

**KURS SPECJALISTYCZNY, SZKOLENIA****KURS SPECJALISTYCZNY**

Przedmiot zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi <u>szkoleniowej, hotelarskiej i cateringowej</u> wraz z przygotowaniem materiałów szkoleniowych na kurs specjalistyczny pn. Pierwsza Pomoc.
Odbiorcy kursu/konsultacji/spotkań	Rodziny zastępcze, dyrektorzy placówek opiekuńczo – wychowawczych typu rodzinnego, kadra rodzinnych domów dziecka z województwa kujawsko-pomorskiego.
<b>Część dotycząca kursu</b>	
Liczba osób do przeszkolenia podczas kursu	2 grupy szkoleniowe liczące każda do 20 osób / łącznie 40 osób w kursie
Minimalna liczba godzin zegarowych kursu na jedną grupę	Minimum 13 godzin zegarowych/16 godzin dydaktycznych/ 1 kurs/. Szczegółowy harmonogram wykonawca uzgodni z Zamawiającym
Liczba dni szkoleniowych na jeden kurs	Kurs obejmuje 2 grupy szkoleniowe 1 grupa szkoleniowa/ 2 dni. Istnieje możliwość równoczesnego poprowadzenia 2 grup szkoleniowych.
Harmonogram zajęć	Dwa dwudniowe kursy dla 40 osób łącznie
Terminy zajęć	do 10 czerwca 2018r., dni robocze
Ramowy program kursu	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definicja i cel udzielania pierwszej pomocy. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Podstawa prawna udzielania pierwszej pomocy:</li> <li>• Podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy.</li> <li>• Przebieg udzielania pomocy przedmedycznej poszkodowanemu.</li> </ul> </li> <li>2. Zasady skutecznego wzywania pomocy</li> <li>3. Resuscytacja krążeniowo-oddechowa dorosłego i dziecka, zastosowanie AED</li> <li>4. Najważniejsze czynności w zakresie pomocy przedmedycznej; <ul style="list-style-type: none"> <li>• ocena sytuacji i zabezpieczenie miejsca wypadku,</li> <li>• ocena poszkodowanego i kontrola czynności życiowych,</li> <li>• wezwanie pomocy,</li> <li>• opanowanie krwotoków,</li> <li>• podstawowe podtrzymywanie życia (PPŻ),</li> <li>• ewakuacja ze strefy zagrożenia,</li> <li>• ułożenie poszkodowanego w odpowiedniej pozycji,</li> <li>• postępowanie przeciwwstrząsowe,</li> <li>• zabezpieczenie miejsca wypadku.</li> </ul> </li> <li>5. Układanie w pozycji bocznej bezpiecznej. Ćwiczenia</li> <li>6. Elementarne zasady postępowania w razie: <ul style="list-style-type: none"> <li>• omdlenia,</li> <li>• zaburzenia oddychania,</li> <li>• ataku padaczki,</li> <li>• zawału,</li> <li>• wstrząsu,</li> <li>• krwotoku,</li> <li>• zranienia,</li> <li>• zwichnięcia, złamania kończyny,</li> <li>• oparzenia; termicznego, chemicznego</li> </ul> </li> </ol>

	<p>7. Umiejętność rozpoznawania stanu po zażyciu środków psychoaktywnych przez / odurzających po przyjęciu środków odurzających przez młodzież i</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozpoznanie, zachowanie człowieka po przyjęciu środków odurzających.</li> <li>• Zagrożenia związane z przyjmowaniem środków odurzających.</li> <li>• Problem agresywnych zachowań.</li> <li>• Pozycje ciała, które są pomocne podczas ataku agresji.</li> <li>• Zasady postępowania w przypadku ataku agresji.</li> </ul> <p>8. Odpowiedzi na pytania uczestników dotyczące innych urazów</p> <p>9. Praktyczne ćwiczenia ( m.in. kontrola podstawowych funkcji życiowych, zakrzuszenia, unieruchamianie kończyn, pozycja boczna bezpieczna reanimacja niemowląt, dzieci, obsługa Automatycznego Defibrylatora Zewnętrzny AED, scenariusze symulowane).</p>
Efekty kursu	<p>Wymagane efekty kursu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uczestnik szkolenia umie zachować zasady bezpieczeństwa na miejscu wypadku.</li> <li>2. Uczestnik szkolenia potrafi podjąć działania ratownicze zgodnie z obowiązującą podstawą prawną.</li> <li>3. Uczestnik szkolenia potrafi ocenić obrażenia u osób poszkodowanych, w tym rozpoznać stan zagrożenia życia.</li> <li>4. Uczestnik szkolenia potrafi wykonać resuscytację wg standardu m.in. AED.</li> <li>5. Uczestnik szkolenia umie zabezpieczyć czynności życiowe u poszkodowanych na miejscu wypadku.</li> <li>6. Uczestnik szkolenia umie udzielić pomocy doraźnej w wybranych urazach.</li> <li>7. Uczestnik szkolenia potrafi obsługiwać apteczkę i sprzęt ratowniczy.</li> <li>8. Uczestnik szkolenia posiada kompetencje, by ocenić obrażenia u osób poszkodowanych, w tym rozpoznać stan zagrożenia życia.</li> </ol> <p>Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i przeprowadzenia wśród wszystkich uczestników kursu testu weryfikującego uzyskanie powyższych efektów za pomocą pretestu i post-testu (wzór testu musi uzyskać akceptację Zamawiającego), oraz sporządzi analizę testów i przekazać ją Zamawiającemu.</p>
Prowadzący kursu	co najmniej 2 trenerów na grupę
Wymagania wobec osób prowadzących	<p>Udokumentowane min. 3 letnie doświadczenie w realizacji usług szkoleniowych (z wykorzystaniem aktywnych form) w obszarze kursów z pierwszej pomocy przedmedycznej, posiadanie uprawnień do realizacji w/w szkoleń, znajomość teoretyczna i praktyczna tematyki kursu, umiejętność analizy konkretnych przypadków sytuacji związanych z tematyką kursu, przedstawienia uczestnikom konkretnych praktycznych rozwiązań.</p> <p>Trenerzy powinni posiadać uprawnienia zgodnie z ustawą z dnia 08.09.2006 r. o Państwowym Ratownictwie Medycznym (Dz.U. z 2006 r. nr 191, poz. 1410 z późn. zm.)</p>
Wymagania sprzętowe	<p>W ramach kursu powinny być zapewnione przez Wykonawcę:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• materiały do ćwiczeń praktycznych</li> <li>• maskę ochronną do ćwiczeń sztucznego oddychania</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zabezpieczenia indywidualne do ćwiczeń praktycznych</li> </ul> <p>Ćwiczenia i scenariusze wykonywane są z wykorzystaniem fantomów oraz bezpiecznych defibrylatorów szkoleniowych z komunikatami w języku polskim.</p>
Miejsce kursu	Miasto Toruń lub w odległości do 20 km od Torunia.
Metody dydaktyczne	<p>-warsztaty z wykorzystaniem takich metod, jak:</p> <p>-prezentacje tematyczne,</p> <p>-ćwiczenia warsztatowe,</p> <p>-ćwiczenia indywidualne i grupowe</p> <p>- ćwiczenia na manekinie – CYFROWYM FANTOMIE dorosłego człowieka/ dziecka w symulowanych warunkach wypadków i nagłych stanów zagrożenia życia,</p> <p>-Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym.</p>
Materiały dydaktyczne	<p>1. Wykonawca zobowiązany jest do:</p> <p>1) zapewnienia dla każdego uczestnika kursu kompletu materiałów dydaktycznych, trwale oznakowanych logo przekazanych przez Zamawiającego oraz informacją o oficjalnej stronie internetowej Programu Regionalnego RPO WKP 2014-2020. Wersje papierowe materiałów i prezentacje dodatkowo muszą być opatrzone: tytułem i datą kursu, nazwą projektu i organizatora. Komplet materiałów dydaktycznych będzie zawierał:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) program kursu;</li> <li>b) materiał szkoleniowy w wersji papierowej w formie skryptu, min. 20 stron;</li> <li>c) skrypt będzie miał formułę poradnika ( podręcznik EFR), którego treści będą stanowiły praktyczne wskazówki, porady i przykłady zastosowania metod i technik oraz przykłady konstruktywnych rozwiązań w zakresie tematyki kursu. Materiały w formie drukowanej, kolorowej, muszą posiadać okładkę i być trwale połączone ze sobą (np. bindowane, zszyte, oprawione itp.) w formacie A4 bądź innym uzgodnionym z Zamawiającym;</li> <li>d) prezentacje w programie zgodnym z Power-Point wykorzystane podczas kursu;</li> <li>e) regulacje prawne adekwatne do tematyki kursu;</li> <li>f) inne dokumenty wykorzystane podczas kursu;</li> <li>g) notatnik (format A4, min. 60 kartek);</li> <li>h) długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami;</li> <li>i) <u>torba na dokumenty</u> z kieszenią główną i dodatkową kieszenią na przodzie, zapinana na zamek oraz z mocnym uchwytem do noszenia. Wykonana z poliestru.</li> </ol> <p>Notes oraz długopis w ujednoliconych wersjach kolorystycznych;</p> <p>2) zapewnienia 1 egzemplarza materiałów zarówno w formie papierowej dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej oraz w wersji elektronicznej w postaci plików otwartych w celu umieszczenia na stronie internetowej</p> <p>2. W przypadku zmian przepisów, wytycznych lub innych istotnych</p>

