

17.09.2019

SZPITAL W PYSKOWICACH  
spółka z ograniczoną odpowiedzialnością  
ul. Szpitalna 2, 44-120 Pyskowice  
tel. /32/ 233-24-24  
NIP 9691608096 Regon 276247465

<https://bzp.uzp.gov.pl/ZP400PodgladOpublikowanego.aspx?id=800e373f-8e2f-4c67-923b-b7269c75534e>

Ogłoszenie nr 598186-N-2019 z dnia 2019-09-17 r.

**Szpital w Pyskowicach Sp. z o.o.: „Razem po zdrowie – poprawa jakości i ergonomii pracy personelu Szpitala w Pyskowicach” –**

**Szkolenie.**

### **OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Usługi**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** Zamieszczanie obowiązkowe

**Ogłoszenie dotyczy:** Zamówienia publicznego

**Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej**

Tak

#### **Nazwa projektu lub programu**

Regionalny Program Operacyjny dla Województwa Śląskiego na lata 2014-2020 (Europejski Fundusz Społeczny) dla osi priorytetowej : VIII.

Regionalne kadry gospodarki opartej na wiedzy dla 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

**O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych**

Nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %)

#### **SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający**

Tak

**Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania**

Nie

**Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania:**

**Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających**

Nie

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

**Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej**

Nie

**W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych:**

**Informacje dodatkowe:**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Szpital w Pyskowicach Sp. z o.o., krajowy numer identyfikacyjny 27624746500000, ul. ul. Szpitalna 2, 44-120 Pyskowice, woj. śląskie, państwo Polska, tel. 322 332 424, e-mail [azp.szpital@gmail.com](mailto:azp.szpital@gmail.com), faks 32 2332424 w. 230.

Adres strony internetowej (URL): [www.szpitalpyskowice.com.pl](http://www.szpitalpyskowice.com.pl)

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Podmiot prawa publicznego

**I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):**

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

**I.4) KOMUNIKACJA:**

**Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod adresem (URL)**

Tak

[www.szpitalpyskowice.com.pl](http://www.szpitalpyskowice.com.pl)

**Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia**

Tak

[www.szpitalpyskowice.com.pl](http://www.szpitalpyskowice.com.pl)

**Dostęp do dokumentów z postępowania jest ograniczony - więcej informacji można uzyskać pod adresem**

Nie

**Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać:**

**Elektronicznie**

Tak

adres

zp@szpitalpyskowice.com.pl

**Dopuszczone jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:**

Tak

Inny sposób:

pocztą

**Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:**

Nie

Inny sposób:

Adres:

Szpital w Pyskowicach Sp. z o.o., ul. Szpitalna 2, 44 - 120 Pyskowice

**Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne**

Nie

Nieograniczony, pełny, bezpośredni i bezpłatny dostęp do tych narzędzi można uzyskać pod adresem: (URL)

**SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** „Razem po zdrowie – poprawa jakości i ergonomii pracy personelu Szpitala w Pyskowicach” – Szkolenie.

**Numer referencyjny:** Sp/AZP/382/UE/3/2019

**Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny**

Nie

**II.2) Rodzaj zamówienia:** Usługi

**II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych**

Zamówienie podzielone jest na części:

Tak

**Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do:**

wszystkich części



**Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:**

2

**Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:**

2

**II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia** (*wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie*

*zapotrzebowania i wymagań*) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt,**

