# logo Funduszu z napisem Fundusze Europejskie- Wiedza Edukacja Rozwój, logo Polski z napisem Rzeczpospolita Polska, Flaga UE - napis Unia Europejska, Europejski Fundusz Społeczny

# **Załącznik nr 1**

**Charakterystyka Przedmiotu zamówienia –**

**SZKOLENIE z ZAKRESU udzielania PIERWSZEJ POMOCY**

**dla kierowcy + asystenta + dyspozytora**

Celem szkolenia jest przekazanie uczestnikowi wiadomości i wyrobienie umiejętności   
**w zakresie niezbędnym do świadczenia osobistej pomocy osobie niepełnosprawnej.**

1. **Miejsce realizacji zajęć: siedziba Wykonawcy. Szkolenie realizowane zdalnie lub/i stacjonarnie za zgodą osób uczestniczących w szkoleniu lub/i wykonawca wskaże że szkolenie musi zostać zrealizowane zdalnie ze względów bezpieczeństwa\*.**
2. Szkolenie przewidziane jest dla **3 osób.**
3. Termin realizacji zajęć: **do 4 maja 2021 r.**
4. **Liczba godzin szkolenia** z ZAKRESU udzielania PIERWSZEJ POMOCY**: 30 godzin (szkolenie grupowe zajęcia praktyczne 25 godzin i 5 godzin teoria).**
5. Godziny realizacji zajęć: od poniedziałku do piątku w godzinach od 8.00 do 18.00, lub po wcześniejszym ustaleniu z zamawiającym w weekendy \* (wskazać w ofercie ile godzin będzie trwało szkolenie i w jakiej formie on-line czy zdalnie).
6. **Harmonogram** wykonywania usługi będzie określany przez Zamawiającego i przekazywany Wykonawcy nie później **jak 3 dni przed rozpoczęciem zajęć**.

**Wspólny słownik, Kod CPV:**

Usługi szkoleniowe - 80530000-8

**Wymogi dotyczące miejsca realizacji usługi:**

Usługa musi być zrealizowana w miejscowości **Działoszyce w siedzibie Urzędu Miasta i Gminy   
w Działoszycach ul. Skalbmierska 5, 28-440 Działoszyce w sali narad z zastosowaniem zasad reżimu sanitarnego lub on-line za zgodą uczestników szkolenia lub/i wykonawca wskaże że szkolenie musi zostać zrealizowane zdalnie ze względów bezpieczeństwa\*.**

**Pozostałe wymogi:**

1. Wykonawca zapewni kadrę do przeprowadzenia warsztatów zgodnie z wymogami określonymi   
   w **zaproszeniu.**
2. Usługa szkoleniowa powinna być wykonana:
   1. Wykonawca jest zobowiązany do oznaczenia miejsca warsztatów, a także wszelkich dokumentów związanych z realizacją warsztatów oraz materiałów szkoleniowych zgodnie ze wzorem przekazanym przez Zamawiającego w dniu podpisania umowy na realizację warsztatów.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do zrealizowania szczegółowego programu szkolenia wskazanego poniżej przez Zamawiajacego:

**Plan nauczania Szkolenia z zakresu udzielania pierwszej pomocy**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa zajęć edukacyjnych** | **Ilość godzin teoria** |
| 1 | **Pierwsza pomoc** | **20** |
|  | * Podstawy prawne udzielania pierwszej pomocy. * Bezpieczeństwo prowadzenia akcji ratunkowej. * Łańcuch przeżycia. Wezwanie pomocy. Rola świadka zdarzenia w łańcuchu przeżycia. * Ocena stanu przytomności. * **Resuscytacja krążeniowo-oddechowa osoby dorosłej. Defibrylacja z użyciem elektrycznego defibrylatora np. AED lub z wykorzystaniem fantoma.** * **Resuscytacja krążeniowo-oddechowa dziecka. Defibrylacja z użyciem elektrycznego defibrylatora np. AED lub z wykorzystaniem fantoma.** * Pozycja bezpieczna. * Zadławienia. * Postępowanie ratownicze przy krwotokach. * Postępowanie ratownicze przy złamaniach. * Postępowanie ratownicze przy amputacjach. * Urazy kręgosłupa. |  |
| **2** | * Omdlenie, napad drgawkowy, ból w klatce piersiowej. Udzielanie pierwszej pomocy w sytuacjach symulowanych. * Apteczka pierwszej pomocy. * Instrukcja Bezpieczeństwa Pożarowego (960) * Ewakuacja ze strefy zagrożenia | **10** |
| **Razem** | | **30** |

