

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu 4 edycji jednodniowego szkolenia dla 56 uczestników (łącznie w odniesieniu do wszystkich edycji) z tematu „Ergonomia na stanowisku pracy – profilaktyka zachowań.” 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”

Szkolenie wpłynie na profilaktykę w zakresie czynników zdrowotnych osób zatrudnionych w Śląskim Centrum Przedsiębiorczości, poprzez poznanie zasad kształtowania ergonomicznego stanowiska pracy, aby efektywnie realizować pracę i ograniczać znużenie, jakich postaw unikać i jak to robić w sposób praktyczny, znajomość jakich narzędzi używać.

### 1. Temat Szkolenia: „Ergonomia na stanowisku pracy – profilaktyka zachowań.”

- Analiza czynników ryzyka będących podstawą problemów zdrowotnych
- Przedstawienie prawidłowego ustawienia wszystkich elementów stanowiska.
- Korekcja sylwetki podczas pracy
- Reeducacja postawy.
- Nauka ćwiczeń wykonywanych w pracy.
- Nauka automasażu.
- Profilaktyka kręgosłupa

Szkolenie powinno odbyć się w formie warsztatowej.

### 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. Całkowity koszt pomniejszony zostanie o iloczyn ceny jednostkowej osób rezygnujących ze szkolenia.
- Termin: listopad 2019r. - marzec 2020r. – dokładne terminy każdej edycji szkolenia ustalone zostaną z wyłonionym Wykonawcą.
- Szkolenie jednodniowe podzielone, na 4 edycje w grupach po 2 x 15 os oraz 2 x 13 os.
- Dana edycja szkolenia obejmuje 7 godzin szkoleniowych.
- Miejsce szkolenia: Chorzów lub Katowice.

### 3. Ramowy harmonogram szkolenia:

09:00-10:30 Szkolenie  
10:30-10:40 Przerwa kawowa  
10:40-12:15 Szkolenie  
12:15-12:25 Przerwa kawowa  
12:25-13:30 Szkolenie  
13:30-13:55 Przerwa obiadowa  
13:55-15:00 Szkolenie

#### 4. Wykonawca zapewni:

- Trenera posiadającego wiedzę i doświadczenie zgodne z warunkami udziału w postępowaniu. Zamawiający dopuszcza zmianę trenera jedynie, gdy nowo proponowana osoba będzie spełniała co najmniej wymagania opisane przez Zamawiającego w pkt V.3 zapytania ofertowego dla wykładowcy. 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 trenera wymaga pisemnej akceptacji Zamawiającego.
- Salę szkoleniową o standardzie odpowiadającym standardowi hotelu trzygwiazdkowego lub porównywalnym, posiadającą:
  - liczbę miejsc odpowiadającą co najmniej liczbie osób biorących udział w szkoleniu łącznie z prowadzącym,
  - sprzęt multimedialny niezbędny do prawidłowego przeprowadzenia szkolenia,
  - możliwość dostosowania sali na potrzeby przeprowadzenia warsztatów zgodnie z zakresem szkolenia.
  - sala oraz budynek, w którym znajduje się sala muszą być dostosowane dla osób z niepełnosprawnością ruchową (wózek inwalidzki).
- Obsługę recepcyjną szkolenia - obecność przedstawiciela Wykonawcy przez cały czas trwania szkolenia.
- Materiały szkoleniowe:
  - materiały w formie papierowej wraz z długopisem dla każdego uczestnika szkolenia oraz jeden egzemplarz do akt Zamawiającego,
  - certyfikaty/zaświadczenia ukończenia szkolenia dla każdego z uczestników,
  - listy obecności,
  - odpowiednie oznakowania 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):

- prezentację przewidzianą na szkolenie, w formie elektronicznej (np. plik PDF), celem wstępnej weryfikacji należytego przygotowania szkolenia pod względem merytorycznych oczekiwań Zamawiającego (weryfikacja w szczególności celem stwierdzenia uwzględnienia przez Wykonawcę przedmiotu i specyfiki prowadzonej przez Zamawiającego działalności). W przypadku gdy w wyniku weryfikacji, o której mowa powyżej Zamawiający stwierdzi, że przygotowana prezentacja nie spełnia jego oczekiwań w kontekście przedmiotu prowadzonej przez niego działalności, Zamawiający niezwłocznie powiadomi o swoich zastrzeżeniach Wykonawcę, zaś Wykonawca zobowiązany będzie do modyfikacji prezentacji uwzględniając uwagi Zamawiającego.
- wzór certyfikatu/ zaświadczenia (na 2 dni przed pierwszą edycją szkolenia),
- propozycję menu (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 szkoleń:



- a) 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 (min. 3 rodzaje herbat w torebkach-czarna zielona, owocowa – 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,
  - 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),
  - ciasta (min. 2 rodzaje po 1 szt./os z każdego rodzaju),
  - 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.) (min. 4 szt./os)
  - owoce podane w półmisku (np. jabłka, banany, kiwi, pomarańcze, gruszki, mandarynki itp.), min 3 rodzaje - 1 szt./os

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 której odbywa się szkolenie lub w pomieszczeniu do niej przylegającym.

- b) Lunch/obiad, składający się z dwóch dań gorących:
- zupa (min. 250ml/os),
  - danie główne do wyboru mięso lub ryba (150g/os.) z dodatkiem w postaci frytek/ziemniaków z wody/kluszek lub ryżu (min 2 rodzaje – min. 150g/os), sałatek i warzyw gotowanych/grillowanych (min. 50g/os).
  - 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/wegańskich oraz bezglutenowych, o których Wykonawca zostanie poinformowany w przededniu realizacji usługi.

Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło.

Obiady powinny być podawane w odrębnym pomieszczeniu dostępnym lub wydzielonym wyłącznie dla uczestników szkolenia w budynku, w którym odbywać się będzie szkolenie, na zastawie ceramicznej z kompletem sztućców metalowych i serwetek, w formie umożliwiającej spożywanie posiłku w pozycji siedzącej.

W zakresie realizacji usługi gastronomicznej Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia pełnego serwisu gastronomicznego związanego z wyżywieniem, tzn. przygotowaniem, obsługą kelnerską, nakryciem stołów, zapewnieniem zastawy (nie dopuszcza się stosowania plastikowych lub papierowych kubeczków, sztućców, talerzy itp.) oraz innych naczyń niezbędnych do serwowania zimnych i ciepłych posiłków (np. podgrzewacze, warniki, zaparzacze, termosy).

Wykonawca zobowiązany jest do terminowego przygotowania i podania posiłków, 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

*Sonia Klimza*  
Sonia Klimza

STARSZY SPECJALISTA



Rzeczpospolita  
Polska



Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



ZASTĘPCA DYREKTORA  
Śląskiego Centrum Przedsiębiorczości

Zbyszek Zaborowski