

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu 6 edycji jednodniowego szkolenia dla 56 uczestników (łącznie w odniesieniu do wszystkich edycji) z tematu „Kurs udzielania pierwszej pomocy przedlekarskiej.” w ramach Projektu pt. „Eliminowanie zdrowotnych czynników ryzyka w Śląskim Centrum Przedsiębiorczości z uwzględnieniem szkoleń w ramach Działania 8.3 Poprawa dostępu do profilaktyki, diagnostyki i rehabilitacji leczniczej ułatwiającej pozostanie w zatrudnieniu i powrót do pracy, dla poddziałania 8.3.2 Realizowanie aktywizacji zawodowej poprzez zapewnienie właściwej opieki zdrowotnej -konkurs” (dalej Projekt)

Udział w kursie przyczyni się do zwiększenia poziomu bezpieczeństwa pracowników Śląskiego Centrum Przedsiębiorczości.

1. Kurs udzielania pierwszej pomocy powinien zawierać:

- prawne aspekty udzielania pierwszej pomocy,
- podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej,
- pierwsza pomoc przedmedyczna/przykłady, ćwiczenia,
- ✓ zatrucia, oparzenia, zadławienia, omdlenia, atak padaczki, krwotok itp.
- ✓ postępowanie resuscytacyjne
- ogólne zasady postępowania na miejscu wypadku (bezpieczeństwo – miejsca, własne, uszkodzone, ocena stanu uszkodzonego, wezwanie pomocy)
- analiza czynników ryzyka będących podstawą problemów zdrowotnych (ustawienie elementów stanowiska, sylwetka podczas pracy)

Szkolenie powinno składać się z części teoretycznej – ok 1 godz. oraz praktycznej – ok 5 godz.; za 1 godzinę szkolenia przyjmuje się 45 min.

2. Czas trwania i organizacja szkolenia:

- Liczba uczestników: 56 osób stanowi maksymalną, łączną ilość uczestników wszystkich edycji szkolenia, minimalna ilość wyniesie 52 osoby. Zamawiający przed każdą edycją szkolenia, najpóźniej na 2 dni kalendarzowe przed planowanym terminem szkolenia, potwierdzi ostateczną ilość uczestników.
Rozliczenie z Wykonawcą nastąpi zgodnie z informacją przekazaną przez Zamawiającego o ostatecznej liczbie uczestników danej edycji szkolenia wg ceny jednostkowej brutto=netto/os
- Termin: czerwiec – listopad 2019r. – dokładne terminy każdej edycji szkolenia ustalone zostaną z wyłonionym Wykonawcą.
- Szkolenie jednodniowe w 6 edycjach po maksymalnie 9/10 os. w każdym terminie.
- Miejsce szkolenia: na terenie Katowic lub Chorzowa

3. Ramowy harmonogram szkolenia:

09:00-10:30 Szkolenie
10:30-10:45 Przerwa kawowa
10:45-12:45 Szkolenie
12:45-13:15 Przerwa obiadowa
13:15-14:15 Szkolenie

4. Wykonawca zapewni:

- Doświadczonego trenera - ratownika medycznego lub absolwenta kierunku medycznego lub absolwenta kierunku zdrowie publiczne dla każdej edycji.

Zamawiający dopuszcza zmianę trenera, gdy nowo proponowana osoba będzie spełniała co najmniej wymagania opisane przez Zamawiającego w pkt V. 2 zapytania ofertowego dla trenera. Wykonawca może dokonać zmiany osoby trenera po wcześniejszym przedstawieniu Zamawiającemu informacji o proponowanej zmianie wraz z wyjaśnieniem przyczyn proponowanej zmiany. Zmiana ta może nastąpić jedynie z uzasadnionych przyczyn losowych. Zmiana osoby instruktora wymaga pisemnej akceptacji Zamawiającego.