	<p>zmian obejmujących zakresy tematyczne kursu tj. np. w przepisach prawa, wytycznych itp. (bez względu na zaawansowanie prac oraz etap realizacji), Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego uzupełnienia lub/ i korekty wszelkich braków, błędów i nieścisłości.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów szkoleniowych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca przekaże Zamawiającemu nowy egzemplarz materiałów lub treść uzupełnienia.</li> <li>4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność merytoryczną oraz aktualność przekazywanych danych/ informacji w materiałach dydaktycznych.</li> <li>5. Wszystkie materiały dydaktyczne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem (terminy przesłania i oczekiwania na akceptacje/modyfikacje do ustalenia między Zamawiającym i Wykonawcą).</li> <li>6. Odbiór materiałów dydaktycznych musi być potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem.</li> </ol> <p>Koszty opracowania, transportu i powielenia materiałów ponosi Wykonawca.</p> <p>Po zakończeniu kursu Wykonawca opracuje dodatkowy materiał szkoleniowy zawierający tzw. FAQ (Frequently Asked Questions) – najczęściej zadawane pytania związane z kluczowymi zagadnieniami przeprowadzonego kursu (na, które szczególną uwagę zwrócił trener) wraz z odpowiedziami. Opracowany materiał Wykonawca przekaże Zamawiającemu w jednym egzemplarzu wersji papierowej oraz wersji elektronicznej CD-R w pliku Microsoft Word.</p>
Działania promocyjne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Podjęte przez Wykonawcę działania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia muszą w jasny sposób podkreślać rolę Unii Europejskiej we współfinansowaniu projektu „Rodzina w Centrum”. Wykonawca obowiązany jest postępować zgodnie z aktualnymi Wytycznymi w zakresie informacji i promocji programów operacyjnych polityki spójności na lata 2014-2020 oraz Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji, które są dostępne pod adresem programu RPO WKP 2014-2020 <a href="http://www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl">www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl</a>, w szczególności Wykonawca zobowiązany jest:       <ol style="list-style-type: none"> <li>1) oznaczać znakiem Unii Europejskiej i znakiem Funduszy Europejskich oraz herbem województwa kujawsko-pomorskiego oraz herbem powiatu:           <ol style="list-style-type: none"> <li>a) wszystkie prowadzone działania informacyjne i promocyjne dotyczące Projektu,</li> <li>b) wszystkie dokumenty związane z realizacją Projektu, podawane do wiadomości publicznej,</li> <li>c) wszystkie dokumenty i materiały dla osób i podmiotów uczestniczących w Projekcie;</li> </ol> </li> <li>2) umieścić w miejscu realizacji kursu plakat powierzony przez Zamawiającego;</li> <li>3) przekazywania osobom i podmiotom uczestniczącym w</li> </ol> </li> </ol>

