

6a-Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w odniesieniu do uczestników z Gminy Nowy Korczyn.

Zadanie nr II

Kurs nr 5 w SIWZ

Nowoczesny pracownik biurowy + obsługa komputera wraz z egzaminem ECCC + pracownik ds. kadrowo-płacowych.

Terminy warsztatów / szkoleń:

- od podpisania umowy do 15.06.2020 r.

Liczba osób: **3**

Liczba godzin:

Nowoczesny pracownik biurowy (**120 godzin**) + obsługa komputera wraz z egzaminem ECCC (**80 godzin**) + pracownik ds. kadrowo-płacowych (**100 godzin**)

Wymogi dotyczące miejsca realizacji usługi:

Usługa musi być zrealizowana w miejscowości **Nowy Korczyn** lub mieście ościennym gminy Nowy Korczyn, ale w odległości nie większej niż 80 km od Nowy Korczyn. Jeśli Wykonawca planuje przeprowadzić zajęcia poza miejscowością Nowy Korczyn w ramach oferowanej ceny musi zapewnić transport zorganizowany lub zwrot kosztów przejazdu wg stawek cen biletów środkiem transportu zbiorowego.

Pozostałe wymogi:

1. Wykonawca zapewni kadrę do przeprowadzenia warsztatów zgodnie z wymogami określonymi w **SIWZ**
2. Wykonawca zapewni salę szkoleniową na terenie miasta Nowy Korczyn. Usługa szkoleniowa powinna być wykonana:
 - a) w dostosowanych ilościowo i jakościowo pomieszczeniach, z uwzględnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i nauki, zgodnie z rozporządzeniem MPiPS z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. Nr 169, poz. 1650 z późniejszymi zmianami),
 - b) w lokalach wyposażonych w odpowiedni sprzęt dydaktyczny i niezbędne pomoce dydaktyczne dostosowane do prowadzenia warsztatów będących przedmiotem zamówienia.
 - c) W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego do udziału w warsztatach osoby z niepełnosprawnością, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić możliwość udziału tej osoby w zajęciach, uwzględniając potrzeby uczestnika wynikające z posiadanego rodzaju i stopnia niepełnosprawności, w tym zapewniając dostępność miejsca, w którym zostaną przeprowadzone zajęcia do potrzeb osób z niepełnosprawnością.
 - d) 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 opracowania szczegółowego programu warsztatów i przedstawienia go najpóźniej na 10 dni przed rozpoczęciem warsztatów do zatwierdzenia przez Zamawiającego.
4. Optymalną ilość materiałów niezbędnych do przeprowadzenia szkoleń na każdego uczestnika szkoleń wymienionych. **W ramach ww. kwoty należy zapewnić materiały dydaktyczne, materiały biurowe, odzież i obuwie ochronne odpowiednie do osoby i warunków w jakich przebiegać będzie szkolenie jeżeli jest wymagane**

charakterem kursu, materiały do zajęć praktycznych na szkoleniach konieczne do zrealizowania programów szkoleń (m.in. podręczniki, zeszyty w twardej oprawie z minimum 96 kartkami, długopisy, ołówki, kolorowe zakreślacze, teczki lub plecaki lub torby na materiały dydaktyczne i inne).

