

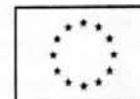


Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

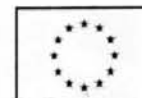
SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Kursy podnoszące kompetencje dla wychowawców MOW/MOS

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Przedmiotem umowy jest usługa polegająca na kompleksowej organizacji i przeprowadzeniu kursów podnoszących kompetencje dla zespołów wychowawczych z pięciu Młodzieżowych Ośrodków Wychowawczych oraz jednego Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii, będących kadrami projektu „Wykluczenie – nie ma MOWy!”, w ramach Osi Priorytetowej 9 Solidarne społeczeństwo, Działania 9.2 Włączenie społeczne, Poddziałanie 9.2.2 Aktywne włączenie młodzieży objętej sądowym środkiem wychowawczym lub poprawczym Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020 współfinansowanej ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
INFORMACJA O PRZEDMIOCIE ZAMÓWIENIA	<p>Kursy podnoszące kompetencje z podziałem na części:</p> <p><b>CZĘŚĆ NR 1: Terapia skoncentrowana na rozwiązaniach (TSR)</b> dla 14 nauczycieli z pięciu Młodzieżowych Ośrodków Wychowawczych oraz jednego Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii;</p> <p><b>CZĘŚĆ NR 2: Dialog motywujący (DM)</b> dla 5 nauczycieli z Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Samostrzelu oraz Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii w Szerzawach;</p> <p><b>CZĘŚĆ NR 3: Reżyseria dźwięku (RD)</b> dla 1 nauczyciela z Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Bielicach.</p> <p>Czas szkoleń:</p> <p>1) <b>Terapia skoncentrowana na rozwiązaniach (TSR)</b> - 80 godz (w tym zakres tematyczny obejmujący m.in.: pomocne umiejętności i postawa „niewiedzy”, tworzenie kontekstu spotkania, formowanie celu pracy terapeutycznej, tworzenie obrazu rzeczywistości po osiągnięciu celu, określanie najbliższych kroków w kierunku osiągnięcia celu, monitorowanie wprowadzanych zmian;</p> <p>2) <b>Dialog motywujący (DM)</b> - 60 godz (w tym zakres tematyczny obejmujący m.in.: wyzwalenie i wzmacnianie motywacji u osób mało zmotywowanych do wprowadzania zmian, zastosowanie Dialogu motywującego w efektywnej pracy z podopiecznym/wychowankiem;</p> <p>3) <b>Reżyseria dźwięku (RD)</b>: 20 godz (w tym zakres tematyczny obejmujący m.in.: realizację nagrań audio, udźwiękawianie filmów, nagłośnienie koncertów).</p> <p>Kursy podnoszące kompetencje dla zespołów wychowawczych realizowane będą w formie stacjonarnej w godzinach od 8.00 do 18.00 (w terminach ustalonych zamawiającym). Kursy średnio po 10 h zajęć szkoleniowych dziennie (na 1 godzinę zajęć składa się średnio 45 minut</p>



