



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest **kompleksowa organizacja i przeprowadzenie szkolenia dla kandydatów na superwizorów pracy socjalnej**, zatrudnionych w jednostkach organizacyjnych pomocy społecznej z terenu województwa łódzkiego.

Zamówienie realizowane w ramach realizacji projektu pn: „**Koordynacja działań w zakresie polityki społecznej dla województwa łódzkiego**” w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Priorytet IV Spójność społeczna i zdrowie, Działanie 4.13 Wysokiej jakości system włączenia społecznego.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany w formie stacjonarnej, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 2 grudnia 2016 r. w sprawie superwizji pracy socjalnej (Dz. U. z 2016 r. poz. 2087).

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i przeprowadzenie szkolenia dla kandydatów na superwizorów pracy socjalnej, dla 15 osób zrekrutowanych przez Zamawiającego. Czas trwania szkolenia 3 semestry, (zgodnie z § 7 Rozporządzenia Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 2 grudnia 2016 r. w sprawie superwizji pracy socjalnej).

Minimalna liczba uczestników szkolenia dla superwizorów pracy socjalnej nie będzie mniejsza niż 12 osób.

II. Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. Świadczenie usługi szkoleniowej, będzie realizowane w formie stacjonarnej i będzie obejmować: wykłady, seminaria, ćwiczenia, warsztaty, praktyki superwizyjne, konsultacje.



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



2. Wynajem pomieszczeń, w tym sal: wykładowych, ćwiczeniowych i warsztatowych na terenie miasta Łodzi.
3. Świadczenie usługi hotelarskiej.
4. Świadczenie usługi restauracyjnej.

III. Termin realizacji:

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie do 20 miesięcy od dnia podpisania umowy.

Miejsce realizacji usługi: usługa będzie realizowana na terenie miasta Łodzi.

IV. Szczegółowe informacje:

Szczegółowe informacje dotyczące przedmiotu zamówienia obejmują:

1. Świadczenie usługi szkoleniowej

Zamawiający wymaga, aby szkolenie realizowane było zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 2 grudnia 2016 r. w sprawie superwizji pracy socjalnej. (Dz. U. z 2016 r. poz. 2087)

Czas trwania usługi szkoleniowej liczony jest w godzinach dydaktycznych. Godzina dydaktyczna wynosi 45 minut.

Usługa szkoleniowa obejmuje:

A. Minimum programowe dla szkolenia

Minimum programowe dla szkolenia zawiera następujące moduły oraz liczbę godzin ich realizacji:

- 1) Moduł 1 – Wzmacnianie umiejętności interpersonalnych i społecznych – 120 godzin;
- 2) Moduł 2 – Teoria i metody pracy socjalnej – 60 godzin;
- 3) Moduł 3 – Superwizja pracy socjalnej – podstawy teoretyczne – 40 godzin;
- 4) Moduł 4 – Trening superwizyjny – 120 godzin;
- 5) Moduł 5 – Praktyka superwizyjna i superwizja pracy własnej – 140 godzin.



W ramach **Modułu 1** – Wzmacnianie umiejętności interpersonalnych i społecznych, będą realizowane następujące zajęcia:

- 1) podstawy komunikacji interpersonalnej;
- 2) trening interpersonalny;
- 3) trening rozwiązywania konfliktów z elementami mediacji;
- 4) trening asertywności;
- 5) trening pracy z grupą;
- 6) trening pracy z kamerą.

Trening interpersonalny, ma trwać ok. 40 godzin, ma być prowadzony przez dwóch trenerów, którzy mają kompetencje do prowadzenia grupowego treningu interpersonalnego.

W ramach **Modułu 2** – Teoria i metody pracy socjalnej, będą realizowane następujące zajęcia:

- 1) teorie pracy socjalnej;
- 2) metody pracy socjalnej;
- 3) narzędzia pracy socjalnej.

W ramach **Modułu 3** – Superwizja pracy socjalnej – podstawy teoretyczne, będą realizowane następujące zajęcia:

- 1) wprowadzenie do teorii superwizji;
- 2) modele i techniki superwizji;
- 3) funkcje superwizji;
- 4) etyka pracy superwizyjnej;
- 5) ewaluacja w superwizji i jej metody.

W ramach **Modułu 4** – Trening superwizyjny, będą realizowane następujące zajęcia:

- 1) organizacja sesji superwizyjnej;
- 2) relacja superwizyjna;
- 3) proces superwizyjny;
- 4) autoewaluacja superwizora;



5) trening pracy z kamerą.