	<p>Projekcie informacji przynajmniej w formie słownej i odpowiedniego oznakowania, że Projekt uzyskał dofinansowanie;</p> <p>4) zamieścić widoczną informację w miejscu realizacji kursu ułatwiającą uczestnikom dotarcie na miejsce wydarzenia np. przed budynkiem lub w holu budynku, w którym wydarzenie będzie się odbywać;</p> <p>5) prowadzić fotograficzną dokumentację przebiegu działań realizowanych w ramach projektu aparatem cyfrowym – minimum 25 zdjęć dobrej jakości z realizacji kursu, przekazywane w wersji elektronicznej Zamawiającemu. Materiał fotograficzny Wykonawca przekaże Zamawiającemu niezwłocznie w dniu zakończenia szkolenia drogą elektroniczną oraz na nośniku CD/DVD w przeciągu 3 dni po zakończeniu działania.</p> <p>6) skompletowanie i dystrybucję materiałów szkoleniowych wśród uczestników kursu;</p> <p>2. Wymagane logotypy oraz ich zestawienia powinny być zgodne z Księgą identyfikacji wizualnej znaku marki Fundusze Europejskie i znaków programów polityki spójności na lata 2014-2020; dostępnej wraz z wzorami logotypów na stronie internetowej RPO WKP 2014-2020 <a href="http://www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl">www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl</a></p> <p>3. Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.</p>
Zaświadczenia	<p>Osoby po kursie powinny otrzymać zaświadczenie honorowane w Unii Europejskiej.</p> <p>Wykonawca wydrukuje dla wszystkich uczestników zaświadczenia imienne o ukończeniu kursu z wyszczególnieniem liczby godzin, zakresu poruszanych zagadnień oraz doskonalonych umiejętności. Wzór zaświadczenia powinien zostać zaakceptowany przez Zamawiającego.</p>
Sprawozdawczość	Wykonawca winien przygotować sprawozdanie z przeprowadzonego kursu – wg wzoru określonego przez Zamawiającego.
Działania kontrolne	Zamawiający ma prawo w każdym momencie trwania kursu do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.

Usługi hotelarskie i cateringowej wraz zapewnieniem sal wykładowych dla uczestników kursu realizowanych w ramach projektu „Rodzina w Centrum”

Miejsce kursu/warunki lokalowe	<p>Zamawiający wymaga aby obiekt, w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia:</p> <p>Zapewnić zrealizowanie usługi hotelarskiej i cateringowej wraz z zapewnieniem sal wykładowych dla uczestników kursu specjalistycznego w formie 2 zjazdów (2 zjazdy 2 –dwudniowe) dla grupy do 40 (2x20osób)osób w ośrodku rekreacyjno – szkoleniowym/obiekcie hotelowym zachowującym standardy obiektu min. trzygwiazdkowego, położony w woj. kujawsko-pomorskim, zapewniający zaplecze szkoleniowe i zaplecze noclegowo-restauracyjne, zapewniające zakwaterowanie, wyżywienie, oraz sale dydaktyczne w jednym miejscu. Ośrodek musi być wyposażony w:</p>
--------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– bazę noclegową (pokoje max 3-osobowe bez możliwości dostawki , z łazienką);</li> <li>– pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników;</li> <li>– bazę żywieniową (restauracja/stołówka oferująca żywnie w pełnym zakresie) - posiłki powinny być podawane w innej sali niż sala wykładowa;</li> <li>– bezpłatne szatnie, toalety;</li> <li>– miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie sekretariatu – rejestracja uczestników, wydawanie materiałów;</li> <li>– bezpłatny parking ewentualnie cena ma obejmować miejsca parkingowe;</li> </ul> <p>Obiekt musi dysponować pokojami oraz infrastrukturą (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych;</p>
Sale dydaktyczne	<p>Sale dydaktyczne, klimatyzowane o temperaturze min. 20 stopni Celsjusza z oknami zapewniającymi światło dzienne i wietrzezenie, światło elektryczne, bez filarów z możliwością indywidualnej aranżacji, wyposażone, w:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— miejsca siedzące dla wszystkich uczestników kursu z układem miejsc szkolnym, kinowym lub w podkowę;</li> <li>— dostęp do bezprzewodowego Internetu;</li> <li>— flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów;</li> <li>— tablicę suchościeralną z kompletem pisaków;</li> <li>— sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny);</li> <li>— laptop;</li> <li>— nagłośnienie;</li> <li>— mikrofon bezprzewodowy</li> </ul>
Usługa hotelarska dla wszystkich uczestników kursu	<p>Wykonawca zapewni dla wszystkich uczestników kursu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— nocleg (ze śniadaniem w drugim dniu kursu), w pokojach maksymalnie 3 osobowych spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami;</li> <li>— pokoje wyposażone w łazienki (prysznic lub wanna, umywalka, ubikacja, lustro), jednoosobowe łóżka, szafę i inne sprzęty umożliwiające rozpakowanie bagażu przez każdego z uczestników kursu, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia, telewizor, zestaw ręczników, mydło, zimna i ciepła woda dostępne całą dobę;</li> <li>— sprawne oświetlenie ;</li> <li>— pokoje powinny mieć estetyczny wygląd, być czyste i zadbane;</li> <li>— w okresie grzewczym pokoje muszą być ogrzewane;</li> </ul>
Usługa gastronomiczna dla wszystkich uczestników kursu	<p>Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną, podczas 2 zjazdów kursu specjalistycznego dla grupy 40 uczestników, składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— <b>czterech przerw kawowych / po dwie przerwy kawowe podczas każdego zjazdu/, w tym:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej,</li> <li>• herbata czarna oraz wrzątek w termosach,</li> <li>• woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,5 litra na osobę,</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę,</li> <li>• cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników,</li> <li>• owoce podane dla wszystkich uczestników,</li> <li>• dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 gram) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku,</li> </ul> <p>— <b>czterech obiadów /po dwa na każdym zjeździe/, w postaci szwedzkiego stołu, w tym, każdy obiad obejmuje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zupę 300 ml każda porcja, dwa rodzaje;</li> <li>• mięso lub ryba na ciepło - 150 gram każda porcja, trzy rodzaje do wyboru;</li> <li>• zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – 150 gram każda porcja, trzy rodzaje;</li> <li>• do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż, lub frytki) – 200g;</li> <li>• deser - sałatka owocowa lub lody lub ciastko – porcja 200g</li> <li>• soki owocowe 0.3 l jedna porcja,</li> <li>• wodę mineralną 0.3 l jedna porcja,</li> </ul> <p>— <b>dwóch kolacji</b> (po jednej podczas każdego zjazdu w pierwszym dniu) w postaci bufetu szwedzkiego dla wszystkich uczestników kursu, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 rodzaje zróżnicowanych przystawek na zimno,</li> <li>• 1 danie na ciepło,</li> <li>• przystawki (np. wędliny, sałatki, ryby, galantyny), 150 gram każda porcja,</li> <li>• pieczywo - koszyki z pieczywem białym i razowym,</li> <li>• soki owocowe 0.5 L na osobę, woda mineralna 0.5 L na osobę, kawa, herbata</li> </ul> <p>Posiłki winy posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.</p> <p>Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia zaplecza technicznego i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu kursu.</p> <p>Wykonawca zapewni stosowną zastawę z wyłączeniem naczyń i sztućców jednorazowego użytku. Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas spożywania wszystkich posiłków.</p> <p>Wykonawca może załączyć do oferty folder przedstawiający miejsce wykonania usługi (sale konferencyjne, restauracja/sala obiadowa)</p>
--	--

