



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

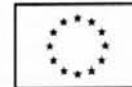
**CZĘŚĆ I - KURS SPECJALISTYCZNY nr 1**

Przedmiot zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi szkoleniowej i cateringowej wraz z przygotowaniem materiałów szkoleniowych na kurs specjalistyczny pn. „ <b>TERAPIA SKONCENTROWANA NA ROZWIĄZANIACH</b> ”
Odbiorcy kursu	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) kadra placówek opiekuńczo – wychowawczych;</li> <li>2) dyrektorzy placówek opiekuńczo – wychowawczych typu rodzinnego;</li> <li>3) kadra rodzinnych domów dziecka;</li> <li>4) rodziny zastępcze.</li> </ol>
Liczba osób do przeszkolenia podczas kursu	1 grupa szkoleniowa licząca do 15 osób .
Minimalna liczba godzin zegarowych kursu na jedną grupę	1 kurs/minimum 80 godzin dydaktycznych Szczegółowy harmonogram Wykonawca uzgodni z Zamawiającym Kurs ma być prowadzony w cyklu 1 lub 2 dniowym w dni robocze oraz w dni weekendowe.
Liczba dni na jeden kurs/Harmonogram zajęć	kurs obejmuje 10 dni, w tym 2 moduły: <b>Moduł I: kurs zdalny - on-line</b> 40 godzin dydaktycznych: 5 dni x 8godz. dydaktycznych; <b>Moduł II: kurs stacjonarny</b> 40 godz. dydaktycznych: 5 dni x 8 godz. dydaktycznych.
Terminy zajęć	Od podpisania umowy do 30 września 2020r. dni robocze, weekendy
Ramowy program kursu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podstawowe założenia Terapii Skoncentrowanej na Rozwiązaniach i jej zastosowanie</li> <li>• Diagnozowanie zasobów dzieci, komplementowanie i wzmacnianie ,</li> <li>• Praca w oparciu o język dziecka,</li> <li>• Potrzeby, cele, możliwości pracy z dzieckiem,</li> <li>• Wykorzystywanie przeszłości i teraźniejszości w poszukiwaniu wyjątków ,</li> <li>• Interwencja skoncentrowana na rozwiązaniach ,</li> <li>• Pytanie o cud i inne pytania o preferowaną przyszłość ,</li> <li>• Pytania o cel, relacyjne, wzmacniające, pytania o różnicę jako narzędzia zmiany,</li> <li>• Praca z dzieckiem w relacji współpracy, w relacji narzekania i w relacji goszczenia,</li> <li>• Budowanie informacji zwrotnej i zadań dla dziecka w placówce.</li> </ul> <p>Szczegółowy program tematyczny uwzględniający ramowy program musi stanowić załącznik do oferty sporządzonej przez Wykonawcę.</p>
Efekty kursu	Uczestnik osiągnie określone efekty uczenia się/kształcenia, tj. będzie: znał zasady, metody pracy, ideologię TSR, znał genezę i filozofię podejścia TSR, umiał posługiwać się metodą TSR w praktyce na poziomie podstawowym, umiał zastosować Podejście Skoncentrowane na Rozwiązaniach TSR w różnych dziedzinach w szczególności w życiu, umiał samodzielnie zastosować nabyte w trakcie

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p>szkolenia umiejętności, miał świadomość samorozwoju się w kierunku terapii skoncentrowanej na rozwiązaniach.</p> <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 przekaże ją Zamawiającemu.</p>
Prowadzący kurs	co najmniej 2 trenerów na grupę
Wymagania wobec osób prowadzących	Udokumentowane min. 3 letnie doświadczenie w realizacji usług szkoleniowych w obszarze kursów z treningu skoncentrowanego na rozwiązaniach, posiadanie uprawnień do realizacji w/w szkoleń – certyfikat trenera lub superwizora PSTTSR, znajomość teoretyczna i praktyczna tematyki kursu, umiejętność analizy konkretnych przypadków sytuacji związanych z tematyką kursu, przedstawienia uczestnikom konkretnych praktycznych rozwiązań.
Miejsce kursu	Część stacjonarna: - 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,;</li> <li>- wykład,</li> <li>- prezentacje, 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>
Materiały dydaktyczne	<p>1. Wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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 elektroniczne materiałów i prezentacje dodatkowo muszą być opatrzone: tytułem i datą kursu, nazwą projektu i organizatora. Komplet materiałów dydaktycznych będzie zawierał: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) program kursu;</li> <li>b) materiał szkoleniowy w wersji elektronicznej 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 kursu. Materiały w formie pdf;</li> <li>d) prezentacje w programie zgodnym z Power-Point wykorzystane podczas kursu;</li> <li>e) inne dokumenty wykorzystane podczas kursu;</li> <li>f) notatnik (format A4, min. 60 kartek);</li> <li>g) długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami;</li> <li>h) torba na dokumenty z kieszenią główną i dodatkową</li> </ol> </li> </ol>





Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

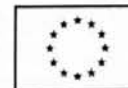
	<p>kieszeńią na przódzie, zapinana na zamek oraz mocnym uchwytem do noszenia. Wykonana z poliestru.</p> <p>Torba, notes długopis będzie przekazany uczestnikom na spotkaniu stacjonarnym.</p> <p>Teczka, notes oraz długopis w ujednoliconych wersjach kolorystycznych.</p> <p>2) materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej zostaną wysłane uczestnikom drogą mailową nie później niż 1 dzień przed planowanym szkoleniem,</p> <p>3) zapewnienia 1 kompletu materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej.</p> <p>2. W przypadku zmian przepisów, wytycznych lub innych istotnych 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> <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 podpisem.</p> <p>7. Koszty opracowania 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>
<p>Działania promocyjne</p>	<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 2”. 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>



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<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 15 zdjęć dobrej jakości z realizacji kursu, przekazywane w wersji elektronicznej Zamawiającemu. Materiał fotograficzny Wykonawca przekaze Zamawiającemu niezwłocznie po zakończeniu działania drogą elektroniczną oraz na nośniku CD/DVD w przeciągu 3 dni po zakończeniu działania.</li> <li>6) skompletowanie i dystrybucję materiałów szkoleniowych wśród uczestników kursu;</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	<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. Wydrukowane zaświadczenia zostaną wręczone uczestnikom kursu lub wysłane pocztą tradycyjną.</p>
Sprawozdawczość/Niezbędna dokumentacja	<p>Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu niezbędnej dokumentacji:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. z realizacji Modułu I (szkolenie online):             <ul style="list-style-type: none"> <li>– zrzutów ekranu z wideokonferencji,</li> <li>– opracowanych i poświadczonych przez Wykonawcę list obecności ze spotkań lub list obecności wygenerowanych przez platformę online,</li> <li>– nagrań audio ze spotkań online.</li> </ul> </li> <li>b. z realizacji Modułu II (szkolenie stacjonarne): list obecności wraz z odręcznymi podpisami potwierdzającymi obecność uczestników</li> </ol> <p>Wykonawca winien przygotować sprawozdanie z przeprowadzonego kursu –</p>





Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	wg wzoru określonego przez Zamawiającego.
Działania kontrolne	Zamawiający ma prawo w każdym momencie trwania kursu do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
Forma realizacji kursu	Zamawiający dopuszcza zmianę formy realizacji kursu poprzez realizację całości przedmiotu zamówienia w formie zdalnej - online, w przypadku gdy w związku z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV- 2 wywołującego chorobę COVID-19 przeprowadzenia kursu w formie stacjonarnej w terminie do 30 września 2020r. stanie się niemożliwe lub znacznie utrudnione
Wymagania dotyczące Platformy online do prowadzenia kursu w trybie zdalnym	<p>a. Platforma musi być przygotowana do realizacji szkoleń online, w tym: grupową wideokonferencję, grupowy czat głosowy oraz posiadać funkcję grupowego wyświetlania prezentacji multimedialnych. Ponadto platforma powinna być dostosowana do realizacji ćwiczeń w podgrupach, omawiania przypadku, itp.,</p> <p>b. Platforma powinna umożliwiać komfortowe przeprowadzenie szkolenia dla 16 osób jednocześnie (15 uczestników + 1 trener),</p> <p>c. Uczestnicy kursu mają mieć możliwość uczestnictwa w kursie poprzez komputer oraz smartfon/ tablet,</p> <p>d. Platforma powinna umożliwiać uczestnikom do bieżącego zadawania pytań, interakcji z prowadzącym i innymi uczestnikami szkolenia. Zadawanie pytań ma być możliwe poprzez wbudowany czat lub mikrofon,</p> <p>e. Szkolenie ma się odbyć w czasie rzeczywistym. Nie może być to uprzednio nagrany materiał (nie dotyczy prezentacji multimedialnych). Szkolenia odbywają się w wyznaczonym terminie,</p> <p>f. Uczestnicy nie mogą ponosić dodatkowych kosztów za uczestnictwo w zajęciach online,</p> <p>g. Wykonawca jest zobowiązany do przekazania instrukcji oraz udzielenia dostępu do platformy uczestnikom szkolenia na 1 dzień przed planowanym szkoleniem,</p> <p>h. Wykonawca udziela Zamawiającemu dostępu do zajęć jako obserwatora w celu monitorowania realizacji usługi,</p> <p>i. Wykonawca udziela dostępu do zajęć osobie kontrolującej na czas trwania kontroli zewnętrznej,</p> <p>j. Zajęcia online powinny być zabezpieczone w taki sposób, aby dostęp do zajęć miały jedynie osoby wskazane przez Zamawiającego.</p>

