



Znak sprawy: GOPS.FA.083.5.2019

### Załącznik do ogłoszenia o zamówieniu- dotyczy części 7

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 7 pn. Przeciwdziałanie wypaleniu zawodowemu

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

Czas trwania: 16 h (po 45 min.)- 2 dni szkoleniowe,uczestnicy:25 osób wskazanych przez Zamawiającego (szkolenie wjazdowe).

##### 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. 10 stron A4 (max.30 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** uczestnikom szkolenia **-specyfikację i standardy wyżywienia określa pkt. 4.**
- e) **zapewnienie zakwaterowania** w hotelu o standardzie 3 \* lub równoważnym, pokoje 1-osobowe i 2 osobowe (min. 2 pokoje 1- osobowe)- **standardy zakwaterowania określa pkt. 5.**
- f) **zapewnienia transportu** - obejmuje dostarczenie oraz powrót uczestników spod siedziby zamawiającego, tj. Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Siechnicach, ul. Żernicka 17, 55-010 Święta Katarzyna do miejsca szkolenia i z powrotem - transport ma odbywać się klimatyzowanym autobusem przeznaczonym do przewozu min. 25 osób. Każdy musi mieć zapewnione miejsce siedzące. Zamawiający nie dopuszcza możliwości korzystania ze środków transportu zbiorowego.
- g) **zapewnienia sali szkoleniowej:** obejmuje wynajem sali w miejscu noclegu mieszczącej 25 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:
  - a) sala wykładowo - szkoleniowa ma spełniać wymogi: bezpieczeństwa, akustyczne i oświetleniowe,
  - b) wyposażona w sprawna klimatyzację oraz sprawne ogrzewanie, temperatura



Znak sprawy: GOPS.FA.083.5.2019

- pomieszczenia musi być dostosowana do warunków pogodowych,
- c) wyposażona w niezbędny sprzęt multimedialny (rzutnik multimedialny, ekran, komputer PC, mikrofon, sprzęt nagłaśniający), flipchart z uzupełnionymi arkuszami papieru oraz piszącymi flamastrami,
  - d) 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 komunikacyjnymi znajdującymi się wewnątrz jednego obiektu. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom nieskrępowany dostęp do węzła sanitarnego.

### 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 wyżywienia:

#### 4.1 Specyfikacja:

- 1) **Sniadanie (drugiego dnia szkolenia):** pieczywo, bułki, rogaliki, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty min. 300 g/os., masło, wędlina, twarożek, pasty do pieczywa, żółty ser, ser pleśniowy, dżem, świeże warzywa, jajecznicę, parówki, przetwory zbożowe i mleczne, jogurty, owoce, itp., kawa, śmietanka, cukier, cytryna, herbata, – co najmniej trzy rodzaje herbaty do wyboru, soki owocowe, woda mineralna – min. 200 ml/os. – dotyczy każdego rodzaju napoju.
- 2) **Obiady (1 i 2 dnia szkolenia):** 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.
- 3) **Przerwy kawowe (1 każdego dnia szkolenia):** kawa, herbata, woda mineralna, soki, ciastka lub/i ciasto, mleczko, cukier.

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



Znak sprawy: GOPS.FA.083.5.2019

**Podane wyżej ilości (porcje) dot. wyżywienia są ilościami minimalnymi. Nie dopuszcza się podawania tego samego zestawu obiadowego podczas drugiego dnia szkolenia.**

- 4) **Kolacja (w pierwszym dniu szkoleniowym)**- sałatki (min.150 g/os.) – dwa rodzaje (np. z łososiem, z tuńczykiem, z kurczakiem, z fetą, z brokułami, itp.), pieczywo jasne i ciemne min. 300 g/os., wędlina, twarożek, pasty do pieczywa, żółty ser, ser pleśniowy, świeże warzywa, napoje zimne i gorące (soki owocowe niegazowane, woda mineralna oraz kawa, śmietanka, cukier, cytryna, herbata, – co najmniej trzy rodzaje herbaty do wyboru - min. 200 ml/os. – dotyczy każdego rodzaju napoju.

#### 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. Standardy zakwaterowania

- a) pomieszczenia przeznaczone do zakwaterowania muszą spełniać wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami, muszą mieć także sprawne oświetlenie oraz estetyczny wygląd (mają być czyste i zadbane),
- b) zakwaterowanie jest możliwe jedynie w pokojach, które spełniają poniższe wymogi dotyczące powierzchni w m<sup>2</sup>:
- pokój 1-osobowy – min. 9 m<sup>2</sup>;
  - pokój 2-osobowy – min.12 m<sup>2</sup>
- c) pokoje muszą być wyposażone w odpowiednie wyposażenie meblowe, tj.:
- dla każdej osoby łóżko jednoosobowe o wymiarach min. 90 cm x 200 cm,
  - nocny stolik lub półka przy każdym miejscu do spania,
  - wnęka garderobiana lub szafa na ubrania,
  - minimum 2 wieszaki na osobę,
  - biurko, stół lub ława,
  - krzesło lub inny mebel do siedzenia (1 miejsce na osobę),
- d) węzeł higieniczno - sanitarny przy jednostkach mieszkalnych musi być wyposażony w: wannę z baterią i natryskiem lub kabiną natryskową, umywalkę, lustro, wc, instalację sanitarną: zimna i ciepła woda przez całą dobę

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

- a) **miejsce:** do 150 km od Siechnic, w miejscu wskazanym przez Wykonawcę, spełniającym standardy określone przez Zamawiającego.
- b) **forma:** prezentacje wiedzy teoretycznej oraz praktyczne aspekty prezentowanych zagadnień; ukierunkowanie na interakcję z odbiorcami.

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

- 1) szkolenie musi zakończyć się uzyskaniem zaświadczenia o uczestnictwie w szkoleniu,



**Znak sprawy: GOPS.FA.083.5.2019**

- 2) obowiązkiem Wykonawcy jest zamieszczanie na wszelkich dokumentach dotyczących realizowanej usługi informacji, że Projekt realizowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, zgodnie z Wytocznymi 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 Sierchnicach

*Joanna Brytkowska-Hehn*