Zamawiający wymaga, by zajęcia w ramach Modułu 4, były prowadzone przez co najmniej dwie osoby mające odpowiednie kwalifikacje (zgodnie z § 19 Rozporządzenia Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 2 grudnia 2016 r. w sprawie superwizji pracy socjalnej).

W ramach **Modułu 5** – Praktyka superwizyjna i superwizja pracy własnej uczestnik szkolenia odbędzie:

- 1) praktykę superwizyjną w wymiarze 100 godzin w instytucjach i organizacjach pomocy i integracji społecznej, w tym nie mniej niż 15 godzin samodzielnego prowadzenia superwizji;
- 2) konsultacje indywidualne i grupowe w łącznym wymiarze 40 godzin superwizji pracy własnej w formie konsultacji z osobą odpowiedzialną za prowadzenie praktyki superwizyjnej w formie indywidualnej i grupowej w ramach zajęć.

Zamawiający wymaga, by zajęcia w ramach Modułu 5, były prowadzone przez co najmniej dwie osoby mające odpowiednie kwalifikacje (zgodnie z § 19 Rozporządzenia Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 2 grudnia 2016 r. w sprawie superwizji pracy socjalnej).

B. Sposób szkolenia superwizorów

Szkolenie powinno być zrealizowane w terminie do 20 miesięcy od dnia podpisania umowy.

Zajęcia w ramach szkolenia będą realizowane w formie stacjonarnej jako wykłady, seminaria, ćwiczenia, warsztaty, praktyki superwizyjne, konsultacje, przy czym na wykłady nie może przypadać więcej niż 30 procent godzin całego szkolenia.

C. Podmiot prowadzący szkolenie zobowiązany jest do:

- 1) zapewnienia właściwej organizacji i przebiegu szkolenia, w tym praktyki superwizyjnej;
- 2) ustalenia harmonogramu szkolenia, w tym praktyki superwizyjnej;



- 3) podmiot prowadzący szkolenie zobowiązany jest realizować praktykę superwizyjną przy udziale czynnych zawodowo pracowników socjalnych;
- 4) praktyka superwizyjna może być prowadzona w miejscu realizacji zajęć lub w innej placówce zatrudniającej pracowników socjalnych;
- 5) prowadzący praktykę superwizyjną zobowiązany jest wydać opinię zawierającą ocenę umiejętności komunikowania się ocenianego uczestnika szkolenia z osobami korzystającymi z pomocy społecznej, współpracownikami, instytucjami i otoczeniem, w którym wykonują pracę, oraz ocenę posiadania przez niego umiejętności pozwalających na prawidłowe identyfikowanie trudności w pracy, ich źródeł oraz sposobów rozwiązywania;
- 6) podmiot prowadzący szkolenie zobowiązany jest do wydania uczestnikom, którzy skończyli szkolenie, zaświadczenia o ukończeniu szkolenia.

D. W ramach zajęć z praktyki superwizyjnej uczestnik szkolenia:

- 1) samodzielnie prowadzi praktykę superwizyjną w instytucjach i organizacjach pomocy i integracji społecznej w wymiarze nie mniejszym niż 15 godzin;
- 2) prowadzi dziennik praktyki superwizyjnej, który zawiera imię i nazwisko uczestnika szkolenia, nazwę organizatora praktyki superwizyjnej oraz opis przebiegu praktyki superwizyjnej.

Wpisy w dzienniku z zajęć z praktyki superwizyjnej akceptuje prowadzący.

Warunki, jakie powinny spełniać Podmiot prowadzący szkolenie superwizji pracy socjalnej

1. Szkolenie superwizji pracy socjalnej mogą realizować podmioty posiadające zgodę ministra po spełnieniu przez podmiot warunków, o których mowa w § 17 Rozporządzenia Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 2 grudnia 2016 r. w sprawie superwizji pracy socjalnej oraz po uzyskaniu pozytywnej opinii Komisji, o której mowa w ust. 4 § 18 Rozporządzenia Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 2 grudnia 2016 r. w sprawie superwizji pracy socjalnej.