5. Wykonawca zapewni egzamin praktyczny i teoretyczny
6. 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.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia zajęć zgodnie z ustalonym programem oraz w terminach zgodnych z harmonogramem ustalonym przez Zamawiającego.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli przez Zamawiającego, Instytucję Pośredniczącą, Instytucję Zarządzającą oraz inne uprawnione instytucje, realizacji zamówienia na jego każdym etapie m.in. poprzez możliwość kontroli dokumentacji oraz nieplanowanych wizytach monitoringowych podczas zajęć.
9. Wykonawca zapewni, że osoby prowadzące warsztaty będą uwzględniać potrzeby i możliwości Uczestników Projektu – klientów GOPS Nowy Korczyn.
10. Harmonogramy spotkań będą ustalane indywidualnie z Wykonawcą po podpisaniu umowy. Na 10 dni przed rozpoczęciem realizacji usługi.
11. Zajęcia będą się odbywać w dni robocze oraz za zgodą UP i Zamawiającego w weekendy.
12. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia odpowiedniej dokumentacji:
 - Dzienna lista obecności uczestników warsztatów,
 - Pokwitowań odbioru materiałów dydaktycznych,
 - Pokwitowań odbioru posiłków / poczęstunków,
 - Dziennik zajęć zawierający m.in. wymiar godzin i tematy zajęć edukacyjnych,
 - Rejestr wydanych zaświadczeń potwierdzających ukończenie warsztatów.
13. Wykonawca zobowiązany będzie do przeprowadzenia wśród uczestników zajęć oceny merytorycznej i technicznej przebiegu warsztatów, m.in. na podstawie formularza ankiety oceniającej, jak również do przedstawienia jej wyników Zamawiającemu.
14. **Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny zapewni uczestnikom zajęć usługę cateringową (obiad – drugie danie) na zajęciach, które trwają 8 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 pomidorowym 150 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 kiszzonej 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.

15. 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 warsztaty,
- Imiennego wykazu osób, które nie ukończyły szkolenia,
- Kserokopii wydanych zaświadczeń potwierdzających ukończenie warsztaty,
- Kserokopii dziennika zajęć,
- Kserokopii list obecności,
- Kserokopii protokołu z egzaminu jeżeli wystąpił w trakcie organizacji warsztatów,

- Kserokopii oświadczeń uczestników potwierdzających odbiór materiałów dydaktycznych,
- Innej dokumentacji niezbędnej do rozliczenia kursu.
- Wszystkie kopie dokumentów powinny być potwierdzone za zgodność z oryginałem.

Kurs nr nr 6 w SIWZ

Operator koparki kat. III + uprawnienia SEP do 1kV + dokumentacja budowlana robót ziemnych

Terminy warsztatów / szkoleń:

- od podpisania umowy do 15.06.2020 r.

Liczba osób: 5

Liczba godzin:

OPERATOR KOPARKOŁADOWARKI (kurs kwalifikacyjny): 134 godziny - 52 godz. teorii. + 82 godz. Praktyki + UPRAWNIENIA SEP (kurs kwalifikacyjny): 90 godzin + Dokumentacja budowlana robót ziemnych 30godz.

Wymogi dotyczące miejsca realizacji usługi:

Usługa musi być zrealizowana w miejscowości **Nowy Korczyn** lub mieście ościennym gminy Nowy Korczyn, ale w odległości nie większej niż 80 km od Nowy Korczyn. Jeśli Wykonawca planuje przeprowadzić zajęcia poza miejscowością Nowy Korczyn w ramach oferowanej ceny musi zapewnić transport zorganizowany lub zwrot kosztów przejazdu wg stawek cen biletów środkiem transportu zbiorowego.

Pozostałe wymogi:

