

Załącznik nr 1d do SWZ**Znak sprawy: DSP.TP.2311.38.2024****OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – CZĘŚĆ 4**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości, szacunkowej nieprzekraczającej 750 000 Euro, prowadzonego na podstawie art. 275 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2023 r. poz. 16050 z późn. zm.) w trybie podstawowym bez negocjacji pn.: **Usługa organizacji szkoleń w ramach projektu „Polityka Senioralna EFS+” z podziałem na części.**

Usługa realizowana w ramach projektu partnerskiego pn. „Polityka Senioralna EFS+” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Działania 8.5 Usługi społeczne Priorytet VIII Zwiększenie Spójności Społecznej w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027.

CZĘŚĆ 4. Usługa organizacji szkoleń Pierwsza Pomoc Przedmedyczna dla Uczestników projektu „Polityka Senioralna EFS+”.

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa sukcesywnej organizacji szkoleń z zakresu Pierwszej Pomocy Przedmedycznej dla opiekunów osób starszych z terenu województwa lubelskiego w ramach projektu „Polityka Senioralna EFS+”.
2. Szkolenie skierowane jest do opiekunów osób starszych oraz osób świadczących usługi sąsiedzkie/wolontariackie z terenu województwa lubelskiego.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do sukcesywnej realizacji szkoleń w formie stacjonarnej, w wymiarze 8 godz. tj. jeden dzień szkoleniowy dla max. 160 uczestników (max 16 grup, średnio 10 osobowa każda grupa).
4. Realizacja usług obejmuje maksymalnie 16 grup szkoleniowych dla średnio min. 5 osób – max. 10 osób każda.
5. W przypadku braku możliwości zrekrutowania maksymalnej liczby uczestników wskazanej w opisie przedmiotu zamówienia, Zamawiający dopuszcza możliwość realizacji spotkania w mniejszych grupach. W takim przypadku godziny wynajmu Sali szkoleniowej, ilość obiadów, i serwisów kawowych ulegają zmniejszeniu proporcjonalnie do zapotrzebowania. Wynagrodzenie ustalone zostanie na podstawie cen jednostkowych wskazanych w ofercie Wykonawcy.
6. Szkolenie organizowane będzie sukcesywnie, na podstawie zapotrzebowań składanych przez Zamawiającego. Częstotliwość zgłoszeń będzie uzależniona od faktycznych potrzeb Zamawiającego i ilości zrekrutowanych grup szkoleniowych.
7. Wykonawca zobowiązany jest przeprowadzić szkolenia dla opiekunów osób starszych z terenu województwa lubelskiego. Usługi realizowane będą na terenie województwa lubelskiego, które na potrzeby przedmiotowych usług Zamawiający podzielił na subregiony tj.:
 - a) region łukowsko-bialski dla gmin z powiatu łukowskiego i bialskiego;
 - b) region lubelskim dla gmin z powiatu lubelskiego;
 - c) region kraśnickim dla gmin z powiatu kraśnickiego;
 - d) region zamojskim dla gmin z powiatu zamojskiego i tomaszowskiego.
8. Wykonawca zobowiązany będzie do organizacji szkolenia w każdym z ww. subregionów, w zależności od zgłoszonego przez Zamawiającego zapotrzebowania.