**usługę lub roboty budowlane:** Zadanie nr 1: 1) Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia pn.: "Szkolenie radzenia sobie ze stresem i obsługi klienta (pacjenta)", w ramach którego zostaną przedstawione techniki relaksacyjne oraz podczas, którego będzie można zdobyć odpowiednią wiedzę pozwalającą na zrozumienie mechanizmu stresu, jego działania i funkcji oraz poznanie technik opanowania i radzenia sobie w trudnych sytuacjach. Szkolenie skierowane jest do maksymalnie 29 osób zatrudnionych na umowę o pracę w Szpitalu Powiatowym w Pyskowicach Sp. z o.o. (są to lekarze, pielęgniarki, rejestratorki). Szkolenie zostanie podzielone na grupy dostosowane dla poszczególnych szczebli i uwzględni specyfikę pracy. Szkolenie będzie zawierało elementy z zakresu zachowań asertywnych promujące podstawowe techniki umiejętnego odmawiania, prowadzenia dyskusji, przedstawiania opinii i oceny (diagnozy) zachowując równowagę w respektowaniu praw własnych i innych. Będzie również zawierało elementy pokazujące praktyczne metody dające możliwość polepszenia samopoczucia poprzez zastosowanie technik relaksacyjnych. Zajęcia profilaktyczne prezentować będą zagrożenia i techniki zapobiegania wypaleniu zawodowemu. Zakłada się 3 - 4 edycje szkolenia w grupach 7 - 10 osobowych w wymiarze 8 godzin lekcyjnych (1 godzina lekcyjna – 45 minut) x 1 dzień szkoleniowy obejmujący trzy piętnastominutowe przerwy kawowe. Szkolenia będą mogły odbywać się w godzinach przedpołudniowych, popołudniowych – maksymalnie jedno szkolenie dziennie. Ostateczne terminy każdego ze szkoleń zostaną ustalone z wybranym Wykonawcą po zawarciu umowy, przy czym godziny i terminy szkoleń mają być dopasowane do potrzeb uczestników projektu uwzględniając grafik pracy oraz w sposób zapewniający ciągłość pracy jednostki. 2) Ponadto zakres usługi obejmuje poczęstunek dla uczestników tj. kawę sypaną, kawę rozpuszczalną, kawę 3 w 1, herbatę (minimum 5 smaków herbat w tym herbata owocowa), dodatki (cukier, mleko, cytryna), owoce, butelkowana woda mineralna (gazowa i niegazowana o pojemności 0,30 l – min. 3 szt./uczestnik, soki na każdy dzień szkoleniowy (nie z koncentratu) – min. 0,5l/uczestnik, urozmaicone kanapki (3 szt. /uczestnik/przerwa) oraz ciastka (3 szt./uczestnik/przerwa) i ciasta (2 szt./uczestnik/przerwa), gorący posiłek np. zupa typu bogracz, bueof, stroganow lub placek po węgiersku (w op. jednorazowym cateringowym), kawa oraz wrzątek mają być również dostępne przez cały czas trwania szkolenia w termosach (minimum 2 termosy dla kawy i 2 termosy dla herbaty). Serwis gastronomiczny obejmuje przygotowanie poczęstunku, obsługę kelnerską, nakrycie stołów/obrasy, zastawę „porcelanową” i szklaną, sztucce oraz sprząatanie. Miejsce wydawania posiłków zostanie ustalone między Stronami tzw. Strefa przeznaczona do wydawania posiłków. 3) Szkolenie zostanie podzielone na grupy dostosowane dla poszczególnych szczebli i uwzględni specyfikę pracy. Szkolenie będzie zawierało elementy z zakresu zachowań asertywnych promujące podstawowe techniki umiejętnego odmawiania, prowadzenia dyskusji, przedstawiania opinii i oceny (diagnozy) zachowując równowagę w respektowaniu praw własnych i innych. Szkolenie będzie zawierało elementy pokazujące praktyczne metody dające możliwość polepszenia samopoczucia poprzez zastosowanie technik relaksacyjnych. Zajęcia profilaktyczne prezentować będą

