



Znak sprawy: GOPS.FA.083.5.2019

Załącznik do ogłoszenia o zamówieniu- dotyczy części 5,6 i 9

Załącznik nr 1 do umowy nrz 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 i nazwa.....

1. Informacja o szkoleniu i uczestnikach:

- 1) **Część 5 - Metodyka i standardy pracy socjalnej z uwzględnieniem roli kontraktu socjalnego, projektu socjalnego** , 2 dni szkoleniowe x 8 godzin , łącznie 16 godzin (po 45 min.) , uczestnicy: 11 osób,
- 2) **Część 6 - Obsługa klienta, komunikacja interpersonalna, asertywność, podejście do trudnego klienta, zasady bezpieczeństwa, standardy profesjonalnej obsługi klienta, równość płci i niedyskryminacja w obsłudze**, 2 dni szkoleniowe x 6 h, łącznie 12 h (po 45 min.) , uczestnicy: 15 osób,
- 3) **Część 9 - Dialog motywujący**, 8 h (po 45 min.) , uczestnicy: 14 osób.

Komentarz [U1]: zapis będzie modyfikowany odpowiednio do danej części

2. W ramach realizacji zamówienia wykonawca będzie zobowiązany do :

- a) **zapewnienia trenera** wskazanego 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**

Komentarz [U2]: Zapis zostanie wykreślony z części realizujących szkolenia 1-dniowe

Specyfikację i standardy wyżywienia określa pkt. 4.

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,



Znak sprawy: GOPS.FA.083.5.2019

- notes, długopis oraz potwierdzających korzystanie z wyżywienia¹ 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 wyżywienia:

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.
- 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.

Komentarz [U3]: Dot. szkoleń 2dniowych

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 Zamawiającego -siedziba GOPS Siechnice, 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:

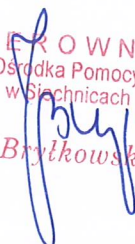
- 1) **zaplecze techniczne niezbędne do przeprowadzenia szkolenia (sale szkoleniowe, sprzęt audiowizualny lub inny niezbędny dla przeprowadzenia szkolenia) zapewnia Zamawiający,**
- 2) szkolenie musi zakończyć się uzyskaniem zaświadczenia o uczestnictwie w szkoleniu,
- 3) obowiązkiem Wykonawcy jest zamieszczanie 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,
- 4) uczestnikami szkolenia będą osoby wskazane przez Zamawiającego,

¹ Dopuszcza się jedną listę z odrębnymi kolumnami



Znak sprawy: GOPS.FA.083.5.2019

5) pozostałe informacje dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia określa umowa

KIEROWNIK
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Sielnicach

Joanna Bryłkowska-Hehn