2. Zamawiający wymaga, aby kadra dydaktyczna szkolenia posiadała wymagania określone w § 19 Rozporządzenia Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 2 grudnia 2016 r. w sprawie superwizji pracy socjalnej).
3. Zamawiający wymaga, by szkolenie odbywało się w dni wolne od pracy w okresie sobota - niedziela, najwcześniej od godz. 8.00, do godz. 18.00. (Natomiast praktyki superwizyjne, które będą prowadzone w placówce zatrudniającej pracowników socjalnych, będą odbywały się w godzinach i w dniach pracy placówek.)
4. Szkolenie winno być prowadzone w formie dwudniowych zjazdów, (dwa razy w miesiącu), w trakcie 30 zjazdów, w okresie 3 semestrów.
5. Liczba godzin szkolenia w trakcie jednego dwudniowego zjazdu nie może przekroczyć łącznie 16,00 godzin.
6. Zamawiający wymaga, aby każdy uczestnik, który ukończy szkolenie dla kandydatów na superwizorów pracy socjalnej otrzymał zaświadczenie informujące, że szkolenie było współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Funduszy Europejskich dla Rozwoju Społecznego 2021-2027. Kserokopie zaświadczeń Wykonawca przekaże Zamawiającemu niezwłocznie po zakończonym szkoleniu.
7. Rekrutacją osób na szkolenie określone w przedmiocie zamówienia zajmuje się Zamawiający.

2. Wynajem pomieszczeń, w tym sal: wykładowych, ćwiczeniowych i warsztatowych na terenie miasta Łodzi

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić odpowiednie warunki lokalowe do prowadzenia zajęć, w tym liczbę sal wykładowych, ćwiczeniowych i warsztatowych dostosowaną do liczby uczestników i realizowanych form zajęć.
2. Lokalizacja sal wykładowych, ćwiczeniowych, warsztatowych winna znajdować się w obrębie administracyjnym miasta Łodzi z dostępem do 0,5 km do przystanków środków transportu komunikacji publicznej umożliwiających dojazd do miejsca, w którym będzie świadczona usługa hotelarska.
3. Sale: wykładowe, ćwiczeniowe i warsztatowe powinny stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenia zapewniające odpowiedni komfort pracy. Wszystkie



pomieszczenia powinny być dostępne zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.

4. Sale: wykładowe, ćwiczeniowe i warsztatowe powinny spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, wydajny system wentylacyjny, oświetleniowy i sprawną klimatyzację.
5. Sale: wykładowe, ćwiczeniowe i warsztatowe powinny być wyposażone w sprzęt i niezbędne materiały: komputer połączony z projektorem/rzutnikiem multimedialnym, z dostępem do Internetu, pilotem do obsługi prezentacji komputerowej oraz wskaźnikiem elektronicznym, ekran, system nagłaśniający, flipchart z 4 kolorowymi flamastrami
6. Akustyka sal: wykładowych, ćwiczeniowych i warsztatowych powinna umożliwiać swobodną dyskusję.
7. Sale: wykładowe, ćwiczeniowe i warsztatowe powinny: być dostosowane do 15 uczestników, aby dawać możliwość swobodnej pracy w parach i/lub w grupach oraz komfort poruszania się; być wyposażone w stoły oraz 15 krzeseł dla uczestników. Dodatkowo dla Wykładowcy powinien być oddzielny stół i krzesło, a stół winien zaopatrzony być w wodę mineralną gazowaną i niegazowaną.
8. Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia w salach: wykładowych, ćwiczeniowych i warsztatowych informacji dotyczących współfinansowania szkoleń ze środków Unii Europejskiej wraz z odpowiednimi logotypami, wg przekazanych przez Zamawiającego wymogów i wzorów oznaczeń.
9. Wykonawca wymaga, by sale wykładowe, ćwiczeniowe, warsztatowe wraz ze sprawnym sprzętem były dostępne każdego dnia szkoleniowego co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem zajęć.
10. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:
 - a) dostęp do Internetu i kserokopiarki (max 100 kopii),
 - b) Obsługi technicznej tj. co najmniej jednej osoby do obsługi technicznej w trakcie trwania szkoleń,
 - c) Wykonawca zobowiązany jest na bieżąco uzupełniać zapas wody butelkowanej, tak aby osoba prowadząca zajęcia miała zapewnioną jedną nienapoczętą butelkę wody gazowanej i jedną nienapoczętą butelkę wody niegazowanej.