1. Optymalną ilość materiałów niezbędnych do przeprowadzenia szkoleń na każdego uczestnika szkoleń wymienionych. W ramach ww. kwoty należy zapewnić **materiały oraz pomoce dydaktyczne (np. książki, apteczki) oraz materiały biurowe na szkoleniach konieczne do zrealizowania programów szkoleń (m.in. podręczniki/skrypty, zeszyt A4, teczka, zakreślacz, ołówek, długopis, gumka, segregator na materiały dydaktyczne i inne).**
2. Wykonawca zapewni egzamin wewnętrzny. Uczestnicy szkoleń otrzymają Zaświadczenia o ukończenia szkolenia.
3. Wykonawca **ubezpieczy 3 Uczestników Projektu od NNW.**
4. **Zapewnienie np. fantoma do zajęć praktycznych.**
5. Wykonawca zobowiązany jest do kontaktu z uczestnikami warsztatów (w tym do powiadomienia   
   o terminach i miejscu warsztatów) oraz dbania o aktywne uczestnictwo w warsztatach wszystkich Uczestników Projektu (min. 80% frekwencja na zajęciach) oraz bieżącego informowania Zamawiającego   
   o wszystkich przypadkach nieobecności Uczestników, rezygnacjach Uczestników, problemach przez nich zgłaszanych.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia zajęć zgodnie z ustalonym programem oraz   
   w terminach zgodnych z harmonogramem ustalonym przez Zamawiającego.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli przez Zamawiającego oraz inne uprawnione instytucje, realizacji zamówienia na jego każdym etapie m.in. poprzez możliwość kontroli dokumentacji oraz nieplanowanych wizytach monitoringowych podczas zajęć.
8. Wykonawca zapewni, że osoby prowadzące warsztaty będą uwzględniać potrzeby i możliwości Uczestników Projektu.
9. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia odpowiedniej dokumentacji:

* Dzienna lista obecności uczestników szkolenia,
* Pokwitowań odbioru materiałów dydaktycznych oraz piśmienniczych,
* Pokwitowań odbioru posiłków / poczęstunków,
* Dziennik zajęć zawierający m.in. wymiar godzin i tematy zajęć edukacyjnych,
* Rejestr wydanych zaświadczeń potwierdzających ukończenie szkolenia.

1. Wykonawca zobowiązany będzie do przeprowadzenia wśród uczestników zajęć oceny merytorycznej i technicznej przebiegu szkolenia, m.in. na podstawie formularza ankiety oceniającej, jak również do przedstawienia jej wyników Zamawiającemu.
2. **Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny zapewni uczestnikom zajęć usługę cateringową (obiad – drugie danie) na zajęciach, które trwają 10 godz. dydaktycznych dziennie\*:**

W ramach **USŁUGI CATERINGOWEJ (OBIAD – DRUGIE DANIE)** Wykonawca zobowiązany jest do:

* przygotowania, dowozu i rozstawienia cateringu w miejscu odbywania szkolenia,
* dostarczać gorące posiłki wyporcjowane w jednorazowych opakowaniach termicznych z kompletem jednorazowych sztućców (nóż + widelec – zawinięte w serwetkę jednorazową) oraz serwetki jednorazowe (min. 2 sztuki / osoba) lub podawać na talerzach ceramicznych wraz ze sztućcami zgodnie z wymogami sanepidu,
* świadczenia usługi cateringowej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty,
* przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z póź.zm.),
* zebrania pozostałych naczyń oraz resztek konsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu w danym dniu.

Zamawiający każdego dnia telefonicznie, na trzy godziny przed realizacją usługi, potwierdzi ilość porcji zamawianą w danym dniu.

