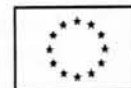


Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

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. TRENING ZASTĘPOWANIA AGRESJI.
Odbiorcy kursu	<ol style="list-style-type: none"> 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: Moduł I: kurs zdalny - on-line 24 godzin dydaktycznych: 3 dni x 8godz. dydaktycznych; Moduł II: 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	<p>• Trening umiejętności prospołecznych (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"> 1) wstępne umiejętności społeczne, <ul style="list-style-type: none"> • rozpoczynanie i prowadzenie rozmowy, zadawanie pytań, dziękowanie, mówienie komplementów, • stosowanie podstawowych umiejętności prospołecznych (m.in. prośenie o pomoc, udzielanie instrukcji, wydawanie i wykonywanie poleceń, przekonywanie innych). 2) zaawansowane umiejętności społeczne, 3) umiejętności emocjonalne, <ul style="list-style-type: none"> • znajomość i wyrażanie uczuć, radzenie sobie ze strachem, • umiejętność panowania nad stresem (reakcja na niepowodzenie, radzenie sobie z presją grupy, podejmowanie trudnych tematów). 4) umiejętności alternatywne wobec agresji, <ul style="list-style-type: none"> • identyfikacja czynników wyzwalających złość, • rozpoznawanie sygnałów wskazujących na podwyższony stan napięcia emocjonalnego, • nauka technik służących do zmniejszania poziomu gniewu.



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p>5) umiejętności kontroli stresu, 6) umiejętności planowania.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trening kontroli złości (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. • Wnioskowanie moralne (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. Teoretycznymi podstawami dla procedur wnioskowania moralnego jest koncepcja rozwoju moralnego wg Lawrence Kohlberga. <p>Szczegółowy program tematyczny uwzględniający ramowy program musi stanowić załącznik do oferty sporządzonej przez Wykonawcę.</p>
Efekty kursu	<p>Efektom 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 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"> • nauczania nie-agresywnej komunikacji i nie-agresywnego zachowania; • nauczania kontroli emocjonalnej; • prowadzenia wnioskowania moralnego; • prowadzenia treningu indywidualnego z osobami agresywnymi i grupowego. <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.

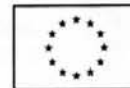
Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

<p>Metody dydaktyczne</p>	<p>-warsztaty z wykorzystaniem takich metod, jak: studium przypadku, ćwiczenia rozwijające twórcze myślenie, zespołowe rozwiązywanie zadań, gry decyzyjne, wizualizacje; -wykład, -prezentacje, dyskusje w grupie -ćwiczenia indywidualne i grupowe, Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym.</p>
<p>Materiały dydaktyczne</p>	<p>1. Wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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"> a) program kursu; b) materiał szkoleniowy w wersji elektronicznej w formie skryptu, min. 20 stron; 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; d) prezentacje w programie zgodnym z Power-Point wykorzystane podczas kursu; e) inne dokumenty wykorzystane podczas kursu; f) notatnik (format A4, min. 60 kartek); g) długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami; 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>Torba, notes oraz długopis w ujednoliconych wersjach kolorystycznych</p> 2) materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej zostaną wysłane uczestnikom drogą mailową nie później niż 1 dzień przed planowanym szkoleniem, 3) zapewnienia 1 kompletu materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej. <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 prześle Zamawiającemu nowy egzemplarz materiałów lub treść</p>



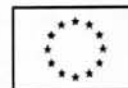
Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p>uzupełnienia.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność merytoryczną oraz aktualność przekazywanych danych/ informacji w materiałach dydaktycznych. 5. Wszystkie materiały dydaktyczne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem (terminy przesłania i oczekiwania na akceptacje/modyfikacje do ustalenia między Zamawiającym i Wykonawcą). 6. Odbiór materiałów dydaktycznych musi być potwierdzony przez uczestnika podpisem. 7. Koszty opracowania materiałów ponosi Wykonawca. <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 prześle 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"> 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 www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl, w szczególności Wykonawca zobowiązany jest: <ol style="list-style-type: none"> 1) oznaczać znakiem Unii Europejskiej i znakiem Funduszy Europejskich oraz herbem województwa kujawsko-pomorskiego oraz herbem powiatu: <ol style="list-style-type: none"> a) wszystkie prowadzone działania informacyjne i promocyjne dotyczące Projektu, b) wszystkie dokumenty związane z realizacją Projektu, podawane do wiadomości publicznej, c) wszystkie dokumenty i materiały dla osób i podmiotów uczestniczących w Projekcie; 2) umieścić w miejscu realizacji kursu plakat powierzony przez Zamawiającego; 3) przekazywania osobom i podmiotom uczestniczącym w Projekcie informacji przynajmniej w formie słownej i odpowiedniego oznakowania, że Projekt uzyskał dofinansowanie; 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; 5) prowadzić fotograficzną dokumentację przebiegu działań realizowanych w ramach projektu aparatem cyfrowym – minimum