zagrożenia i techniki zapobiegania wypaleniu zawodowemu. Zadanie nr 2: 1) Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia pn. „Poprawne wykonywanie opieki nad pacjentem” Będzie to szkolenie praktyczne z nauki technik podnoszenia pacjentów z elementami odciążania układu mięśniowo-szkieletowego. Szkolenie powinno obejmować poszerzenie wiedzy na temat zasad dotyczących bezpieczeństwa pracy przy podnoszeniu i przemieszczaniu pacjentów. Szkolenie ma na celu minimalizację ryzyka występowania urazów układu mięśniowo-szkieletowego u pielęgniarek. Efektem szkolenia ma być poznanie i wdrożenie w pracy zawodowej zasad podnoszenia pacjentów minimalizujących mikrourazy, przy powtarzającym się wykonywaniu czynności. Szkolenie skierowane jest do maksymalnie 18 osób zatrudnionych na umowę o pracę na min. 0,5 etatu w SP ZOZ Szpital Powiatowy w Pyskowicach Sp. z o.o. (są to lekarze, pielęgniarki). Szkolenie zostanie podzielone na grupy dostosowane dla poszczególnych szczebli i uwzględni specyfikę pracy. 2) Szkolenie praktyczne z nauki technik podnoszenia pacjentów z elementami odciążania układu mięśniowo-szkieletowego. Ważne staje się, aby personel medyczny miał odpowiednią wiedzę na temat zasad dotyczących bezpieczeństwa pracy przy podnoszeniu i przemieszczaniu pacjentów. Szkolenie ma na celu minimalizację ryzyka występowania urazów układu mięśniowo-szkieletowego u pielęgniarek. Masa pacjentów przekracza dopuszczalne określone w przepisach normy dźwignia ciężarów przez kobiety, ale nie tylko urazy są związane z ciężarem, bowiem ciało człowieka jest nieporęczne do przemieszczania i niestabilne, a niektórzy pacjenci mogą zachowywać się w trakcie przemieszczania nieprzewidywalnie, zatem jest ważne aby czynności wykonywane przez personel medyczny były wykonywane z zachowaniem zasad minimalizujących mikrourazy, przy powtarzającym się wykonywaniu czynności. 3) Szkolenie ma służyć zachowaniu a nawet poprawie zdrowia i umiejętności starzejących się pracowników, polepszeniu warunków ich pracy. Szkolenie winno łączyć się ze stworzeniem możliwości stosowania zdobytych umiejętności i w ten sposób utrwalania ich (poprzez wyznaczenie różnych zadań praktycznych uczestnikom szkolenia w zakresie bezpiecznej opieki nad chorymi. Promocja zdrowia wymaga wsparcia w postaci zaprojektowania zgodnie z zasadami ergonomii stanowiska pracy, które zapobiega różnym dolegliwościom związanym z wiekiem (problemom z układem mięśniowo - szkieletowym). 4) Minimalny program szkolenia: • opieka nad pacjentami obłożnie chorymi, • wspomaganie mobilne pacjentów, • uruchamianie leżących pacjentów, • bezpieczna rehabilitacja, • diagnostyka i leczenie chorób układu ruchu. • jak rozpoznać u siebie pierwsze objawy chorób narządu ruchu i samodzielnie, bezpiecznie im przeciwdziałać, • ergonomia i ekonomiczne wykonywanie obowiązków zawodowych wśród personelu medycznego, • nauka wykonywania w bezpieczny dla aparatu ruchu takich czynności jak: podnoszenie pacjenta, jego przenoszenia z łóżka na krzesło/ fotel/ • wózek, pionizacja pacjenta, • zabezpieczanie własnego kręgosłupa przy codziennej pielęgnacji i rehabilitacji pacjentów. 5) Zakłada się 2-4 edycje szkolenia w grupach 6-9 osobowych w wymiarze 8 godzin lekcyjnych (1 godzina lekcyjna – 45 minut) x 1 dzień szkoleniowy obejmujący trzy piętnastominutowe przerwy kawowe. Szkolenia będą mogły odbywać się w godzinach przedpołudniowych, popołudniowych – maksymalnie jedno szkolenie dziennie. Ostateczne terminy każdego ze szkoleń zostaną ustalone z wybranym Wykonawcą po zawarciu umowy, przy czym godziny i terminy szkoleń mają być dopasowane do potrzeb uczestników projektu uwzględniając grafik pracy oraz w sposób zapewniający ciągłość pracy jednostki. 6) Ponadto zakres usługi obejmuje poczęstunek dla uczestników tj. kawę sypaną, kawę rozpuszczalną, kawę 3 w 1), herbatę (minimum 5 smaków herbat w tym herbata owocowa), dodatki (cukier, mleko, cytryna), owoce, butelkowana woda mineralna (gazowa i niegazowana o pojemności 0,30 l – min. 3 szt./uczestnik, soki na każdy dzień szkoleniowy (nie z koncentratu) – min. 0,5l/uczestnik, urozmaicone kanapki (3 szt. /uczestnik/przerwa) oraz ciastka (3 szt./uczestnik/przerwa) i ciasta (2 szt./uczestnik/przerwa), gorący posiłek np. zupa typu bogracz bueof strogonow lub placek po węgiersku (w op. jednorazowym cateringowym), kawa oraz wrzątek mają być również dostępne przez cały czas



trwania szkolenia w termosach (minimum 2 termosy dla kawy i 2 termosy dla herbaty). Serwis gastronomiczny obejmuje przygotowanie poczęstunku, obsługę kelnerską, nakrycie stołów/obrussy, zastawę „porcelanową” i szklaną, sztucce oraz sprzątanie. Miejsce wydawania posiłków zostanie ustalone między Stronami tzw. Strefa przeznaczona do wydawania posiłków.

**II.5) Główny kod CPV: 80500000-9**

**Dodatkowe kody CPV:**

|            |
|------------|
| Kod CPV    |
| 80511000-9 |
| 80570000-0 |
| 55320000-9 |
| 55520000-1 |
| 80530000-8 |
| 80561000-4 |
| 80510000-2 |

**II.6) Całkowita wartość zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):**

Wartość bez VAT:

Waluta:

*(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów – szacunkowa całkowita maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)*

**II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Nie**

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

**II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:**

miesiącach: *lub* dniach:

*lub*

**data rozpoczęcia: *lub* zakończenia: 2019-12-31**

| Okres w miesiącach | Okres w dniach | Data rozpoczęcia | Data zakończenia |
|--------------------|----------------|------------------|------------------|
|                    |                |                  | 2019-12-31       |

## II.9) Informacje dodatkowe:

### **SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM**

#### III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

##### III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Określenie warunków: zgodnie z SIWZ.

Informacje dodatkowe

##### III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: zgodnie z SIWZ.

Informacje dodatkowe

##### III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: zgodnie z SIWZ.

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób:

Informacje dodatkowe:

#### III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA

##### III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp

##### III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp Tak Zamawiający przewiduje

następujące fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 2 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 3 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 4 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 5 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 6 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 7 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 8 ustawy Pzp)

#### III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA SELEKCJI

##### Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Tak

**Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji**

Tak

**III.4) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW , SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3 USTAWY PZP:**

zgodnie z SIWZ.

**III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP**

**III.5.1) W ZAKRESIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:**

zgodnie z SIWZ.