Przykładowe menu (gorące drugie danie):

* ziemniaki (gotowane lub pieczone – min. 4 sztuki / osobę lub frytki lub talarki – min. 200 gram / osobę) lub gotowana kasza gryczana (min. 200 gram / osobę) lub gotowane kluski śląskie (min. 15 sztuk / osobę) lub gotowany makaron (min. 200 gram / osobę);
* porcja mięsa (wieprzowego lub wołowego lub drobiowego lub ryby: sztuka mięsa 150 gram – bez sosu, z sosem – 180 gram, kotlet schabowy bez panierki – 150 gram, z panierką -180 gram, ryba z panierką 180 gram, bez panierki 150 gram, udziec z kurczaka – 150 gram, gulasz - potrawka drobiowa lub wieprzowa 180 gram, kotlet mielony 150 gram, klopsik w sosie pomidorowym150 gram) osobę; ryba wymagana w każdy piątek, w który będą odbywać się zajęcia); Raz w tygodniu zamiast mięsa Zamawiający dopuszcza inny produkt np.: paszteciki z kapustą lub mięsem nie mniej niż 3 sztuki - nie mniej niż 200 gram, pierogi z kapustą, ruskie lub z serem nie mniej niż 6 sztuk – nie mniej niż 300 gram, bigos, nie mniej niż 350 gram/ osoba.
* surówka (min. 200 gram / osobę: z białej kapusty, z kiszonej kapusty, z czerwonej kapusty,   
  z kapusty pekińskiej, czerwone buraczki, marchewka z groszkiem, mizeria).

Posiłki powinny być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki.

Podane gramatury dotyczą żywności przed obróbką termiczną.

Wykonawca ma obowiązek pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków   
w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia pobrania próbek.

Posiłki winny być wykonane z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, krokiety itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MOM (mięso oddzielane mechanicznie).

**Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny zapewni uczestnikom zajęć poczęstunek na zajęciach, które trwają 4 godz. dydaktyczne dziennie\*:**

Minimalny wymiar **POCZĘSTUNKU** podczas jednorazowego spotkania/zajęć,  w przeliczeniu na jedną osobę / jednego Uczestnika Projektu:

* 1. 1 sok owocowy lub napój gazowany (porcja śr. 300ml)
  2. 1 herbata (porcja 200ml)
  3. 1 kawa (porcja 200ml)
  4. cukier w saszetkach
  5. woda mineralna (gazowana lub niegazowana) – butelka 0,5l.
  6. baton lub wafelek.

Wykonawca jest zobowiązany przygotować POCZĘSTUNEK w dniu szkolenia, przed jego rozpoczęciem, w ilości stałej, proporcjonalnie do planowanej przez Zamawiającego liczby Uczestników na danym szkoleniu.

Wykonawca jest zobowiązany do wywozu odpadów każdorazowo po każdym poczęstunku.

1. Wykonawca zobowiązany będzie do przekazania Zamawiającemu, w terminie do 7 dni od dnia zakończenia szkolenia, następujących dokumentów:

* Faktury za przeprowadzoną usługę,
* Kserokopii ankiet oceniających, przeprowadzonych wśród uczestników warsztatów,
* Imiennego wykazu osób, które ukończyły szkolenie,
* Imiennego wykazu osób, które nie ukończyły szkolenia ,
* Kserokopii wydanych zaświadczeń potwierdzających ukończenie szkolenia,
* Kserokopii dziennika zajęć,
* Kserokopii list obecności,
* Kserokopii protokołu z egzaminu wewnętrznego jeżeli wystąpił w trakcie organizacji szkolenia,
* Kserokopii oświadczeń uczestników potwierdzających odbiór materiałów dydaktycznych,
* Innej dokumentacji niezbędnej do rozliczenia szkolenia.

Wszystkie kopie dokumentów powinny być potwierdzone za zgodność z oryginałem.

**\*UWAGA! Catering i bufet kawowy nie jest obowiązkowy, przy czym należy wskazać czy w terminie do 4 maja 2021 r. Wykonawca jest w stanie zrealizować szkolenie stacjonarnie. W przypadku realizacji szkolenia mniej niż 4 godziny dziennie bufet kawowy i obiad nie jest wymagany. W przypadku kiedy szkolenie będzie realizowane zdalnie / on-line obiad i bufet kawowy również nie jest wymagany pod warunkiem, że Wykonawca wskaże w ofercie cenowej, że szkolenie będzie realizowane zdalnie ze względu na zagrożenie epidemiologiczne i nie jest w stanie przeprowadzić szkolenia stacjonarnie do 4 maja 2021 r.**