



*Załącznik A do IWZ załącznik nr 1 do istotnych postanowień umownych/umowy*

## Opis przedmiotu zamówienia

### **Zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia przeciwdziałającemu stresowi i wypaleniu zawodowemu dla pracowników Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Bytomiu w ramach projektu „ZERO RYZYKA DLA PRACOWNIKA – wspólny projekt MOPR i PUP”.**

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia przeciwdziałającemu stresowi i wypaleniu zawodowemu dla uczestników/uczestniczek projektu „ZERO RYZYKA DLA PRACOWNIKA – wspólny projekt MOPR i PUP” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Uczestnikami/uczestniczkami projektu są pracownicy Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Bytomiu.

**Cel zajęć:** redukcja negatywnego czynnika zdrowotnego w postaci stresu wpływającego zarówno na życie prywatne jak i zawodowe.

Planowana liczba uczestników/uczestniczek: maksymalnie 144 osoby dorosłe – uczestnicy/-czki projektu.

**Planowana liczba dni zajęciowych** – 12 grup po 12 osób x 3 dni = 36 dni; łącznie 288 godzin – 3 spotkania x 8 godzin dla 12 grup.

Zamawiający planuje, iż dla każdej z grup szkolenie będzie podzielone w następujący sposób: dwa dni pod rząd (2 x 8 h), a trzeci dzień (8h) szkoleniowy po upływie około 4 - 6 tygodni.

#### UWAGA:

1. Wskazana liczba uczestników/uczestniczek może ulec zmniejszeniu z przyczyn, których Zamawiający nie mógł przewidzieć..
2. Zamawiający zapłaci za faktyczną liczbę przeprowadzonych dni szkoleniowych

**Czas trwania:** zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem, lecz nie później niż do dnia 30.11.2021 r.

**Miejsce zajęć:** Sala na terenie Bytomia wskazana przez Wykonawcę

#### UWAGA:

1. Zamawiający przez „godzinę” rozumie godzinę lekcyjną trwającą 45 min.
2. Zajęcia muszą odbywać się w dni robocze (tj. z wyłączeniem sobót, niedziel i innych dni ustawowo wolnych od pracy) w przedziale od godz. 8:00 do godz. 16:00.

#### Program szkolenia musi obejmować minimum następujące zagadnienia:

- identyfikacja źródeł stresu,
- techniki kontroli stresu i negatywnych emocji,
- sposoby radzenia sobie ze stresem,
- odpowiednie techniki relaksacyjne i redukujące stres,
- umiejętność zarządzania własną pracą.

Przedmiot zamówienia realizowany będzie na podstawie sporządzonych przez Wykonawcę i zatwierdzonych przez Zamawiającego szczegółowego harmonogramu oraz programu zajęć, przygotowanych według wzorów przekazanych przez Zamawiającego.

W przypadku zmiany harmonogramu Wykonawca zobowiązany jest do jego bieżącej aktualizacji w trakcie realizowania przedmiotu zamówienia i niezwłocznego informowania o tym fakcie Zamawiającego. Ewentualna zmiana harmonogramu nie stanowi zmiany treści umowy i następuje,



przy braku sprzeciwu ze strony Zamawiającego, wyrażonego w terminie 2 dni od powiadomienia, poprzez elektroniczne lub pisemne powiadomienie drugiej strony. Program winien zawierać co najmniej dane dotyczące: miejsca (dokładny adres), nazwy zajęć, czasu trwania i sposobu organizacji zajęć, celu zajęć, planu zajęć zawierającego nazwę zajęć oraz ich wymiar, wykazu literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych.

Wykonawca – zgodnie z postanowieniami umownymi zobowiązuje się do realizacji kursu przy udziale osób, które zostały wskazane w ofercie i wymienione w wykazie osób skierowanych do realizacji zamówienia (załącznik nr 3 do niniejszego IWZ/załącznik nr 3 do umowy). Ewentualna zmiana w ww. zakresie jest możliwa jedynie na osoby o kwalifikacjach i doświadczeniu nie niższym niż wymagane przez Zamawiającego. Powyższe działanie nie stanowi zmiany treści umowy i następuje poprzez elektroniczne lub pisemne powiadomienie drugiej strony w sposób uregulowany w umowie.

