

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie dwóch szkoleń jednodniowych w trybie stacjonarnym pn.: **„Bezpieczeństwo osobiste pracownika socjalnego podczas wykonywania czynności zawodowych”**.
2. Szkolenie realizowane na podstawie art. 121 Ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej.
3. **Celem szkolenia jest:**
 - nabycie przez uczestników wiedzy na temat bezpieczeństwa pracy socjalnej, rozpoznawania sytuacji potencjalnego zagrożenia, sposobu postępowania w takich sytuacjach, ustawowych warunków działania w stanie obrony koniecznej, a także odpowiedzialności za przekroczenie jej ram;
 - wyposażenie uczestników w praktyczne stosowania podstawowych technik samoobrony oraz zachowania się w sytuacjach zagrożenia, zwiększenie zasobów osobistych i społecznych uczestników szkolenia.
4. **Zakres usługi w ramach szkoleń obejmuje:**
 - a) Przeprowadzenie 2 odrębnych szkoleń jednodniowych w trybie stacjonarnym dla łącznie min. 34 osób, tj. 2 grup ok. 17-osobowych, gdzie jedno spotkanie to 8 godz. dydaktycznych (1 godz. dydaktyczna = 45 min.).
 - b) Każde szkolenie obejmować musi dwie części: merytoryczną i praktyczną.

Część merytoryczna:

 - metodologia prowadzenia zajęć dobrana do tematyki szkoleń (opartej o profesjonalną/aktualną wiedzę/praktykę Trenera), szkolenie powinno być prowadzone w oparciu o aktywne formy, metody i techniki pracy z grupą, przy wykorzystaniu. m.in. wykładu skoncentrowanego na problemie, wykładu interaktywnego, warsztatu, dyskusji, burzy mózgów, mapie problemów, case study, cyklu Kolba itp.,
 - nie może trwać więcej niż 5 godz. dydaktycznych,
 - główne zagadnienia powinny obejmować m.in.:
 - podstawowe zasady z zakresu bezpieczeństwa w pracy pracownika socjalnego w trakcie wykonywania czynności zawodowych, w tym w trudnych warunkach,
 - omówienie obowiązujących przepisów prawa oraz możliwości ich wdrożenia i realizacji, w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia pracowników socjalnych,
 - aspekty prawne pracy z trudnym klientem (z osobami przejawiającymi zachowania agresywne, z zaburzeniami psychicznymi),
 - omówienie sposobów zapobiegania zagrożeniom, w tym sposobów negocjowania z osobą przejawiającą zachowania agresywne,
 - jak się chronić/bronić lub zabezpieczyć przed agresywnym klientem, podopiecznym?
 - współpraca z policją w zakresie asysty;
 - aktualne problemy.

Część praktyczna:

 - obejmuje uzyskanie wiedzy i umiejętności w zakresie zachowania się i postępowania w sytuacji zagrożenia, poznanie bezpiecznej postawy obronnej (w pozycji stojącej i siedzącej), poznanie zachowań obronnych w sytuacji zagrożenia niebezpiecznymi przedmiotami (np. nóż, pałkę, elementy wyposażenia biura, mieszkania), techniki postawy samoobrony,
 - nie może trwać mniej niż 3 godz. dydaktyczne,

- c) Przygotowanie i przeprowadzenie testów po szkoleniu w celu zweryfikowania poziomu kompetencji uczestników szkolenia.
- d) Przygotowanie szczegółowego programu szkolenia.
- e) Opracowanie i przygotowanie materiałów dydaktycznych/edukacyjnych (w tym prezentacje wykorzystywane podczas szkolenia i rozwinięcie zagadnień objętych szkoleniem, przykłady wraz z odpowiedziami) dla uczestników szkoleń w formie elektronicznej i przesłanie ich do Zamawiającego nie później niż 5 dni roboczych przed planowanym szkoleniem.
- f) Przygotowanie zaświadczeń/certyfikatów uczestnikom szkoleń.
- g) Szkolenia odbędą się na terytorium miasta Kędzierzyn-Koźle – w granicach administracyjnych miasta Kędzierzyn-Koźle.
- h) Do Wykonawcy należy zapewnienie sali szkoleniowej dostosowanej do ilości osób i charakteru szkolenia, poczęstunku dla uczestników szkolenia oraz wszystkich innych niezbędnych do przeprowadzenia szkolenia sprzętów.
- i) Poczęstunek dla uczestników szkolenia musi obejmować serwis kawowy dostępny w ciągu całego czasu trwania szkolenia, dla wszystkich uczestników szkolenia. Serwis kawowy składać się będzie z: kawy, minimum 3 rodzajów herbat, cukru, cytryny, mleka, soków (min. 2 rodzaje), wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej, ciast domowych (min. 2 rodzaje różnych ciast domowych) w ilości min. 2x150g/os., ciastek.
- j) Wykonawca współpracuje na bieżąco z Zamawiającym przy organizacji szkoleń, tj. uzgadnia termin oraz miejsce szkolenia, przekazuje materiały dydaktyczne/edukacyjne, wydaje zaświadczenia/certyfikaty uczestnikom, prowadzi listy obecności.
- k) Wykonawca zobowiązany będzie do oznakowania wszelkiej dokumentacji szkoleniowej, w sposób wskazany przez Zamawiającego, w związku z realizacją szkolenia w ramach projektu.
- l) Zamawiający nie zwraca kosztów dojazdu trenera na miejsce szkolenia, wyżywienia i noclegów trenera.
- m) Usługa zostanie zrealizowana w dni robocze od poniedziałku do piątku w uzgodnionych pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą terminie od dnia podpisania umowy do dnia 30 września 2023 r. z uwzględnieniem możliwości wykonania szkoleń przez dwa następujące po sobie dni robocze i konieczności zakończenia szkolenia najpóźniej o godz. 15.00.
- n) Jeżeli w związku z realizacją usługi zajdzie konieczność zapewnienia dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1062 ze zm.), wówczas Wykonawca będzie obowiązany do zapewnienia dostępności tym osobom – stosownie do ich potrzeb – z uwzględnieniem minimalnych wymagań, o których mowa w art. 6 powołanej ustawy, np. na wniosek osoby Wykonawca zobowiązuje się na udostępnienie materiałów merytorycznych wykorzystanych w realizacji usługi (takie jak: prezentacje, artykuły, publikacje, strony internetowe i inne źródła pozyskanych informacji) w formie elektronicznej w tekście łatwym do czytania lub innej alternatywnej formie.