysznicem. Temperatura w pomieszczeniach noclegowych – min. 20⁰ C. Ośrodek dostosowany i przyjazny dla osób niepełnosprawnych tj. zniesione bariery architektoniczne oraz przestrzegający reżimu sanitarnego w związku z COVID-19
4. Wykonawca zapewni salę szkoleniową zlokalizowaną na terenie ośrodka z wyposażeniem (rzutnik multimedialny, laptop, ekran, papier do flipczartu, flipczart, pisaki), która powinna mieścić minimalnie 19 osób. Sala szkoleniowa powinna być wyposażona w wygodne miejsca do siedzenia i stoliki, dobrze wentylowana lub klimatyzowana oraz nagłośnieniem stosownym do wielkości sali.
5. Wykonawca zapewni wyżywienie obejmujące: obiad i kolację w pierwszym dniu pobytu, śniadanie, obiad i kolację w drugim i kolejnych dniach pobytu, śniadanie w ostatnim dniu pobytu oraz suchy prowiant w obie strony dla każdego uczestnika, który będzie się składał z 1 kanapki (tj. bułka z masłem, sałatą z szynką lub/i z serem oraz z pomidorem i zielonym ogórkiem), jabłko oraz 0,5 litra wody na 1 uczestnika).
6. Wykonawca zapewni serwis kawowy z poczęstunkiem (tj. kawa rozpuszczalna i mielona, herbata czarna, owocowa i zielona, cukier, mleko, cytryna, przekąski słone - tj. paluszki i ciastka typu krakersy; i słodkie tj. ciastka typu delicje i marki; dwa rodzaje ciast; owoce - tj. winogrono, banany, pomarańcze, kiwi; woda 0,5 l na osobę oraz serwetki) podczas szkoleń w dni, w których realizowane są zajęcia dydaktyczne.
7. Wykonawca zapewni przewóz uczestników (autokar, klimatyzowany) na trasie Otwock – miejsce pobytu – Otwock. Przewóz uczestników ma się odbyć zgodnie z zasadami reżimu sanitarnego w związku z COVID-19 tj. dwa miejsca w autokarze na jednego uczestnika.
8. Wykonawca zapewni ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków (polisa NNW) dla uczestników wyjazdu i opiekunów obejmujące pobyt na miejscu i przejazd tam i z powrotem.

9. Wykonawca zapewni opiekuna, który będzie dostępny przez cały okres trwania wyjazdu.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli realizacji zamówienia, a Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia cateringu i udziału w szkoleniach lub seminariach osobom wskazanym przez Zamawiającego do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia. Koszty z tego tytułu Wykonawca musi uwzględnić w cenie złożonej oferty (maksymalnie dla dwóch osób).
11. Wykonawca zapewnia atrakcje w czasie wolnym tj. ognisko, wycieczka po okolicy, seans filmowy gry, zabawy, o ile na terenie ośrodka będzie basen to minimum 1 wejście na dzień i inne sposoby spędzenia czasu wolnego.

V. Specyfikacja zadań Wykonawcy:

1. Moduł wsparcia dla osób z niepełnosprawnościami.

Zadanie nr 1 – Trening rozwojowy

- a) Trening w ramach którego uczestnik projektu pozna swoją osobowość w pięciu wymiarach: fizycznym, duchowym, umysłowy, emocjonalnym i społecznym wraz z modułami: radzenia sobie ze stresem/ kryzysem i savoir vivre. Tematyka: zdobycie kluczowych kompetencji społ. niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania w środowisku lokalnym nabycie lub wzmocnienie umiejętności interpersonalnych, zainicjowanie zmiany w biernej postawie UP, roszczeniowym sposobie myślenia i działania na rzecz postawy otwartości i współpracy, podniesienie samoświadomości UP, wyznaczenie celów do osiągnięcia w życiu osobistym i zawodowych, budowa i rozwijanie umiejętności interpersonalnych w życiu zawodowym i przyszłej pracy. Sesje indywidualne obejmować będą indywidualną sesją z trenerem coachingu, w trakcie której omówione zostaną mocne strony i potencjał uczestnika projektu oraz możliwość rozwoju.
- b) Usługa szkoleniowa obejmuje łącznie 45 godzin dydaktycznych zajęć grupowych (9 dni x 5 godzin dydaktycznych x 1 grupa 19 osób) oraz 19 godzin zajęć indywidualnych (sesje z coachingowe);
- c) Forma przeprowadzonych szkoleń – warsztaty/ćwiczenia (45 godzin), sesje indywidualne (19 godzin);
- d) Łączna liczba osób – 19 osób,
- e) Łączna liczba certyfikatów – 19,
- f) Łączna liczba godzin – 45 + 19 = 64
- g) Realizacja zadania: w okresie od 1 listopada 2020 r. do 31 marca 2021 r.

Zadanie nr 2 – wyjazd rehabilitacyjno – szkoleniowy

- a) Zadanie obejmuje zorganizowanie siedmiodniowego warsztatu w formie wyjazdowej dla 21 osób (19 uczestników + dwóch opiekunów). W ramach wyjazdu odbędą się zajęcia psychoruchowe (grupowe, 4 grupy po 4-5 osób), zajęcia rehabilitacyjne po wcześniejszej konsultacji lekarskiej/fizjoterapeutycznej (średnio 3 zbiegi dziennie na osobę), warsztaty tematyczne (3 spotkania x 3 godziny), w tym trening z dietetykiem dot. nawyków zdrowego żywienia, warsztat wizażu i prezentacji, gospodarowanie budżetem.
- b) Wykonawca przygotowuje szczegółowy program realizacji ww. wyjazdu i przekazuje zamawiającemu na co najmniej 7 dni przed planowanym wyjazdem. Wykonawca zapewni oraz poniesie wszelkie koszty związane z organizacją i realizacją usługi, w tym transport na trasie Otwock – miejsce pobytu – Otwock zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, wszelkie opłaty parkingowe, ubezpieczenie od NNW itp. Po zakończeniu usługi Wykonawca przekazuje Zamawiającemu dokumentację wykonania zadania obejmującą listy obecności, listy potwierdzające korzystanie z posiłków i kopię polisy NNW w terminie 14 dni od zakończenia zadania.
- c) Termin realizacji w okresie: 1 kwietnia 2021 r. – 31 maja 2021 r.

Zadanie nr 3 – Warsztat kulinarny - edycja 1

- a) Zajęcia w zakresie przygotowywania posiłków, wspólne gotowanie, przyrządzanie potraw, zajęcia w zakresie zdrowej diety, dieta dostosowana do schorzeń.
- b) Usługa szkoleniowa obejmuje łącznie 20 godzin dydaktycznych (5 godzin x 4 małe grupy (4-5 osób w grupie))
- c) Forma przeprowadzonych szkoleń – warsztaty/ćwiczenia,
- d) Łączna liczba osób – 19 osób,
- e) Łączna liczba certyfikatów – 19,
- f) Łączna liczba godzin dydaktycznych – 20 h,

- g) Realizacja zadania: I grupa – 19 osób w okresie od dnia zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego - do 30 listopada 2020 r.

Zadanie nr 4 – Warsztat kulinarny - edycja 2

- a) Zajęcia w zakresie przygotowywania posiłków, wspólne gotowanie, przyrządzanie potraw, zajęcia w zakresie zdrowej diety, dieta dostosowana do schorzeń
- b) Usługa szkoleniowa obejmuje łącznie 20 godzin dydaktycznych (5 godzin x 4 małe grupy (4-5 osób w grupie))
- c) Forma przeprowadzonych szkoleń – warsztaty/ćwiczenia,
- d) Łączna liczba osób – 19 osób,
- e) Łączna liczba certyfikatów – 19,
- f) Łączna liczba godzin dydaktycznych – 20 h,
- g) Realizacja zadania: II grupa – 19 osób, w okresie od 1.01.2021 – 31.03.2021 r.

Zadanie nr 5 – Grupowe warsztaty z doradcą zawodowym

- a) Zajęcia obejmują zdobycie kluczowych kompetencji społeczno - zawodowych niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania w środowisku na rynku pracy, nabycie lub wzmocnienie umiejętności interpersonalnych, zainicjowanie zmiany w biernej postawie Beneficjentów, roszczeniowym sposobie myślenia i działania na rzecz postawy otwartości i współpracy, podniesienie samoświadomości Beneficjentów, wyznaczenie celów do osiągnięcia w życiu osobistym i zawodowym, budowa i rozwijanie umiejętności interpersonalnych w życiu zawodowym i przyszłej pracy, modelowanie ścieżki zawodowej, warsztaty aktywnego poszukiwania pracy w tym korzystania z portali rynku pracy i dostępnych na rynku instrumentów rynku pracy (kursy, szkolenia, staż, zatrudnienie wspierane, usługi agencji zatrudnienia, inne), zajęcia w zakresie komunikacji pracodawcą.
- b) Usługa szkoleniowa obejmuje łącznie 12 godzin dydaktycznych (3 dni x 4 godziny dydaktycznych x 1 grupa 19 osób),
- c) Forma przeprowadzonych szkoleń – warsztaty/ćwiczenia,
- d) Łączna liczba osób – 19 osób,
- e) Łączna liczba certyfikatów – 19,
- f) Łączna liczba godzin dydaktycznych – 12 h,
- g) Realizacja zadania: w okresie od 1.01.2021 r. – 31.03.2021 r.

2. Moduł wsparcia dla osób w pieczy zastępczej**Zadanie nr 6 – Indywidualna terapia**

- a) Terapia obejmuje naukę lub przywrócenie samodzielności życiowej, zajęcia z zakresu podniesienia kompetencji życiowych i umiejętności umożliwiających powrót lub właściwe funkcjonowanie w życiu społecznym, podniesienie świadomości UP w zakresie roli czasu i podziału obowiązków w życiu prywatnym i przyszłej pracy zawodowej.
- b) Usługa indywidualna obejmuje łącznie 216 godzin (12 h x 18 osób),
- c) Forma przeprowadzonych szkoleń – indywidualne spotkania,
- d) Łączna liczba osób – 18 osób,
- e) Łączna liczba certyfikatów – 18,
- f) Łączna liczba godzin – 216 h,
- g) Realizacja zadania: od dnia zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego do 10 grudnia 2020 r. – 31.05.2021 r.