### **Osoby realizujące przedmiot zamówienia:**

Wykonawca w celu realizacji przedmiotu zamówienia zapewnić co najmniej jedną osobą do prowadzenia zajęć, która posiada kwalifikacje i co najmniej 2-letnie doświadczenie w działalności dydaktycznej związanej z tematyką zajęć prowadzonych w ramach kursu, którego dotyczy składana oferta w tym legitymuje się przeprowadzeniem co najmniej jednego szkolenia z zakresu radzenia sobie ze stresem

### **Warunki lokalowe:**

1. Zajęcia muszą odbywać się w pomieszczeniach dostosowanych do prowadzenia zajęć i odpowiednio w tym celu wyposażonych, tj.: w pomieszczeniach posiadających odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe, z odpowiednim oświetleniem sztucznym oraz dostępem do naturalnego światła słonecznego.
2. Sala szkoleniowa musi być przystosowana do wielkości grupy i rodzaju zajęć. Musi być wyposażona w sprzęt umożliwiający przeprowadzenie zajęć, w tym krzesła, stoły/stoliki, tablicę i/lub flipchart i/lub rzutnik z laptopem i/lub ekran do projekcji i/lub białą ścianę odpowiedniej wielkości lub inny system umożliwiający wizualizację omawianych tematów.
4. W grupie uczestników/-czek planowanych do objęcia kursem nie ma osób, którym należy zapewnić specjalne przystosowanie sali szkoleniowej ze względu na posiadaną niepełnosprawność.

### **UWAGA:**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia wizji lokalnej miejsca, w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia, w celu potwierdzenia zgodności z zapisami IWZ.

### **Materiały dydaktyczne i inne:**

Wykonawca w celu realizacji przedmiotu zamówienia zapewni i przekaże na własność każdemu uczestnikowi/-ce materiały szkoleniowe niezbędne do przeprowadzenia zajęć (np. pendrive, skrypt, zeszyt, długopis, teczkę na materiały).

### **Wyżywienie:**

1. Podczas odbywania zajęć Wykonawca zapewni uczestnikom/-czkom poczęstunek składający się z: dobrej jakości kawy i herbaty – bez ograniczeń, dodatków do kawy i herbaty (np. cukier, mleczko, cytryna), zimnych napojów (np. woda mineralna, soki) – w ilości 0,5 l na osobę.
2. Ponadto Wykonawca podczas odbywania zajęć zapewni dla każdego uczestnika/-czki dziennie jeden ciepły posiłek w postaci zestawu obiadowego składającego się ze: sztuki mięsa w różnej postaci/ryby; ziemniaków/ frytek/kaszy/ryżu; surówki/zestawu surówek. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania ciepłego posiłku w formie dań gotowych typu fast food oraz gotowych zup typu instant.



**Wymagania dodatkowe:**

1. Wykonawca ubezpieczy wszystkich uczestników/-czki od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas odbywania się zajęć na minimalną sumę ubezpieczenia 10.000,00 zł na osobę. Zamawiający przedstawi Wykonawcy imienną listę osób wskazanych do ubezpieczenia.
3. Wykonawca zapewni oznakowanie miejsc, w których będą odbywały się zajęcia oraz umieści na dokumentacji dotyczącej realizacji kursu i na materiałach przekazywanych uczestnikom/-czkom obowiązujące logotypy oraz informacje zgodnie z Wytocznymi w zakresie informacji i promocji programów operacyjnych polityki spójności na lata 2014 – 2020.
4. Ze względu na panującą sytuację epidemiologiczną spowodowaną pandemią COVID-19, mając na uwadze bezpieczeństwo wszystkich osób uczestniczących w zajęciach, Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania obowiązujących na dany moment zasad reżimu sanitarnego.