3. Świadczenie usługi hotelarskiej

1. W ramach usługi hotelarskiej Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 1 noclegu podczas każdego ze zjazdów w hotelu, ośrodku lub innym obiekcie o standardzie hotelu minimum trzygwiazdkowego standardu zgodnie z przepisami Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie, położonym na terenie administracyjnym miasta Łodzi.
2. Hotel lub ośrodek szkoleniowy o standardzie minimum hotelu trzygwiazdkowego musi być dostosowany do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami dla maksymalnie 15 osób na każdym z 30 zjazdów dotyczących szkolenia dla kandydatów na supervisorów pracy socjalnej.
3. Świadczenie usługi hotelarskiej dotyczy maksymalnie 15 osób na każdym z 30 zjazdów dotyczących szkolenia dla kandydatów na supervisorów pracy socjalnej.
4. Świadczenie usługi hotelarskiej polegać będzie na zapewnieniu 1 noclegu podczas każdego zjazdu 2-dniowego w maksymalnie: 1 pokoju jednoosobowym oraz 7 pokojach dwuosobowych z pierwszego dnia szkolenia na drugi dzień w ramach szkolenia dla supervisorów pracy socjalnej. Zamawiający nie dopuszcza zakwaterowania w pokojach dwuosobowych osób różnych płci.
5. Każdy pokój winien mieć łazienkę i WC.
6. Każdy pokój winien posiadać wydajny system grzewczy, wydajny system wentylacyjny, oświetleniowy i sprawną klimatyzację.
7. Łóżka w pokojach dwuosobowych powinny być oddzielone i stanowić odrębne posłanie. Wszystkie pokoje winny być wyposażone w możliwość podłączenia internetowego. Ponadto w pokojach powinny być szklanki oraz woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach (0,33 litra każdej na osobę).
8. Ostateczna liczba osób korzystających z noclegu będzie podana Wykonawcy przez Zamawiającego na 3 dni robocze przed zjazdami.

**Tab. Świadczenie usługi hotelarskiej**

Liczba noclegów w ramach usługi hotelarskiej	
Wyszczególnienie	Liczba noclegów
Liczba noclegów w ramach usługi hotelarskiej ogółem	450 (15 noclegów x 30 zjazdów)
w tym:	
w pokojach jednoosobowych	30
w pokojach dwuosobowych	420

4. Świadczenie usługi restauracyjnej

Usługa restauracyjna w ramach szkolenia dla kandydatów na supervisorów pracy socjalnej będzie obejmować:

4.1 serwis kawowy

1. Serwis kawowy świadczony w systemie ciągłym, w każdym dniu szkolenia, w godzinach: 8.00 - 17.00, usytuowany w sali, w której odbywają się zajęcia lub w pobliżu sali, w której odbywają się zajęcia,
2. Serwis kawowy powinien być zaopatrzony w serwetki oraz niezbędne elementy zastawy (filiżanki, szklanki, talerzyki, sztucze) bez oznak zużycia lub uszczerbków w liczbie dostosowanej do liczby uczestników szkolenia (wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej – wykonanej z plastiku lub papieru),
3. W ramach serwisu kawowego uczestnikom zostaną zapewnione:
 - a) nieograniczony dostęp do wrzątku w warniku, herbaty czarnej, czarnej aromatyzowanej, herbaty zielonej, herbaty owocowej, kawy rozpuszczalnej, mielonej, a także kawy naturalnej serwowanej z ekspresu. Warnik i ekspres winny być czynne jednocześnie,
 - b) nieograniczony dostęp do wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, soków, cytryny, śmietanki/mleka do kawy, cukru,
 - c) świeże owoce (np. mandarynki, winogrona, filetowane pomarańcze, gruszki) – 200 g/osobę,



- d) co najmniej 2 rodzajów świeżych ciast (np. sernik/ jabłecznik/ ciasto czekoladowe/ ciasto marchewkowe/ brownie) serwowanych w papilotkach (po co najmniej 150 g/ os każdego z 2 rodzajów ciast),
- e) mieszanka ciastek podanych na półmiskach/paterach – po 3 szt./osobę;

Serwis kawowy świadczony w ramach szkolenia dla kandydatów na supervisorów pracy socjalnej dotyczyć będzie 900 świadczeń (15 osób x 30 zjazdów x 2 dni).

Ostateczna liczba osób korzystających z serwisu kawowego zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego na 3 dni robocze przed zjazdami dotyczącymi szkolenia.

4.2. śniadanie

Śniadanie w drugim dniu szkolenia dla uczestników Wykonawca zapewnia w ramach doby hotelowej.

4.3. obiad

Obiad zostanie zapewniony dla każdego uczestnika szkolenia dla kandydatów na supervisorów pracy socjalnej w pierwszym i w drugim dniu szkolenia, podczas każdego ze zjazdów.