Usługi cateringowe wraz zapewnieniem sal wykładowych dla uczestników kursu realizowanego w ramach projektu „Rodzina w Centrum 2”

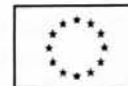
Miejsce kursu/warunki lokalowe	<p>Wykonawca zobowiązany jest do realizacji przedmiotu zamówienia stosować aktualne wytyczne dotyczące organizacji konferencji, szkoleń itp. oraz funkcjonowania hoteli, obiektów, pensjonatów w trakcie epidemii COVID-19 w Polsce. Szczegółowe wytyczne znajdują się na stronie:</p> <p><a href="https://www.gov.pl/web/rozwój/spotkania-biznesowe-szkolenia-konferencje-i-kongresy">https://www.gov.pl/web/rozwój/spotkania-biznesowe-szkolenia-konferencje-i-kongresy</a></p> <p><a href="https://www.gov.pl/web/rozwój/hotele-i-inne-miejsca-noclegowe">https://www.gov.pl/web/rozwój/hotele-i-inne-miejsca-noclegowe</a></p> <p>Zamawiający wymaga aby Wykonawca zapewnił zrealizowanie przedmiotu zamówienia, w tym: usługi cateringowej wraz z zapewnieniem sal szkoleniowych dla uczestników kursu w formie 5</p>
--------------------------------	--



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p>spotkań 1-dniowych w ośrodku rekreacyjno – szkoleniowym/ lub w innym obiekcie w Toruniu lub w odległości do 20 km od Torunia, zapewniającym zaplecze szkoleniowe i zaplecze restauracyjne, w jednym miejscu, wyposażone w:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 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 zapewniającą odpowiednią odległość pomiędzy uczestnikami szkolenia;</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 cateringowa dla wszystkich uczestników kursu	<p>Wykonawca zapewni usługę cateringową, podczas 5 zjazdów jednodniowych kursu specjalistycznego dla grupy 15 uczestników, składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— <b>pięciu przerw kawowych / po jednej przerwie kawowej podczas każdego spotkania/, 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> <li>• owoce 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> </li> <li>— <b>pięciu obiadów /po jednym obiedzie na każdym zjeździe/ serwowane, w tym, każdy obiad obejmuje:</b></li> </ul>





Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<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>Posiłki i napoje powinny być serwowane bezpośrednio przez obsługę. 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>Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas spożywania wszystkich posiłków.</p>
--	--

**Część II KURS SPECJALISTYCZNY 2**

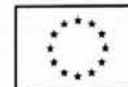
Przedmiot zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi <u>szkoleniowej i cateringowej</u> wraz z przygotowaniem materiałów szkoleniowych na kurs specjalistyczny pn. <b>TRENING ZASTĘPOWANIA AGRESJI</b> .
Odbiorcy kursu	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) kadra placówek opiekuńczo – wychowawczych;</li> <li>2) dyrektorzy placówek opiekuńczo – wychowawczych typu rodzinnego;</li> <li>3) kadra rodzinnych domów dziecka ;</li> <li>4) rodziny zastępcze .</li> </ol>
Liczba osób do przeszkolenia podczas kursu	1 grupa szkoleniowa licząca 15 osób
Minimalna liczba godzin zegarowych kursu na jedną grupę	1 kurs/minimum 40 godzin dydaktycznych Szczegółowy harmonogram Wykonawca uzgodni z Zamawiającym Kurs ma być prowadzony w cyklu 1 lub 2 dniowym w dni robocze oraz w dni weekendowe.
Liczba dni na jeden kurs/Harmonogram zajęć	kurs obejmuje 5 dni, w tym 2 moduły: <b>Moduł I:</b> kurs zdalny - on-line 24 godzin dydaktycznych: 3 dni x 8godz. dydaktycznych; <b>Moduł II:</b> kurs stacjonarny 16 godz. dydaktycznych: 2 dni x 8 godz. dydaktycznych.
Terminy zajęć	Od podpisania umowy do 30 września 2020 r., dni robocze , weekendy.



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

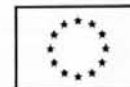
<p>Ramowy program kursu</p>	<p>• <b>Trening umiejętności prospołecznych</b> (co robić?), pozwala na przygotowanie się do radzenia sobie w przyszłych trudnych sytuacjach życiowych. Realizowany jest w oparciu o procedury modelowania, trenowania umiejętności, informacji zwrotnej, treningu uogólniającego skoncentrowanym na zwiększenie transferu. Umiejętności prospołeczne są podzielone na grupy:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) wstępne umiejętności społeczne, <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozpoczynanie i prowadzenie rozmowy, zadawanie pytań, dziękowanie, mówienie komplementów,</li> <li>• stosowanie podstawowych umiejętności prospołecznych (m.in. prośenie o pomoc, udzielanie instrukcji, wydawanie i wykonywanie poleceń, przekonywanie innych).</li> </ul> </li> <li>2) zaawansowane umiejętności społeczne,</li> <li>3) umiejętności emocjonalne, <ul style="list-style-type: none"> <li>• znajomość i wyrażanie uczuć, radzenie sobie ze strachem,</li> <li>• umiejętność panowania nad stresem (reakcja na niepowodzenie, radzenie sobie z presją grupy, podejmowanie trudnych tematów).</li> </ul> </li> <li>4) umiejętności alternatywne wobec agresji, <ul style="list-style-type: none"> <li>• identyfikacja czynników wyzwalających złość,</li> <li>• rozpoznawanie sygnałów wskazujących na podwyższony stan napięcia emocjonalnego,</li> <li>• nauka technik służących do zmniejszania poziomu gniewu.</li> </ul> </li> <li>5) umiejętności kontroli stresu,</li> <li>6) umiejętności planowania.</li> </ol> <p>• <b>Trening kontroli złości</b> (czego nie robić?), uczy samokontroli, ponoszenia odpowiedzialności za swoją złość, co ma bezpośrednie przełożenie na rozwiązanie sytuacji problemowej. W tym celu wykorzystuje się kroki kontroli złości zgodnie z przyjętą procedurą: wyzwalacze, sygnały, reduktory, monity, samoocenę, zastosowanie umiejętności społecznej.</p> <p>• <b>Wnioskowanie moralne</b> (jak odróżnić to co robić od tego czego nie robić?), uczy procedur podejmowania decyzji, które zwiększają prawdopodobieństwo decyzji zaspokajających poczucie przyzwoitości, sprawiedliwości i uwzględnianie potrzeb i praw innych osób. rozwijanie zdolności podejmowania dojrzałych moralnie decyzji, dokonywanie wyborów pomiędzy sprzecznymi ze sobą możliwościami, szeregowanie problemów według ich znaczenia.</p> <p>Teoretycznymi podstawami dla procedur wnioskowania moralnego jest koncepcja rozwoju moralnego wg Lawrence Kohlberga.</p> <p>Szczegółowy program tematyczny uwzględniający ramowy program musi stanowić załącznik do oferty sporządzonej przez Wykonawcę.</p>
<p>Efekty kursu</p>	<p>Efektem kursu jest uzyskanie przez uczestników kompetencji do pracy metodą wielostronnej interwencji, skierowanej na pozytywną zmianę zachowań agresywnych i przemocowych dzieci. Uczestnicy kursu są przygotowani do uczenia dzieci i młodzieży wielu podstawowych umiejętności prospołecznych, które mają im ułatwić przystosowanie się do wymogów życia codziennego i zastąpić zachowania społecznie szkodliwe i</p>





Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

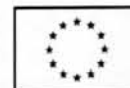
	<p>uzyskanie większej radości i satysfakcji z życia, zyskują wiedzę i umiejętności z zakresu teorii agresji i profilaktyki przemocy, diagnozy młodzieży agresywnej, prowadzenia programu profilaktycznego z młodzieżą.</p> <p>Na kursie uzyskuje się kompetencje do:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nauczania nie-agresywnej komunikacji i nie-agresywnego zachowania;</li> <li>• nauczania kontroli emocjonalnej;</li> <li>• prowadzenia wnioskowania moralnego;</li> <li>• prowadzenia treningu indywidualnego z osobami agresywnymi i grupowego.</li> </ul> <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 przekaże ją zamawiającemu.</p>
Prowadzący kursu	co najmniej 2 trenerów na grupę
Wymagania wobec osób prowadzących	Udokumentowane min. 3 letnie doświadczenie w realizacji usług szkoleniowych w obszarze kursów treningu zastępowania agresji, zgodnie z w/w tematyką, znajomość i umiejętność analizy konkretnych przypadków sytuacji związanych z tematyką kursu, przedstawienia uczestnikom konkretnych praktycznych rozwiązań
Miejsce kursu	Część stacjonarna - Miasto Toruń lub w odległości do 20 km od Torunia.
Metody dydaktyczne	<p>-warsztaty z wykorzystaniem takich metod, jak: studium przypadku, ćwiczenia rozwijające twórcze myślenie, zespołowe rozwiązywanie zadań, gry decyzyjne, wizualizacje;</p> <p>-wykład,</p> <p>-prezentacje, dyskusje w grupie</p> <p>-ćwiczenia indywidualne i grupowe,</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 elektroniczne 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 elektronicznej 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 kursu. Materiały w formie pdf;</li> <li>d) prezentacje w programie zgodnym z Power-Point wykorzystane podczas kursu;</li> <li>e) inne dokumenty wykorzystane podczas kursu;</li> </ol>



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p>f) notatnik (format A4, min. 60 kartek);</p> <p>g) długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami;</p> <p>h) <u>torba na dokumenty</u> z kieszenią główną i dodatkową kieszenią na przodzie, zapinana na zamek oraz mocnym uchwytem do noszenia. Wykonana z poliestru.</p> <p>Torba, notes oraz długopis w ujednoliconych wersjach kolorystycznych</p> <p>2) materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej zostaną wysłane uczestnikom drogą mailową nie później niż 1 dzień przed planowanym szkoleniem,</p> <p>3) zapewnienia 1 kompletu materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej.</p> <p>2. W przypadku zmian przepisów, wytycznych lub innych istotnych 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> <p>3. Każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów szkoleniowych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca przekaze 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 podpisem.</p> <p>7. Koszty opracowania 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 przekaze 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 2”. 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</p>





Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

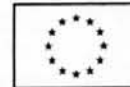
	<p>informacji i promocji, które są dostępne pod adresem programu RPO WKP 2014-2020 <a href="http://www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl">www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl</a>, w szczególności Wykonawca zobowiązany jest:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) oznaczać znakiem Unii Europejskiej i znakiem Funduszy 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 15 zdjęć dobrej jakości z realizacji kursu, przekazywane w wersji elektronicznej Zamawiającemu. Materiał fotograficzny Wykonawca przekaże Zamawiającemu niezwłocznie po zakończeniu działania drogą elektroniczną oraz na nośniku CD/DVD w przeciągu 3 dni po zakończeniu działania.</li> <li>6) skompletowanie i dystrybucję materiałów szkoleniowych wśród uczestników kursu;</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	<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. Wydrukowane zaświadczenia zostaną wręczone uczestnikom kursu lub wysłane pocztą tradycyjną.</p>
Sprawozdawczość/Niezbędna dokumentacja	<p>Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu niezbędnej dokumentacji:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. z realizacji Modułu I (szkolenie online):             <ul style="list-style-type: none"> <li>– zrzutów ekranu z wideokonferencji,</li> <li>– opracowanych i poświadczonych przez Wykonawcę list obecności ze spotkań lub list obecności wygenerowanych przez platformę</li> </ul> </li> </ol>



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p>online, – nagrań audio ze spotkań online. b. z realizacji Modułu II (szkolenie stacjonarne): list obecności wraz z odręcznymi podpisami potwierdzającymi obecność uczestników Wykonawca winien przygotować sprawozdanie z przeprowadzonego kursu – wg wzoru określonego przez Zamawiającego.</p>
Działania kontrolne	Zamawiający ma prawo w każdym momencie trwania kursu do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
Forma realizacji kursu	Zamawiający dopuszcza zmianę formy realizacji kursu poprzez realizację całości przedmiotu zamówienia w formie zdalnej - online, w przypadku gdy w związku z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2 wywołującego chorobę COVID-19 przeprowadzenia kursu w formie stacjonarnej w terminie do 30 września 2020r. stanie się niemożliwe lub znacznie utrudnione
Wymagania dotyczące Platformy online do prowadzenia kursu w trybie zdalnym	<p>a. Platforma musi być przygotowana do realizacji szkoleń online, w tym: grupową wideokonferencję, grupowy czat głosowy oraz posiadać funkcję grupowego wyświetlania prezentacji multimedialnych. Ponadto platforma powinna być dostosowana do realizacji ćwiczeń w podgrupach, omawiania przypadku, itp.,</p> <p>b. Platforma powinna umożliwiać komfortowe przeprowadzenie szkolenia dla 16 osób jednocześnie (15 uczestników + 1 trener),</p> <p>c. Uczestnicy kursu mają mieć możliwość uczestnictwa w kursie poprzez komputer oraz smartfon/ tablet,</p> <p>d. Platforma powinna umożliwiać uczestnikom do bieżącego zadawania pytań, interakcji z prowadzącym i innymi uczestnikami szkolenia. Zadawanie pytań ma być możliwe poprzez wbudowany czat lub mikrofon,</p> <p>e. Szkolenie ma się odbyć w czasie rzeczywistym. Nie może być to uprzednio nagrany materiał (nie dotyczy prezentacji multimedialnych). Szkolenia odbywają się w wyznaczonym terminie,</p> <p>f. Uczestnicy nie mogą ponosić dodatkowych kosztów za uczestnictwo w zajęciach online,</p> <p>g. Wykonawca jest zobowiązany do przekazania instrukcji oraz udzielenia dostępu do platformy uczestnikom szkolenia na 1 dzień przed planowanym szkoleniem,</p> <p>h. Wykonawca udziela Zamawiającemu dostępu do zajęć jako obserwatora w celu monitorowania realizacji usługi,</p> <p>i. Wykonawca udziela dostępu do zajęć osobie kontrolującej na czas trwania kontroli zewnętrznej,</p> <p>j. Zajęcia online powinny być zabezpieczone w taki sposób, aby dostęp do zajęć miały jedynie osoby wskazane przez Zamawiającego.</p>





Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

Usługi cateringowe wraz zapewnieniem sal wykładowych dla uczestników kursu realizowanego w ramach projektu „Rodzina w Centrum 2”

Miejsce kursu/warunki lokalowe	<p>Wykonawca zobowiązany jest do realizacji przedmiotu zamówienia stosować wytyczne dotyczące organizacji konferencji, szkoleń itp. oraz funkcjonowania hoteli, obiektów, pensjonatów w trakcie epidemii COVID-19 w Polsce. Szczegółowe wytyczne znajdują się na stronie:</p> <p><a href="https://www.gov.pl/web/rozwoj/spotkania-biznesowe-szkolenia-konferencje-i-kongresy">https://www.gov.pl/web/rozwoj/spotkania-biznesowe-szkolenia-konferencje-i-kongresy</a></p> <p><a href="https://www.gov.pl/web/rozwoj/hotele-i-inne-miejsca-noclegowe">https://www.gov.pl/web/rozwoj/hotele-i-inne-miejsca-noclegowe</a></p> <p>Zamawiający wymaga aby Wykonawca zapewnił zrealizowanie przedmiotu zamówienia, w tym: usługi cateringowej wraz z zapewnieniem sal szkoleniowych dla uczestników kursu w formie 2 spotkań 1-dniowych w ośrodku rekreacyjno – szkoleniowym/ lub w innym obiekcie w Toruniu lub w odległości do 20 km od Torunia, zapewniającym zaplecze szkoleniowe i zaplecze restauracyjne, w jednym miejscu, wyposażone w:</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 – rejestracja uczestników, wydawanie materiałów,</li> <li>– bezpłatny parking ewentualnie cena ma obejmować miejsca parkingowe.</li> </ul> <p>Obiekt musi dysponować 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 wietrzenie, 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 zapewniającą odpowiednią odległość pomiędzy uczestnikami szkolenia;</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 cateringowa dla wszystkich uczestników kursu	<p>Wykonawca zapewni usługę cateringową, podczas 2 zjazdów jednodniowych kursu specjalistycznego dla grupy 15 uczestników, składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— <b>dwóch przerw kawowych / po jednej przerwie kawowej</b></li> </ul>

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p><b>podczas każdego spotkania/, w tym:</b></p> <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><li>• owoce 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 /po jednym obiedzie na każdym spotkaniu/, serwowane, 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>Posiłki i napoje powinny być serwowane bezpośrednio przez obsługę (rezygnacja z tzw. bufetów). Uczestnicy spotkania / wydarzenia mogą spożywać posiłki na terenie spotkania jedynie przy zachowaniu odpowiedniej odległości (min. 2 m dystansu pomiędzy siedziskami / stołami / stolikami koktajlowymi). Posiłki winy posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze. 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. Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas spożywania wszystkich posiłków. W przypadku organizacji żywienia na miejscu, należy stosować się do wymagań higieniczno-epidemiologicznych zawartych w wytycznych dla gastronomii.</p>
--	--



