

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 jednodniowego szkolenia dla 6 uczestników z tematu „Kurs doskonalenia techniki jazdy.” 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)

Szkolenie ma na celu zwiększenie poziomu bezpieczeństwa dla pracowników Śląskiego Centrum Przedsiębiorczości uprawnionych do użytkowania samochodu służbowego lub samochodu prywatnego do celów służbowych. Umożliwi również zniwelowanie frustracji i stresu podczas częstych podróży służbowych odbywanych samochodami służbowymi lub transportem własnym.

1. Szkolenie z doskonalenia techniki jazdy powinno zawierać:

- Przygotowanie do jazdy, pozycja za kierownicą,
- techniki kierowania pojazdem,
- hamowanie awaryjne z ABS i bez ABS
- jazda po łuku na śliskiej nawierzchni z ESP i bez ESP – wpływ prędkości na zachowanie się pojazdu,
- ominięcie przeszkody na śliskiej nawierzchni,
- wyprowadzenie pojazdu z poślizgu w warunkach symulowanych na płycie poślizgowej,
- podsumowanie szkolenia, weryfikacja błędów i złych nawyków:
 - mogących spowodować zagrożenie,
 - uniemożliwiających efektywne działanie podczas ratowania się z ekstremalnej sytuacji drogowej.

Szkolenie powinno składać się z części merytorycznej – 30 min oraz warsztatowej – 4,5 godziny; za 1 godzinę szkolenia przyjmuje się 60 min.

2. Czas trwania i organizacja szkolenia:

- Liczba uczestników: 6 osób stanowi maksymalną ilość uczestników, minimalna ilość wyniesie 4 osób. Zamawiający 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 wg ceny jednostkowej brutto=netto/os
- Termin: październik -10 grudzień 2020r. – dokładny termin ustalony zostanie z wyłonionym Wykonawcą.
- Szkolenie jednodniowe.
- Miejsce szkolenia: w odległości do 150 km od siedziby Zamawiającego. Zamawiający będzie weryfikował odległość za pomocą narzędzia Google Maps (www.google.pl/maps), jako najkrótszą trasę licząc od siedziby Zamawiającego tj. Katowicka 47, 41-500 Chorzów.

3. Ramowy harmonogram szkolenia:

09:00-09:30 Szkolenie - teoria

09:30-11:00 Szkolenie- praktyka

11:00-11:15 Przerwa kawowa

11:15-12:45 Szkolenie - praktyka

12:45-13:15 Przerwa - lunch

13:15-14:45 Szkolenie – praktyka oraz podsumowanie

4. Wykonawca zapewni:

- - instruktorów techniki jazdy w zakresie prawa jazdy kat. B, posiadających odpowiednią wiedzę i doświadczenie w przeprowadzaniu szkoleń z przedmiotowego zakresu.

Zamawiający wymaga aby każdy z instruktorów posiadał doświadczenie w przeprowadzeniu minimum jednego szkolenia z doskonalenia techniki jazdy.

Weryfikacja uprawnień oraz doświadczenia instruktorów nastąpi na 2 dni przed realizacją szkolenia na podstawie przesłanych przez Wykonawcę dokumentów lub oświadczeń w zakresie doświadczenia instruktorów.

Zamawiający dopuszcza zmianę instruktora jedynie, gdy nowo proponowana osoba będzie spełniała co najmniej wymagania opisane powyżej. Wykonawca może dokonać zmiany osoby instruktora 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.

- Sprawne, gotowe do jazdy samochody treningowe. 3 samochody w przypadku 5-6 uczestników, 2 samochody w przypadku 4 uczestników.
- Bezpieczny, zamknięty i wyłączony na czas szkolenia z ruchu plac manewrowy, płytę poślizgową oraz inne elementy niezbędne do przeprowadzenia szkolenia.
- Zajęcia praktyczne winny odbywać się na placu manewrowym, znajdującym się w odległości nie dalszej niż 15 min. (dowolnym środkiem komunikacji - na koszt Wykonawcy) od budynku, w którym odbywać się będzie szkolenie teoretyczne.
- Ubezpieczenie każdego uczestnika w trakcie szkolenia obejmujące następstwa nieszczęśliwych wypadków oraz ubezpieczenie OC uczestnika za ewentualne wyrządzone szkody, w tym szkody pojazdu (które będzie objęte ochroną bez wkładu własnego uczestnika).
- Salę szkoleniową posiadającą:
 - liczbę miejsc siedzących przy stołach, odpowiadającą co najmniej liczbie osób biorących udział w szkoleniu łącznie z prowadzącym,
 - sprzęt multimedialny niezbędny do prawidłowego przeprowadzenia szkolenia, internet, odpowiednie oświetlenie w tym światło dzienne, klimatyzację/ogrzewanie.
- Materiały szkoleniowe:
 - 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).
- **Całe szkolenie odbędzie się z zachowaniem obowiązujących zaleceń dotyczących COVID-19.**

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.

- Obsługę recepcyjną szkolenia – obecność przedstawiciela Wykonawcy przez cały czas trwania szkolenia. Zamawiający dopuszcza, aby przedstawicielem Wykonawcy był Instruktor prowadzący szkolenie.

Po zawarciu umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu (a Zamawiający zaakceptuje):

- wzór certyfikatu/ zaświadczenia (na 2 dni przed pierwszą edycją szkolenia).
- na 1 dzień roboczy przed szkoleniem Wykonawca przedstawi Zamawiającemu dokument potwierdzający ubezpieczenie uczestników szkolenia oraz dokumenty potwierdzające uprawnienia instruktorów techniki jazdy (tj. świadectwa instruktora techniki jazdy), którzy w dniu następnym będą szkolić uczestników szkolenia a także dokumenty, lub oświadczenie własne Wykonawcy potwierdzające, że każdy z instruktorów posiada doświadczenie w przeprowadzeniu minimum jednego szkolenia z zakresu doskonalenia techniki jazdy.

- Usługi cateringowe w przerwach szkolenia:

Bufet kawowy dostępny w trakcie całego szkolenia, uzupełniany na bieżąco, obejmujący:

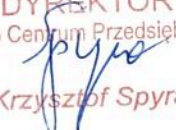
- świeżo parzoną kawę z ekspresu podawaną w warnikach lub ekspresie ciśnieniowym (min. 0,25l/os),
- herbatę w torebkach - czarna, min. 0,25l/os), gorącą wodę podawaną w warnikach,
- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (min. 0,33l/os),
- soki owocowe naturalne 100% - 2 smaki (np. pomarańczowy, jabłkowy 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),
- lunch (np. danie jednogarnkowe).

Bufet kawowy powinien być dostępny od początku szkolenia, przez cały czas trwania szkolenia oraz na bieżąco uzupełniany. Bufet kawowy powinien znajdować się w odrębnym pomieszczeniu lub wydzielonym wyłącznie dla uczestników szkolenia.

Usługa cateringowa powinna zawierać ewentualną opcję posiłku wegetariańskiego oraz bezglutenowego, 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.

Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do podawania posiłków zgodnie z obowiązującymi zaleceniami dotyczącymi COVID-19.

DYREKTOR
 Śląskiego Centrum Przedsiębiorczości

 Krzysztof Spyra

WYDZIAŁ ORGANIZACYJNY

dl: msc

Serie Klimza

GŁÓWNY SPECJALISTA



Unia Europejska
 Europejski Fundusz Społeczny

