Załącznik nr 1b do SIWZ

**Wymagania wspólne dla wszystkich szkoleń**

Ceny szkoleń powinny obejmować wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia, w szczególności: przeprowadzenie szkolenia, zapewnienie sal szkoleniowych wyposażonych w odpowiednia narzędzia (w zależności od rodzaju szkolenia), zaświadczenia o ukończeniu szkolenia stacjonarnego, zgodnie ze wzorem przekazanym przez Zamawiającego, jeśli szkolenie to określa (załącznik nr 1a) koszt certyfikacji, oraz w przypadku zaliczenia testu/egzaminu certyfikat (dot. szkoleń umożliwiających zdobycie certyfikatu), materiały szkoleniowe (w tym materiały i ćwiczenia na potrzeby kursów e-learning), wyżywienie (serwis kawowy oraz obiad, w przypadku niektórych szkoleń wskazanych w opisie szczegółowym szkoleń z noclegiem również kolację w pierwszym dniu szkolenia) oraz ubezpieczenie uczestników szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków, a w przypadku niektórych szkoleń wskazanych w opisie szczegółowym szkoleń również nocleg wraz ze śniadaniem.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić podczas zajęć dla każdego ze szkoleń, w każdej z lokalizacji odpowiednią salę szkoleniową do przeprowadzenia zajęć dla określonej liczby osób, odpowiednie wyposażenie oraz odpowiednią liczbę miejsc i stolików wraz z zapleczem sanitarnym tak aby możliwe było wyżywienie uczestników szkoleń (w zakresie obiadów i przerw kawowych). Zamawiający wyklucza podawanie posiłków w naczyniach i z wykorzystaniem sztućców jednorazowych*.* Miejscowości w których będą się odbywać szkolenia (na terenie Województwa Mazowieckiego, przewiduje się następujące lokalizacje: Płock, Ciechanów, Siedlce, Ostrołęka, Radom i Warszawa) będą ustalane z Zamawiającym z miesięcznym wyprzedzeniem (w przypadku pierwszych szkoleń przewidzianych na wrzesień 2012 r. z 7 dniowym wyprzedzeniem). Wykonawca ma obowiązek uwzględnić oczekiwania Zamawiającego w tym względzie. Zamawiający wymaga aby sala szkoleniowa znajdowała się w hotelu minimum trzygwiazdkowym bądź w centrum konferencyjnym o standardzie w jak najszerszym stopniu odpowiadającym minimum standardowi hotelu trzygwiazdkowego.. Wykonawca zapewni możliwość pozostawienia płaszczy i kurtek w osobnym zamykanym miejscu (np. szafa, szatnia) a także toaletę dostępną poza salą szkoleniową. Dokładny adres sali Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu co najmniej na 14 dni przed rozpoczęciem szkolenia dla danej grupy (7 dni dla szkoleń we wrześniu 2012 r.). W sytuacji gdy wskazana sala nie spełnia wymogów do przeprowadzenia szkolenia Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest zapewnić salę spełniającą wymogi do przeprowadzenia szkolenia.

Wykonawca ma obowiązek uzgodnić z Zamawiającym ostateczny kształt programów szkoleniowych w terminie 14 dni od daty zawarcia umowy – dla szkoleń które są zaplanowane na najbliższe 3 miesiące, a kolejne programy uzgadniać sukcesywnie, co najmniej z 3 miesięcznym wyprzedzeniem. W razie braku takiego uzgodnienia wiążący jest program ustalony przez Zamawiającego. Nadto Wykonawca zobowiązany jest uzgodnić z Zamawiającym terminy poszczególnych szkoleń. W razie braku takich ustaleń wiążące są terminy wskazane przez Zamawiającego w piśmie przesłanym Wykonawcy.

Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu nie później niż 7 dni przed szkoleniem stacjonarnym życiorys oraz zdjęcia trenerów w formie papierowej do dokumentacji oraz elektronicznej (płyta CD) do zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie projektu. Zamawiający ma obowiązek dysponować zgodą trenerów na rozpowszechnianie ich wizerunku.