**Cześć III KURS SPECJALISTYCZNY 3**

Przedmiot zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi szkoleniowej i cateringowej wraz z przygotowaniem materiałów szkoleniowych na kurs specjalistyczny pn. „ <b>METODA DIALOGU MOTYWUJĄCEGO W PRACY Z TRUDNYM NASTOLATKIEM.</b> ”
Odbiorcy kursu	1) kadra placówek opiekuńczo – wychowawczych; 2) dyrektorzy placówek opiekuńczo – wychowawczych typu rodzinnego;; 3) kadra rodzinnych domów dziecka ; 4) rodziny zastępcze .
Liczba osób do przeszkolenia podczas kursu	1 grupa szkoleniowa licząca 15 osób
Minimalna liczba godzin zegarowych kursu na jedną grupę	1 kurs/minimum 40 godzin dydaktycznych Szczegółowy harmonogram Wykonawca uzgodni z Zamawiającym Kurs ma być prowadzony w cyklu 1 lub 2 dniowym w dni robocze oraz w dni weekendowe.
Liczba dni na jeden kurs/Harmonogram zajęć	kurs obejmuje 5 dni, w tym 2 moduły: <b>Moduł I:</b> kurs zdalny - on-line 24 godzin dydaktycznych: 3 dni x 8godz. dydaktycznych; <b>Moduł II:</b> kurs stacjonarny 16 godz. dydaktycznych: 2 dni x 8 godz. dydaktycznych.
Terminy zajęć	Od podpisania umowy do 30 września 2020 r., dni robocze , weekendy
Ramowy program kursu	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Czym jest dialog motywujący?</li> <li>2. Metodyka pracy dialogiem motywującym w tym procesy w pracy motywującej: angażowanie, ukierunkowywanie, wywoływanie i planowanie oraz praca na różnych etapach zmiany zachowania</li> <li>3. Podstawowe obszary pracy w Dialogu:</li> <li>4. Narzędzia i modele pracy DM z trudną młodzieżą. Praca na wyjątkach, skalowanie, model cyrkularny, rozrysowanie ambiwalencji, plusy/minusy zmiany i status quo</li> <li>5. Zastosowanie dialogu motywującego w pracy nad zmianą w kontekście problemów takich jak: agresja, przemoc, nadużywanie, uzależnienia, współuzależnienia, zachowania przestępcze, trudności wychowawcze i szkolne</li> <li>6. Strategie pracy z buntem, negatywnym nastawieniem i rezygnacją - nie walcz z oporem, ale go wykorzystaj.</li> <li>7. Praktyczne narzędzia komunikacyjne umożliwiające zbudowanie relacji z nastolatkiem (wyjście poza ocenę, doradzanie i groźby).</li> <li>8. Rozpoznanie etapu gotowości do zmiany - narzędzia diagnostyczne i adekwatne strategie zaradcze.</li> <li>9. Umiejętność oceny sytuacji / problemu z perspektywy nastolatka.</li> <li>10. Jak rozpoznać klucz motywacyjny - metoda bilansu decyzyjnego.</li> <li>11. Ważne co mówisz, ale przede wszystkim jak mówisz -Język zmian i język podtrzymywania.</li> </ol> <p>Szczegółowy program tematyczny uwzględniający ramowy program musi stanowić załącznik do oferty sporządzonej przez Wykonawcę.</p>



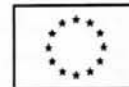
Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

Efekty kursu	<p>Efektom kursu jest uzyskanie przez uczestników kompetencji do pracy metodą dialogu wielostronnej interwencji, skierowanej na pozytywną zmianę zachowań agresywnych i przemocowych dzieci, wprowadzeniu realnej zmiany w rodzinie doświadczającej bezradności i bezsilności oraz na zbudowanie relacji z nastolatkiem.</p> <p>Na kursie uzyskuje się kompetencje do:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zwiększenie efektów swojej pracy pomocowej</li> <li>• Pobudzenie wewnętrznej motywacji i wzmacnianie samooceny wychowanków,</li> <li>• Aktywne i skuteczne wspieranie przy wprowadzaniu zmian w życie u młodzieży</li> <li>• Wiedza o tym jak reagować na niepewność, brak motywacji, opór i zniechęcenie</li> <li>• Podniesienie komfortu pracy z trudnymi zagadnieniami (nadużywanie, agresja, autoagresja)</li> </ul> <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 przekaże ją zamawiającemu.</p>
Prowadzący kursu	co najmniej 2 trenerów na grupę
Wymagania wobec osób prowadzących	Udokumentowane min. 3 letnie doświadczenie w realizacji usług szkoleniowych w obszarze kursów zgodnie z w/w tematyką, znajomość i umiejętność analizy konkretnych przypadków sytuacji związanych z tematyką kursu, przedstawienia uczestnikom konkretnych praktycznych rozwiązań .
Miejsce kursu	Część stacjonarna - Miasto Toruń lub w odległości do 20 km od Torunia.
Metody dydaktyczne	<p>-warsztaty z wykorzystaniem takich metod, jak: studium przypadku, ćwiczenia rozwijające twórcze myślenie, zespołowe rozwiązywanie zadań, gry decyzyjne;</p> <p>-wykład,</p> <p>-prezentacje, gry i symulacje</p> <p>-dyskusje w grupie</p> <p>-ćwiczenia indywidualne i grupowe,</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 elektroniczne 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 elektronicznej w formie skryptu, min. 20 stron;</li> <li>c) skrypt będzie miał formułę poradnika, którego treści będą</li> </ol>



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p>stanowiły praktyczne wskazówki, porady i przykłady zastosowania metod i technik oraz przykłady konstruktywnych rozwiązań w zakresie tematyki kursu. Materiały w formie pdf;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>d) prezentacje w programie zgodnym z Power-Point wykorzystane podczas kursu;</li><li>e) inne dokumenty wykorzystane podczas kursu;</li><li>f) notatnik (format A4, min. 60 kartek);</li><li>g) długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami;</li><li>h) <u>torba na dokumenty</u> z kieszenią główną i dodatkową kieszenią na przodzie, zapinana na zamek oraz mocnym uchwytem do noszenia. Wykonana z poliestru.</li></ul> <p>Torba, notes oraz długopis w ujednoliconych wersjach kolorystycznych</p> <ul style="list-style-type: none"><li>2) materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej zostaną wysłane uczestnikom drogą mailową nie później niż 1 dzień przed planowanym szkoleniem</li><li>3) zapewnienia 1 kompletu materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej.</li></ul> <p>2. W przypadku zmian przepisów, wytycznych lub innych istotnych 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> <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 podpisem.</p> <p>7. Koszty opracowania 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>
--	--



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

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 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 15 zdjęć dobrej jakości z realizacji kursu, przekazywane w wersji elektronicznej Zamawiającemu. Materiał fotograficzny Wykonawca przekaże Zamawiającemu niezwłocznie po zakończeniu działania drogą elektroniczną oraz na nośniku CD/DVD w przeciągu 3 dni po zakończeniu działania.</li> <li>6) skompletowanie i dystrybucję materiałów szkoleniowych wśród uczestników kursu;</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	<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</p>