**III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:**

zgodnie z SIWZ.

**III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP**

zgodnie z SIWZ.

**III.7) INNE DOKUMENTY NIE WYMIENIONE W pkt III.3) - III.6)**

zgodnie z SIWZ.

**SEKCJA IV: PROCEDURA**

**IV.1) OPIS**

**IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia:** Przetarg nieograniczony

**IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:**

Nie

Informacja na temat wadium

**IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:**

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

**IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:**

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:



Tak

Informacje dodatkowe:

**IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:**

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty zasadniczej:

**IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu**

*(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)*

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

**IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:**

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Adres strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów:

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

#### IV.1.8) Aukcja elektroniczna

**Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej** (*przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem*) Nie

Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:

**Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:**

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

#### IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

##### IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

##### IV.2.2) Kryteria

| Kryteria                                                                                         | Znaczenie |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Cena ofertowa                                                                                    | 60,00     |
| Doświadczenie osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia                                         | 30,00     |
| Dostarczenie kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu | 10,00     |

##### IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony)

Tak

### **IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne**

#### **IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem**

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

Przewidziane jest zastrzeżenie prawa do udzielenia zamówienia na podstawie ofert wstępnych bez przeprowadzenia negocjacji

Przewidziany jest podział negocjacji na etapy w celu ograniczenia liczby ofert:

Należy podać informacje na temat etapów negocjacji (w tym liczbę etapów):

Informacje dodatkowe

#### **IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego**

Opis potrzeb i wymagań zamawiającego lub informacja o sposobie uzyskania tego opisu:

Informacja o wysokości nagród dla wykonawców, którzy podczas dialogu konkurencyjnego przedstawili rozwiązania stanowiące podstawę do składania ofert, jeżeli zamawiający przewiduje nagrody:

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

#### **IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego**

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać wszystkie oferty:

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających negocjacom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Informacje dodatkowe:



#### **IV.4) Licytacja elektroniczna**

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

Adres strony internetowej, na której jest dostępny opis przedmiotu zamówienia w licytacji elektronicznej:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w licytacji elektronicznej, w tym wymagania techniczne urządzeń informatycznych:

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości postępień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postępień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, albo ogólne warunki umowy, albo wzór umowy:

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

#### **IV.5) ZMIANA UMOWY**

**Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru**

**wykonawcy: Nie**

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

#### **IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

**IV.6.1) Sposób udostępniania informacji o charakterze poufnym (jeżeli dotyczy):**

**Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym**

**IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:**

Data: 2019-09-27, godzina: 10:00,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Nie

Wskazać powody:

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

> Polski

**IV.6.3) Termin związania ofertą:** do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)

**IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia:** Tak

**IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane** Tak

**IV.6.6) Informacje dodatkowe:**

## **ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH**

**Część nr:** 1 **Nazwa:** Zadanie nr 1

**1) Krótki opis przedmiotu zamówienia** (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty**

**budowlane:** 1) Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia pn.: "Szkolenie radzenia sobie ze stresem i obsługi klienta (pacjenta)", w ramach którego zostaną przedstawione techniki relaksacyjne oraz podczas, którego będzie można zdobyć odpowiednią wiedzę pozwalającą na zrozumienie mechanizmu stresu, jego działania i funkcji oraz poznanie technik opanowania i radzenia sobie w trudnych sytuacjach. Szkolenie skierowane jest do maksymalnie 29 osób zatrudnionych na umowę o pracę w Szpitalu Powiatowym w Pyskowicach Sp. z o.o. (są to lekarze, pielęgniarki, rejestratorki). Szkolenie zostanie podzielone na grupy dostosowane dla poszczególnych szczebli i uwzględni specyfikę pracy. Szkolenie będzie zawierało elementy z zakresu zachowań asertywnych promujące podstawowe techniki umiejętnego odmawiania, prowadzenia dyskusji, przedstawiania opinii i oceny (diagnozy) zachowując równowagę w respektowaniu praw własnych i innych. Będzie również zawierało elementy pokazujące praktyczne metody dające możliwość polepszenia samopoczucia poprzez zastosowanie technik relaksacyjnych. Zajęcia profilaktyczne prezentować będą zagrożenia i techniki zapobiegania wypaleniu zawodowemu. Zakłada się 3 - 4 edycje szkolenia w grupach 7 - 10 osobowych w wymiarze 8 godzin lekcyjnych (1 godzina lekcyjna – 45 minut) x 1 dzień szkoleniowy obejmujący trzy piętnastominutowe przerwy kawowe. Szkolenia będą mogły odbywać się w godzinach przedpołudniowych, popołudniowych – maksymalnie jedno szkolenie dziennie. Ostateczne terminy każdego ze szkoleń zostaną ustalone z wybranym Wykonawcą po zawarciu umowy, przy czym