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p>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.</p> <p>6) skompletowanie i dystrybucję materiałów szkoleniowych wśród uczestników kursu;</p> <p>2. Wymagane logotypy oraz ich zestawienia powinny być zgodne z Księgą identyfikacji wizualnej znaku marki Fundusze Europejskie i znaków programów polityki spójności na lata 2014-2020; dostępnej wraz z wzorami logotypów na stronie internetowej RPO WKP 2014-2020 www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl</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 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"> – 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. <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 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</p>

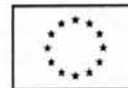


Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p>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>
--	--

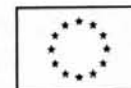
Usługi cateringowe wraz zapewnieniem sal wykładowych dla uczestników kursu realizowanego w ramach projektu „Rodzina w Centrum 2”

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>https://www.gov.pl/web/rozwój/spotkania-biznesowe-szkolenia-konferencje-i-kongresy</p> <p>https://www.gov.pl/web/rozwój/hotele-i-inne-miejsca-noclegowe</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"> – pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników, – bazę żywieniową (restauracja/stołówka oferująca żywność w pełnym zakresie) - posiłki powinny być podawane w innej sali niż sala wykładowa,
--------------------------------	---



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<ul style="list-style-type: none"> – bezpłatne szatnie, toalety, – miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie sekretariatu – rejestracja uczestników, wydawanie materiałów, – bezpłatny parking ewentualnie cena ma obejmować miejsca parkingowe. <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"> — miejsca siedzące dla wszystkich uczestników kursu z układem miejsc szkolnym zapewniającą odpowiednią odległość pomiędzy uczestnikami szkolenia; — dostęp do bezprzewodowego Internetu; — flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów; — tablicę suchościeralną z kompletem pisaków; — sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny); — laptop; — nagłośnienie; — mikrofon bezprzewodowy
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"> — dwóch przerw kawowych / po jednej przerwie kawowej podczas każdego spotkania/, w tym: <ul style="list-style-type: none"> • kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej, • herbata czarna oraz wrzątek w termosach, • woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,5 litra na osobę, • soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę, • cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników, • owoce dla wszystkich uczestników, • dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 gram) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku, — dwóch obiadów /po jednym obiedzie na każdym spotkaniu/, serwowane, w tym, każdy obiad obejmuje: <ul style="list-style-type: none"> • zupę 300 ml każda porcja, dwa rodzaje; • mięso lub ryba na ciepło - 150 gram każda porcja, trzy rodzaje do wyboru; • zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – 150 gram każda porcja, trzy rodzaje; • do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż, lub frytki) – 200g; • deser - sałatka owocowa lub lody lub ciastko – porcja



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

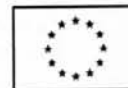
	<p>200g</p> <ul style="list-style-type: none"> • soki owocowe 0.3 l jedna porcja, • wodę mineralną 0.3 l jedna porcja, <p>Posiłki i napoje powinny być serwowane bezpośrednio przez obsługę (rezygnacja z tzw. bufetów). Uczestnicy spotkania / wydarzenia mogą spożywać posiłki na terenie spotkania jedynie 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 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. „ METODA DIALOGU MOTYWUJĄCEGO W PRACY Z TRUDNYM NASTOLATKIEM. ”
Odbiorcy kursu	<ol style="list-style-type: none"> 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: Moduł I: kurs zdalny - on-line 24 godzin dydaktycznych: 3 dni x 8godz. dydaktycznych; Moduł II: kurs stacjonarny 16 godz. dydaktycznych: 2 dni x 8 godz.