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	Zamawiającego. Wydrukowane zaświadczenia zostaną wręczone uczestnikom kursu lub wysłane pocztą tradycyjną.
Sprawozdawczość/Niezbędna dokumentacja	Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu niezbędnej dokumentacji: a. z realizacji Modułu I (szkolenie online): – zrzutów ekranu z wideokonferencji, – opracowanych i poświadczonych przez Wykonawcę list obecności ze spotkań lub list obecności wygenerowanych przez platformę online, – nagrań audio ze spotkań online. b. z realizacji Modułu II (szkolenie stacjonarne): list obecności wraz z odręcznymi podpisami potwierdzającymi obecność uczestników 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.
Forma realizacji kursu	Zamawiający dopuszcza zmianę formy realizacji kursu poprzez realizację całości przedmiotu zamówienia w formie zdalnej - online, w przypadku gdy w związku z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2 wywołującego chorobę COVID-19 przeprowadzenia kursu w formie stacjonarnej w terminie do 30 września 2020r. stanie się niemożliwe lub znacznie utrudnione
Wymagania dotyczące Platformy online do prowadzenia kursu w trybie zdalnym	a. Platforma musi być przygotowana do realizacji szkoleń online, w tym: grupową wideokonferencję, grupowy czat głosowy oraz posiadać funkcję grupowego wyświetlania prezentacji multimedialnych. Ponadto platforma powinna być dostosowana do realizacji ćwiczeń w podgrupach, omawiania przypadku, itp., b. Platforma powinna umożliwiać komfortowe przeprowadzenie szkolenia dla 16 osób jednocześnie (15 uczestników + 1 trener), c. Uczestnicy kursu mają mieć możliwość uczestnictwa w kursie poprzez komputer oraz smartfon/ tablet, d. Platforma powinna umożliwiać uczestnikom do bieżącego zadawania pytań, interakcji z prowadzącym i innymi uczestnikami szkolenia. Zadawanie pytań ma być możliwe poprzez wbudowany czat lub mikrofon, e. Szkolenie ma się odbyć w czasie rzeczywistym. Nie może być to uprzednio nagrany materiał (nie dotyczy prezentacji multimedialnych). Szkolenia odbywają się w wyznaczonym terminie, f. Uczestnicy nie mogą ponosić dodatkowych kosztów za uczestnictwo w zajęciach online, g. Wykonawca jest zobowiązany do przekazania instrukcji oraz udzielenia dostępu do platformy uczestnikom szkolenia na 1 dzień przed planowanym szkoleniem, h. Wykonawca udziela Zamawiającemu dostępu do zajęć jako obserwatora w celu monitorowania realizacji usługi, i. Wykonawca udziela dostępu do zajęć osobie kontrolującej na czas trwania kontroli zewnętrznej, j. Zajęcia online powinny być zabezpieczone w taki sposób, aby dostęp do zajęć miały jedynie osoby wskazane przez Zamawiającego.



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

Usługi cateringowe wraz zapewnieniem sal wykładowych dla uczestników kursu realizowanego w ramach projektu „Rodzina w Centrum 2”

Miejsce kursu/warunki lokalowe	<p>Wykonawca zobowiązany jest do realizacji przedmiotu zamówienia stosować wytyczne dotyczące organizacji konferencji, szkoleń itp. oraz funkcjonowania hoteli, obiektów, pensjonatów w trakcie epidemii COVID-19 w Polsce. Szczegółowe wytyczne znajdują się na stronie:  <a href="https://www.gov.pl/web/rozwoj/spotkania-biznesowe-szkolenia-konferencje-i-kongresy">https://www.gov.pl/web/rozwoj/spotkania-biznesowe-szkolenia-konferencje-i-kongresy</a>  <a href="https://www.gov.pl/web/rozwoj/hotele-i-inne-miejsca-noclegowe">https://www.gov.pl/web/rozwoj/hotele-i-inne-miejsca-noclegowe</a></p> <p>Zamawiający wymaga aby Wykonawca zapewnił zrealizowanie przedmiotu zamówienia, w tym: usługi cateringowej wraz z zapewnieniem sal szkoleniowych dla uczestników kursu w formie 2 spotkań 1-dniowych w ośrodku rekreacyjno – szkoleniowym/ lub w innym obiekcie w Toruniu lub w odległości do 20 km od Torunia, zapewniającym zaplecze szkoleniowe i zaplecze restauracyjne, w jednym miejscu, wyposażone w:</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 – rejestracja uczestników, wydawanie materiałów,</li> <li>– bezpłatny parking ewentualnie cena ma obejmować miejsca parkingowe.</li> </ul> <p>Obiekt musi dysponować 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 wietrzenie, 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 zapewniającą odpowiednią odległość pomiędzy uczestnikami szkolenia;</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 cateringowa dla wszystkich uczestników kursu	<p>Wykonawca zapewni usługę cateringową, podczas 2 zjazdów jednodniowych kursu specjalistycznego dla grupy 15 uczestników, składającą się z:</p>



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p>— <b>dwóch przerw kawowych / po jednej przerwie kawowej podczas każdego spotkania/, w tym:</b></p> <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><li>• owoce 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 /po jednym obiedzie na każdym zjeździe/, serwowane, 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>Posiłki i napoje powinny być serwowane bezpośrednio przez obsługę (rezygnacja z tzw. bufetów). Uczestnicy spotkania / wydarzenia mogą spożywać posiłki na terenie spotkania jedynie przy zachowaniu odpowiedniej odległości (min. 2 m dystansu pomiędzy siedziskami / stołami / stolikami koktajlowymi).</p> <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>Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas spożywania wszystkich posiłków.</p> <p>W przypadku organizacji żywienia na miejscu, należy stosować się</p>
--	--

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	do wymagań higieniczno-epidemiologicznych zawartych w wytycznych dla gastronomii.
--	---

Część IV Szkolenia warsztatowe  
Szkolenie nr 1

Przedmiot zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi <u>szkoleniowej i cateringowej</u> wraz z przygotowaniem materiałów szkoleniowych na szkolenie pn. „Praca z dziećmi będącymi ofiarami przemocy seksualnej”
Odbiorcy szkoleń	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) kadra placówek opiekuńczo – wychowawczych;</li> <li>2) dyrektorzy placówek opiekuńczo – wychowawczych typu rodzinnego;;</li> <li>3) kadra rodzinnych domów dziecka ;</li> <li>4) rodziny zastępcze .</li> </ol>
Liczba osób do przeszkolenia podczas szkoleń	szkolenia liczące łącznie ok. 20 osób w grupie szkoleniowej .
Minimalna liczba godzin zegarowych kursu na jedną grupę	Minimum 13 godzin zegarowych/ 16 godzin dydaktycznych/ 1 szkolenie/. Szczegółowy harmonogram wykonawca uzgodni z Zamawiającym
Liczba dni na jedno szkolenie/Harmonogram zajęć	2 dni/2 spotkania jednodniowe
Terminy zajęć	Od podpisania umowy do 30 września 2020 r., dni robocze , weekendy.
Ramowy program szkolenia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Charakterystyka zjawiska wykorzystywania seksualnego dzieci.</li> <li>2. Czynniki ryzyka wykorzystywania seksualnego dzieci.</li> <li>3. Fazy rozwoju psychoseksualnego dziecka.</li> <li>4. Objawy wykorzystywania seksualnego dzieci. Zespół stresu pourazowego.</li> <li>5. Problem kazirodztwa. Fazy relacji kazirodziej.</li> <li>6. Zaburzenia funkcjonowania dziecka będącego ofiarą przemocy seksualnej</li> <li>7. Diagnoza przemocy seksualnej wobec dzieci w poszczególnych kategoriach wiekowych</li> <li>8. Zasady rozmowy z rodzicem/opiekunem w sytuacji podejrzenia wykorzystywania seksualnego dziecka</li> <li>9. Zasady nawiązywania kontaktu z dzieckiem wykorzystywanym seksualnie</li> <li>10. Formy pomocy dziecku wykorzystywanemu seksualnie</li> </ol> <p>Szczegółowy program tematyczny uwzględniający ramowy program musi stanowić załącznik do oferty sporządzonej przez Wykonawcę.</p>
Prowadzący szkolenie	specjalista / trener posiadający doświadczenie w zakresie diagnozy i terapii dzieci krzywdzonych
Wymagania wobec osób prowadzących	Udokumentowane min. 3 letnie doświadczenie w realizacji usług szkoleniowych na rzecz dziecka lub rodziny, znajomość teoretyczna i praktyczna tematyki szkoleń, umiejętność analizy konkretnych przypadków, sytuacji związanych z tematyką szkoleń, przedstawienia



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

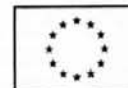
	uczestnikom konkretnych praktycznych rozwiązań.
Miejsce szkolenia	Część stacjonarna - Miasto Toruń lub w odległości do 20 km od Torunia.
Metody dydaktyczne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- warsztaty z wykorzystaniem takich metod, jak: studium przypadku, ćwiczenia rozwijające twórcze myślenie, zespołowe rozwiązywanie zadań, gry decyzyjne, wizualizacje,</li> <li>- wykład,</li> <li>- prezentacje, gry i symulacje</li> <li>- dyskusje w grupie</li> <li>- ćwiczenia indywidualne i grupowe,</li> </ul> <p>Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym.</p>
Materiały dydaktyczne	<p>1. Wykonawca zobowiązany jest do: zapewnienia dla każdego uczestnika szkolenia 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. Komplet materiałów dydaktycznych będzie zawierał:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) program szkolenia;</li> <li>2) materiał szkoleniowy w wersji papierowej w formie skryptu, min. 20 stron;</li> <li>3) 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>4) prezentacje w programie zgodnym z Power-Point wykorzystane podczas szkolenia;</li> <li>5) regulacje prawne adekwatne do tematyki szkolenia;</li> <li>6) inne dokumenty wykorzystane podczas szkolenia;</li> <li>7) notatnik (format A4, min. 60 kartek);</li> <li>8) długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami;</li> <li>9) <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> <li>10) Torba, notes oraz długopis w ujednoliconych wersjach kolorystycznych;</li> </ol> <p>2. zapewnienia 1 kompletu materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej.</p> <p>3. W przypadku zmian przepisów, wytycznych lub innych istotnych zmian obejmujących zakresy tematyczne szkolenia 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,</p>