Wykonawca zobowiązany jest zarejestrować swoją firmę szkoleniową w internetowej bazie ofert szkoleniowych na stronie internetowej [www.inwestycjawkadry.pl](http://www.inwestycjawkadry.pl), a także aktualizować w tej bazie informacje o każdym szkoleniu otwartym organizowanym w ramach projektu nie rzadziej niż raz w miesiącu.

Wykonawca zobowiązany jest prowadzić i dostarczyć Zamawiającemu w terminie 5 dni roboczych od zakończenia szkolenia stacjonarnego w formie papierowej (oryginał) i elektronicznej (scan): listę obecności uczestników szkolenia stacjonarnego; listę potwierdzającą odbiór zaświadczeń (przygotowanych przez Zamawiającego) o ukończeniu szkolenia; listę osób przystępujących do egzaminu (jeśli przewiduje szkolenie); raport z realizacji szkolenia (również w postaci materiałów zdjęciowych) wraz z oceną szkolenia (przeprowadzonego na podstawie badania ankietowego dostarczonego przez Zamawiającego, a przeprowadzonego przez Wykonawcę przed i po szkoleniu stacjonarnym) – w formie papierowej i elektronicznej;

Wykonawca umożliwi dodatkowo udział w szkoleniu jednej osoby ze strony Zamawiającego w roli opiekuna w trakcie trwania każdego ze szkoleń.

Realizacja każdego szkolenia powinna odbywać się w oparciu o nowoczesne metody i techniki dydaktyczno-pedagogiczne.

Maksymalna dzienna liczba godzin lekcyjnych (45 min.) szkolenia – 8. W trakcie każdego ze szkoleń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 przerwy kawowe (po 15 minut) i jedną przerwę obiadową (30 minut).

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia warunków przeprowadzenia każdego kursu zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym BHP i przeciwpożarowymi.

Wykonawca zobowiązany jest opracować, przygotować i przekazać każdemu z uczestników szkolenia materiały szkoleniowe w formie drukowanej o treści adekwatnej do omawianej tematyki. Każde materiały dydaktyczne muszą zawierać logo Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki i Unii Europejskiej oraz informacją: Projekt „ITeraz Mazowsze II” współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Materiały szkoleniowe, o których mowa, zostaną ujęte w cenie i przejdą na własność uczestników szkoleń. Materiały w formie drukowanej muszą być trwale połączone ze sobą (np. zbindowane, zszyte, oprawione). W terminie 5 dni od zakończenia szkolenia stacjonarnego Wykonawca zobowiązany jest w cenie usługi do przekazania Zamawiającemu po jednym egzemplarzu każdego materiału szkoleniowego.

Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić zróżnicowany poziom zdrowia, wykształcenia, umiejętności i wiedzy każdego z uczestników szkolenia.

Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia logotypów na dokumentach dotyczących projektu tj. materiałach informacyjnych, szkoleniowych zgodnie z zasadami promocji w POKL i sugestiami Zamawiającego oraz zobowiązany jest przedstawić je Zamawiającemu do akceptacji;

Wykonawca zobowiązuje się do oznaczenia zgodnie z wytycznymi Zamawiającego budynków i pomieszczeń, w których prowadzony jest projekt oraz informowania uczestników projektu o współfinansowaniu Projektu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Wykonawca zobowiązany jest udokumentować szkolenia w postaci materiałów zdjęciowych i przekazać te materiały Zamawiającemu w terminie 7 dni od zakończenia danego szkolenia.

Wytyczne dotyczące oznakowania zamieszczone są na stronie internetowego Zamawiającego pod adresem [www.armsa.pl](http://www.armsa.pl). Każdorazowo przed oznakowaniem dokumentów, budynków, bądź pomieszczeń Wykonawca zobowiązany jest skonsultować kwestie oznakowania z Zamawiającym.