## SZKOLENIE WARSZTATOWE nr 1

Przedmiot zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi szkoleniowej, hotelarskiej i cateringowej wraz z przygotowaniem materiałów szkoleniowych na szkolenie warsztatowe pn. „Komunikacja w rodzinie zastępczej – jak kierować swoim zachowaniem żeby wpływać na zachowanie dzieci.” Uzupełnieniem usługi szkoleniowej będą konsultacje indywidualne w temacie szkolenia realizowane w trakcie szkolenia oraz po jego zakończeniu.
Odbiorcy szkoleń/konsultacji/spotkań	Rodziny zastępcze, dyrektorzy placówek opiekuńczo – wychowawczych typu rodzinnego, kadra rodzinnych domów dziecka z województwa kujawsko-pomorskiego.
<b>Część dotycząca szkolenia</b>	
Ilość osób do przeszkolenia/	1 grupa szkoleniowa licząca 20 osób
Minimalna liczba godzin zegarowych na jedną grupę	Minimum 13 godzin zegarowych, co odpowiada 16 godz. dydaktycznym. Szczegółowy harmonogram wykonawca uzgodni z Zamawiającym.
Liczba dni szkoleniowych na szkolenie	1 szkolenie /2 dni.
Harmonogram zajęć	1 szkolenie dwudniowe dla 20 osób
Terminy zajęć	do 10 czerwca 2018r., dni robocze
Ramowy program szkolenia.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Zachowania dzieci, jako sposób wyrażania potrzeb i emocji . Dlaczego dzieci tak się zachowują? · Po co są emocje? · Potrzeby dzieci uwzględniając ich wiek.</li> <li>Poznanie własnych stylów opieki wychowawczej . Sens wychowywania w rodzinie. · Błędy wychowawcze. Style wychowywania- test</li> <li>Terytorium psychologiczne – ustalanie zasad panujących w domu. · Ustalanie granic poprzez odpowiednią komunikację</li> <li>Praktyczne przykłady i ćwiczenia ze sposobu Reagowanie na złe zachowanie w sposób budujący i wzmacniający przywiązanie.</li> <li>Różnice pomiędzy kontrolą, karaniem i dyscypliną. · Obowiązki, które może wykonywać dziecko uwzględniając jego wiek. · Czy jestem dobrym wychowawcą – test.</li> </ol> <p>Szczegółowy program tematyczny uwzględniający ramowy program musi stanowić załącznik do oferty sporządzonej przez Wykonawcę</p>
Efekty szkolenia	<p>Efektom szkolenia będzie uzyskanie i poszerzenie aktualnej wiedzy uczestników w kwestii sposobów wyrażania przez dzieci emocji, poznanie własnych stylów wychowania oraz poznanie sposobów na kierowaniu swoim zachowaniem, które mają ułatwić dzieciom przystosowanie się do wymogów nowego życia codziennego.</p> <p>Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i przeprowadzenia wśród wszystkich uczestników szkolenia testu kompetencji za pomocą pretestu i post-testu, który sprawdzi poziom wzrostu kompetencji uczestników w tematyce szkolenia oraz sporządzi analizę ankiet i przekaże Zamawiającemu.</p>



Prowadzący szkolenie	co najmniej 1 trener na grupę
Wymagania wobec prowadzących	Udokumentowane min 3 letnie doświadczenie w realizacji usług szkoleniowych (z wykorzystaniem aktywnych form) w obszarze pracy dot. komunikacji pomiędzy rodziną a dzieckiem, w tym rodzinami zastępczymi.
Miejsce szkolenia	Miasto Toruń lub w odległości do 20 km od Torunia.
Metody dydaktyczne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- warsztaty z wykorzystaniem takich metod, jak: studium przypadku, ćwiczenia rozwijające twórcze myślenie, zespołowe rozwiązywanie zadań, gry decyzyjne, wizualizacje, praca z kamerą i superwizje;</li> <li>- wykład,</li> <li>- prezentacje, gry i symulacje</li> <li>- dyskusje w grupie</li> <li>- ćwiczenia indywidualne i grupowe,</li> <li>- w przerwach pomiędzy zjazdami ćwiczenia domowe</li> </ul> <p>Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym.</p>
Aktywizujące metody prowadzenia szkoleń adekwatne do tematyki szkoleń	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Aktywne formy nauczania, np. burza mózgów, dyskusja panelowa, drama,</li> <li>-Ćwiczenia energetyzujące,</li> <li>-Gimnastyka pracy mózgu,</li> <li>-Ćwiczenia zapoznawcze,</li> <li>-Ćwiczenia aktywizujące,</li> <li>-Interaktywne treningi</li> <li>-Aktywizujący program przerw szkoleniowych (fit break),</li> <li>-Elementy warsztatów kreatywnego myślenia i działania</li> </ul> <p>Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym</p>
Materiały dydaktyczne	<p>1. Wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) zapewnienia dla każdego uczestnika szkoleń kompletu materiałów dydaktycznych, trwale oznakowanych logo przekazanych przez Zamawiającego oraz informacją o oficjalnej stronie internetowej Programu Regionalnego RPO WKP 2014-2020. Wersje papierowe materiałów i prezentacje dodatkowo muszą być opatrzone: tytułem i datą szkolenia, nazwą projektu i organizatora, informację iż są dystrybuowane bezpłatnie. Komplet materiałów dydaktycznych będzie zawierał: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) program szkolenia;</li> <li>b) materiał szkoleniowy w wersji papierowej w formie skryptu, min. 20 stron</li> <li>c) Skrypt będzie miał formułę poradnika, którego treści będą stanowiły praktyczne wskazówki, porady i przykłady zastosowania metod i technik oraz przykłady konstruktywnych rozwiązań w zakresie tematyki szkolenia. Materiały w formie drukowanej, kolorowej, muszą posiadać okładkę i być trwale połączone ze sobą (np. bindowane, zszyte, oprawione itp.) w formacie A4 bądź innym uzgodnionym z Zamawiającym;</li> <li>d) prezentacje w programie zgodnym z Power-Point wykorzystane podczas szkolenia;</li> <li>e) regulacje prawne adekwatne do tematyki szkolenia</li> <li>f) inne dokumenty wykorzystane podczas szkoleń</li> <li>g) notatnik (format A4, min. 60 kartek);</li> <li>h) długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z</li> </ol> </li> </ol>

