

## Śląskie Centrum Przedsiębiorczości

ul. Katowicka 47, 41-500 Chorzów

tel. +48 (32) 743 91 60

fax +48 (32) 743 91 61

scp@scp-slask.pl

www.scp-slask.pl

**Załącznik nr 1**

### **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu 2 edycji jednodniowego szkolenia dla 14 uczestników (łącznie w odniesieniu do obu 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, uszkodzonego, 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: 14 osób stanowi maksymalną, łączną ilość uczestników wszystkich edycji szkolenia, minimalna ilość wyniesie 12 osób. 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: marzec 2020r. – dokładne terminy każdej edycji szkolenia ustalone zostaną z wyłonionym Wykonawcą.
- Szkolenie jednodniowe w 2 edycjach po maksymalnie 6-8 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:

- Doświadzonego 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 wnieśnie 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.

