



Znak sprawy: GOPS.FA.083.5.2019

## Załącznik do ogłoszenia o zamówieniu- dotyczy części 8

Załącznik nr 1 do umowy nr .....z dnia ..... r.

### Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Nazwa zamówienia: **Organizacja i przeprowadzenie szkoleń w ramach projektu pn. *Sprawnie, profesjonalnie, efektywnie - wdrożenie usprawnień organizacyjnych w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Siechnicach* współfinansowanego z środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020.**

Część nr 8 i nazwa **Wzmocnienie umiejętności adekwatnego reagowania w sytuacji zagrożenia -techniki samoobrony fizycznej oraz komunikacji**

#### 1. Informacja o szkoleniu i uczestnikach:

**Część 8 - Wzmocnienie umiejętności adekwatnego reagowania w sytuacji zagrożenia -techniki samoobrony fizycznej oraz komunikacji**, 2 dni szkoleniowe x 8 h, łącznie 16 h (po 45 min.), uczestnicy: 14 osób.

#### 2. W ramach realizacji zamówienia wykonawca będzie zobowiązany do :

- a) **zapewnienia trenerów** wskazanych w ofercie,
- b) zapewnienia każdemu uczestnikowi materiałów szkoleniowych (adekwatnych do tematyki szkolenia, zawierających wyczerpujące treści przedmiotowo związane z tematyką szkolenia- min. 5 stron A4 (maks.20 stron), czcionka 12, odstęp interlinii 1,0) oraz przedstawienie materiałów szkoleniowych zamawiającemu do zatwierdzenia **na co najmniej 5 dni roboczych przed planowanym terminem szkolenia**,
- c) zapewnienia każdemu uczestnikowi **materiałów do szkoleń** – teczka z gumką, notes, długopis,
- d) **zapewnienia wyżywienia uczestników szkoleń** tj.: każdemu uczestnikowi należy zapewnić obiad i jedną przerwę kawową w każdym dniu szkoleniowym.

Specyfikację i standardy wyżywienia określa pkt. 4.

- e) **zapewnienie sali szkoleniowej na terenie Siechnic lub zapewnienie dowozu do 50 km od Siechnic** - umożliwiającej przeprowadzenia praktycznej części szkolenia oraz obsługi administracyjnej szkolenia : obejmuje wynajem sali mieszczącej 14 osób po 8 godzin lekcyjnych każdego dnia o powierzchni, co najmniej 30m<sup>2</sup>, pozbawionej przedmiotów niezwiązanych z prowadzonymi zajęciami z dostępem do światła dziennego oraz możliwością zastąpienia okien, z zachowaniem następujących standardów:

-sala wykładowo - szkoleniowa ma spełniać wymogi: bezpieczeństwa, akustyczne i oświetleniowe,





Znak sprawy: GOPS.FA.083.5.2019

- wyposażona w sprawna klimatyzację oraz sprawne ogrzewanie, temperatura pomieszczenia musi być dostosowana do warunków pogodowych,
- wyposażona w niezbędny sprzęt multimedialny (rzutnik multimedialny, ekran, komputer PC, mikrofon, sprzęt nagłaśniający), flipchart z uzupełnionymi arkuszami papieru oraz piszącymi flamastrami,
- posiadać stoły i krzesła dla prowadzącego i uczestników szkolenia, aby każdy z nich miał swobodne miejsce do siedzenia i pisania.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić miejsce na potrzeby serwowania serwisu kawowego i obiadu, znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie pomieszczenia, w którym będą organizowane zajęcia oraz w pomieszczeniu znajdującym się w obrębie budynku, w którym prowadzone są zajęcia. Dostęp do wszystkich pomieszczeń, z których korzystać będą uczestnicy, musi być zapewniony ciągami komunikacyjnym znajdującymi się wewnątrz jednego obiektu. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom nieskrępowany dostęp do węzła sanitarnego.