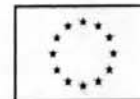
	<p>zajęć oraz 15 minut przerwy). Do czasu szkolenia należy doliczyć 2 przerwy kawowe i 1 przerwę obiadową. Catering w ramach kursu musi obejmować: Dzień 1: obiad, tj. dwudaniowy ciepły posiłek, kolacja w formie szwedzkiego stołu oraz zorganizowanie dwóch przerw kawowych; Dzień 2: śniadanie w formie szwedzkiego stołu, obiad, tj. dwudaniowy ciepły posiłek oraz zorganizowanie dwóch przerw kawowych. Wymaga się, aby kursy bazowały na uznawanych programach i prowadziły do uzyskania kompetencji zgodnie z Regulaminem konkursu Nr RPKP.09.02.02-IZ.00-04-171/18 tj.: Kompetencje to wyodrębniony zestaw efektów uczenia się. Opis kompetencji zawiera jasno określone warunki, które powinien spełniać uczestnik projektu ubiegający się o nabycie kompetencji, tj. wyczerpującą informację o efektach uczenia się oraz kryteria i metody ich weryfikacji. Nabycie kompetencji weryfikowane będzie w 4 etapach: Zakres – zdefiniowanie grupy docelowej do objęcia wsparciem oraz wybranie obszaru interwencji EFS, który będzie poddany ocenie; Wzorzec – zdefiniowanie standardu wymagań, tj. efektów uczenia się, które osiągną uczestnicy w wyniku przeprowadzonych działań projektowych; Ocena – przeprowadzenie weryfikacji na podstawie opracowanych kryteriów oceny po zakończeniu wsparcia udzielanego danej osobie; Porównanie – porównanie uzyskanych wyników etapu III (ocena) z przyjętymi wymaganiami (określonymi na etapie II z efektami uczenia się) po zakończeniu wsparcia udzielanego danej osobie. Przez organizację i przeprowadzenie kursów Zamawiający rozumie: zapewnienie wykładowcy/trenera prowadzącego zajęcia w formie warsztatowej, sali szkoleniowej, pomocy dydaktycznych, wszelkich materiałów szkoleniowych (w przypadku części 3 również w formie cyfrowej/multimedialnej – elektronicznej, cateringu, zapewnienia noclegu, wydanie zaświadczenia.</p>
<b>Kursy podnoszące kompetencje dla wychowawców z MOW/MOS</b>	
LICZBA OSÓB Z OTOCZENIA UCZESTNIKÓW PROJEKTU	20 osób
TERMIN REALIZACJI KURSÓW	Realizacja kursów w dniach <b>sobota-niedziela</b> w terminie od <b>2 lutego 2019 r. do dnia 26 maja 2019 r.</b> , jednakże po ostatecznym ustaleniu terminów z Zamawiającym.
GRUPA DOCELOWA	Otoczenie osób nieletnich, wobec których zastosowano środki zapobiegania i zwalczania demoralizacji i przestępczości lub przebywających w młodzieżowych ośrodkach socjoterapii, w tym osoby pełniące obowiązki opiekuncze.
MIEJSCE SZKOLENIA	<p><b>CZĘŚĆ NR 1: Terapia skoncentrowana na rozwiązaniach (TSR):</b> Ze względu na rozmieszczenie MOW/MOS, miejscem realizacji kursu wyznacza się miejscowość oddaloną w promieniu do 80 km od siedzib MOW/MOS oraz leżącą na terenie województwa kujawsko-pomorskiego;</p> <p><b>CZĘŚĆ NR 2: Dialog motywujący (DM):</b> Ze względu na rozmieszczenie</p>