9. Wykonawca zobowiązany będzie do realizacji usług szkoleniowych dla każdej ze zgłoszonych przez Zamawiającego grup, w dni robocze od poniedziałku do piątku, w łącznym wymiarze 8 godzin szkoleniowych gdzie 1 godz. szkoleniowa = 45 minut.
10. Wykonawca może zorganizować kilka grup szkoleniowych w tym samym czasie, z zastrzeżeniem że zgłosi Zamawiającemu dodatkowego trenera posiadającego wiedzę i doświadczenie co najmniej taką samą, jak trener zgłoszony w Ofercie. W przypadku otrzymania od Zamawiającego akceptacji, dotyczącej możliwości realizacji usług przez dodatkowego trenera, Wykonawca może zorganizować kilka grup szkoleniowych w tym samym czasie.
11. Szkolenia będą prowadzone przez zespół szkoleniowy wskazany w ofercie. Wykonawca może wskazać więcej niż jeden zespół szkoleniowy pod warunkiem, że osoby zaproponowane do realizacji przedmiotu zamówienia będą posiadały wiedzę i doświadczenie co najmniej takie jak osoby określone w Ofercie Wykonawcy. W przypadku zwiększenia ilości zespołów skierowanych do realizacji przedmiotu zamówienia, Zamawiający dopuszcza możliwość realizacji kilku szkoleń w tym samym terminie.
12. W ramach organizacji usługi szkoleniowej Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) opracowania szczegółowego programu szkolenia,
 - 2) zapewnienia materiałów szkoleniowych oraz materiałów i sprzętu do ćwiczeń praktycznych,
 - 3) zapewnienia zespołu trenerów,
 - 4) zapewnienia sali szkoleniowej na terenie subregionu wskazanego przez Zamawiającego,
 - 5) zapewnienia wyżywienia dla uczestników.
13. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia szkolenia zgodnie z przepisami obowiązującego prawa oraz wytycznymi dla tego rodzaju usług.
14. Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania warunków szkolenia uwzględniających niepełnosprawność osób posiadających orzeczony stopień niepełnosprawności – w przypadku udziału tych osób w szkoleniu – celem zapewnienia potrzeb osób niepełnosprawnych w stopniu równym jak pozostałych uczestników szkolenia, przy wdrożeniu stosownych minimalnych wymagań, o których mowa w art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. 2020 r. poz. 1062, z późn. zm.).

SZCZEGÓŁY REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Zakres szkolenia

1. Wykonawca w ramach organizacji szkolenia zobowiązany będzie do realizacji **celu szkolenia**, którym jest nabycie przez uczestników teoretycznej i praktycznej wiedzy w zakresie udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania szczegółowego programu szkolenia obejmującego min. następujący zakres:
 - 1) Resuscytacja krążeniowo-oddechowa (RKO) dorosłych (przyczyny zatrzymania krążenia ze szczególnym uwzględnieniem nagłych zagrożeń krążeniowych i oddechowych, łańcuch przeżycia).
 - 2) Szkolenie z użycia i działania automatycznego defibrylatora zewnętrznego.
 - 3) Pomoc przedmedyczna w zakresie ułożenia w pozycji bocznej bezpiecznej; czynności w przypadku zadławienia; opatrywania i czynności w przypadku ran, złamań, skręceń, stłuczeń – rany oraz urazy tkanek miękkich i narządów ruchu.
 - 4) Zagrożenia krążeniowe oraz inne rozpoznania internistyczne zagrażające życiu.
 - 5) Zasady prowadzenia działań ratunkowych na miejscu zdarzenia.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia szkoleń w formie warsztatów obejmujących zarówno wykłady, jak i ćwiczenia.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i przekazania wszystkim uczestnikom materiałów szkoleniowych. Wszystkie materiały szkoleniowe powinny zawierać informacje związane z tematyką szkolenia oraz omówienie wszystkich zagadnień zawartych w programie szkolenia, a także powinny



zawierać ologowania unijne zgodnie z zestawem logotypów określonych przez Zamawiającego i zawartych w Księdze Tożsamości Wizualnej marki Funduszy Europejskie 2021-2027.

5. Wykonawcy zobowiązany jest zapewnić prezentacje multimedialne również w wersji wydrukowanej tj. papierowej, wykorzystywane podczas szkolenia, a także fantom i inne materiały niezbędne do przeprowadzenia ćwiczeń z zakresu wskazanego w programie szkolenia.
6. Wykonawca w ramach materiałów szkoleniowych, zobowiązany jest zapewnić również materiały piśmiennicze, tj.:
 - notes
 - długopis
7. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu w terminie maksymalnie 10 dni od dnia zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, projekt materiałów szkoleniowych w formie elektronicznej, w celu zapoznania się z ich zakresem i uzyskania akceptacji ich treści wyznaczonego przedstawiciela Zamawiającego.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu kompletu materiałów szkoleniowych, takiego samego jak ten, który zostanie przekazany Uczestnikom szkoleń.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydrukowania oraz wręczenia uczestnikom szkolenia imiennych zaświadczeń ukończenia szkolenia z wyszczególnieniem danych podmiotu realizującego szkolenie, okresu w jakim przeprowadzono szkolenie, a także danych dotyczących liczby godzin w poszczególnych blokach tematycznych uwzględnionych w szkoleniu. Wzory zaświadczeń zostaną uzgodnione z Zamawiającym i przed wręczeniem uczestnikom podpisane przez Zamawiającego
10. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania, zgodnie z wytycznymi Zamawiającego i przygotowania dokumentacji niezbędnej do prawidłowego przeprowadzenia szkolenia, w szczególności:
 - a) listy obecności,
 - b) potwierdzenie odbioru cateringu,
 - c) potwierdzenie odbioru materiałów szkoleniowych,
 - d) dzienniki zajęć,
 - e) imienne zaświadczenia ukończenia szkolenia z wyszczególnieniem danych podmiotu realizującego szkolenie, okresu w jakim przeprowadzono szkolenie, a także danych dotyczących liczby godzin w poszczególnych blokach tematycznych uwzględnionych w szkoleniu. Wzory zaświadczeń zostaną uzgodnione z Zamawiającym i przed wręczeniem uczestnikom podpisane przez Zamawiającego
 - f) kserokopię zaświadczeń o ukończeniu szkolenia potwierdzonych za zgodność z oryginałem,
 - g) ankiety ewaluacyjne.
11. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania materiałów szkoleniowych z uwzględnieniem wymagań w zakresie dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami oraz projektowania uniwersalnego, w szczególności z uwzględnieniem obowiązków wynikających z art. 6 Ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U 2022 r. poz. 2240 ze zm.).