1. Wykonawca zapewni kadre do przeprowadzenia warsztatów zgodnie z wymogami określonymi w **SIWZ**
2. Wykonawca zapewni salę szkoleniową na terenie miasta Nowy Korczyn. Usługa szkoleniowa powinna być wykonana:
 - a) w dostosowanych ilościowo i jakościowo pomieszczeniach, z uwzględnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i nauki, zgodnie z rozporządzeniem MPiPS z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. Nr 169, poz. 1650 z późniejszymi zmianami),
 - b) w lokalach wyposażonych w odpowiedni sprzęt dydaktyczny i niezbędne pomoce dydaktyczne dostosowane do prowadzenia warsztatów będących przedmiotem zamówienia.
 - c) W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego do udziału w warsztatach osoby z niepełnosprawnością, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić możliwość udziału tej osoby w zajęciach, uwzględniając potrzeby uczestnika wynikające z posiadanego rodzaju i stopnia niepełnosprawności, w tym zapewniając dostępność miejsca, w którym zostaną przeprowadzone zajęcia do potrzeb osób z niepełnosprawnością.
 - d) 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 opracowania szczegółowego programu warsztatów i przedstawienia go najpóźniej na 10 dni przed rozpoczęciem warsztatów do zatwierdzenia przez Zamawiającego.
4. Optymalną ilość materiałów niezbędnych do przeprowadzenia szkoleń na każdego uczestnika szkoleń wymienionych. **W ramach ww. kwoty należy zapewnić materiały dydaktyczne, materiały biurowe, odzież i obuwie ochronne odpowiednie do osoby i warunków w jakich przebiegać będzie szkolenie jeżeli jest wymagane charakterem kursu, materiały do zajęć praktycznych na szkoleniach konieczne do zrealizowania programów szkoleń (m.in. podręczniki, zeszyty w twardej oprawie z minimum 96 kartkami, długopisy, ołówki, kolorowe zakreślacze, teczki lub plecaki lub torby na materiały dydaktyczne i inne).**

5. Wykonawca zapewni egzamin praktyczny i teoretyczny
6. 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.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia zajęć zgodnie z ustalonym programem oraz w terminach zgodnych z harmonogramem ustalonym przez Zamawiającego.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli przez Zamawiającego, Instytucję Pośredniczącą, Instytucję Zarządzającą oraz inne uprawnione instytucje, realizacji zamówienia na jego każdym etapie m.in. poprzez możliwość kontroli dokumentacji oraz nieplanowanych wizytach monitoringowych podczas zajęć.
9. Wykonawca zapewni, że osoby prowadzące warsztaty będą uwzględniać potrzeby i możliwości Uczestników Projektu – klientów GOPS Nowy Korczyn.
10. Harmonogramy spotkań będą ustalane indywidualnie z Wykonawcą po podpisaniu umowy. Na 10 dni przed rozpoczęciem realizacji usługi.
11. Zajęcia będą się odbywać w dni robocze oraz za zgodą UP i Zamawiającego w weekendy.
12. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia odpowiedniej dokumentacji:
 - Dzienna lista obecności uczestników warsztatów,
 - Pokwitowań odbioru materiałów dydaktycznych,
 - Pokwitowań odbioru posiłków / poczęstunków,
 - Dziennik zajęć zawierający m.in. wymiar godzin i tematy zajęć edukacyjnych,
 - Rejestr wydanych zaświadczeń potwierdzających ukończenie warsztatów.
13. Wykonawca zobowiązany będzie do przeprowadzenia wśród uczestników zajęć oceny merytorycznej i technicznej przebiegu warsztatów, m.in. na podstawie formularza ankiety oceniającej, jak również do przedstawienia jej wyników Zamawiającemu.
14. **Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny zapewni uczestnikom zajęć usługę cateringową (obiad – drugie danie) na zajęciach, które trwają 8 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 pomidorowym 150 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.

15. 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 warsztaty,
- Imiennego wykazu osób, które nie ukończyły szkolenia,
- Kserokopii wydanych zaświadczeń potwierdzających ukończenie warsztaty,
- Kserokopii dziennika zajęć,
- Kserokopii list obecności,
- Kserokopii protokołu z egzaminu jeżeli wystąpił w trakcie organizacji warsztatów,
- Kserokopii oświadczeń uczestników potwierdzających odbiór materiałów dydaktycznych,
- Innej dokumentacji niezbędnej do rozliczenia kursu.
- Wszystkie kopie dokumentów powinny być potwierdzone za zgodność z oryginałem.



Kurs nr 8 w SIWZ

Kucharz + kelner + catering (organizacja i obsługa przyjęć okolicznościowych w tym carving + uprawnienia sep do 1 kv)

Terminy warsztatów / szkoleń:

- od podpisania umowy do 15.06.2020 r.