- Salę szkoleniową posiadającą:
 - liczbę miejsc, odpowiadającą co najmniej liczbie osób biorących udział w danej edycji szkolenia łącznie z prowadzącym,
 - sprzęt niezbędny do prawidłowego przeprowadzenia szkolenia w tym zapewnienie fantomów resuscytacji krążeniowo-oddechowej, defibrylatora AED.
 - sala oraz budynek, w którym znajduje się sala muszą być dostosowane dla osób z niepełnosprawnością ruchową (wózek inwalidzki).
- Materiały szkoleniowe:
 - materiały dla każdego uczestnika szkolenia oraz jeden egzemplarz do akt Zamawiającego,
 - zaświadczenia/certyfikaty ukończenia szkolenia dla każdego z uczestników,
 - listy obecności,
 - odpowiednie oznakowanie sali, w której przeprowadzone zostanie szkolenie,
 - raport poszkoleniowy na podstawie ankiet przygotowanych przez Wykonawcę. (wg. wzoru przekazanego przez Zamawiającego).

Po zawarciu umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu (a Zamawiający zaakceptuje lub wnieśli uwagi do propozycji w terminie 2 dni roboczych):

- wzór certyfikatu/zaświadczenia (na 2 dni przed pierwszą edycją szkolenia),

WSZYSTKIE MATERIAŁY ZWIĄZANE ZE SZKOLENIEM POWINNY ZOSTAĆ OZNACZONE KOLOROWYMI LOGOTYPAMI PRZESŁANYMI PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO.

(Zamawiający dopuszcza umieszczenie kolorowych logotypów jedynie na pierwszej stronie poszczególnych materiałów)

Oznakowania muszą być zgodne z Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji, w szczególności dla Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020.

- Usługi cateringowe w przerwach szkolenia:

Bufet kawowy dostępny w trakcie całego szkolenia, uzupełniany na bieżąco, obejmujący:

- świeżo parzoną kawę z ekspresu podawaną w warnikach lub ekspresie ciśnieniowym (min. 0,25l/os),
- herbatę w torebkach - czarna, min. 0,25l/os), gorącą wodę podawaną w warnikach,
- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (min. 0,33l/os),
- soki owocowe naturalne 100% - 2 smaki (np. pomarańczowy, jabłkowy min. 0,33l/os),
- dodatki: mleko do kawy, cukier, cytryna,
- słone tartinki na raz – tj. na pieczywie białym i ciemnym w różnych zestawieniach (np. z wędliną, serem, jajkiem, pasztetem itp. z dodatkiem pomidorów, ogórków zielonych/konserwowych, kiełków, sałat itp.) – co najmniej 4 szt./os.
- wyroby cukiernicze drobne słone/słodkie przekąski typu paluszki, kruche i/lub biszkoptowe ciasteczka, wafelki, babeczki, itp. (co najmniej 4 rodzaje, nie mniej niż 40g/os każdego rodzaju),



Bufet kawowy powinien być dostępny wyłącznie dla uczestników szkoleń przez cały czas trwania szkoleń oraz na bieżąco uzupełniany. Bufet kawowy powinien znajdować się w sali, w którym odbywa się szkolenie lub w pomieszczeniu do niej przylegającym.

Lunch/obiad, składający się z dwóch dań gorących: zupa (min. 250ml/os) i danie główne.

napojów zimnych:

- wody mineralnej gazowanej/niegazowanej (min. 0,33l/os)
- soków owocowych, naturalnych 100%- 2 smaki (np. pomarańczowy, jabłkowy min. 0,33l/os)

Posiłki będą takie same dla wszystkich uczestników przy zastrzeżeniu ewentualnej konieczności podania posiłków wegetariańskich oraz bezglutenowych, o których Wykonawca zostanie poinformowany w przededniu realizacji usługi.

Wykonawca zobowiązany jest do terminowego przygotowania i podania cateringu, zgodnie z ramowym harmonogramem szkolenia, zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków, przygotowania posiłków z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

WYDZIAŁ ORGANIZACYJNY

Alina

STANOWISKO SPECJALISTA

WYDZIAŁ ORGANIZACYJNY

Dorota
Dorota Wójcik
KIEROWNIK



Rzeczpospolita
Polska



Śląskie.

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