Zadanie nr 7 – Trening wizażu i prezentacji z modulem savoir - vivre

- a) Trening obejmuje zajęcia w zakresie podstawowych zasad higieny, zasad i technik wizażu i stylizacji, zmiany wizerunku, dress codu w pracy, savoir - vivre w pracy i na co dzień.
- b) Usługa szkoleniowa obejmuje łącznie 20 godzin dydaktycznych (4 dni x 5 godzin dydaktycznych x 1 grupa = 18 osób).
- c) Forma przeprowadzonych szkoleń – warsztaty/ćwiczenia,
- d) Łączna liczba osób – 18 osób,
- e) Łączna liczba certyfikatów – 18,
- f) Łączna liczba godzin dydaktycznych – 20 h,
- g) Realizacja zadania: od dnia zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego do 10 grudnia 2020 r.

Zadanie nr 8 – Akademia pasji

- a) Zajęcia w zakresie rozwoju pasji i zainteresowań, odkrywania pasji, dzielenia się pasją, poszukiwania osób z ciekawymi pasjami, wykorzystania Internetu do budowania marki osobistej – średnio 2 spotkania (tj. 2 godziny dydaktyczne) / na miesiąc dla 1 grupy = 18 osób.
- b) Usługa szkoleniowa obejmuje łącznie 24 godzin dydaktycznych,
- c) Forma przeprowadzonych szkoleń – warsztaty/ćwiczenia,
- d) Łączna liczba osób – 18 osób,
- e) Łączna liczba certyfikatów – 18,
- f) Realizacja zadania: od dnia zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego do 10 grudnia 2020 r. – 30.04.2021 r.

Zadanie nr 9 – Warsztat budowania relacji z modulem profilaktyki

- a) Zajęcia w zakresie zdobycia kluczowych kompetencji społ. niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania w środowisku lokalnym/na rynku pracy, nabycie lub wzmocnienie umiejętności interpersonalnych, zainicjowanie zmiany w biernej postawie UP, roszczeniowym sposobie myślenia i działania na rzecz postawy otwartości i współpracy, podniesienie samoświadomości UP, wyznaczenie celów do osiągnięcia w życiu osobistym i zawodowym, budowa i rozwijanie umiejętności interpersonalnych w życiu zawodowym i przyszłej pracy.
- b) Usługa szkoleniowa obejmuje łącznie 16 godzin (4 dni x 4 godzin dla x 1 grupa = razem 18 osób),
- c) Forma przeprowadzonych szkoleń – warsztaty/ćwiczenia,
- d) Łączna liczba osób – 18 osób,
- e) Łączna liczba certyfikatów – 18,
- f) Łączna liczba godzin dydaktycznych – 16 h,
- g) Realizacja zadania w okresie : od 1 styczeń 2021 – 30 kwiecień 2021 r.

Zadanie nr 10 – Grupowe warsztaty z doradcą zawodowym

- a) Zajęcia obejmują zdobycie kluczowych kompetencji społeczno - zawodowych niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania w środowisku na rynku pracy, nabycie lub wzmocnienie umiejętności interpersonalnych, zainicjowanie zmiany w biernej postawie Beneficjentów, roszczeniowym sposobie myślenia i działania na rzecz postawy otwartości i współpracy, podniesienie samoświadomości Beneficjentów, wyznaczenie celów do osiągnięcia w życiu osobistym i zawodowym, budowa i rozwijanie umiejętności interpersonalnych w życiu zawodowym i przyszłej pracy, modelowanie ścieżki zawodowej, warsztaty aktywnego poszukiwania pracy w tym korzystania z portali rynku pracy i dostępnych na rynku instrumentów rynku pracy (kursy, szkolenia, staż, zatrudnienie wspierane, usługi agencji zatrudnienia, inne), zajęcia w zakresie komunikacji pracodawcą.
- b) Usługa szkoleniowa obejmuje łącznie 8 godzin dydaktycznych (1 dzień x 8 godzin dydaktycznych x 1 grupa = razem 18 osób),
- c) Forma przeprowadzonych szkoleń – warsztaty/ćwiczenia,
- d) Łączna liczba osób – 18 osób,
- e) Łączna liczba certyfikatów – 18,
- f) Łączna liczba godzin dydaktycznych – 8 h,
- g) Realizacja zadania w okresie: 1 styczeń – 30 kwiecień 2021 r.

Zamawiający wymaga aby zadania nr: 6, 7, 8 , 9, 10 odbyły się w weekendy lub w dni robocze w godzinach popołudniowych tj. od godziny 15.00.