Załącznik nr 1 do Zapytania

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia na temat „***Szkolenie z udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej”*** dla pracowników wyznaczonych przez pracodawcę do udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej w Zakładzie Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Słupsku, Plac Zwycięstwa 8, 76-200 Słupsk**.**
2. Celem szkolenia jest zapoznanie oraz aktualizacja wiadomości i umiejętności potrzebnych do udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej.
3. Szkoleniem zostaną objęci pracownicy Oddziału ZUS w Słupsku wyznaczeni przez pracodawcę do udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej i obsługujący apteczkę w zakładzie pracy: minimalnie 55 osób, maksymalnie 60 osób.
4. Wskazane ilości osób nie stanowią zobowiązania Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości osób, które mają zostać przeszkolone.
5. Liczba grup szkoleniowych: minimalnie 4, maksymalnie 5.
6. Liczba uczestników w grupie: minimalnie 10 osób, maksymalnie 14 osób.
7. Czas trwania szkolenia:
   1) szkolenie jednodniowe obejmuje 8 jednostek dydaktycznych (przez jednostkę dydaktyczną należy rozumieć 45 minut zajęć szkoleniowych),
   2) szkolenie będzie przeprowadzane w dni robocze, rozpoczęcie szkolenia o godz. 7:30, zakończenie szkolenia o godz. 14:30,
   3) w trakcie zajęć przewiduje się dla uczestników szkolenia 3 przerwy: jedna – 30 minutowa, dwie – 15 minutowe.
8. Termin szkolenia:

   07.11.2018 r. – (grupa szkoleniowa nr 1)

   08.11.2018 r. – (grupa szkoleniowa nr 2)

   09.11.2018 r. – (grupa szkoleniowa nr 3)

   14.11.2018 r. – (grupa szkoleniowa nr 4)

   15.11.2018 r. – (grupa szkoleniowa nr 5)

Zamawiający dopuszcza zmianę terminów szkoleń z zastrzeżeniem, że szkolenia powinny się zakończyć **najpóźniej do 30 listopada 2018 roku.**

9. Szkolenie realizowane będzie w formie tradycyjnej naprzemiennie w następujących po sobie:
   1) mini wykład i prezentacja – do 20 % czasu szkolenia,
   2) warsztaty – min. 80 % czasu szkolenia.
10. Miejsce szkolenia – siedziba Oddziału ZUS w Słupsku, Plac Zwycięstwa 8, piętro I, sala 106.

Kod CPV – 80500000-9 – usługi szkoleniowe

Podstawy normatywne:
Ustawa z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz.U. 2018r. tj. poz. 917, ze zm.)

Wykonawca zobowiązany będzie do:

1. zapewnienia do prowadzenia szkolenia jednego lub maksymalnie dwóch trenerów dla jednej grupy szkoleniowej,
2. opracowania programu szkolenia i przedłożenia go Zamawiającemu celem akceptacji,
3. dostosowania programu szkolenia do potrzeb pracowników ZUS,
4. zawarcia w programie szkolenia co najmniej następujących zagadnień/modułów dotyczących:
   1) wstępu do szkolenia z zakresu udzielania pierwszej pomocy, systemu ratownictwa w Polsce,
   2) zasad udzielania pierwszej pomocy
   3) reanimacji krążeniowo – oddechowej dorosłego,
   4) reanimacji krążeniowo – oddechowej dziecka,
   5) urazów kręgosłupa i rdzenia kręgowego,
   6) Krwotoków,
   7) złamań,
   8) ciał obcych w ranie,
   9) zadławień u dzieci i dorosłych,
   10) uszkodzeń klatki piersiowej i brzucha,
   11) uszkodzeń czaszkowo – mózgowych,
   12) ułożenia poszkodowanego - pozycja boczna bezpieczna,
   13) utraty przytomności, omdlenia,
   14) udaru cieplnego,
   15) oparzeń termicznych,
   16) oparzeń chemicznych,
   17) psychologicznych aspektów udzielania pierwszej pomocy,
   18) apteczki pierwszej pomocy,
5. określenia w programie szkolenia:
   1) szczegółowych jednostek tematycznych,
   2) czasu trwania poszczególnych jednostek tematycznych,
   3) formy prowadzenia zajęć przy każdej jednostce tematycznej (ćwiczenia, wykłady),
   4) przykładów konkretnych ćwiczeń / metod aktywizujących, które zostaną wykorzystane podczas zajęć,
   5) proponowanych założeń godzinowych szkolenia,
6. zapewnienia odpowiedniego sprzętu imitującego realne sytuacje, np. fantom osoby dorosłej oraz fantom dziecka do praktycznych ćwiczeń obejmujących naukę resuscytacji krążeniowo-oddechowej, ćwiczebne defibrylatory AED, jednorazowych ustników dla każdego uczestnika w ilościach umożliwiających wykonywanie ćwiczeń praktycznych,
7. opracowania i przygotowania dla każdego uczestnika szkolenia kompletu materiałów szkoleniowych w języku polskim, w formie zszytego skryptu, o treści adekwatnej do omawianej tematyki szkolenia, które zostaną przekazane uczestnikom w trakcie szkolenia,