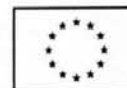
Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	dydaktycznych.
Terminy zajęć	Od podpisania umowy do 30 września 2020 r., dni robocze , weekendy
Ramowy program kursu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czym jest dialog motywujący? 2. Metodyka pracy dialogiem motywującym w tym procesy w pracy motywującej: angażowanie, ukierunkowywanie, wywoływanie i planowanie oraz praca na różnych etapach zmiany zachowania 3. Podstawowe obszary pracy w Dialogu: 4. Narzędzia i modele pracy DM z trudną młodzieżą. Praca na wyjątkach, skalowanie, model cyrkularny, rozrysowanie ambiwalencji, plusy/minusy zmiany i status quo 5. Zastosowanie dialogu motywującego w pracy nad zmianą w kontekście problemów takich jak: agresja, przemoc, nadużywanie, uzależnienia, współuzależnienia, zachowania przestępcze, trudności wychowawcze i szkolne 6. Strategie pracy z buntem, negatywnym nastawieniem i rezygnacją - nie walcz z oporem, ale go wykorzystaj. 7. Praktyczne narzędzia komunikacyjne umożliwiające zbudowanie relacji z nastolatkiem (wyjście poza ocenę, doradzanie i groźby). 8. Rozpoznanie etapu gotowości do zmiany - narzędzia diagnostyczne i adekwatne strategie zaradcze. 9. Umiejętność oceny sytuacji / problemu z perspektywy nastolatka. 10. Jak rozpoznać klucz motywacyjny - metoda bilansu decyzyjnego. 11. Ważne co mówisz, ale przede wszystkim jak mówisz -Język zmian i język podtrzymywania. <p>Szczegółowy program tematyczny uwzględniający ramowy program musi stanowić załącznik do oferty sporządzonej przez Wykonawcę.</p>
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"> • Zwiększenie efektów swojej pracy pomocowej • Pobudzanie wewnętrznej motywacji i wzmacnianie samooceny wychowanków, • Aktywne i skuteczne wspieranie przy wprowadzaniu zmian w życie u młodzieży • Wiedza o tym jak reagować na niepewność, brak motywacji, opór i zniechęcenie • Podniesienie komfortu pracy z trudnymi zagadnieniami (nadużywanie, agresja, autoagresja) <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	Udokumentowane min. 3 letnie doświadczenie w realizacji usług



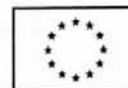
Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

<p>prowadzących</p>	<p>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 .</p>
<p>Miejsce kursu</p>	<p>Część stacjonarna - Miasto Toruń lub w odległości do 20 km od Torunia.</p>
<p>Metody dydaktyczne</p>	<p>-warsztaty z wykorzystaniem takich metod, jak: studium przypadku, ćwiczenia rozwijające twórcze myślenie, zespołowe rozwiązywanie zadań, gry decyzyjne; -wykład, -prezentacje, gry i symulacje -dyskusje w grupie -ćwiczenia indywidualne i grupowe, Wybór konkretnych metod nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym.</p>
<p>Materiały dydaktyczne</p>	<p>1. Wykonawca zobowiązany jest do:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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"> a) program kursu; b) materiał szkoleniowy w wersji elektronicznej w formie skryptu, min. 20 stron; 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; d) prezentacje w programie zgodnym z Power-Point wykorzystane podczas kursu; e) inne dokumenty wykorzystane podczas kursu; f) notatnik (format A4, min. 60 kartek); g) długopis metalowy automatyczny, ze stali nierdzewnej, z chromowanymi wykończeniami; 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>Torba, notes oraz długopis w ujednoliconych wersjach kolorystycznych</p> 2) materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej zostaną wysłane uczestnikom drogą mailową nie później niż 1 dzień przed planowanym szkoleniem 3) zapewnienia 1 kompletu materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej. <p>2. W przypadku zmian przepisów, wytycznych lub innych istotnych zmian obejmujących zakresy tematyczne kursu tj. np. w</p>



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p>przepisach prawa, wytycznych itp. (bez względu na zaawansowanie prac oraz etap realizacji), Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego uzupełnienia lub/ i korekty wszelkich braków, błędów i nieścisłości.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Każda dokonana modyfikacja/uzupełnienie materiałów szkoleniowych wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca przekaże Zamawiającemu nowy egzemplarz materiałów lub treść uzupełnienia. 4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność merytoryczną oraz aktualność przekazywanych danych/informacji w materiałach dydaktycznych. 5. Wszystkie materiały dydaktyczne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem (terminy przesłania i oczekiwania na akceptacje/modyfikacje do ustalenia między Zamawiającym i Wykonawcą). 6. Odbiór materiałów dydaktycznych musi być potwierdzony przez uczestnika podpisem. 7. Koszty opracowania materiałów ponosi Wykonawca. <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>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podjęte przez Wykonawcę działania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia muszą w jasny sposób podkreślać rolę Unii Europejskiej we współfinansowaniu projektu „Rodzina w Centrum”. Wykonawca obowiązany jest postępować zgodnie z aktualnymi Wytycznymi w zakresie informacji i promocji programów operacyjnych polityki spójności na lata 2014-2020 oraz Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji, które są dostępne pod adresem programu RPO WKP 2014-2020 www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl, w szczególności Wykonawca zobowiązany jest: <ol style="list-style-type: none"> 1) oznaczać znakiem Unii Europejskiej i znakiem Funduszy Europejskich oraz herbem województwa kujawsko-pomorskiego oraz herbem powiatu: <ol style="list-style-type: none"> a) wszystkie prowadzone działania informacyjne i promocyjne dotyczące Projektu, b) wszystkie dokumenty związane z realizacją Projektu, podawane do wiadomości publicznej, c) wszystkie dokumenty i materiały dla osób i podmiotów uczestniczących w Projekcie; 2) umieścić w miejscu realizacji kursu plakat powierzony przez Zamawiającego; 3) przekazywania osobom i podmiotom uczestniczącym w Projekcie informacji przynajmniej w formie słownej i



