|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego** | | |
| **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** | | |
| **Element zamówienia** | **Opis elementu zamówienia** | |
| Zapewnienie wyżywienia  w trakcie trwania 10  szkoleń jednodniowych 280 osobom (28 osób- jedno szkolenie) – przerwa kawowa | Przerwa kawowa ciągła  Ciepłe, zimne napoje, słone lub słodkie przekąski , dodatki do napojów: mleko, cukier, cytryna  Posiłki w formie stołu szwedzkiego  W cenie zamówienia: obrusy, serwetki, podgrzewacze do potraw + żel, obsługa, stoliki bankietowe, zastawa, transport.  Dostarczane potrawy muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych),świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych. Oferowane produkty, muszą spełniać wymogi SANEPIDU i obowiązujące normy jakości żywieniowej.  Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia w miejsce realizowanego zamówienia sprzętów i zastawy koniecznej do zrealizowania usługi, tj.: dzbanki do soków, szklanki do serwowania soków, filiżanki wraz ze spodkami do kawy, herbaty, talerze, sztućce itp. Niedopuszczalne są naczynia jednorazowe. Wykonawca dodatkowo musi dostarczyć  na miejsce realizacji  stoliki koktajlowych  na potrzeby organizacji lunchu oraz kolacji. | |
| Zapewnienie wyżywienia  w trakcie trwania 10  szkoleń jednodniowych 280 osobom (28 osób- jedno szkolenie) - lunch | Lunch (do wyboru 3 dania mięsne oraz 1 wegetariańskie, kanapki, drobne przekąski, sałatki)  Napoje do posiłków  Posiłki w formie stołu szwedzkiego  W cenie zamówienia: obrusy, serwetki, podgrzewacze do potraw + żel, obsługa, stoliki bankietowe, zastawa, transport.  Dostarczane potrawy muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych),świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych. Oferowane produkty, muszą spełniać wymogi SANEPIDU i obowiązujące normy jakości żywieniowej.  Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia w miejsce realizowanego zamówienia sprzętów i zastawy koniecznej do zrealizowania usługi, tj.: dzbanki do soków, szklanki do serwowania soków, filiżanki wraz ze spodkami do kawy, herbaty, talerze, sztućce itp. Niedopuszczalne są naczynia jednorazowe. Wykonawca dodatkowo musi dostarczyć  na miejsce realizacji  stoliki koktajlowych  na potrzeby organizacji lunchu oraz kolacji. | |
| Zapewnienie Sali szkoleniowej dla 28 osób (6 h lekcyjnych x 10 szkoleń) | Godziny 8:30-15:00  Każda sala szkoleniowa powinna być klimatyzowana, umożliwiać przeprowadzenie szkolenia dla 28 osobowej grupy szkoleniowej oraz koszt wynajmu zawiera następujące elementy i wyposażenie: rzutnik mutlimedialny z ekranem, komputer lub laptop, flipchart wraz z przyborami do pisania (papier, pisaki) lub suchościeralne, bezprzewodowy dostęp do internetu, 3 mikrofony koszty utrzymania Sali, w tym energii elektrycznej.  Sale powinny być zlokalizowane w centrum miasta, w pobliżu dworców, przystanków komunikacji miejskiej lub miejscu dogodnym pod względem komunikacyjnym, min. 2 km od dworca kolejowego lub autobusowego. Sale powinny znajdować się w budynkach przystosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami;  Sale muszą spełniać wymogi bezpieczeństwa, akustyczne, oświetleniowe, w tym z oświetleniem dziennym, bez zakłócającego pracę hałasu z zewnątrz, posiadać sprawną i wydajną wentylację, klimatyzację/otwierane okna oraz ogrzewanie. Sale powinna być estetyczne, posprzątane, uporządkowane bez zbędnych przedmiotów lub mebli i zapewniać komfort udziału około 28 osób, Ustawienie sali: 1 stół dla prelegentów; ustawienie krzeseł i stołów: teatralne lub w podkowę.  Sale muszą posiadać zaplecze sanitarne, łatwo dostępne dla osób szkolących się i dostosowane do osób z niepełnosprawnościami. Toalety muszą być posprzątane, bez nieprzyjemnych zapachów oraz wyposażone w środki czystości; W bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej, w tym samym budynku, powinna znaleźć się przestrzeń do organizacji poczęstunku z wyposażeniem w formie bufetu i stolików koktajlowych lub zwykłych stołów; w przypadku braku takiego miejsca poczęstunek zostanie zorganizowany w innym, dogodnym miejscu w budynku, w którym odbędzie się szkolenie;  Dla uczestników spotkań udostępnione zostanie bezpłatne miejsce na przechowywanie odzieży wierzchniej (szatnia, szafa na ubrania lub wieszaki na ubrania w sali warsztatowej) W Sali mogą być udostępniona przerwa kawowa dla uczestników szkoleń.  Sala oraz budynek, w którym ona się znajduje, zapewnia dostęp dla osób z niepełnosprawnością ruchową i bezpłatny parking. | |  |
| **Program szkolenia** | | |  |
| 1. **Rejestracja uczestników 8:30** 2. **Powitanie o godz. 9:00** 3. **Wprowadzenie do szkolenia 9:15** 4. Przedstawienie założeń programu profilaktycznego „Daj sobie szansę”. 5. Rola lekarza POZ w programie profilaktycznym „Daj sobie szansę”. 6. Rola pielęgniarki POZ oraz środowiskowej w programie profilaktycznym „Daj sobie szansę”. 7. Prezentacja dokumentów, ankiet, broszur funkcjonujących w ramach projektu „Daj sobie szansę”. 8. **Przerwa kawowa o godz. 11:00-11:15.** 9. Zagadnienia merytoryczne dotyczące epidemiologii, patogenezy, diagnostyki, leczenia oraz profilaktyki nowotworów głowy i szyi. 10. **Przerwa na lunch o godz. 13:15-13:45** 11. Część praktyczna – szkolenie w -procedury i dokumentacja programu profilaktycznego „Daj sobie szansę”. 12. **Podsumowanie o godz. 14:45** 13. **Zakończenie o godz. 15:00** | | |  |
| **Miejsce i proponowane terminy szkoleń** Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany miejsca i terminu szkoleń | | |  |
| Województwo Lubuskie | Gorzów Wielkopolski | 08.03.2018 14.06.2018 25.10.2018 13.01.2020 |  |
| Województwo Wielkopolskie | Poznań | 24.05.2018 23.08.2018 14.01.2019 |
| Województwo Dolnośląskie | Wrocław | 26.07.2018 22.11.2018 11.03.2019 |