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p>błędów i nieścisłości.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów szkoleniowych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca przekaże Zamawiającemu nowy egzemplarz materiałów lub treść uzupełnienia.</li> <li>5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność merytoryczną oraz aktualność przekazywanych danych/ informacji w materiałach dydaktycznych.</li> <li>6. 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>7. 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 szkolenia Wykonawca opracuje dodatkowy materiał szkoleniowy zawierający tzw. FAQ (Frequently Asked Questions) – najczęściej zadawane pytania związane z kluczowymi zagadnieniami przeprowadzonego szkolenia (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>
<p>Działania promocyjne</p>	<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 2”. 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 szkolenia plakat powierzony przez Zamawiającego;</li> </ol> </li> <li>2. przekazywania osobom i podmiotom uczestniczącym w Projekcie informacji przynajmniej w formie słownej i odpowiedniego oznakowania, że Projekt uzyskał dofinansowanie;</li> </ol>





Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p>3. 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;</p> <p>4. prowadzić fotograficzną dokumentację przebiegu działań realizowanych w ramach projektu aparatem cyfrowym – minimum 15 zdjęć dobrej jakości z realizacji szkolenia, 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>5. skompletowanie i dystrybucję materiałów szkoleniowych wśród uczestników szkolenia;</p> <p>6. 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>7. Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.</p>
Zaświadczenia	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. Wydrukowane zaświadczenia zostaną wręczone uczestnikom kursu lub wysłane pocztą tradycyjną.
Sprawozdawczość/Niezbędna dokumentacja	Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu niezbędnej dokumentacji: a. z realizacji Modułu I (szkolenie online): – zrzutów ekranu z wideokonferencji, – opracowanych i poświadczonych przez Wykonawcę list obecności ze spotkań lub list obecności wygenerowanych przez platformę online, – nagrań audio ze spotkań online. b. z realizacji Modułu II (szkolenie stacjonarne): list obecności wraz z odrębnymi podpisami potwierdzającymi obecność uczestników 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.
Forma realizacji kursu	Zamawiający dopuszcza zmianę formy realizacji kursu poprzez realizację całości przedmiotu zamówienia w formie zdalnej - online, w przypadku gdy w związku z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2 wywołującego chorobę COVID-19 przeprowadzenia kursu w formie stacjonarnej w terminie do 30 września 2020r. stanie się niemożliwe lub znacznie utrudnione
Wymagania dotyczące Platformy online do	a. Platforma musi być przygotowana do realizacji szkoleń online, w tym: grupową wideokonferencję, grupowy czat głosowy oraz posiadać funkcję



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

<p>prowadzenia kursu w trybie zdalnym</p>	<p>grupowego wyświetlania prezentacji multimedialnych. Ponadto platforma powinna być dostosowana do realizacji ćwiczeń w podgrupach, omawiania przypadku, itp.,  b. Platforma powinna umożliwiać komfortowe przeprowadzenie szkolenia dla 16 osób jednocześnie (15 uczestników + 1 trener),  c. Uczestnicy kursu mają mieć możliwość uczestnictwa w kursie poprzez komputer oraz smartfon/ tablet,  d. Platforma powinna umożliwiać uczestnikom do bieżącego zadawania pytań, interakcji z prowadzącym i innymi uczestnikami szkolenia. Zadawanie pytań ma być możliwe poprzez wbudowany czat lub mikrofon,  e. Szkolenie ma się odbyć w czasie rzeczywistym. Nie może być to uprzednio nagrany materiał (nie dotyczy prezentacji multimedialnych). Szkolenia odbywają się w wyznaczonym terminie,  f. Uczestnicy nie mogą ponosić dodatkowych kosztów za uczestnictwo w zajęciach online,  g. Wykonawca jest zobowiązany do przekazania instrukcji oraz udzielenia dostępu do platformy uczestnikom szkolenia na 1 dzień przed planowanym szkoleniem,  h. Wykonawca udziela Zamawiającemu dostępu do zajęć jako obserwatora w celu monitorowania realizacji usługi,  i. Wykonawca udziela dostępu do zajęć osobie kontrolującej na czas trwania kontroli zewnętrznej,  j. Zajęcia online powinny być zabezpieczone w taki sposób, aby dostęp do zajęć miały jedynie osoby wskazane przez Zamawiającego.</p>
---	--

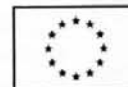
Szkolenie nr 2

<p>Przedmiot zamówienia</p>	<p>Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi <u>szkoleniowej i cateringowej</u> wraz z przygotowaniem materiałów szkoleniowych na szkolenie pn. „Praca z dziećmi i młodzieżą z zaburzeniami psychicznymi np. depresja, schizofrenia itp.</p>
<p>Odbiorcy szkoleń</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) kadra placówek opiekuńczo – wychowawczych;</li> <li>2) dyrektorzy placówek opiekuńczo – wychowawczych typu rodzinnego;;</li> <li>3) kadra rodzinnych domów dziecka ;</li> <li>4) rodziny zastępcze .</li> </ol>
<p>Liczba osób do przeszkolenia podczas szkoleń</p>	<p>szkolenia liczące łącznie ok. 20 osób w grupie szkoleniowej .</p>
<p>Minimalna liczba godzin zegarowych szkolenia na jedną grupę</p>	<p>Minimum 13 godzin zegarowych/ 16 godzin dydaktycznych/ 1 szkolenie/. Szczegółowy harmonogram wykonawca uzgodni z Zamawiającym</p>
<p>Liczba dni szkoleniowych na jedno szkolenie/harmonogram zajęć</p>	<p>2 dni/2 spotkania jednodniowe</p>
<p>Terminy zajęć</p>	<p>Od podpisania umowy do 30 września 2020 r., dni robocze , weekendy.</p>
<p>Ramowy program szkolenia</p>	<p>1. Czynniki wpływające na rozwój psychiczny dzieci i młodzieży oraz powstawanie zaburzeń. Czynniki biologiczne, psychospołeczne.</p>



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p>2. Wywiad, ocena i diagnoza w zaburzeniach psychicznych dzieci i młodzieży.</p> <p>3. Klasyfikacja zaburzeń psychicznych dzieci i młodzieży.</p> <p>4. Zaburzenia rozpoczynające się we wczesnym dzieciństwie do 6 r.ż. Niepełnosprawność umysłowa. Całościowe zaburzenia rozwojowe - autyzm, zaburzenia dezintegracyjne, zespół Aspergera - depresja, schizofrenia - diagnoza, terapia.</p> <p>5. Zaburzenia emocjonalne. Zaburzenia funkcjonowania społecznego. Zaburzenia zachowania i emocji rozpoczynające się w dzieciństwie i wieku młodzieńczym. Zaburzenia hiperkinetyczne. Zaburzenia zachowania. Zaburzenia afektywne u dzieci i młodzieży. Zaburzenia psychotyczne. Zaburzenia obsesyjno-kompulsyjne - diagnoza, terapia.</p> <p>6. Metody terapeutyczne w psychoterapii dzieci i młodzieży. Psychoterapia indywidualna. Psychoterapia grupowa.</p> <p>7. Zabawa w psychoterapii.</p> <p>8. Farmakoterapia zaburzeń psychicznych u dzieci i młodzieży.</p> <p>Szczegółowy program tematyczny uwzględniający ramowy program musi stanowić załącznik do oferty sporządzonej przez Wykonawcę.</p>
Prowadzący szkolenie	specjalista / trener posiadający doświadczenie w zakresie pracy z dziećmi i młodzieżą z zaburzeniami.
Wymagania wobec osób prowadzących	Udokumentowane min. 3 letnie doświadczenie w realizacji usług szkoleniowych na rzecz dziecka lub rodziny, znajomość teoretyczna i praktyczna tematyki szkoleń, umiejętność analizy konkretnych przypadków, sytuacji związanych z tematyką szkoleń, przedstawienia uczestnikom konkretnych praktycznych rozwiązań.
Miejsce szkolenia	Część stacjonarna - 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,</li> <li>- wykład,</li> <li>- prezentacje, gry i symulacje</li> <li>- dyskusje w grupie</li> <li>- ćwiczenia indywidualne i grupowe,</li> </ul> <p>Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym.</p>
Materiały dydaktyczne	<p>1. Wykonawca zobowiązany jest do:</p> <p>zapewnienia dla każdego uczestnika szkolenia 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. Komplet materiałów dydaktycznych będzie zawierał:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) program szkolenia;</li> <li>2) materiał szkoleniowy w wersji papierowej w formie skryptu, min. 20 stron;</li> <li>3) skrypt będzie miał formułę poradnika, którego treści będą stanowiły praktyczne wskazówki, porady i przykłady zastosowania metod i technik oraz przykłady</li> </ol>