	<p>chromowanymi wykończeniami;</p> <p>i) <u>torba na dokumenty</u> z kieszenią główną i dodatkową kieszenią na przodzie, zapinaną na zamek oraz mocnym uchwytem do noszenia. Wykonana z poliestru.</p> <p>Notes oraz długopis w ujednoliconych wersjach kolorystycznych.</p> <p>2) zapewnienia 1 egzemplarza materiałów zarówno w formie papierowej dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej oraz w wersji elektronicznej w postaci plików otwartych w celu umieszczenia na stronie internetowej</p> <p>2. W przypadku zmian przepisów, wytycznych lub innych istotnych zmian obejmujących zakresy tematyczne szkoleń tj. np. w przepisach prawa, wytycznych itp. (bez względu na zaawansowanie prac oraz etap realizacji), Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego uzupełnienia lub/ i korekty wszelkich braków, błędów i nieścisłości.</p> <p>3. Każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów szkoleniowych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca prześle Zamawiającemu nowy egzemplarz materiałów lub treść uzupełnienia.</p> <p>4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność merytoryczną oraz aktualność przekazywanych danych/informacji w materiałach dydaktycznych.</p> <p>5. Wszystkie materiały dydaktyczne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem (terminy przesłania i oczekiwania na akceptacje/modyfikacje do ustalenia między Zamawiającym i Wykonawcą).</p> <p>6. Odbiór materiałów dydaktycznych musi być potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem.</p> <p>Koszty opracowania, transportu i powielenia materiałów ponosi Wykonawca.</p> <p>Po zakończeniu szkolenia Wykonawca opracuje dodatkowy materiał szkoleniowy zawierający tzw. FAQ (Frequently Asked Questions) – najczęściej zadawane pytania związane z kluczowymi zagadnieniami przeprowadzonych szkoleń (na, które szczególną uwagę zwrócił trener) wraz z odpowiedziami. Opracowany materiał Wykonawca prześle Zamawiającemu w jednym egzemplarzu wersji papierowej oraz wersji elektronicznej CD-R w pliku Microsoft Word.</p>
Działania promocyjne	<p>1. Podjęte przez Wykonawcę działania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia, muszą w jasny sposób, podkreślać rolę Unii Europejskiej we współfinansowaniu projektu „Rodzina w Centrum”. Wykonawca obowiązany jest postępować zgodnie z aktualnymi Wytycznymi w zakresie informacji i promocji programów operacyjnych polityki spójności na lata 2014-2020 oraz Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji, które są dostępne pod adresem programu RPO WKP 2014-2020 <a href="http://www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl">www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl</a>, w szczególności Wykonawca zobowiązany jest:</p>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) oznaczać znakiem Unii Europejskiej i znakiem Funduszy Europejskich oraz herbem województwa kujawsko-pomorskiego oraz herbem powiatu: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) wszystkie prowadzone działania informacyjne i promocyjne dotyczące Projektu,</li> <li>b) wszystkie dokumenty związane z realizacją Projektu, podawane do wiadomości publicznej,</li> <li>c) wszystkie dokumenty i materiały dla osób i podmiotów uczestniczących w Projekcie;</li> </ol> </li> <li>2) umieścić w miejscu realizacji kursu plakat powierzony przez Zamawiającego;</li> <li>3) przekazywania osobom i podmiotom uczestniczącym w Projekcie informacji przynajmniej w formie słownej i odpowiedniego oznakowania, że Projekt uzyskał dofinansowanie;</li> <li>4) zamieścić widoczną informację w miejscu realizacji kursu ułatwiającą uczestnikom dotarcie na miejsce wydarzenia np. przed budynkiem lub w holu budynku, w którym wydarzenie będzie się odbywać;</li> <li>5) prowadzić fotograficzną dokumentację przebiegu działań realizowanych w ramach projektu aparatem cyfrowym – minimum 25 zdjęć dobrej jakości z realizacji danej części zamówienia, przekazywane w wersji elektronicznej Zamawiającemu. <u>Materiał fotograficzny Wykonawca przekaże Zamawiającemu niezwłocznie po zakończeniu działania drogą elektroniczną w dniu zakończenia szkolenia oraz na nośniku CD/DVD w przeciągu 3 dni po zakończeniu działania.</u></li> <li>6) skompletowanie i dystrybucję materiałów szkoleniowych wśród uczestników szkoleń;</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Wymagane logotypy oraz ich zestawienia powinny być zgodne z Księgą identyfikacji wizualnej znaku marki Fundusze Europejskie i znaków programów polityki spójności na lata 2014-2020; dostępnej wraz z wzorami logotypów na stronie internetowej RPO WKP 2014-2020 <a href="http://www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl">www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl</a></li> <li>3. Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.</li> </ol>
Zaświadczenia	Wykonawca wydrukuje dla wszystkich uczestników zaświadczenia imienne o ukończeniu szkolenia z wyszczególnieniem liczby godzin, zakresu poruszanych zagadnień oraz doskonalonych umiejętności. Wzór zaświadczenia powinien zostać zaakceptowany przez Zamawiającego.
Sprawozdawczość	Wykonawca winien przygotować sprawozdanie z przeprowadzonego szkolenia – wg wzoru określonego przez Zamawiającego.
Działania kontrolne	Zamawiający ma prawo w każdym momencie trwania kursu do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
<b>Część dotycząca konsultacji indywidualnych</b>	
Odbiorcy konsultacji indywidualnych	Uczestnicy szkolenia.
Terminy i miejsce realizacji konsultacji indywidualnych	Konsultacje odbędą się w miejscu i dniu realizacji szkolenia – po zakończeniu zajęć (pierwszego i/lub drugiego dnia)