- f) **w przypadku zapewnienia transportu** - obejmuje on dostarczenie oraz powrót uczestników spod siedziby zamawiającego do miejsca szkolenia i z powrotem - transport ma odbywać się klimatyzowanym autobusem przeznaczonym do przewozu min. 14 osób. Każdy musi mieć zapewnione miejsce siedzące. Zamawiający nie dopuszcza możliwości korzystania ze środków transportu zbiorowego

### 3. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie także:

- 1) obsługa administracyjna uczestników szkoleń, prowadzenie list obecności,
- 2) przygotowanie oraz wydanie zaświadczeń o ukończeniu szkolenia. Zaświadczenia muszą być podpisane przez wykonawcę/trenerów i przekazane w oryginale Zamawiającemu wraz z innymi oryginałami dokumentów, tj. list obecności, list odbioru materiałów dydaktycznych, materiałów do szkoleń- teczka, notes, długopis oraz potwierdzających korzystanie z wyżywienia<sup>1</sup> i ankiet (końcowych dotyczących nabytych w szkoleniu umiejętności),
- 3) niezwłoczne informowanie Zamawiającego o występujących trudnościach w realizacji usługi,
- 4) złożenie Zamawiającemu sprawozdania końcowego po wykonaniu usługi,
- 5) dokonanie oceny (przekazanie, zebranie i podsumowanie ankiet) efektywności szkolenia na podstawie kwestionariusza ankiety końcowej szkolenia (według wzoru Wykonawcy). Ww. ocena zostanie przekazana Zamawiającemu po zakończeniu usługi.

### 4. Specyfikacja i standardy żywienia:

#### 4.1 Specyfikacja:

- 1) **Obiady:** pierwsze danie - zupa (min. 250 ml na osobę), wg wyboru Wykonawcy, drugie danie (min. 300 g/osobę) - obowiązkowo danie z mięsem z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, kluski, frytki, itp.) oraz surówka, napoje zimne i gorące (soki, woda mineralna w ilości co najmniej 0,3 l na osobę. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany dania z mięsem na danie wegańskie.

<sup>1</sup> Dopuszcza się jedną listę z odrębnymi kolumnami



Znak sprawy: GOPS.FA.083.5.2019

- 2) **Przerwy kawowe:** Kawa, herbata, woda mineralna, soki, ciastka lub/i ciasto, mleczko, cukier.  
**Podane wyżej ilości (porcje) dot. wyżywienia są ilościami minimalnymi. Nie dopuszcza się podawania tego samego zestawu obiadowego podczas kolejnego dnia szkolenia.**

#### 4.2 Standardy wyżywienia:

- posiłki mają posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu obiadów powinien stosować świeże produkty dostępne na rynku, w tym do przystawek i surówek do drugiego dania,
- wyżywienie musi spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia,
- świadczenie usług żywienia ma odbywać się wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252).

#### 5. Miejsce i forma przeprowadzenia szkolenia:

- a) **miejsce:** wskazane przez Wykonawcę [pkt 2 e)], w miejscu tym musi być także podawany catering,
- b) **forma:** prezentacje wiedzy teoretycznej oraz praktyczne aspekty prezentowanych zagadnień; ukierunkowanie na interakcję z odbiorcami.

#### 6. Pozostałe informacje dotyczące przedmiotu zamówienia:

- 1) szkolenie musi zakończyć się uzyskaniem zaświadczenia o uczestnictwie w szkoleniu,
- 2) obowiązkiem Wykonawcy jest zamieszczanie na wszelkich dokumentach dotyczących realizowanej usługi informacji, że Projekt realizowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi oznaczania Projektów w ramach EFRR, EFS oraz FS na lata 2014 – 2020,
- 3) uczestnikami szkolenia będą osoby wskazane przez Zamawiającego,
- 4) pozostałe informacje dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia określa umowa

KIEROWNIK  
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej  
w Piechnicach

Joanna Brytkowska-Hehn