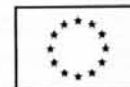
Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p>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;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>4) prezentacje w programie zgodnym z Power-Point wykorzystane podczas szkolenia;</li><li>5) regulacje prawne adekwatne do tematyki szkolenia;</li><li>6) inne dokumenty wykorzystane podczas szkolenia;</li><li>7) notatnik (format A4, min. 60 kartek);</li><li>8) długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami;</li><li>9) <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><li>10) Torba, notes oraz długopis w ujednoliconych wersjach kolorystycznych;</li></ol> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Zapewnienia 1 kompletu materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej</li><li>3. W przypadku zmian przepisów, wytycznych lub innych istotnych zmian obejmujących zakresy tematyczne szkolenia 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.</li><li>4. Każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów szkoleniowych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca przekaże Zamawiającemu nowy egzemplarz materiałów lub treść uzupełnienia.</li><li>5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność merytoryczną oraz aktualność przekazywanych danych/ informacji w materiałach dydaktycznych.</li><li>6. 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>7. 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 szkolenia Wykonawca opracuje dodatkowy materiał szkoleniowy zawierający tzw. FAQ (Frequently Asked Questions) – najczęściej zadawane pytania związane z kluczowymi zagadnieniami przeprowadzonego szkolenia (na, które szczególną uwagę zwrócił trener) wraz z odpowiedziami. Opracowany materiał Wykonawca przekaże Zamawiającemu w jednym egzemplarzu wersji papierowej oraz wersji</p>
--	--



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

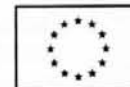
	elektronicznej CD-R w pliku Microsoft Word.
Działania promocyjne	<p>1. Podjęte przez Wykonawcę działania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia muszą w jasny sposób podkreślać rolę Unii Europejskiej we współfinansowaniu projektu „Rodzina w Centrum 2”. Wykonawca obowiązany jest postępować zgodnie 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 szkolenia plakat powierzony przez Zamawiającego;</li> </ol> <p>2. przekazywania osobom i podmiotom uczestniczącym w Projekcie informacji przynajmniej w formie słownej i odpowiedniego oznakowania, że Projekt uzyskał dofinansowanie;</p> <p>3. 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;</p> <p>4. prowadzić fotograficzną dokumentację przebiegu działań realizowanych w ramach projektu aparatem cyfrowym – minimum 25 zdjęć dobrej jakości z realizacji szkolenia, przekazywane w wersji elektronicznej Zamawiającemu. Materiał fotograficzny Wykonawca przekazuje Zamawiającemu niezwłocznie w dniu zakończenia szkolenia drogą elektroniczną oraz na nośniku CD/DVD w przeciągu 3 dni po zakończeniu działania.</p> <p>5. skompletowanie i dystrybucję materiałów szkoleniowych wśród uczestników szkolenia;</p> <p>6. 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>7. Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.</p>
Zaświadczenia	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.



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	Wydrukowane zaświadczenia zostaną wręczone uczestnikom kursu lub wysłane pocztą tradycyjną.
Sprawozdawczość/Niezbędna dokumentacja	Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu niezbędnej dokumentacji: a. z realizacji Modułu I (szkolenie online): – zrzutów ekranu z wideokonferencji, – opracowanych i poświadczonych przez Wykonawcę list obecności ze spotkań lub list obecności wygenerowanych przez platformę online, – nagrań audio ze spotkań online. b. z realizacji Modułu II (szkolenie stacjonarne): list obecności wraz z odręcznymi podpisami potwierdzającymi obecność uczestników 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.
Forma realizacji kursu	Zamawiający dopuszcza zmianę formy realizacji kursu poprzez realizację całości przedmiotu zamówienia w formie zdalnej - online, w przypadku gdy w związku z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2 wywołującego chorobę COVID-19 przeprowadzenia kursu w formie stacjonarnej w terminie do 30 września 2020r. stanie się niemożliwe lub znacznie utrudnione
Wymagania dotyczące Platformy online do prowadzenia kursu w trybie zdalnym	a. Platforma musi być przygotowana do realizacji szkoleń online, w tym: grupową wideokonferencję, grupowy czat głosowy oraz posiadać funkcję grupowego wyświetlania prezentacji multimedialnych. Ponadto platforma powinna być dostosowana do realizacji ćwiczeń w podgrupach, omawiania przypadku, itp., b. Platforma powinna umożliwiać komfortowe przeprowadzenie szkolenia dla 16 osób jednocześnie (15 uczestników + 1 trener), c. Uczestnicy kursu mają mieć możliwość uczestnictwa w kursie poprzez komputer oraz smartfon/ tablet, d. Platforma powinna umożliwiać uczestnikom do bieżącego zadawania pytań, interakcji z prowadzącym i innymi uczestnikami szkolenia. Zadawanie pytań ma być możliwe poprzez wbudowany czat lub mikrofon, e. Szkolenie ma się odbyć w czasie rzeczywistym. Nie może być to uprzednio nagrany materiał (nie dotyczy prezentacji multimedialnych). Szkolenia odbywają się w wyznaczonym terminie, f. Uczestnicy nie mogą ponosić dodatkowych kosztów za uczestnictwo w zajęciach online, g. Wykonawca jest zobowiązany do przekazania instrukcji oraz udzielenia dostępu do platformy uczestnikom szkolenia na 1 dzień przed planowanym szkoleniem, h. Wykonawca udziela Zamawiającemu dostępu do zajęć jako obserwatora w celu monitorowania realizacji usługi, i. Wykonawca udziela dostępu do zajęć osobie kontrolującej na czas trwania kontroli zewnętrznej, j. Zajęcia online powinny być zabezpieczone w taki sposób, aby dostęp do zajęć miały jedynie osoby wskazane przez Zamawiającego.





Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

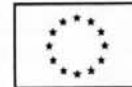
Szkolenie nr 3

Przedmiot zamówienia	Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi <u>szkoleniowej i cateringowej</u> wraz z przygotowaniem materiałów szkoleniowych na szkolenie pn. „ <b>Uzależnienia u dzieci i młodzieży.</b> ”
Odbiorcy szkoleń	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) kadra placówek opiekuńczo – wychowawczych;</li> <li>2) dyrektorzy placówek opiekuńczo – wychowawczych typu rodzinnego;;</li> <li>3) kadra rodzinnych domów dziecka ;</li> <li>4) rodziny zastępcze .</li> </ol>
Liczba osób do przeszkolenia podczas szkoleń	szkolenia liczące łącznie ok. 20 osób w grupie szkoleniowej .
Minimalna liczba godzin zegarowych szkolenia na jedną grupę	Minimum 13 godzin zegarowych/ 16 godzin dydaktycznych/ 1 szkolenie/. Szczegółowy harmonogram wykonawca uzgodni z Zamawiającym
Liczba dni szkoleniowych na jedno szkolenie/harmonogram zajęć	2 dni/2 spotkania jednodniowe
Terminy zajęć	Od podpisania umowy do 30 września 2020 r., dni robocze lub weekendy.
Ramowy program szkolenia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przedstawienie pojęć związanych z uzależnieniem, charakterystyka współcześnie zażywanych substancji psychoaktywnych, ,</li> <li>2. Charakterystyka uzależnienia od substancji oraz uzależnienia behawioralnego – od czynności (hazard, seks, zakupy, jedzenie, komputer/media i inne),</li> <li>3. Współczesne rozumienie uzależnienia/szkodliwego zażywania jako objawu całościowego funkcjonowania człowieka.</li> <li>4. Jak diagnozować nadmierne korzystanie z nowoczesnych technologii i uzależnienia cyfrowe?</li> <li>5. Uzależnienia cyfrowe a środowiska wychowawcze,</li> <li>6. Fakty i mity dotyczące zażywania substancji psychoaktywnych czyli jak dyskutować z nastolatkiem - przedstawienie metod pracy profilaktycznej z młodzieżą,</li> <li>7. Aspekty prawne związane z substancjami psychoaktywnymi,</li> <li>8. Innowacyjne metody w profilaktyce . Jak skutecznie działać w codziennej pracy wychowawczej</li> </ol> <p>Szczegółowy program tematyczny uwzględniający ramowy program musi stanowić załącznik do oferty sporządzonej przez Wykonawcę.</p>
Prowadzący szkolenie	specjalista / trener posiadający doświadczenie w obszarze leczenia i profilaktyki uzależnień
Wymagania wobec osób prowadzących	Udokumentowane min. 3 letnie doświadczenie w realizacji usług szkoleniowych na rzecz dziecka lub rodziny, znajomość teoretyczna i praktyczna tematyki szkoleń, umiejętność analizy konkretnych przypadków, sytuacji związanych z tematyką szkoleń, przedstawienia uczestnikom konkretnych praktycznych rozwiązań.