1. Obiad zostanie zapewniony w godzinach 14:00 – 15:00,
2. Obiad będzie serwowany w wydzielonej przestrzeni, na terenie obiektu, w którym odbywać się będą zajęcia,
3. Miejsce serwowania obiadu powinno być łatwo dostępne dla osób z niepełnosprawnością ruchową,
4. Obiad powinien być serwowany dla wszystkich uczestników szkolenia jednocześnie,
5. Na czas obiadu powinny zostać zapewnione miejsca siedzące dla wszystkich uczestników szkolenia,
6. Obiad powinien składać się z dwóch dań, deseru oraz napojów,
7. Obiad powinien być serwowany w formie bufetu szwedzkiego. Obiad powinien obejmować:



a) Pierwsze danie:

- zupa tradycyjna: np. krem pomidorowo-paprykowy, krem z zielonego groszku – co najmniej 250 ml/os – maksymalnie 15 porcji.

b) Drugie danie:

- mięso co najmniej 150 g/os po przygotowaniu; w tym zamiennie porcje wegetariańskie – 15 porcji,
- ziemniaki/ryż/kasza co najmniej 150 g/os – 15 porcji,
- surówki różne rodzaje (z marchewki, z buraków, z kapusty) co najmniej 150 g/os – 15 porcji.

c) Deser:

- Deser np.: panna cotta, ciasto czekoladowe z owocami – co najmniej 200 g/os. – 15 porcji.

d) Napój: kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana – bez ograniczeń na osobę. Wykonawca zapewnia też nieograniczony dostęp cytryny, śmietanki/mleka do kawy, cukru.

8. Wszelkie dokonywanie zmian w standardzie posiłków, wchodzących w skład usługi restauracyjnej wyłącznie za zgodą Zamawiającego.

9. Wykonawca zapewni w ramach każdego posiłku opcję wegetariańską.

Ostateczna liczba osób spożywających posiłki mięsne oraz posiłki wegetariańskie, będą podane Wykonawcy przez Zamawiającego na 3 dni robocze przed każdym ze zjazdów.

Usługa restauracyjna świadczona w formie obiadu, w ramach szkolenia dla kandydatów na superwizorów pracy socjalnej dotyczyć będzie 900 świadczeń (15 osób x 30 zjazdów x 2 dni).

Ostateczna liczba osób spożywających obiady: w tym posiłki mięsne oraz posiłki wegetariańskie, będą podane Wykonawcy na 3 dni robocze przed zjazdami.

4.4 kolacja

Kolacja świadczona będzie dla każdego szkolenia dla kandydatów na superwizorów pracy socjalnej w pierwszym dniu szkolenia, każdego ze zjazdów, w obiekcie, w którym będzie świadczona usługa hotelarska.



1. Kolacja zostanie zapewniona dla każdego uczestnika szkolenia dla kandydatów na superwizorów pracy socjalnej w pierwszym dniu szkolenia, każdego ze zjazdów,
2. Kolacja zostanie zapewniona w godzinach 18:00 – 19:00,
3. Miejsce serwowania kolacji powinno być łatwo dostępne dla osób z niepełnosprawnością ruchową,
4. Kolacja powinna być serwowana dla wszystkich uczestników szkolenia jednocześnie,
5. Na czas kolacji powinny zostać zapewnione miejsca siedzące dla wszystkich uczestników szkolenia,
6. Kolacja powinna składać się z następującego zestawu, w tym w przeliczeniu na jedną osobę:
 - danie główne w formie gorącego posiłku (np. lasagna) co najmniej 270 g, w tym zamiennie porcje wegetariańskie;
 - przystawki różne, co najmniej 5 rodzajów (w tym 2 wegetariańskie) co najmniej 100 g każda;
 - pieczywo różne rodzaje co najmniej 100 g;
 - wędliny różne rodzaje co najmniej 80 g;
 - sery różne rodzaje co najmniej 50 g;
 - świeże warzywa i owoce różne rodzaje co najmniej 150 g;
 - 2 rodzaje soków owocowych, woda mineralna, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, mleko do kawy, cytryna, masło - bez ograniczeń.

Usługa restauracyjna świadczona w formie kolacji, w ramach szkolenia dla kandydatów na superwizorów pracy socjalnej dotyczyć będzie 450 świadczeń (15 osób x 30 zjazdów x 1 dzień).

Ostateczna liczba osób spożywających kolację będzie podana Wykonawcy przez Zamawiającego na 3 dni robocze przed każdym ze zjazdów.