liczba konsultacji indywidualnych	łącznie 5 godzin zegarowych konsultacji indywidualnych zrealizowanych w trakcie szkolenia. W ramach zamówienia można udzielić max 10 konsultacji (min. 30 minut/konsultację). Z jednej konsultacji mogą skorzystać 2 osoby (np. małżonkowie – rodzice zastępczy). Lista uczestników zainteresowanych konsultacjami zostanie zebrana na początku szkolenia.
Efekty konsultacji indywidualnych	Zdobycie wiedzy, praktycznych porad, rozwiązania konkretnych indywidualnych sytuacji, z którymi spotykają się uczestnicy szkolenia, umiejętności i kompetencji w obszarze pracy z rodziną i dzieckiem, w tym z rodzinami z problemami opiekuńczo-wychowawczymi, zgodnie z w/w tematyką szkolenia.
Prowadzący konsultacje indywidualne	Trener prowadzący szkolenie
Wymagania wobec wykonawcy	Udokumentowane min. 3 letnie doświadczenie w realizacji usług szkoleniowych (z wykorzystaniem aktywnych form) w obszarze zgodnym z w/w tematyką, znajomość i umiejętność analizy konkretnych przypadków sytuacji związanych z tematyką szkolenia, przedstawienia uczestnikom konkretnych praktycznych rozwiązań
Sprawozdawczość	Wykonawca winien sporządzić kartę konsultacji indywidualnych (stanowiącą załącznik do sprawozdania wg wzoru określonego przez Zamawiającego).

### Szkolenie warsztatowe nr 2

Przedmiot zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi szkoleniowej, hotelarskiej i cateringowej wraz z przygotowaniem materiałów szkoleniowych na szkolenie warsztatowe pn. „ <b>Jak pracować z dzieckiem po stracie i traumie.</b> ” Uzupełnieniem usługi szkoleniowej będą konsultacje indywidualne i w temacie szkolenia realizowane w trakcie szkolenia .
Odbiorcy szkoleń/konsultacji/spotkań	Rodziny zastępcze, dyrektorzy placówek opiekuńczo – wychowawczych typu rodzinnego, kadra rodzinnych domów dziecka z województwa kujawsko-pomorskiego.
<b>Część dotycząca szkolenia</b>	
Liczba osób do przeszkolenia/	1 grupa szkoleniowa licząca 20 osób
Minimalna liczba godzin zegarowych na jedną grupę	Minimum 13 godzin zegarowych, co odpowiada 16 godz. dydaktycznym
Liczba dni szkoleniowych na szkolenie	1 szkolenie /2 dni
Harmonogram zajęć	1 szkolenie dwudniowe dla 20 osób
Terminy zajęć	do 10 czerwca 2018r., dni robocze
Ramowy program szkolenia.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Podstawowe elementy opieki uwzględniające wiedzę o traumie.</li> <li>2. Wpływ złożonej traumy rozwojowej na rozwój dziecka i całe jego życie.</li> <li>3. Mechanizmy radzenia sobie z zachowaniami dziecka, będącymi efektem doświadczeń traumatycznych i złożonej traumy rozwojowej.</li> <li>4. Identyfikacja sposobów radzenia sobie; mocnych stron i czynników, które sprzyjają pozytywnemu przystosowaniu u dzieci</li> </ol>

	<p>i nastolatków z historią traumy.</p> <p>5. Poznanie nowych strategii, technik i kompetencji w pracy z dziećmi i nastolatkami dotkniętymi traumą.</p> <p>Szczegółowy program tematyczny uwzględniający ramowy program musi stanowić załącznik do oferty sporządzonej przez Wykonawcę</p>
Efekty szkolenia	<p>Efektom szkolenia będzie uzyskanie i poszerzenie aktualnej wiedzy uczestników w kwestii sposobu pracy z dziećmi z zaburzeniami, nowych sposobów pracy z dziećmi doświadczających straty lub traumy.</p> <p>Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i przeprowadzenia wśród wszystkich uczestników szkolenia testu kompetencji za pomocą pretestu i post-testu, który sprawdzi poziom wzrostu kompetencji uczestników w tematyce szkolenia oraz sporządzi analizę ankiet i przekaze Zamawiającemu.</p>
Prowadzący szkolenie	co najmniej 1 trener na grupę
Wymagania wobec osób prowadzących	Udokumentowane min 3 letnie doświadczenie w realizacji usług szkoleniowych (z wykorzystaniem aktywnych form) w obszarze pracy z rodziną i dzieckiem, rodzinami zastępczymi, zgodnie z w/w tematyką.
Miejsce szkolenia	Miasto Toruń lub w odległości do 20 km od Torunia.
Metody dydaktyczne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- warsztaty z wykorzystaniem takich metod, jak: studium przypadku, ćwiczenia rozwijające twórcze myślenie, zespołowe rozwiązywanie zadań, gry decyzyjne, wizualizacje, praca z kamerą i superwizje;</li> <li>- wykład,</li> <li>- prezentacje, gry i symulacje</li> <li>- dyskusje w grupie</li> <li>- ćwiczenia indywidualne i grupowe,</li> <li>- w przerwach pomiędzy zjazdami ćwiczenia domowe</li> </ul> <p>Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym.</p>
Aktywizujące metody prowadzenia szkoleń adekwatne do tematyki szkoleń	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Aktywne formy nauczania, np. burza mózgów, dyskusja panelowa, drama,</li> <li>-Ćwiczenia energetyzujące,</li> <li>-Gimnastyka pracy mózgu,</li> <li>-Ćwiczenia zapoznawcze,</li> <li>-Ćwiczenia aktywizujące,</li> <li>-Interaktywne treningi</li> <li>-Aktywizujący program przerw szkoleniowych (fit break),</li> <li>-Elementy warsztatów kreatywnego myślenia i działania</li> </ul> <p>Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym</p>
Materiały dydaktyczne	<p>1. Wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) zapewnienia dla każdego uczestnika szkoleń kompletu materiałów dydaktycznych, trwale oznakowanych logo przekazanych przez Zamawiającego oraz informacją o oficjalnej stronie internetowej Programu Regionalnego RPO WKP 2014-2020. Wersje papierowe materiałów i prezentacje dodatkowo muszą być opatrzone: tytułem i datą szkolenia, nazwą projektu i organizatora, informację iż są dystrybuowane bezpłatnie. Komplet materiałów dydaktycznych będzie zawierał: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) program szkolenia;</li> <li>b) materiał szkoleniowy w wersji papierowej w formie skryptu, min. 20 stron</li> </ol> </li> </ol>