godziny i terminy szkoleń mają być dopasowane do potrzeb uczestników projektu uwzględniając grafik pracy oraz w sposób zapewniający ciągłość pracy jednostki. 2) Ponadto zakres usługi obejmuje poczęstunek dla uczestników tj. kawę sypaną, kawę rozpuszczalną, kawę 3 w 1, herbatę (minimum 5 smaków herbat w tym herbata owocowa), dodatki (cukier, mleko, cytryna), owoce, butelkowana woda mineralna (gazowa i niegazowana o pojemności 0,30 l – min. 3 szt./uczestnik, soki na każdy dzień szkoleniowy (nie z koncentratu) – min. 0,5l/uczestnik, urozmaicone kanapki (3 szt. /uczestnik/przerwa) oraz ciastka (3 szt./uczestnik/przerwa) i ciasta (2 szt./uczestnik/przerwa), gorący posiłek np. zupa typu bogracz, bueof, stroganow lub placek po węgiersku (w op. jednorazowym cateringowym), kawa oraz wrzątek mają być również dostępne przez cały czas trwania szkolenia w termosach (minimum 2 termosy dla kawy i 2 termosy dla herbaty). Serwis gastronomiczny obejmuje przygotowanie poczęstunku, obsługę kelnerską, nakrycie stołów/obrasy, zastawę „porcelanową” i szklaną, sztućce oraz sprzątanie. Miejsce wydawania posiłków zostanie ustalone między Stronami tzw. Strefa przeznaczona do wydawania posiłków. 3) Szkolenie zostanie podzielone na grupy dostosowane dla poszczególnych szczebli i uwzględnia specyfikę pracy. Szkolenie będzie zawierało elementy z zakresu zachowań asertywnych promujące podstawowe techniki umiejętnego odmawiania, prowadzenia dyskusji, przedstawiania opinii i oceny (diagnozy) zachowując równowagę w respektowaniu praw własnych i innych. Szkolenie będzie zawierało elementy pokazujące praktyczne metody dające możliwość polepszenia samopoczucia poprzez zastosowanie technik relaksacyjnych. Zajęcia profilaktyczne prezentować będą zagrożenia i techniki zapobiegania wypaleniu zawodowemu. 4) Obowiązki Wykonawcy: a) Szkolenie będzie prowadzone w formie wykładów, pokazów, prezentacji multimedialnych, dyskusji; b) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić sprzęt niezbędny do przeprowadzenia szkoleń tj.: ekran, rzutnik, projektor multimedialny i laptop; c) Wykonawca dostarczy każdemu uczestnikowi szkolenia przed jego rozpoczęciem materiały szkoleniowe zaakceptowane przez Zamawiającego, tj.: skrypt lub podręcznik o tematyce kursu, teczkę konferencyjną – sztywną, wykonaną z mocnego poliestru, która uniemożliwi zniszczenie materiałów szkoleniowych, teczka, powinna umożliwić przechowywanie wszystkich materiałów szkoleniowych wraz z notesem oraz przyborami biurowymi, sposób zamknięcia na gumkę lub klips, notes a4, przybory piśmiennicze (długopis, zakreslacz); d) Wykonawca przeprowadzi szkolenie zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego programem szkolenia. Szkolenie zakończone zostanie pisemnym testem weryfikującym nabyte umiejętności w zakresie tematyki szkolenia. e) Wykonawca będzie prowadził dokumentację szkolenia, tj.: • dziennik zajęć, listy obecności z każdego dnia kursu, listy odbioru materiałów szkoleniowych, listę odbioru zaświadczeń / certyfikatów ukończenia kursu oraz ankiety oceniającej szkolenie. Oryginały wymienionych dokumentów Wykonawca przekaże Zamawiającemu po zakończeniu każdej edycji szkolenia; • sporządzi dokumentację fotograficzną z każdej edycji szkolenia, obejmującą co najmniej dwie fotografie, które Wykonawca przekaże Zamawiającemu po zakończeniu każdej edycji szkolenia; • wystawi dla każdego uczestnika, w dwóch egzemplarzach (oryginał + kopia) imienne zaświadczenie o ukończeniu kursu oraz certyfikatu. Wykonawca przekaże Zamawiającemu kopie zaświadczeń oraz certyfikatów uczestników szkolenia potwierdzone za zgodność z oryginałem; • przygotowuje na podstawie zebranych ankiet raportu podsumowującego szkolenie, uwzględniającego m.in. informacje organizacyjne, liczbę uczestników szkolenia, zbiorcze dane dotyczące jakości i oceny szkolenia. Wykonawca przekaże raport ze szkolenia Zamawiającemu wraz z oryginałami ankiet. f) Wykonawca w terminie do 7 dni po zawarciu umowy przedstawi Zamawiającemu do akceptacji: • Szczegółowy program szkolenia, zawierający tematy i przeznaczony na nie czas; • Materiały szkoleniowe, w tym skrypt lub podręcznik o tematyce kursu, teczkę konferencyjną, notes, przybory piśmiennicze; • Opracowany wzór anonimowej ankiety ex-post (oceniającej jakość kursy, organizację szkolenia); • Wzór zaświadczenia o ukończeniu kursu, który powinien zawierać: temat szkolenia, termin, imię i nazwisko uczestnika szkolenia, podpis i pieczęć Wykonawcy szkolenia, nazwę projektu i logotypy projektu; • Wzór certyfikatu z ukończonego kursu. g) Zamawiający może zgłosić uwagi w terminie do 3 dni