Wykonawca zobowiązany jest do zamieszczania na platformie e-learningowej materiały szkoleniowe oraz ćwiczenia dla uczestników szkolenia stacjonarnego. Wykonawcę obowiązuje Regulamin blended learning w projekcie „ITeraz Mazowsze II” dla wykonawców usług szkoleniowych*.*

Wykonawca zobowiązany jest do zachęcania uczestników szkoleń do rozwiązywania ćwiczeń umieszczonych na indywidualnych profilach uczestników na stronie projektu, tak aby zapoczątkować proces blended learning.

Materiały do umieszczenia na platformie projektu będą przygotowane w rygorze technologicznym i zgodnie z minimalnymi wymaganiami Zamawiającego określonymi w umowie *lub w regulaminie blended learning* (zał. 1c do SIWZ).

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wyżywienie w formie bufetu szwedzkiego poza salą szkoleniową dla odpowiedniej ilości osób biorących udział w szkoleniu stacjonarnym, które będzie obejmowało każdego dnia szkoleń (za wyjątkiem kolacji, którą należy uwzględnić tylko w ramach szkoleń z noclegami):

Posiłek 1 (ciągła przerwa kawowa) – w skład Posiłku 1 będzie wchodzić nie mniej niż (Produkty): kawa rozpuszczalna w termosie - 4 filiżanki na osobę, herbata czarna tradycyjna w torebkach – 4 szt. na osobę, gorąca woda w termosie - 4 filiżanki na osobę lub czajnik bezprzewodowy z zapewnieniem wody w ilości 4 filiżanek na osobę, woda mineralna gazowana i niegazowana – po 1 litr na osobę, ciastka kruche – po 150 g na osobę, cukier – 50 gr na osobę, śmietanka do kawy w jednorazowych porcjach – po 4 porcje na osobę, cytryna do herbaty – po 2 plasterki na osobę; Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem filiżanek, szklanek lub kubków na gorące i zimne napoje, talerzyków, łyżeczek i serwetek, mieszadełek jednokrotnego użytku oraz dekoracji stołu – obrusy. Posiłek 1 powinien być dostępny dla uczestników szkoleń od godz. 9:00 do godz. 17:00 każdego dnia szkoleniowego. Posiłek 1 powinien być podany w ten sposób, że połowa wymaganych ilości produktów będzie dostępna od godz. 09.00 każdego dnia szkoleń. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć drugą połowę produktów w trakcie przerwy obiadowej.

Posiłek 2 (Obiad) – w skład Posiłku 2 wchodzić będzie zestaw obiadowy w formie gorącego posiłku, tj. zupa + danie główne mięsne lub bezmięsne. W przypadku szkoleń kilku dniowych wszystkie składniki obiadu podawanego pierwszego dnia powinny się różnić od składników obiadu podawanych drugiego dnia. Sposób podania: Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem miseczek/głębokich talerzy, talerzyków, kompletu sztućców, szklanek do zimnych napojów, serwetek oraz dekoracji stołu. Obiad może być również dostarczony jako wyporcjowany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podawania obiadu. Deser.

Posiłek 3 (Kolacja) – uroczystość integracyjna w formie okolicznościowej kolacji lub grilla w pierwszym dniu szkolenia w ramach której zostanie przygotowane co najmniej 6 przystawek mięsnych i 2 wegetariańskie, 4 dania gorące (w tym jedno bezmięsne), deska serów i deska wędlin, warzywa, wybór ciast, i owoców, napoje ciepłe i zimne, ewentualnie, po uzgodnieniu z Zamawiającym oprawa muzyczna (DJ).

Wykonawca zapewni obsługę kelnerską i uporządkowanie pomieszczenia po podanym posiłku.

W szczególności Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne podawanie posiłków oraz zapewni podawanie posiłków jednocześnie dla wszystkich uczestników danego szkolenia.

Wykonawca zobowiązany jest na bieżąco informować Zamawiającego o pojawiających się problemach w realizacji usługi.

Wykonawca zobowiązany jest na każde wezwanie Zamawiającego udostępnić wszystkie dokumenty związane z realizowanym projektem (zarówno w miejscu realizacji projektu jak i dostarczyć je Zamawiającemu).