Liczba osób: 1

Liczba godzin:

KUCHARZ (Kurs KOMPETENCYJNY: 140 Godzin + UPRAWNIENIA SEP (Kurs kwalifikacyjny : 80 Godzin + KELNER (KURS KOMPETENCYJNY): 40 Godzin + CATERING/ORGANIZACJA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH + CARVING (Kurs Kompetencyjny): 40 Godzin.

Wymogi dotyczące miejsca realizacji usługi:

Usługa musi być zrealizowana w **miejsowości Nowy Korczyn** lub mieście ościennym gminy Nowy Korczyn, ale w odległości nie większej niż 80 km od Nowy Korczyn. Jeśli Wykonawca planuje przeprowadzić zajęcia poza miejscowością Nowy Korczyn w ramach oferowanej ceny musi zapewnić transport zorganizowany lub zwrot kosztów przejazdu wg stawek cen biletów środkiem transportu zbiorowego.

Pozostałe wymogi:

1. Wykonawca zapewni kadrę do przeprowadzenia warsztatów zgodnie z wymogami określonymi w **SIWZ**
2. Wykonawca zapewni salę szkoleniową na terenie miasta Nowy Korczyn. Usługa szkoleniowa powinna być wykonana:
 - a) w dostosowanych ilościowo i jakościowo pomieszczeniach, z uwzględnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i nauki, zgodnie z rozporządzeniem MPiPS z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. Nr 169, poz. 1650 z późniejszymi zmianami),
 - b) w lokalach wyposażonych w odpowiedni sprzęt dydaktyczny i niezbędne pomoce dydaktyczne dostosowane do prowadzenia warsztatów będących przedmiotem zamówienia.
 - c) W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego do udziału w warsztatach osoby z niepełnosprawnością, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić możliwość udziału tej osoby w zajęciach, uwzględniając potrzeby uczestnika wynikające z posiadanego rodzaju i stopnia niepełnosprawności, w tym zapewniając dostępność miejsca, w którym zostaną przeprowadzone zajęcia do potrzeb osób z niepełnosprawnością.
 - d) 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 opracowania szczegółowego programu warsztatów i przedstawienia go najpóźniej na 10 dni przed rozpoczęciem warsztatów do zatwierdzenia przez Zamawiającego.
4. Optymalną ilość materiałów niezbędnych do przeprowadzenia szkoleń na każdego uczestnika szkoleń wymienionych. **W ramach ww. kwoty należy zapewnić materiały dydaktyczne, materiały biurowe, odzież i obuwie ochronne odpowiednie do osoby i warunków w jakich przebiegać będzie szkolenie jeżeli jest wymagane charakterem kursu, materiały do zajęć praktycznych na szkoleniach konieczne do zrealizowania programów szkoleń (m.in. podręczniki, zeszyty w twardej oprawie z minimum 96 kartkami, długopisy, ołówki, kolorowe zakreślacze, teczki lub plecaki lub torby na materiały dydaktyczne i inne).**
5. Wykonawca zapewni egzamin praktyczny i teroretyczny.