od daty ich otrzymania. Tylko po akceptacji przez Zamawiającego powyższych materiałów możliwa jest realizacja szkolenia w ustalonym terminie. Wykonawca przekaże Zamawiającemu jeden egzemplarz zaakceptowanych powyżej materiałów dotyczących szkolenia. h) Zamawiający wymaga aby wszystkie wytworzone w czasie realizacji zamówienia dokumenty i materiały były oznakowane zgodnie z wytycznymi do których podano link. Wzór wytycznych dotyczących oznakowania przedstawiony został na stronie [https://rpo.slaskie.pl/czytaj/zasady\\_promocji\\_od\\_1\\_stycznia\\_2018](https://rpo.slaskie.pl/czytaj/zasady_promocji_od_1_stycznia_2018). i) Dodatkowo wszystkie materiały drukowane winny być oznaczone nazwą projektu oraz hasłem „Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014 – 2020. j) Sala szkoleniowa zostanie udostępniona Wykonawcy przez Zamawiającego 5) Ponadto, obowiązki Wykonawcy związane z realizacją zamówienia określa także załączony do SIWZ wzór umowy (dla Zadania nr 1) – załącznik nr 4.1 do SIWZ. 6) Zadanie realizowane jest w ramach projektu pn. „Razem po zdrowie - poprawa jakości i ergonomii pracy personelu Szpitala w Pyskowicach Sp. z o.o.”. Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014 – 2020, oś priorytetowa VIII Regionalne kadry gospodarki opartej na wiedzy dla działania 8.3. Poprawa dostępu do profilaktyki, diagnostyki i rehabilitacji leczniczej ułatwiającej pozostanie w zatrudnieniu i powrót do pracy, poddziałanie 8.3.2 Realizowanie aktywizacji zawodowej poprzez zapewnienie właściwej opieki zdrowotnej – konkurs.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 80500000-9, 80511000-9, 80570000-0, 55320000-9, 55520000-1

**3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):**

Wartość bez VAT:

Waluta:

**4) Czas trwania lub termin wykonania:**

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2019-12-31

**5) Kryteria oceny ofert:**

| Kryterium                                                                                        | Znaczenie |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Cena ofertowa                                                                                    | 60,00     |
| Doświadczenie osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia                                         | 30,00     |
| Dostarczenie kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu | 10,00     |

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**Ostateczne terminy każdego ze szkoleń zostaną ustalone z wybranym Wykonawcą po zawarciu umowy, przy czym godziny i terminy szkoleń mają być dopasowane do potrzeb uczestników projektu uwzględniając grafik pracy.

