

7.11.2019

Ogłoszenie nr 619831-N-2019 z dnia 2019-11-07 r.

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

Szkolenie – postępowanie drugie.

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

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.

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, faks 32 2332424 w. 230.

Adres strony internetowej (URL): 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

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

Tak

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 – postępowanie drugie.

Numer referencyjny: Sp/AZP/382/UE/4/2019

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/obrusy, zastawę „porcelanową” i szklaną, sztućce 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. „Szkolenie poprawnego wykonywania 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 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 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/obrusy, 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

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 WYMENIONE 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 negocjacjom 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 postąpień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, 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: 2019-11-18, 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 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. 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/obrusy, 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 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. 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, 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 certyfikat. 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 kursu, 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

wytiecznymi do których podano link. Wzór wytiecznych dotyczących oznakowania przedstawiony został na stronie

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 oraz w sposób zapewniający ciągłość pracy jednostki.

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: 1) Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia pn. „Szkolenie poprawnego wykonywania 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 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 łóżko 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 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/obrusy, zastawę „porcelanową” i szklaną, sztucze 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 prześle Zamawiającemu po zakończeniu każdej edycji szkolenia; • sporządzi dokumentację fotograficzną z każdej edycji szkolenia, obejmującą co najmniej dwie fotografie, które Wykonawca prześle Zamawiającemu po zakończeniu każdej edycji szkolenia; • wystawi dla każdego uczestnika, w dwóch egzemplarzach (oryginał + kopia) imienne zaświadczenie o ukończeniu kursu oraz certyfikatu. Wykonawca prześle 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 prześle 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 kursu, 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 prześle 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. 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:

PREZES ZARZĄDU

Leszek Kubiak