	<p>MOW/MOS, miejscem realizacji kursu wyznacza się miejscowość oddaloną w promieniu do 80 km od siedzib MOW/MOS oraz leżącą na terenie województwa kujawsko-pomorskiego;</p> <p><b>CZĘŚĆ NR 3: Reżyseria dźwięku (RD)</b> - Miejscem realizacji kursu wyznacza się miejscowość oddaloną w promieniu do 80 km od siedziby MOW Bielice oraz leżącą na terenie województwa kujawsko-pomorskiego.</p> <p>Siedziby MOW/MOS (według miejsca ich funkcjonowania):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy w Kruszwicy, ul. Kujawska 20, 88-153 Kruszwica;</li> <li>2) Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy we Włocławku, ul. Leśna 24, 87-800 Włocławek;</li> <li>3) Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy w Samostrzelu, Samostrzel 7, 89-110 Sadki;</li> <li>4) Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy w Strzelnie, ul. Kościuszki 15, 88-320 Strzelno;</li> <li>5) Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii w Szerzawach, Szerzawy 2, 88-300 Mogilno;</li> <li>6) Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy w Bielicach, Bielice 2, 88-330 Gębice.</li> </ol>
CEL	Celem kursów jest: nabycie lub/i podniesienie kompetencji dla zespołów wychowawczych z pięciu Młodzieżowych Ośrodków Wychowawczych oraz jednego Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii.
DZIAŁANIA PROMOCYJNE	Wykonawca zobowiązany jest do informowania o finansowaniu wydarzenia ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego 2014-2020 – Działanie 9.2, Poddziałanie 9.2.2 – plakat A3 w kolorze z logotypami EFS.
SALE	Sale powinny spełniać standardy zgodnie z aktualnymi wymaganiami odpowiednimi do rodzaju i specyfiki prowadzonych zajęć: klimatyzowane o temperaturze min. 20 stopni Celcjusza z oknami zapewniającymi światło dzienne i wietrzenie, światło elektryczne, odpowiednio wyposażone w sprzęt do zajęć (w zależności od kursu np.: flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów, tablicę suchościeralną z kompletem pisaków, rzutnik, ekran do rzutnika, laptop, sprzęt elektroniczny charakterystyczny dla studia nagrań, itp.) i miejsca siedzące dla wszystkich uczestników kursu.
PROWADZĄCY	Wykonawca zapewni wykwalifikowaną kadrę wykładowców/instruktorów/trenerów (osoby, które posiadają doświadczenie w prowadzeniu szkoleń, wykładów, warsztatów w obszarze tematyki poszczególnych kursów).
USŁUGA GASTRONOMICZNA	Wykonawca zapewni uczestnikom kursu posiłki zgodnie z normami żywieniowymi zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, zasadami higieny i racjonalnego żywienia: Dzień 1: obiad, kolacja, dwie przerwy kawowe; Dzień 2: obiad, śniadanie, dwie przerwy kawowe. Śniadanie zostanie zorganizowane w postaci „szwedzkiego stołu” wraz z gorącymi napojami: kawa, herbata czarna, herbaty smakowe, z dodatkami: mleko/śmietanka, cukier oraz wodą mineralną i sokiem, przy zastrzeżeniu konieczności podania posiłków bezmięsnych



	<p>(wegetariańskich/wegańskich/koszernych/itp.).</p> <p>Każdy obiad składać się ma z dwóch dań, soku oraz wody mineralnej. Posiłki będą takie same dla wszystkich uczestników danego kursu przy zastrzeżeniu konieczności podania posiłków bezmięśnych (wegetariańskich/wegańskich/koszernych/itp.).</p> <p>Kolacja w formie „szwedzkiego stołu” składać się ma z dania ciepłego, zimnych przekąsek, gorącego napoju (kawa i herbata), wody mineralnej oraz soku przy zastrzeżeniu konieczności podania posiłków bezmięśnych (wegetariańskich/wegańskich/koszernych/itp.).</p> <p>Przerwy kawowe składać się ma z gorących napojów (kawa, herbata czarna, herbaty smakowe), z dodatkami: mleko/śmietanka, cukier, wody mineralnej, soków oraz suszu konferencyjnego i owoców. Harmonogram godzinowy posiłków ustala Wykonawca. Ponadto Wykonawca zapewni w miejscu zakwaterowania nieograniczony dostęp do wody pitnej. Wykonawca zapewni wysoką jakość wyżywienia, które musi być zdrowe, świeże, sycące i smaczne. 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 wyłączeniem naczyń i sztućców jednorazowego użytku.</p> <p>Zamawiający dopuszcza możliwość spożywania posiłków w salach szkoleniowych z zapewnieniem wydzielonej części z miejscami siedzącymi.</p>
<p>Nocleg</p>	<p>Zakwaterowanie w pokojach maksymalnie 3 osobowych, spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami; 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, zestaw ręczników, mydło, zimną i ciepłą wodę dostępne całą dobę, sprawne oświetlenie. Pokoje powinny mieć estetyczny wygląd, być czyste i zadbane, w okresie grzewczym pokoje muszą być ogrzewane.</p>
<p>MATERIAŁY DYDAKTYCZNE</p>	<p>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdemu uczestnikowi konieczne materiały dydaktyczne – szkoleniowe zgodne z tematyką szkolenia. Każdy uczestnik kursu otrzyma na własność od Wykonawcy komplet materiałów dydaktycznych przygotowanych przez poszczególnych trenerów szkolenia (w formie papierowej – zbindowane lub książkę, w formie multimedialnej – na nośniku danych: np. płyta lub pendrive). Materiały dydaktyczne, które uczestnik otrzyma na własność muszą być nowe, adekwatne do treści szkolenia, zgodne z obowiązującym stanem prawnym oraz dobre jakościowo. Dodatkowymi materiałami dydaktycznymi są: akty prawne, wzory dokumentów i formularzy z zakresu objętego tematem szkolenia. Materiały szkoleniowe powinny być przekazane uczestnikom szkolenia na początku szkolenia.</p> <p>Wszystkie materiały dydaktyczne muszą zawierać informację o współfinansowaniu ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020 oraz, iż są dystrybuowane bezpłatnie.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia jednego egzemplarza</p>



	materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji.
<b>POZOSTAŁE INFORMACJE DOTYCZĄCE ZAMÓWIENIA</b>	
PROTOKÓŁ ODBIORU WYKONANIA USŁUGI	<p>Protokół odbioru wykonania usługi powinien być podpisany przez Wykonawcę i dostarczony Zamawiającemu po zakończeniu realizacji usługi. Do protokołu, należy dołączyć następujące dokumenty:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) listy potwierdzające obecność, odbiór materiałów szkoleniowych;</li><li>2) rozliczenie godzin zrealizowanych w trakcie zajęć, uwzględniające dni, godziny oraz tematykę zrealizowanych zajęć;</li><li>3) potwierdzenie odbioru zaświadczeń;</li><li>4) ksero zaświadczeń potwierdzających uczestnictwo w zajęciach, potwierdzone za zgodność z oryginałem;</li><li>5) ankiety służące do oceny kursu (przed i po);</li><li>6) dokumentacja fotograficzna (min. 10 zdjęć z każdego szkolenia w formie elektronicznej na płycie CD/DVD).</li></ol>
WYMAGANIA SZCZEGÓŁOWE	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić Dzienniki zajęć, które powinny zawierać w szczególności:<ol style="list-style-type: none"><li>1) nazwę i zakres szkolenia;</li><li>2) czas trwania i sposób organizacji szkolenia;</li><li>3) cele szkolenia;</li><li>4) ewidencja obecności uczestników;</li><li>5) dane uczestników kursu w formie listy obecności;</li><li>6) wpisywana na bieżąco tematyka poszczególnych zajęć oraz czas ich trwania;</li><li>7) harmonogram i program zajęć (plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar, z uwzględnieniem, w miarę potrzeby, części teoretycznej i części praktycznej);</li><li>8) wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych;</li><li>9) sprawozdanie z realizacji zajęć;</li><li>10) informacje o ewaluacji i odbytych kontrolach itp.</li></ol></li><li>2. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia Zamawiającemu faktury VAT po odbiorze usługi, na podstawie protokołu odbioru usługi i na wniosek Zamawiającego.</li><li>3. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT wraz z podpisanymi przez przedstawicieli Stron protokołami odbioru przedmiotu umowy.</li><li>4. Zamawiający zastrzega prawo wglądu do dokumentów Wykonawcy związanych z realizowanymi kursami, w tym dokumentów finansowych, przez siebie oraz instytucje zewnętrzne uprawnione do jego kontroli.</li><li>5. Wykonawca przed rozpoczęciem przetwarzania danych osobowych zobowiązany jest do podpisania oświadczenia o zapoznaniu się z przepisami o ochronie danych osobowych i obowiązku ich stosowania a szczególnie przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych (...) i o obowiązku zachowania poufności.</li><li>6. Wykonawca zobowiązany jest do zapoznania się i podpisania umowy</li></ol>

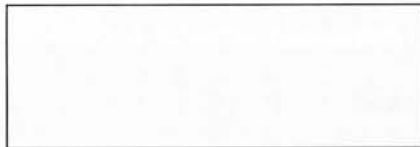


Fundusze Europejskie  
Program Regionalny



Województwo  
Kujawsko-Pomorskie

Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



*powierzenia przetwarzania danych osobowych oraz wydania swoim pracownikom imiennych upoważnień do przetwarzania danych osobowych uczestników, a następnie odwołań po zakończeniu wykonanej usługi.*