**Część nr: 2 Nazwa: Zadanie nr 2**

**1) Krótki opis przedmiotu zamówienia** (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty**

**budowlane:**Zadanie nr 2: 1) Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia pn. „Poprawne wykonywanie opieki nad pacjentem” Będzie to szkolenie praktyczne z nauki technik podnoszenia pacjentów z elementami odciążania układu mięśniowo-szkieletowego. Szkolenie powinno obejmować poszerzenie wiedzy na temat zasad dotyczących bezpieczeństwa pracy przy podnoszeniu i przemieszczaniu pacjentów. Szkolenie ma na celu minimalizację ryzyka występowania urazów układu mięśniowo-szkieletowego u pielęgniarek. Efektem szkolenia ma być poznanie i wdrożenie w pracy zawodowej zasad podnoszenia pacjentów minimalizujących mikrourazy, przy powtarzającym się wykonywaniu czynności. Szkolenie skierowane jest do maksymalnie 18 osób zatrudnionych na umowę o pracę na min. 0,5 etatu w SP ZOZ Szpital Powiatowy w Pyskowicach Sp. z o.o. (są to lekarze, pielęgniarki). Szkolenie zostanie podzielone na grupy dostosowane dla poszczególnych szczebli i uwzględni specyfikę pracy. 2) Szkolenie praktyczne z nauki technik podnoszenia pacjentów z elementami odciążania układu mięśniowo-szkieletowego. Ważne staje się, aby personel medyczny miał odpowiednią wiedzę na temat zasad dotyczących bezpieczeństwa pracy przy podnoszeniu i przemieszczaniu pacjentów. Szkolenie ma na celu minimalizację ryzyka występowania urazów układu mięśniowo-szkieletowego u pielęgniarek. Masa pacjentów przekracza dopuszczalne określone w przepisach normy dźwigania ciężarów przez kobiety, ale nie tylko urazy są związane z ciężarem, bowiem ciało człowieka jest nieporęczne do przemieszczania i niestabilne, a niektórzy pacjenci mogą zachowywać się w trakcie przemieszczania nieprzewidywalnie, zatem jest ważne aby czynności wykonywane przez personel medyczny były wykonywane z zachowaniem zasad minimalizujących mikrourazy, przy powtarzającym się wykonywaniu czynności. 3) Szkolenie ma służyć zachowaniu a nawet poprawie zdrowia i umiejętności starszych pracowników, polepszeniu warunków ich pracy. Szkolenie winno łączyć się ze stworzeniem możliwości stosowania zdobytych umiejętności i w ten sposób utrwalania ich (poprzez wyznaczenie różnych zadań praktycznych uczestnikom szkolenia w zakresie bezpiecznej opieki nad chorymi. Promocja zdrowia wymaga wsparcia w postaci zaprojektowania zgodnie z zasadami ergonomii stanowiska pracy, które zapobiega różnym dolegliwościom związanym z wiekiem (problemom z układem mięśniowo - szkieletowym). 4) Minimalny program szkolenia: • opieka nad pacjentami obłożnie chorymi, • wspomaganie mobilne pacjentów, • uruchamianie leżących pacjentów, • bezpieczna rehabilitacja, • diagnostyka i leczenie chorób układu ruchu. • jak rozpoznać u siebie pierwsze objawy chorób narządu ruchu i samodzielnie, bezpiecznie im przeciwdziałać, • ergonomia i ekonomiczne wykonywanie obowiązków zawodowych wśród personelu medycznego, • nauka wykonywania w bezpieczny dla aparatu ruchu takich czynności jak: podnoszenie pacjenta, jego przenoszenia z łóżka na krzesło/ fotel/ • wózek, pionizacja pacjenta, • zabezpieczanie własnego kręgosłupa przy codziennej pielęgnacji i rehabilitacji pacjentów. 5) Zakłada się 2-4 edycje szkolenia w grupach 6-9 osobowych w wymiarze 8 godzin lekcyjnych (1 godzina lekcyjna – 45 minut) x 1 dzień szkoleniowy obejmujący trzy piętnastominutowe przerwy kawowe. Szkolenia będą mogły odbywać się w godzinach przedpołudniowych, popołudniowych – maksymalnie jedno szkolenie dziennie. Ostateczne terminy każdego ze szkoleń zostaną ustalone z wybranym Wykonawcą po zawarciu umowy, przy czym godziny i terminy szkoleń mają być dopasowane do potrzeb uczestników projektu uwzględniając grafik pracy oraz w sposób zapewniający ciągłość pracy jednostki. 6) Ponadto zakres usługi obejmuje poczęstunek dla uczestników tj. kawę sypaną, kawę rozpuszczalną, kawę 3 w 1), herbatę (minimum 5 smaków herbat w tym herbata owocowa), dodatki (cukier, mleko, cytryna), owoce, butelkowana woda mineralna (gazowa i niegazowana o pojemności 0,30 l – min. 3 szt./uczestnik, soki na każdy dzień szkoleniowy (nie z koncentratu) – min. 0,5l/uczestnik, urozmaicone kanapki (3 szt. /uczestnik/przerwa) oraz ciastka (3 szt./uczestnik/przerwa) i