**Tab. Świadczenie usługi restauracyjnej**

Liczba osób korzystająca z usługi restauracyjnej w ramach szkolenia dla kandydatów na superwizorów pracy socjalnej			
Wyszczególnienie		Pierwszy dzień szkolenia	Drugi dzień szkolenia
1	Serwis kawowy w systemie ciągłym	450 osób (15 osób x 30 dni)	450 osób (15 osób x 30 dni)
2	Obiad	450 osób (15 osób x 30 dni)	450 osób (15 osób x 30 dni)
3	Kolacja	450 osób (15 osób x 30 dni)	-

W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) świadczenia usługi restauracyjnej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- 2) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448),
- 3) estetycznego podawania posiłków,
- 4) posiłki powinny być każdego dnia szkolenia zróżnicowane, na kolacje powinny być podawane inne dania niż podane podczas obiadów danego dnia szkolenia,
- 5) Wykonawca powinien przygotować też posiłek wegetariański/ wyżywienie specjalne (zgodnie z zadeklarowaną przez uczestnika dietą), jeśli Zamawiający zgłosi taką potrzebę Wykonawcy,
- 6) Wykonawca jest zobowiązany przygotować nie później niż 5 dni roboczych od dnia podpisania umowy po dwie propozycje menu obiadu na wszystkie zjazdy, spośród których Zamawiający dokona wyboru jednego menu lub zaproponuje modyfikacje, które Wykonawca wprowadzi w ciągu 1 dnia roboczego i przedłoży Zamawiającemu do akceptacji w formie pliku w formacie edytowalnym docx oraz nieedytowalnym pdf osobiście na nośniku typu pendrive lub za pośrednictwem poczty e-mail,



- 7) Wykonawca jest zobowiązany do nanoszenia poprawek każdorazowo w terminie do 1 dnia roboczego od przekazania przez Zamawiającego uwag, aż do momentu ostatecznego zaakceptowania przez Zamawiającego propozycji menu.
- 8) Wszelkie dokonywanie zmian w standardzie posiłków, wchodzących w skład usługi restauracyjnej wyłącznie za zgodą Zamawiającego.

5. Wymagania w zakresie dodatkowych elementów dotyczących współpracy Wykonawcy i Zamawiającego przy realizacji przedmiotu zamówienia:

1. Wykonawca ma obowiązek zapewnienia obsługi administracyjnej szkoleń oraz koordynatora do kontaktów z Zamawiającym w obszarze przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca wydrukuje i przeprowadzi ankiety ewaluacyjne na zakończenie szkolenia dla kandydatów na supervisorów pracy socjalnej, według wzorów przedstawionych przez Zamawiającego.
3. Wykonawca, do 10 dnia każdego miesiąca, ma obowiązek przekazać do Zamawiającego dokumentację związaną z realizacją przedmiotu zamówienia za poprzedni miesiąc, w którym realizowany był przedmiot zamówienia (w tym m.in. listy obecności uczestników, dokumentacja zdjęciowa potwierdzającą zrealizowanie przedmiotu zamówienia).
4. Zamawiający ma obowiązek przekazania Wykonawcy, w dniu podpisywania umowy, wzory dokumentów, wzory logotypów które Wykonawca winien stosować przy realizacji przedmiotu umowy.
5. Wykonawca ma obowiązek umieszczenia na tablicach informacyjnych w budynkach, w których prowadzone będą zajęcia, informacji o współfinansowaniu szkolenia dla kandydatów na supervisorów pracy socjalnej, ze środków Unii Europejskiej, w ramach realizacji projektu pn.: „**Koordinacja działań w zakresie polityki społecznej dla województwa łódzkiego**” w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.
6. Wykonawca ma obowiązek umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenie kontroli realizacji przedmiotu zamówienia, wglądu do wszystkich dokumentów dotyczących prowadzonych zajęć.



7. Po zakończeniu szkolenia dla kandydatów na supervisorów pracy socjalnej Wykonawca winien dostarczyć Zamawiającemu sprawozdanie z realizacji przedmiotu zamówienia, zawierające m.in. dane: frekwencja uczestników na zajęciach; wykaz uczestników, którzy ukończyli szkolenie; zaświadczenia uczestników o ukończonym szkoleniu; wykaz uczestników, którzy nie ukończyli szkolenia i zostali skreśleni z listy uczestników oraz załączy ankiety ewaluacyjne.