8. przesłania drogą elektroniczną po podpisaniu umowy, a przed rozpoczęciem szkolenia materiałów szkoleniowych w celu sprawdzenia, czy zawartość merytoryczna materiału odpowiada programowi przedstawionemu w ofercie przez Wykonawcę,
9. przekazania Zamawiającemu w dniu szkolenia wydrukowanego i uzgodnionego 1 egzemplarza materiałów szkoleniowych,
10. sporządzenia certyfikatów / zaświadczeń dla wszystkich uczestników szkolenia zawierających imię i nazwisko uczestnika, termin szkolenia, nazwę szkolenia, miejsce szkolenia, informację o ilości godzin i zakresie tematycznym. Przed rozpoczęciem realizacji przedmiotu umowy Wykonawca przekaże drogą elektroniczną Zamawiającemu wzór zaświadczenia /certyfikatu, w terminie pozwalającym na jego weryfikację. Certyfikaty / zaświadczenia w oryginale Wykonawca przekaże uczestnikom szkolenia pod koniec szkolenia, a ich kopie dostarczy Zamawiającemu,
11. zapewnienia materiałów biurowych tj.: papieru, mazaków do flipcharta, kartek i innych materiałów biurowych potrzebnych do realizacji szkolenia, dla każdego uczestnika szkolenia po jednej sztuce długopisu,
12. przygotowania i przeprowadzenia pre-testów i post-testów w celu sprawdzenia wiedzy uczestników przed i po ukończeniu szkolenia. Wzór pre - testów i post- testów Wykonawca uzgodni z Zamawiającym,
13. zapewnienia podczas każdego dnia szkolenia cateringu z odpowiednią ilością produktów, tj.: „serwisu kawowego” oraz zimnych urozmaiconych przekąsek / przystawek, w formie „stołu szwedzkiego” obejmujących następujące produkty:
    1) serwis kawowy – kawa sypana, kawa rozpuszczalna, 2 rodzaje herbaty w saszetkach: zielona czarna, cytryna, cukier, śmietanka lub mleko, 0,5 l wody niegazowanej na 1 osobę, 3 rodzaje ciasteczek i co najmniej 1 rodzaj ciasta, słone paluszki, warnik z gorącą wodą;
    2) produkty garmażeryjne – zimne przystawki:
        a) tartinki wielosmakowe – po 3 szt. / na osobę;
        b) zimne przekąski mięsno-warzywno-owocowe – po 3 szt. / na osobę;
        c) sałatki owocowo-warzywne – 2 rodzaje,
14. dostarczenia własnych jednorazowych naczyń, jednorazowych sztućców, termosów, tac, kubków, serwetek oraz wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringowej, jak również uprzątnięcia zużytych naczyń oraz utylizacji odpadów po zakończeniu każdego szkolenia,
15. sporządzenia raportu poszkoleniowego po przeprowadzeniu szkolenia.