

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie jedno dniowego szkolenia dla Powiatowej Rady Rynku Pracy:

1. Ilość osób: 6
2. Termin realizacji szkolenia: 29 lub 30 czerwiec 2017r.
3. Program szkolenia musi zawierać w szczególności następujące zagadnienia:
  - a) przegląd podstawowych instrumentów rynku pracy,
  - b) inspirowanie przedsięwzięć zmierzających do zatrudnienia w powiecie,
  - c) ocena racjonalności gospodarki środkami Funduszu Pracy,
  - d) opiniowanie celowości realizacji programów specjalnych, biorąc pod uwagę w szczególności:
    - liczbę osób objętych programem i kryteria doboru tych osób,
    - zakładane rezultaty programu specjalnego, w tym przewidywaną efektywność kosztową i zatrudnieniową,
    - koszty realizacji programu specjalnego, w tym poszczególnych przedsięwzięć,
  - e) opiniowanie celowości realizacji Programu Aktywizacja i Integracja.
4. Czas trwania szkolenia: 7 godzin (od 8:00 do 15:00) w tym dwie przerwy:
  - a) pierwsza przerwa - kawowa - 15 min
  - b) druga przerwa - obiadowa - 40 min.
5. Miejsce realizacji szkolenia: miasto Piekary Śląskie.
6. Każdy uczestnik musi otrzymać zaświadczenie o ukończeniu szkolenia zawierające w szczególności:
  - a) numer z rejestru,
  - b) imię i nazwisko oraz numer PESEL uczestnika szkolenia, a w przypadku cudzoziemca numer dokumentu stwierdzającego tożsamość,
  - c) nazwę instytucji szkoleniowej przeprowadzającej szkolenie,
  - d) formę i nazwę szkolenia,
  - e) datę realizacji szkolenia,
  - f) miejsce i datę wydania zaświadczenia,
  - g) temat i wymiar godzin szkolenia,
  - h) podpis osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową przeprowadzającą szkolenie.
7. Przez cały czas trwania szkolenia wykonawca zapewnia uczestnikom:

- a) kawę sypaną, kawę rozpuszczalną, śmietankę do kawy w płynie, herbatę, cukier i cytrynę (nie kwasek cytrynowy) - bez ograniczeń,
8. Przed rozpoczęciem szkolenia muszą być dostępne dla uczestników kanapki (min. 3 rodzaje).
9. W przerwie kawowej wykonawca zapewnia uczestnikom:
  - a) mieszankę ciastek, w tym: ciastka kruche (maślane, z cukrem), wafelki typu familijne (śmietankowe i kakaowe) oraz biszkoptowe z galaretką,
  - b) wodę mineralną gazowaną w butelce 0,5l – 2 sztuki na osobę i niegazowaną w butelce 0,5l – 2 sztuki na osobę.
10. W przerwie obiadowej wykonawca zapewnia uczestnikom:
  - a) gorący posiłek składający się z pierwszego dania w postaci zupy i drugiego dania, które obejmuje porcję mięsa, pieczone ziemniaki, surówkę i kompot oraz deser w postaci kawałka ciasta.
11. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń i sztućców jednorazowych do podania serwisu kanapkowego, kawowego oraz obiadu i deseru.