6. 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.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia zajęć zgodnie z ustalonym programem oraz w terminach zgodnych z harmonogramem ustalonym przez Zamawiającego.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli przez Zamawiającego, Instytucję Pośredniczącą, Instytucję Zarządzającą oraz inne uprawnione instytucje, realizacji zamówienia na jego każdym etapie m.in. poprzez możliwość kontroli dokumentacji oraz nieplanowanych wizytach monitoringowych podczas zajęć.
9. Wykonawca zapewni, że osoby prowadzące warsztaty będą uwzględniać potrzeby i możliwości Uczestników Projektu – klientów GOPS Nowy Korczyn.
10. Harmonogramy spotkań będą ustalane indywidualnie z Wykonawcą po podpisaniu umowy. Na 10 dni przed rozpoczęciem realizacji usługi.
11. Zajęcia będą się odbywać w dni robocze oraz za zgodą UP i Zamawiającego w weekendy.
12. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia odpowiedniej dokumentacji:
 - Dzienna lista obecności uczestników warsztatów,
 - Pokwitowań odbioru materiałów dydaktycznych,
 - Pokwitowań odbioru posiłków / poczęstunków,
 - Dziennik zajęć zawierający m.in. wymiar godzin i tematy zajęć edukacyjnych,
 - Rejestr wydanych zaświadczeń potwierdzających ukończenie warsztatów.
13. Wykonawca zobowiązany będzie do przeprowadzenia wśród uczestników zajęć oceny merytorycznej i technicznej przebiegu warsztatów, m.in. na podstawie formularza ankiety oceniającej, jak również do przedstawienia jej wyników Zamawiającemu.
14. **Wykonawca w ramach zaferowanej ceny zapewni uczestnikom zajęć usługę cateringową (obiad – drugie danie) na zajęciach, które trwają 8 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 pomidorowym 150 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 kiszzonej 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.

15. 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 warsztaty,
- Imiennego wykazu osób, które nie ukończyły szkolenia,
- Kserokopii wydanych zaświadczeń potwierdzających ukończenie warsztaty,
- Kserokopii dziennika zajęć,
- Kserokopii list obecności,
- Kserokopii protokołu z egzaminu jeżeli wystąpił w trakcie organizacji warsztatów,
- Kserokopii oświadczeń uczestników potwierdzających odbiór materiałów dydaktycznych,
- Innej dokumentacji niezbędnej do rozliczenia kursu.
- Wszystkie kopie dokumentów powinny być potwierdzone za zgodność z oryginałem.

Kurs nr 9 SIWZ

Magazynier + kierowca wózków jezdniowych + obsługa kas fiskalnych + obsługa terminali płatniczych + bezpieczna wymiana butli

Liczba osób: 1

Liczba godzin:

MAGAZYNIER (KURS Kompetencyjny): 160 godzin + KIEROWCA WÓZKÓW + WYMIANA BUTLI (kurs kwalifikacyjny): 76 godzin + OBSŁUGA KAS FISKALNYCH (KURS KOMPETENCYJNY): 32 godziny + OBSŁUGA TERMINALI PŁATNICZYCH (KURS KOMPETENCYJNY): 32 godziny

Wymogi dotyczące miejsca realizacji usługi:

Usługa musi być zrealizowana w **miejsowości Nowy Korczyn** lub mieście ościennym gminy Nowy Korczyn, ale w odległości nie większej niż 80 km od Nowy Korczyn. Jeśli Wykonawca planuje przeprowadzić zajęcia poza miejscowością Nowy Korczyn w ramach oferowanej ceny musi zapewnić transport zorganizowany lub zwrot kosztów przejazdu wg stawek cen biletów środkiem transportu zbiorowego.

Pozostałe wymogi:

