



Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Znak sprawy: OPS.4111.8.2018.LK

Załącznik do ogłoszenia o zamówieniu- dotyczy części od 1 do 8

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

Z komentarzem [U1]: Dotyczy części od 1 do 8

#### Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Nazwa zamówienia: **Organizacja i przeprowadzenie szkoleń, w tym zapewnienie obsługi administracyjnej, cateringu, materiałów do szkoleń oraz materiałów szkoleniowych w ramach projektu pn. „Profesjonalna i skuteczna pomoc społeczna - wdrożenie usprawnień organizacyjnych w Ośrodku Pomocy Społecznej w Praszcze” współfinansowanego z środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020.**

Część nr ..... i nazwa .....

Z komentarzem [U2]: Zgodnie z ogłoszeniem o zamówieniu- odpowiednio do części 1 do 8

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

- 1) zapewnienia trenera/ów wskazanych w ofercie,
- 2) zapewnienia każdemu uczestnikowi materiałów szkoleniowych (adekwatnych do tematyki szkolenia, zawierających wyczerpujące treści przedmiotowo związane z tematyką szkolenia) oraz przedstawienie materiałów szkoleniowych zamawiającemu do zatwierdzenia na co najmniej 5 dni roboczych przed planowanym terminem szkolenia,
- 3) zapewnienia każdemu uczestnikowi materiałów do szkoleń – teczka z gumką, notes, długopis,
- 4) zapewnienia wyżywienia uczestników szkoleń tj.: każdemu uczestnikowi należy zapewnić dwa obiady i jedną przerwę kawową w każdym dniu szkoleniowym

Z komentarzem [U3]: Dotyczy szkoleń 2-dniowych- wszystkie części z wyłączeniem 7

lub jeden obiad i jedną przerwę kawową

Specyfikację i standardy wyżywienia określa pkt. 3

Z komentarzem [U4]: Dotyczy szkolenia 1 –dniowego – część nr 7

#### 2. 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.

### 3. Specyfikacja i standardy wyżywienia:

#### 3.1 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).
- 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 drugiego dnia szkolenia.

Z komentarzem [U5]: Dotyczy wszystkich części z wyłączeniem nr 7

#### 3.2 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 (tekst jednolity Dz. U. z 2017 poz. 149).

### 4. Miejsce i forma przeprowadzenia szkolenia:

- a) **miejsce:** wskazane przez Zamawiającego na terenie Praszki, w miejscu tym musi być także podawany catering,
- b) **forma:** prezentacje wiedzy teoretycznej oraz praktyczne aspekty prezentowanych zagadnień; ukierunkowanie na interakcję z odbiorcami.

### 5. 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,
- 5) pozostałe informacje dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia określa umowa.

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