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p>odpowiedniego oznakowania, że Projekt uzyskał dofinansowanie;</p> <p>4) zamieścić widoczną informację w miejscu realizacji kursu ułatwiającą uczestnikom dotarcie na miejsce wydarzenia np. przed budynkiem lub w holu budynku, w którym wydarzenie będzie się odbywać;</p> <p>5) prowadzić fotograficzną dokumentację przebiegu działań realizowanych w ramach projektu aparatem cyfrowym – minimum 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.</p> <p>6) skompletowanie i dystrybucję materiałów szkoleniowych wśród uczestników kursu;</p> <p>2. Wymagane logotypy oraz ich zestawienia powinny być zgodne z Księgą identyfikacji wizualnej znaku marki Fundusze Europejskie i znaków programów polityki spójności na lata 2014-2020; dostępnej wraz z wzorami logotypów na stronie internetowej RPO WKP 2014-2020 www.rpo.kujawsko-pomorskie.pl</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 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"> – 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. <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 rozprzestrzenieniem 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>



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

<p>Wymagania dotyczące Platformy online do prowadzenia kursu w trybie zdalnym</p>	<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>
---	---

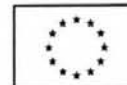
Usługi cateringowe wraz zapewnieniem sal wykładowych dla uczestników kursu realizowanego w ramach projektu „Rodzina w Centrum 2”

<p>Miejsce kursu/warunki lokalowe</p>	<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: https://www.gov.pl/web/rozwoj/spotkania-biznesowe-szkolenia-konferencje-i-kongresy https://www.gov.pl/web/rozwoj/hotele-i-inne-miejsca-noclegowe 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"> – pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników, – bazę żywniową (restauracja/stółka oferująca żywnie w
---------------------------------------	---



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p>pełnym zakresie) - posiłki powinny być podawane w innej sali niż sala wykładowa,</p> <ul style="list-style-type: none"> - bezpłatne szatnie, toalety, - miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie sekretariatu – rejestracja uczestników, wydawanie materiałów, - bezpłatny parking ewentualnie cena ma obejmować miejsca parkingowe. <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 wietrze, światło elektryczne, bez filarów z możliwością indywidualnej aranżacji, wyposażone, w:</p> <ul style="list-style-type: none"> — miejsca siedzące dla wszystkich uczestników kursu z układem miejsc szkolnym zapewniającą odpowiednią odległość pomiędzy uczestnikami szkolenia; — dostęp do bezprzewodowego Internetu; — flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów; — tablicę suchościeralną z kompletem pisaków; — sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny); — laptop; — nagłośnienie; — mikrofon bezprzewodowy
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"> — dwóch przerw kawowych / po jednej przerwie kawowej podczas każdego spotkania/, w tym: <ul style="list-style-type: none"> • kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej, • herbata czarna oraz wrzątek w termosach, • woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,5 litra na osobę, • soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę, • cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników, • owoce dla wszystkich uczestników, • dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 gram) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku, — dwóch obiadów /po jednym obiedzie na każdym zjeździe/, serwowane, w tym, każdy obiad obejmuje: <ul style="list-style-type: none"> • zupę 300 ml każda porcja, dwa rodzaje; • mięso lub ryba na ciepło - 150 gram każda porcja, trzy rodzaje do wyboru; • zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – 150 gram każda porcja, trzy rodzaje; • do dania głównego podane zostaną dodatki



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

	<p>(ziemniaki, kasza, ryż, lub frytki) – 200g;</p> <ul style="list-style-type: none">• deser - sałatka owocowa lub lody lub ciastko – porcja 200g• soki owocowe 0.3 l jedna porcja,• wodę mineralną 0.3 l jedna porcja, <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>
--	--