1. Wykonawca zapewni kadrę do przeprowadzenia warsztatów zgodnie z wymogami określonymi w **SIWZ**
2. Wykonawca zapewni salę szkoleniową na terenie miasta Nowy Korczyn. Usługa szkoleniowa powinna być wykonana:
 - a) w dostosowanych ilościowo i jakościowo pomieszczeniach, z uwzględnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i nauki, zgodnie z rozporządzeniem MPiPS z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. Nr 169, poz. 1650 z późniejszymi zmianami),
 - b) w lokalach wyposażonych w odpowiedni sprzęt dydaktyczny i niezbędne pomoce dydaktyczne dostosowane do prowadzenia warsztatów będących przedmiotem zamówienia.
 - c) W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego do udziału w warsztatach osoby z niepełnosprawnością, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić możliwość udziału tej osoby w zajęciach, uwzględniając potrzeby uczestnika wynikające z posiadanego rodzaju i stopnia niepełnosprawności, w tym zapewniając dostępność miejsca, w którym zostaną przeprowadzone zajęcia do potrzeb osób z niepełnosprawnością.
 - d) 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.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do opracowania szczegółowego programu warsztatów i przedstawienia go najpóźniej na 10 dni przed rozpoczęciem warsztatów do zatwierdzenia przez Zamawiającego.
5. Optymalną ilość materiałów niezbędnych do przeprowadzenia szkoleń na każdego uczestnika szkoleń wymienionych. **W ramach ww. kwoty należy zapewnić materiały dydaktyczne, materiały biurowe, odzież i obuwie ochronne odpowiednie do osoby i warunków w jakich przebiegać będzie szkolenie jeżeli jest wymagane charakterem kursu, materiały do zajęć praktycznych na szkoleniach konieczne do zrealizowania programów szkoleń (m.in. podręczniki, zeszyty w twardej oprawie z minimum 96 kartkami, długopisy, ołówki, kolorowe zakreślacze, teczki lub plecaki lub torby na materiały dydaktyczne i inne).**
6. Wykonawca zapewni egzamin praktyczny i teoretyczny.
7. 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.

8. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia zajęć zgodnie z ustalonym programem oraz w terminach zgodnych z harmonogramem ustalonym przez Zamawiającego.

9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli przez Zamawiającego, Instytucję Pośredniczącą, Instytucję Zarządzającą oraz inne uprawnione instytucje, realizacji zamówienia na jego każdym etapie m.in. poprzez możliwość kontroli dokumentacji oraz nieplanowanych wizytach monitoringowych podczas zajęć.

10. Wykonawca zapewni, że osoby prowadzące warsztaty będą uwzględniać potrzeby i możliwości Uczestników Projektu – klientów GOPS Nowy Korczyn.

11. Harmonogramy spotkań będą ustalane indywidualnie z Wykonawcą po podpisaniu umowy. Na 10 dni przed rozpoczęciem realizacji usługi.

12. Zajęcia będą się odbywać w dni robocze oraz za zgodą UP i Zamawiającego w weekendy.

13. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia odpowiedniej dokumentacji:

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

14. Wykonawca zobowiązany będzie do przeprowadzenia wśród uczestników zajęć oceny merytorycznej i technicznej przebiegu warsztatów, m.in. na podstawie formularza ankiety oceniającej, jak również do przedstawienia jej wyników Zamawiającemu.

15. Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny zapewni uczestnikom zajęć usługę cateringową (obiad – drugie danie) na zajęciach, które trwają 8 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 pomidorowym 150 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 kiszzonej 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:

- 7) 1 sok owocowy lub napój gazowany (porcja śr. 300ml)
- 8) 1 herbata (porcja 200ml)
- 9) 1 kawa (porcja 200ml)
- 10) cukier w saszetkach
- 11) woda mineralna (gazowana lub niegazowana) – butelka 0,5l.
- 12) 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.

16. 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 warsztaty,
- Imiennego wykazu osób, które nie ukończyły szkolenia,
- Kserokopii wydanych zaświadczeń potwierdzających ukończenie warsztaty,
- Kserokopii dziennika zajęć,
- Kserokopii list obecności,
- Kserokopii protokołu z egzaminu jeżeli wystąpił w trakcie organizacji warsztatów,
- Kserokopii oświadczeń uczestników potwierdzających odbiór materiałów dydaktycznych,
- Innej dokumentacji niezbędnej do rozliczenia kursu.
- Wszystkie kopie dokumentów powinny być potwierdzone za zgodność z oryginałem.

Uwaga, Wykonawca w ramach oferowanej ceny zapewnia organizację i monitoring staży, zapewnia pracodawców, którzy przedstawią Zamawiającemu liczbą miejsc stażowych. Miejsca stażowe muszą być zgodne z kierunkiem kształcenia na kursie (zgodnie z zapisami, które widnieją we wniosku o dofinansowanie) lub inne za zgoda IZ.