	<p>c) Skrypt będzie miał formułę poradnika, którego treści będą stanowiły praktyczne wskazówki, porady i przykłady zastosowania metod i technik oraz przykłady konstruktywnych rozwiązań w zakresie tematyki kursu. Materiały w formie drukowanej, kolorowej, muszą posiadać okładkę i być trwale połączone ze sobą (np. bindowane, zszyte, oprawione itp.) w formacie A4 bądź innym uzgodnionym z Zamawiającym;</p> <p>d) prezentacje w programie zgodnym z Power-Point wykorzystane podczas szkolenia;</p> <p>e) regulacje prawne adekwatne do tematyki szkolenia</p> <p>f) inne dokumenty wykorzystane podczas szkoleń</p> <p>g) notatnik (format A4, min. 60 kartek);</p> <p>h) długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami;</p> <p>i) <u>torba na dokumenty</u> z kieszenią główną i dodatkową kieszenią na przodzie, zapinaną na zamek oraz mocnym uchwytem do noszenia. Wykonana z poliestru.</p> <p>Notes oraz długopis w ujednoliconych wersjach kolorystycznych.</p> <p>2) zapewnienia 1 egzemplarza materiałów zarówno w formie papierowej dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej oraz w wersji elektronicznej w postaci plików otwartych w celu umieszczenia na stronie internetowej</p> <p>2. W przypadku zmian przepisów, wytycznych lub innych istotnych zmian obejmujących zakresy tematyczne szkoleń tj. np. w przepisach prawa, wytycznych itp. (bez względu na zaawansowanie prac oraz etap realizacji), Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego uzupełnienia lub/ i korekty wszelkich braków, błędów i nieścisłości.</p> <p>3. Każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów szkoleniowych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca przekaże Zamawiającemu nowy egzemplarz materiałów lub treść uzupełnienia.</p> <p>4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność merytoryczną oraz aktualność przekazywanych danych/informacji w materiałach dydaktycznych.</p> <p>5. Wszystkie materiały dydaktyczne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem (terminy przesłania i oczekiwania na akceptacje/modyfikacje do ustalenia między Zamawiającym i Wykonawcą).</p> <p>6. Odbiór materiałów dydaktycznych musi być potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem.</p> <p>Koszty opracowania, transportu i powielenia materiałów ponosi Wykonawca.</p> <p>Po zakończeniu szkolenia Wykonawca opracuje dodatkowy materiał szkoleniowy zawierający tzw. FAQ (Frequently Asked Questions) – najczęściej zadawane pytania związane z kluczowymi zagadnieniami przeprowadzonych szkoleń (na, które szczególną uwagę zwrócił trener) wraz z odpowiedziami. Opracowany materiał Wykonawca przekaże</p>
--	---

	Zamawiającemu w jednym egzemplarzu wersji papierowej oraz wersji elektronicznej CD-R w pliku Microsoft Word.
Działania promocyjne	<p>1. Podjęte przez Wykonawcę działania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia, muszą w jasny sposób, podkreślać rolę Unii Europejskiej we współfinansowaniu projektu „Rodzina w Centrum”. Wykonawca obowiązany jest postępować zgodnie z aktualnymi Wytocznymi w zakresie informacji i promocji programów operacyjnych polityki spójności na lata 2014-2020 oraz Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji, które są dostępne pod adresem programu RPO WKP 2014-2020 <a href="http://www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl">www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl</a>, w szczególności Wykonawca zobowiązany jest:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) oznaczać znakiem Unii Europejskiej i znakiem Funduszy Europejskich oraz herbem województwa kujawsko-pomorskiego oraz herbem powiatu:       <ol style="list-style-type: none"> <li>a) wszystkie prowadzone działania informacyjne i promocyjne dotyczące Projektu,</li> <li>b) wszystkie dokumenty związane z realizacją Projektu, podawane do wiadomości publicznej,</li> <li>c) wszystkie dokumenty i materiały dla osób i podmiotów uczestniczących w Projekcie;</li> </ol> </li> <li>2) umieścić w miejscu realizacji kursu plakat powierzony przez Zamawiającego;</li> <li>3) przekazywania osobom i podmiotom uczestniczącym w Projekcie informacji przynajmniej w formie słownej i odpowiedniego oznakowania, że Projekt uzyskał dofinansowanie;</li> <li>4) zamieścić widoczną informację w miejscu realizacji szkolenia ułatwiającą uczestnikom dotarcie na miejsce wydarzenia np. przed budynkiem lub w holu budynku, w którym wydarzenie będzie się odbywać;</li> <li>5) prowadzić fotograficzną dokumentację przebiegu działań realizowanych w ramach projektu aparatem cyfrowym – minimum 25 zdjęć dobrej jakości z realizacji danej części zamówienia, przekazywane w wersji elektronicznej Zamawiającemu. Materiał fotograficzny Wykonawca przekaże Zamawiającemu niezwłocznie po zakończeniu działania drogą elektroniczną w dniu zakończenia szkolenia oraz na nośniku CD/DVD w przeciągu 3 dni po zakończeniu działania.</li> <li>6) skompletowanie i dystrybucję materiałów szkoleniowych wśród uczestników szkoleń;</li> </ol> <p>2. Wymagane logotypy oraz ich zestawienia powinny być zgodne z Księgą identyfikacji wizualnej znaku marki Fundusze Europejskie i znaków programów polityki spójności na lata 2014-2020; dostępnej wraz z wzorami logotypów na stronie internetowej RPO WKP 2014-2020 <a href="http://www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl">www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl</a></p> <p>3. Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.</p>

Zaświadczenia	Wykonawca wydrukuje dla wszystkich uczestników zaświadczenia imienne o ukończeniu szkolenia z wyszczególnieniem liczby godzin, zakresu poruszanych zagadnień oraz doskonalonych umiejętności. Wzór zaświadczenia powinien zostać zaakceptowany przez Zamawiającego.
Sprawozdawczość	Wykonawca winien przygotować sprawozdanie z przeprowadzonego kursu – wg wzoru określonego przez Zamawiającego.
Działania kontrolne	Zamawiający ma prawo w każdym momencie trwania kursu do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
<b>Część dotycząca konsultacji indywidualnych</b>	
Odbiorcy konsultacji indywidualnych	Uczestnicy szkolenia
Terminy i miejsce realizacji konsultacji indywidualnych	Konsultacje odbędą się w miejscu i dniu realizacji szkolenia – po zakończeniu zajęć (pierwszego i/lub drugiego dnia)
liczba konsultacji indywidualnych	łącznie 5 godzin zegarowych konsultacji indywidualnych zrealizowanych w trakcie szkolenia. W ramach zamówienia można udzielić max 10 konsultacji (min. 30 minut/konsultację). Z jednej konsultacji mogą skorzystać 2 osoby (np. małżonkowie – rodzice zastępczy). Lista uczestników zainteresowanych konsultacjami zostanie zebrana na początku szkolenia.
Efekty konsultacji indywidualnych	Zdobycie wiedzy, praktycznych porad, rozwiązania konkretnych indywidualnych sytuacji, z którymi spotykają się uczestnicy szkolenia, umiejętności i kompetencji w obszarze pracy z rodziną i dzieckiem, zgodnie z w/w tematyką szkolenia.
Prowadzący konsultacje indywidualne	Trener/prowadzący szkolenie
Wymagania wobec wykonawcy	Udokumentowane min. 3 letnie doświadczenie w realizacji usług szkoleniowych (z wykorzystaniem aktywnych form) w obszarze zgodnie z w/w tematyką, znajomość i umiejętność analizy konkretnych przypadków sytuacji związanych z tematyką szkolenia, przedstawienia uczestnikom konkretnych praktycznych rozwiązań
Sprawozdawczość	Wykonawca winien sporządzić kartę konsultacji indywidualnych (stanowiącą załącznik do sprawozdania wg wzoru określonego przez Zamawiającego).

Usługi hotelarskie i restauracyjne wraz zapewnieniem sal wykładowych dla uczestników szkoleń realizowanych w ramach projektu „Rodzina w Centrum”

Miejsce szkolenia/Warunki lokalowe	Zamawiający wymaga aby obiekt, w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia: Zapewnił zrealizowanie usługi hotelarskiej i restauracyjnej wraz z zapewnieniem sal wykładowych dla uczestników dwóch dwudniowych szkoleń dla grupy do 40 osób( 2 po 20 osób) / 1 szkolenie w ośrodku rekreacyjno – szkoleniowym/obiekcie hotelowym zachowującym standardy obiektu min. trzygwiazdkowego, położony w woj. kujawsko-pomorskim, zapewniający zaplecze szkoleniowe i zaplecze noclegowo-restauracyjne, zapewniające zakwaterowanie, wyżywienie, oraz sale dydaktyczne w jednym miejscu, wyposażone w: — bazę noclegową (pokoje max 3-osobowe bez możliwości
------------------------------------	---



	<p>dostawki, z łazienką);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników;</li> <li>— bazę żywieniową (restauracja/stołówka oferująca żywienie w pełnym zakresie) - posiłki powinny być podawane w innej sali niż sala wykładowa;</li> <li>— bezpłatne szatnie, toalety;</li> <li>— miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie sekretariatu szkoleń – rejestracja uczestników, wydawanie materiałów;</li> <li>— bezpłatny parking ewentualnie cena ma obejmować miejsca parkingowe;</li> </ul> <p>Obiekt musi dysponować pokojami oraz infrastrukturą , (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych;</p>
Sale dydaktyczne	<p>Sale dydaktyczne, klimatyzowane o temperaturze min. 20 stopni Celsjusza z oknami zapewniającymi światło dzienne i wietrzezenie, światło elektryczne, bez filarów z możliwością indywidualnej aranżacji, wyposażone, w:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— miejsca siedzące dla wszystkich uczestników szkoleń z układem miejsc szkolnym, kinowym lub w podkowę;</li> <li>— dostęp do bezprzewodowego Internetu;</li> <li>— flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów;</li> <li>— tablica suchościeralna z kompletem pisaków;</li> <li>— sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny);</li> <li>— laptop;</li> <li>— nagłośnienie;</li> <li>— mikrofon bezprzewodowy</li> </ul>
Usługa hotelarska dla wszystkich uczestników dwóch 2-dniowych szkoleń	<p>Wykonawca zapewni dla wszystkich uczestników szkolenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— nocleg (ze śniadaniem w drugim dniu szkolenia ), w pokojach maksymalnie 3 osobowych spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami;</li> <li>— pokoje wyposażone w łazienki (prysznic lub wanna, umywalka, ubikacja, lustro), jednoosobowe łóżka, szafę i inne sprzęty umożliwiające rozpakowanie bagażu przez każdego z uczestników szkolenia, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia, telewizor, zestaw ręczników, mydło, zimna i ciepła woda dostępne całą dobę;</li> <li>— sprawne oświetlenie oraz estetyczny wygląd ( powinny być czyste i zadbane);</li> <li>— w okresie grzewczym pokoje muszą być ogrzewane;</li> </ul>
Usługa gastronomiczna dla wszystkich uczestników dwóch 2-dniowych szkoleń	<p>Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną, podczas każdego szkolenia dla grupy 20 uczestników( na 1 szkolenie), składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— <b>trzech przerw kawowych, w tym:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej,</li> <li>• herbata czarna oraz wrzątek w termosach,</li> <li>• woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,5 litra na osobę,</li> <li>• soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę,</li> <li>• cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników,</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• owoce podane dla wszystkich uczestników,</li> <li>• dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 gram) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku,</li> </ul> <p>— <b>dwóch obiadów, w postaci szwedzkiego stołu, w tym, każdy obiad obejmuje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zupę 300 ml każda porcja, dwa rodzaje;</li> <li>• mięso lub ryba na ciepło - 150 gram każda porcja, trzy rodzaje do wyboru;</li> <li>• zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – 150 gram każda porcja, trzy rodzaje;</li> <li>• do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż, lub frytki) – 200g;</li> <li>• deser - sałatka owocowa lub lody lub ciastko – porcja 200g</li> <li>• soki owocowe 0.3 l jedna porcja,</li> <li>• wodę mineralną 0.3 l jedna porcja,</li> </ul> <p>— <b>jednej kolacji</b> w postaci bufetu szwedzkiego dla wszystkich uczestników szkoleń, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 rodzaje zróżnicowanych przystawek na zimno,</li> <li>• 1 danie na ciepło,</li> <li>• zimnej płyty składającej się z różnorodnych: wędlin, sałatek, ryb, galantyn itp. , 150 gram każda porcja,</li> <li>• pieczywo - koszyki z pieczywem białym i razowym,</li> <li>• deser - ciasto 200 gram każda porcja,</li> <li>• soki owocowe 0.5 L na osobę, woda mineralna 0.5 L na osobę, kawa, herbata</li> </ul> <p>Posiłki winy posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.</p> <p>Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia zaplecza technicznego i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu szkolenia.</p> <p>Wykonawca zapewni stosowną zastawę z wyłączeniem naczyń i sztućców jednorazowego użytku. Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas spożywania wszystkich posiłków.</p> <p>Wykonawca może załączyć do oferty folder przedstawiający miejsce wykonania usługi (sale konferencyjne, restauracja/sala obiadowa)</p>
--	---