ciasta (2 szt./uczestnik/przerwa), gorący posiłek np. zupa typu bogracz bueof strogonow lub placek po węgiersku (w op. jednorazowym cateringowym), kawa oraz wrzątek mają być również dostępne przez cały czas trwania szkolenia w termosach (minimum 2 termosy dla kawy i 2 termosy dla herbaty). Serwis gastronomiczny obejmuje przygotowanie poczęstunku, obsługę kelnerską, nakrycie stołów/obrasy, zastawę „porcelanową” i szklaną, sztućce oraz sprzątanie. Miejsce wydawania posiłków zostanie ustalone między Stronami tzw. Strefa przeznaczona do wydawania posiłków. 7) Obowiązki Wykonawcy: a) Szkolenie będzie prowadzone w formie wykładów, pokazów, prezentacji multimedialnych, dyskusji; b) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić sprzęt niezbędny do przeprowadzenia szkoleń tj.: ekran, rzutnik, projektor multimedialny i laptop; c) Wykonawca dostarczy każdemu uczestnikowi szkolenia przed jego rozpoczęciem materiały szkoleniowe zaakceptowane przez Zamawiającego, tj.: skrypt lub podręcznik o tematyce kursu, teczkę konferencyjną – sztywną, wykonaną z mocnego poliestru, która uniemożliwi zniszczenie materiałów szkoleniowych, teczka, powinna umożliwić przechowywanie wszystkich materiałów szkoleniowych wraz z notesem oraz przyborami biurowymi, sposób zamknięcia na gumkę lub klips, notes a4, przybory piśmiennicze (długopis, zakreślacz); d) Wykonawca przeprowadzi szkolenie zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego programem szkolenia. Szkolenie zakończone zostanie pisemnym testem weryfikującym nabyte umiejętności w zakresie tematyki szkolenia. e) Wykonawca będzie prowadził dokumentację szkolenia, tj.: • dziennik zajęć, listy obecności z każdego dnia kursu, listy odbioru materiałów szkoleniowych, listę odbioru zaświadczeń / certyfikatów ukończenia kursu oraz ankiety oceniającej szkolenie. Oryginały wymienionych dokumentów Wykonawca przekaże Zamawiającemu po zakończeniu każdej edycji szkolenia; • sporządzi dokumentację fotograficzną z każdej edycji szkolenia, obejmującą co najmniej dwie fotografie, które Wykonawca przekaże Zamawiającemu po zakończeniu każdej edycji szkolenia; • wystawi dla każdego uczestnika, w dwóch egzemplarzach (oryginał + kopia) imienne zaświadczenie o ukończeniu kursu oraz certyfikatu. Wykonawca przekaże Zamawiającemu kopie zaświadczeń oraz certyfikatów uczestników szkolenia potwierdzone za zgodność z oryginałem; • przygotuje na podstawie zebranych ankiet raportu podsumowującego szkolenie, uwzględniającego m.in. informacje organizacyjne, liczbę uczestników szkolenia, zbiorcze dane dotyczące jakości i oceny szkolenia. Wykonawca przekaże raport ze szkolenia Zamawiającemu wraz z oryginałami ankiet. f) Wykonawca w terminie do 7 dni po zawarciu umowy przedstawi Zamawiającemu do akceptacji: • Szczegółowy program szkolenia, zawierający tematy i przeznaczony na nie czas; • Materiały szkoleniowe, w tym skrypt lub podręcznik o tematyce kursu, teczkę konferencyjną, notes, przybory piśmiennicze; • Opracowany wzór anonimowej ankiety ex-post (oceniającej jakość kursy, organizację szkolenia); • Wzór zaświadczenia o ukończeniu kursu, który powinien zawierać: temat szkolenia, termin, imię i nazwisko uczestnika szkolenia, podpis i pieczętkę Wykonawcy szkolenia, nazwę projektu i logotypy projektu; • Wzór certyfikatu z ukończonego kursu. g) Zamawiający może zgłosić uwagi w terminie do 3 dni od daty ich otrzymania. Tylko po akceptacji przez Zamawiającego powyższych materiałów możliwa jest realizacja szkolenia w ustalonym terminie. Wykonawca przekaże Zamawiającemu jeden egzemplarz zaakceptowanych powyżej materiałów dotyczących szkolenia. h) Zamawiający wymaga aby wszystkie wytworzone w czasie realizacji zamówienia dokumenty i materiały były oznakowane zgodnie z wytycznymi do których podano link. Wzór wytycznych dotyczących oznakowania przedstawiony został na stronie [https://rpo.slaskie.pl/czytaj/zasady\\_promocji\\_od\\_1\\_stycznia\\_2018](https://rpo.slaskie.pl/czytaj/zasady_promocji_od_1_stycznia_2018). Dodatkowo wszystkie materiały drukowane winny być oznaczone nazwą projektu oraz hasłem „Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014 – 2020. i) Sala szkoleniowa zostanie udostępniona Wykonawcy przez Zamawiającego 8) Ponadto, obowiązki Wykonawcy związane z realizacją zamówienia określa także załączony do SIWZ wzór umowy (dla Zadania nr 2) – załącznik nr 4.2 do SIWZ. 9) Zadanie realizowane jest w ramach projektu pn. „Razem po zdrowie - poprawa jakości i ergonomii pracy personelu Szpitala w Pyskowicach Sp. z o.o.”. Projekt jest współfinansowany ze środków



Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014 – 2020, oś priorytetowa VIII Regionalne kadry gospodarki opartej na wiedzy dla działania 8.3. Poprawa dostępu do profilaktyki, diagnostyki i rehabilitacji leczniczej ułatwiającej pozostanie w zatrudnieniu i powrót do pracy, poddziałanie 8.3.2 Realizowanie aktywizacji zawodowej poprzez zapewnienie właściwej opieki zdrowotnej – konkurs.

2) **Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 80500000-9, 80511000-9, 80530000-8, 80561000-4, 80510000-2, 55320000-9, 55520000-1

**3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):**

Wartość bez VAT:

Waluta:

**4) Czas trwania lub termin wykonania:**

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2019-12-31

**5) Kryteria oceny ofert:**

| Kryterium                                                                                        | Znaczenie |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Cena ofertowa                                                                                    | 60,00     |
| Doświadczenie osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia                                         | 30,00     |
| Dostarczenie kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu | 10,00     |

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**Ostateczne terminy każdego ze szkoleń zostaną ustalone z wybranym Wykonawcą po zawarciu umowy, przy czym godziny i terminy szkoleń mają być dopasowane do potrzeb uczestników projektu uwzględniając grafik pracy.

PREZES ZARZADU  
Leszek Kubiak