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

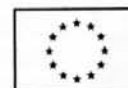
Miejsce szkolenia	Część stacjonarna - Miasto Toruń lub w odległości do 20 km od Torunia.
Metody dydaktyczne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- warsztaty z wykorzystaniem takich metod, jak: studium przypadku, ćwiczenia rozwijające twórcze myślenie, zespołowe rozwiązywanie zadań, gry decyzyjne, wizualizacje,</li> <li>- wykład,</li> <li>- prezentacje, gry i symulacje</li> <li>- dyskusje w grupie</li> <li>- ćwiczenia indywidualne i grupowe,</li> </ul> <p>Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym.</p>
Materiały dydaktyczne	<p>1. Wykonawca zobowiązany jest do: zapewnienia dla każdego uczestnika szkolenia 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. Komplet materiałów dydaktycznych będzie zawierał:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) program szkolenia;</li> <li>2) materiał szkoleniowy w wersji papierowej w formie skryptu, min. 20 stron;</li> <li>3) 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>4) prezentacje w programie zgodnym z Power-Point wykorzystane podczas szkolenia;</li> <li>5) regulacje prawne adekwatne do tematyki szkolenia;</li> <li>6) inne dokumenty wykorzystane podczas szkolenia;</li> <li>7) notatnik (format A4, min. 60 kartek);</li> <li>8) długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami;</li> <li>9) <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> <li>10) Notes oraz długopis w ujednoliconych wersjach kolorystycznych;</li> </ol> <p>2. Zapewnienia 1 kompletu materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej.</p> <p>3. W przypadku zmian przepisów, wytycznych lub innych istotnych zmian obejmujących zakresy tematyczne szkolenia 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>





Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

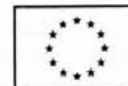
	<p>4. Każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów szkoleniowych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca przekaże Zamawiającemu nowy egzemplarz materiałów lub treść uzupełnienia.</p> <p>5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność merytoryczną oraz aktualność przekazywanych danych/ informacji w materiałach dydaktycznych.</p> <p>6. 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>7. 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 przeprowadzonego szkolenia (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	<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 2”. 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 szkolenia 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</li> </ol>



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p>ułatwiająca 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 szkolenia, 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 szkolenia;</p> <p>7. 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>8. Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.</p>
Zaświadczenia	<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. Wydrukowane zaświadczenia zostaną wręczone uczestnikom kursu lub wysłane pocztą tradycyjną.</p>
Sprawozdawczość/Niezbędna dokumentacja	<p>Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu niezbędnej dokumentacji:</p> <p>a. z realizacji Modułu I (szkolenie online):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zrzutów ekranu z wideokonferencji,</li> <li>– opracowanych i poświadczonych przez Wykonawcę list obecności ze spotkań lub list obecności wygenerowanych przez platformę online,</li> <li>– nagrań audio ze spotkań online.</li> </ul> <p>b. z realizacji Modułu II (szkolenie stacjonarne): list obecności wraz z odręcznymi podpisami potwierdzającymi obecność uczestników</p> <p>Wykonawca winien przygotować sprawozdanie z przeprowadzonego kursu – wg wzoru określonego przez Zamawiającego.</p>
Działania kontrolne	<p>Zamawiający ma prawo w każdym momencie trwania kursu do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.</p>
Forma realizacji kursu	<p>Zamawiający dopuszcza zmianę formy realizacji kursu poprzez realizację całości przedmiotu zamówienia w formie zdalnej - online, w przypadku gdy w związku z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2 wywołującego chorobę COVID-19 przeprowadzenia kursu w formie stacjonarnej w terminie do 30 września 2020r. stanie się niemożliwe lub znacznie utrudnione</p>
Wymagania dotyczące Platformy online do prowadzenia kursu w trybie	<p>a. Platforma musi być przygotowana do realizacji szkoleń online, w tym: grupową wideokonferencję, grupowy czat głosowy oraz posiadać funkcję grupowego wyświetlania prezentacji multimedialnych. Ponadto</p>



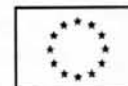


Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

zdalnym	<p>platforma powinna być dostosowana do realizacji ćwiczeń w podgrupach, omawiania przypadku, itp.,</p> <p>b. Platforma powinna umożliwiać komfortowe przeprowadzenie szkolenia dla 16 osób jednocześnie (15 uczestników + 1 trener),</p> <p>c. Uczestnicy kursu mają mieć możliwość uczestnictwa w kursie poprzez komputer oraz smartfon/ tablet,</p> <p>d. Platforma powinna umożliwiać uczestnikom do bieżącego zadawania pytań, interakcji z prowadzącym i innymi uczestnikami szkolenia. Zadawanie pytań ma być możliwe poprzez wbudowany czat lub mikrofon,</p> <p>e. Szkolenie ma się odbyć w czasie rzeczywistym. Nie może być to uprzednio nagrany materiał (nie dotyczy prezentacji multimedialnych). Szkolenia odbywają się w wyznaczonym terminie,</p> <p>f. Uczestnicy nie mogą ponosić dodatkowych kosztów za uczestnictwo w zajęciach online,</p> <p>g. Wykonawca jest zobowiązany do przekazania instrukcji oraz udzielenia dostępu do platformy uczestnikom szkolenia na 1 dzień przed planowanym szkoleniem,</p> <p>h. Wykonawca udziela Zamawiającemu dostępu do zajęć jako obserwatora w celu monitorowania realizacji usługi,</p> <p>i. Wykonawca udziela dostępu do zajęć osobie kontrolującej na czas trwania kontroli zewnętrznej,</p> <p>j. Zajęcia online powinny być zabezpieczone w taki sposób, aby dostęp do zajęć miały jedynie osoby wskazane przez Zamawiającego.</p>
---------	--

Usługi cateringowe wraz zapewnieniem sal wykładowych dla uczestników kursu realizowanego w ramach projektu „Rodzina w Centrum 2”

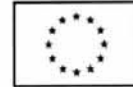
Miejsce kursu/warunki lokalowe	<p>Wykonawca zobowiązany jest do realizacji przedmiotu zamówienia stosować wytyczne dotyczące organizacji konferencji, szkoleń itp. oraz funkcjonowania hoteli, obiektów, pensjonatów w trakcie epidemii COVID-19 w Polsce. Szczegółowe wytyczne znajdują się na stronie:</p> <p><a href="https://www.gov.pl/web/rozwoj/spotkania-biznesowe-szkolenia-konferencje-i-kongresy">https://www.gov.pl/web/rozwoj/spotkania-biznesowe-szkolenia-konferencje-i-kongresy</a></p> <p><a href="https://www.gov.pl/web/rozwoj/hotele-i-inne-miejsca-noclegowe">https://www.gov.pl/web/rozwoj/hotele-i-inne-miejsca-noclegowe</a></p> <p>Zamawiający wymaga aby Wykonawca zapewnił zrealizowanie przedmiotu zamówienia, w tym: usługi cateringowej wraz z zapewnieniem sal szkoleniowych dla uczestników kursu w formie 2 spotkań 1-dniowych w ośrodku rekreacyjno – szkoleniowym/ lub w innym obiekcie w Toruniu lub w odległości do 20 km od Torunia, zapewniającym zaplecze szkoleniowe i zaplecze restauracyjne, w jednym miejscu, wyposażone w:</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> </ul>
--------------------------------	--



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<ul style="list-style-type: none"> <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 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 wietrzenie, 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 zapewniającą odpowiednią odległość pomiędzy uczestnikami szkolenia;</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 cateringowa dla wszystkich uczestników kursu	<p>Wykonawca zapewni usługę cateringową, podczas 6 zjazdów jednodniowych szkoleń warsztatowych ( 3 szkolenia po 2 dni) dla grupy 20 uczestników na każdym zjeździe , składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— <b>dwóch przerw kawowych / po jednej przerwie kawowej każdego spotkania/, 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> <li>• owoce 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> </li> <li>— <b>dwóch obiadów /po jednym obiedzie na każdym spotkaniu/, serwowane, w tym, każdy obiad obejmuje:</b> <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</li> </ul> </li> </ul>





Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p>200g</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• soki owocowe 0.3 l jedna porcja,</li><li>• wodę mineralną 0.3 l jedna porcja,</li></ul> <p>Posiłki i napoje powinny być serwowane bezpośrednio przez obsługę (rezygnacja z tzw. bufetów). Uczestnicy spotkania / wydarzenia mogą spożywać posiłki na terenie spotkania jedynie przy zachowaniu odpowiedniej odległości (min. 2 m dystansu pomiędzy siedziskami / stołami / stolikami koktajlowymi). Posiłki winy posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze. 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. Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas spożywania wszystkich posiłków.</p> <p>W przypadku organizacji żywienia na miejscu, należy stosować się do wymagań higieniczno-epidemiologicznych zawartych w wytycznych dla gastronomii.</p>
--	--