II. Organizacja szkolenia

1. Wykonawcy zobowiązany jest zapewnić osobę ds. organizacji szkolenia, która odpowiedzialna będzie za organizację szkolenia, nadzór nad prawidłowym przebiegiem szkolenia oraz zapewnieniem kompletnej i rzetelnej dokumentacji szkoleniowej.
2. Wykonawca zobowiązany jest wskazać minimum 1 osobę ds. organizacji szkolenia, koordynującą realizację usługi w ramach zadania. W trakcie trwania spotkania wskazany koordynator będzie dyspozycyjny w miejscu realizacji usługi.
3. Zamawiający i Wykonawca będą kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej i telefonu oraz osobiście w trakcie trwania spotkania w sprawie szczegółów jego realizacji.



4. Przed rozpoczęciem realizacji szkolenia Zamawiający lub osoba przez niego wyznaczona spotka się z koordynatorem wskazanym przez Wykonawcę na miejscu realizacji spotkań w celu ustalenia szczegółów współpracy i zapoznania się z obiektem, w terminie dogodnym dla obu stron.
5. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić sali szkoleniowej na terenie regionu wskazanego przez Zamawiającego, dostosowanego do grupy szkoleniowej, określonej przez Zamawiającego w zapotrzebowaniu.
6. Sala szkoleniowa powinna zawierać minimum następujące wyposażenie: nagłośnienie, krzesła i stoliki dla uczestników, stół dla prelegenta, ekran, projektor multimedialny, laptop, flipchart + blok papierowy, flamastry.
7. Sala szkoleniowa musi posiadać sprawny sprzęt i obsługę techniczną musi być dostępna w danym terminie min. 1 godz. przed planowaną godziną rozpoczęcia szkolenia.
8. Sala szkoleniowa musi posiadać dobre naświetlenie światłem dziennym i sztucznym, dobre zaciemnienie, klimatyzację oraz spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy.
9. Uczestnicy w trakcie szkolenia mają mieć zapewniony dostęp do szatni, węzła sanitarnego, sali cateringowej, bezpłatnego parkingu.
10. Sala szkoleniowa powinna być zlokalizowana w budynku, gdzie będą spożywane posiłki, w przypadku gdy sala szkoleniowa będzie poza tym budynkiem, tj. w odległości większej niż 500 m, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdorazowo transport uczestników szkolenia.
11. Wykonawca w przypadku awarii sprzętu, zobowiązuje się do jego wymiany na sprawny w ciągu 15 minut od chwili zgłoszenia awarii przez Zamawiającego.

III. Usługi cateringowe

1. Wykonawca w ramach szkolenia zobowiązany będzie do organizacji usług cateringowych polegających na zapewnieniu serwisu kawowego przez cały dzień szkolenia oraz obiadu, w każdym dniu szkolenia.
2. Zamawiający dopuszcza aby obiad był podawany w sali wykładowej w opakowaniach termoizolacyjnych. Wykonawca musi zapewnić wydanie posiłku jednocześnie dla wszystkich uczestników danego szkolenia i zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków. Wykonawca zapewni możliwość zamówienia posiłków wegetariańskich lub innych ze względu na szczególne wymagania żywieniowe. Zgłoszenia specjalnego typu wymagań żywieniowych powinno być uwzględnione przy dokumentach rejestracyjnych.
3. Wykonawca w ramach usług cateringowych ma obowiązek zapewnić następujący zakres:

1) Serwis kawowy

- Kawa z ekspresu (bez ograniczeń)
- Herbata (pojedyncze koperty herbaty: czarna, owocowa, zielona min. 3 rodzaje/osobę) oraz wernik z wrzątkiem (bez ograniczeń)
- Dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, śmietanka do kawy/mleko w mlecznikach (bez ograniczeń)
- Woda mineralna butelkowana niegazowana 500 ml (min. 1 szt./os.)
- Woda mineralna butelkowana gazowana 500 ml (min. 1 szt./os.)
- Soki owocowe 100% (min. 3 rodzaje: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka – 300 ml/os.)
- Ciasteczka kruche deserowe mix (min. 4 rodzaje - 8 szt./os.)

2) Obiad

- Zupa (min. 350 ml/os.) np. rosół, pomidorowa, zupa wielowarzywna lub inna;
- Drugie danie (w dwóch wariantach: tradycyjne i wegetariańskie):
 - porcja mięsa (min. 140 g/os.)
 - ziemniaki/kasza/ryż (min. 200 g/os.)
 - dwa rodzaje surówek lub warzywa na parze (min. 200g/os.)



- danie wegetariańskie (min. 250g/os.)
4. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło. Obiad może być dostarczony jako wyporcjowany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podawania obiadu.
 5. Obiad zasiadany, podawany przy stole jednocześnie dla wszystkich uczestników szkolenia.
 6. Wykonawca musi zapewnić wydanie posiłku jednocześnie dla wszystkich uczestników danego szkolenia i zapewni obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków. Wykonawca zapewni możliwość zamówienia posiłków wegetariańskich lub innych ze względu na szczególne wymagania żywieniowe. Zgłoszenia specjalnego typu wymagań żywieniowych powinny być uwzględnione przy dokumentach rejestracyjnych.
 7. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a) świadczenia usługi cateringowej na zastawie ceramicznej, porcelanowej lub szklanej, z użyciem sztućców (nie dopuszcza się możliwości używania jednorazowych, plastikowych sztućców), serwetek papierowych, obrusów materiałowych, talerzyków na ciastka, szklanek do zimnych napoi,
 - b) zapewnienia ilości filiżanek na kawę/herbatę, szklanek, sztućców oraz talerzy w ilości co najmniej o 30% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering,
 - c) zapewnienia obsługi cateringu (minimum jedna osoba),
 - d) zaserwowania serwisu kawowego, poczęstunku oraz obiadu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego,
 - e) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu serwisu, zgodnie z godzinami wskazanymi przez Zamawiającego,
 - f) transportu w obie strony wyposażenia, produktów i osób wykorzystywanych przez Wykonawcę w trakcie świadczenia usługi,
 - g) zapewnienia eleganckiej dekoracji stołów i estetycznego podania posiłków,
 - h) usunięcia i wywozu nieczystości i odpadów pokonsumpcyjnych na swój koszt.
 8. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki posiadają aktualne badania lekarskie, w tym aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną oraz przeszkolone z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy.
 9. Wykonawca zobowiązany jest:
 - a) świadczyć usługi cateringowe, wyłącznie przy użyciu produktów, spełniających normy jakości stosowane dla produktów spożywczych,
 - b) w celu zachowania reżimu sanitarnego w obecnej sytuacji epidemiologicznej zapewnić w miejscu realizacji usługi obecność osobę do bieżącej obsługi, dezynfekcji, sprzątania i zachowania miejsca organizacji serwisu kawowego w czystości,
 - c) wykonywać swoje zadania w sposób staranny, skuteczny i terminowy.
 - d) utrzymywać stały kontakt z Zamawiającym oraz terminowo dostarczać wszystkie wymagane dokumenty i informacje, a także na bieżąco informować o wszystkich zaistniałych czynnikach mających wpływ na realizację zamówienia,
 - e) przestrzegać obowiązków wynikających z realizacji umowy, przepisów prawnych, procedur, standardów oraz innych obowiązujących dokumentów, w tym również przepisów o ochronie danych osobowych, zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. 2019 r. poz. 1781 z zm.).
 10. Czas na przerwy kawowe i obiadowe nie wlicza się do założonej liczby godzin dydaktycznych szkolenia.
 11. Koszty posiłków, dowozu cateringu, sprzętu, obsługi kelnerskiej ponosi Wykonawca.

