



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Rzeczpospolita
Polska



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **organizacja szkolenia dla wolontariuszy Regionalnego Centrum Wolontariatu w Kielcach** w ramach projektu pn. „Centrum Usług – Współpraca na rzecz społeczności lokalnej”, wg poniższej specyfikacji:
 - a) **uczestnicy szkolenia:**
 - w szkoleniu weźmie udział max. 30 wolontariuszy Regionalnego Centrum Wolontariatu w Kielcach (w tym osoby niepełnoletnie), przy czym ostateczna lista uczestników udostępniona zostanie Wykonawcy najpóźniej na 14 dni przed terminem realizacji szkolenia;
 - b) **tematyka szkolenia i jego organizacja:**
 - celem szkolenia jest wzmocnienie wśród uczestników kompetencji do pracy z dziećmi trudnymi oraz osobami niepełnosprawnymi i niesamodzielnymi;
 - zakres tematyczny szkolenia obejmie zagadnienia z zakresu: komunikacji, pedagogiki zabawy, pracy z trudnym klientem, wzmacniania kompetencji cyfrowych;
 - Wykonawca zapewni przeprowadzenie szkoleń przez trenerów posiadających doświadczenie w w/w zakresie;
 - Wykonawca opracuje program szkolenia, przy czym szczegółowy program ustalony zostanie z Zamawiającym najpóźniej na 14 dni przed terminem realizacji szkolenia;
 - Wykonawca zapewni wszelkie niezbędne warunki do organizacji szkolenia, w tym:
 - salę szkoleniową dla min. 30 osób, wyposażoną w rzutnik z łączem HDMI, flipchart wraz z papierem, ergonomiczne krzesła; sala musi być dostępna dla uczestników szkolenia przez całe szkolenie, tj. od godz. 17:00 w I dniu szkolenia, do godz. 14:00 w III dniu szkolenia,
 - materiały biurowe: notatniki, akcesoria piśmiennicze, karteczki post-it, markery, taśmę klejącą, identyfikatory,
 - materiały szkoleniowe: materiał opracowany i prezentowany przez trenerów, udostępniony uczestnikom szkolenia w formie cyfrowej;
 - c) **transport uczestników szkolenia:**
 - Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia transport:
 - w pierwszym dniu szkolenia o godz. 14:00 z przystanku autobusowego przed siedzibą Zamawiającego (ul. Żeromskiego 36) do miejsca realizacji szkolenia;
 - w trzecim dniu szkolenia o godz. 14:00 z miejsca realizacji szkolenia pod siedzibę Zamawiającego;
 - Wykonawca zapewni przewożonym uczestnikom szkolenia odpowiednie warunki bezpieczeństwa, tj.: zapewni kierowcę posiadającego odpowiednie uprawnienia i kwalifikacje do przewozu osób, musi przestrzegać przepisów ppoż. i BHP;
 - Wykonawca zobowiązany jest wykonywać usługę z wykorzystaniem środków transportu dopuszczonych do ruchu i odpowiadających wymaganiom ustawy o transporcie drogowym – aktualny przegląd i ubezpieczenie; Zamawiający



zastrzega sobie prawo do zbadania stanu technicznego pojazdu przed wyruszeniem w trasę; Wykonawca zapewnia w przypadku złego stanu technicznego pojazdu, transport zamienny bądź w przypadku, gdy tego nie zrobi, Zamawiający na jego koszt wynajmie transport spełniający wymagania;

- usługi objęte zamówieniem mają być świadczone środkami transportu: przystosowanymi do przewozu ludzi, spełniającymi wszystkie wymogi bezpieczeństwa i kodeksu drogowego, prowadzonymi przez osoby mające odpowiednie uprawnienia do świadczenia tych usług;
- Wykonawca poniesie wszystkie koszty związane z miejscami parkingowymi oraz poniesienie wszelkie opłaty z nimi związane;

d) noclegi uczestników szkolenia:

- Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia 2 noclegi (I/II dzień szkolenia oraz II/III dzień szkolenia) w pokojach max. 4-osobowych z oddzielnymi łazienkami;
- w pokojach musi być zapewniona pościel i ręczniki;

e) wyżywienie uczestników szkolenia:

- Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia pełne wyżywienie obejmujące przerwy kawowe w trakcie całego szkolenia, śniadania (w II i III dniu szkolenia), obiady (w I, II i III dniu szkolenia) oraz kolacje (w I i II dniu szkolenia);
- w ramach przerwy kawowej Wykonawca zapewni: kawę, herbatę, mleko, cukier, cytrynę, wodę gazowaną i niegazowaną (min. 0,5 l/osobę), sok owocowy (min. 0,5 l/osobę), ciasto (min. 100g/osobę), ciastka (min. 100g/osobę) owoce (min. 150g/osobę); Wykonawca zapewni:
 - 1 przerwę kawową w I dniu szkolenia,
 - 3 przerwy kawowe w II dniu szkolenia,
 - 1 przerwę kawową w III dniu szkolenia;
- w ramach śniadania Wykonawca zapewni: pieczywo (min. 100 g/osobę), mięso/wędliny (min. 100 g/osobę), nabiał (min. 100 g/osobę), świeże warzywa/sałatki (min. 200 g/osobę), produkty jajeczne (min. 100 g/osobę), kawę, herbatę, mleko, cukier, cytrynę, wodę gazowaną i niegazowaną (min. 0,5 l/osobę);
- w ramach obiadu Wykonawca zapewni: trzy dania obejmujące zupę (min. 300 ml/osobę), danie mięsne (min. 200 g/osobę), dodatek skrobiowy (min. 150 g/osobę), surówkę/sałatkę (min. 200 g/osobę), napój (min. 200 ml/osobę) oraz deser (min. 100 g/osobę);
- w ramach kolacji w I dniu szkolenia Wykonawca zapewni: pieczywo (min. 100 g/osobę), mięso/wędliny (min. 100 g/osobę), nabiał (min. 100 g/osobę), świeże warzywa/sałatki (min. 200 g/osobę), produkty jajeczne (min. 100 g/osobę), kawę, herbatę, mleko, cukier, cytrynę, wodę gazowaną i niegazowaną (min. 0,5 l/osobę);
- w ramach kolacji w II dniu szkolenia Wykonawca zapewni: ciepłe posiłki mięsne serwowane przy ognisku (min. 300 g/osobę), mięso/wędliny w formie „zimnej płyty” (min. 100 g/osobę), dodatki skrobiowe (min. 200 g/osobę), surówki (min. 200 g/osobę), min. 2 rodzaje sałatek (łącznie min. 200 g/osobę), napoje: kawę, herbatę, wodę gazowaną i niegazowaną, soki owocowe (łącznie min. 1 l/osobę); dodatki: mleko, cukier, cytrynę, musztardę, ketchup, pieczywo;



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Rzeczpospolita
Polska



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- wszystkie posiłki muszą być serwowane na naczyniach ceramicznych z metalowymi sztućcami; obiady muszą być serwowane indywidualnie, pozostałe posiłki w formie bufetu;
- Wykonawca zapewni obsługę przy posiłkach, w szczególności przy kolacji w II dniu szkolenia;
- Szczegółowe menu na każdy dzień szkolenia zostanie ustalone z Zamawiającym najpóźniej na 14 dni przed rozpoczęciem szkolenia;

f) **miejsce realizacji szkolenia:**

- Wykonawca zapewni na potrzeby realizacji szkolenia obiekt umożliwiający realizację wszystkich elementów zamówienia w jednym miejscu; w/w obiekt musi posiadać:
 - salę szkoleniową spełniającą wymogi, o których mowa w pkt. 1 lit. b),
 - miejsca noclegowe spełniające wymogi, o których mowa w pkt. 1 lit. d),
 - zaplecze gastronomiczne i salę do posiłków umożliwiające realizację zadań, o których mowa w pkt. 1 lit. e), w tym miejsce na ognisko i zadaszoną wiatę;
- obiekt, o którym mowa powyżej musi znajdować się na terenie województwa świętokrzyskiego;

g) **termin realizacji szkolenia:**

- zamówienie realizowane będzie w sierpniu 2020 roku, przy czym szczegółowy termin ustalony zostanie z Zamawiającym najpóźniej na 30 dni przed terminem szkolenia.

2. Nazwa i kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

Usługi szkoleniowe: **80500000-9**

3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

4. Rozliczenia między Zamawiającym i Wykonawcą prowadzone będą w złotych polskich.

5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

6. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających.