



POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA NA USŁUGI SPOŁECZNE NR 07/US/2018  
"Osobisty Program Sukcesu"  
w ramach projektu pn. „Aktywna integracja w Powiecie Świebodzińskim”

**DZIEŃ 8**

8.00 – 9.00 - śniadanie

9.00 – 14.00 – wyjazd i powrót do Świebodzina

**Transport:**

Wykonawca zapewnia transport ze Świebodzina (PKS Świebodzin) i z powrotem w klimatyzowanym autobusie. Podstawienie autobusu godzina 7.30, odjazd godzina 8.00, miejsce- PKS Świebodzin (woj. lubuskie). Autobus powinien być oznaczony tabliczką PCPR Świebodzin. Wyjazd w dniu zakończenia usługi – podstawienie autobusu godzina 8.00. Odjazd godzina 9.00. Wykonawca zapewni autobus klimatyzowany, z kierowcą/kierowcami posiadającymi uprawnienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Zamawiający zastrzega co najmniej 2 postoje w trakcie jednej trasy. 1 postój co najmniej 15 minut. Łącznie w obie strony co najmniej 4 postoje.

**Wyżywienie:**

Wykonawca zapewnia wyżywienie (3 posiłki dziennie, śniadanie w formie bufetu szwedzkiego, obiad dwudaniowy z deserem serwowany do stolika lub w formie bufetu szwedzkiego, kolację w formie bufetu szwedzkiego). W dniu przyjazdu zapewnienie uczestnikom obiadokolacji. W dniu odjazdu, po za śniadaniem Wykonawca zapewnia suchy prowiant na drogę. W skład suchego prowiantu na 1 osobę wejdzie co najmniej - 2 dwie bułki (zwykła i wieloziarnista) z masłem i sałatą, w tym dodatkowo jedna z wędliną, druga z serem żółtym, 2 różne owoce: banan i pomarańcza, woda mineralna 0,5l gazowaną, woda mineralna 0,5 l niegazowana, wafelek w czekoladzie, wafelek bez czekolady, ciastka. W przypadku osób dla których wymagana jest specjalna dieta, przygotowywanie posiłków wg wskazań dietetyka. W przypadku organizacji wycieczek krajoznawczych Wykonawca zapewnia prowiant na drogę i 1 obiad dwudaniowy z deserem w restauracji podczas wycieczki wyjazdowej.

**Bufet szkoleniowy:**

Podczas każdego z wyjazdowych warsztatów, Wykonawca zapewnia bufet szkoleniowy, dla wszystkich Uczestników wyjazdu, w skład którego wejdzie: kawa rozpuszczalna, nierozpuszczalna mielona, 2 rodzaje herbaty: czarna, owocowa, 3 rodzaje owoców, 3 rodzaje ciasta lub wypieków cukierniczych, śmietanka do kawy, cytryna, cukier, woda gazowana i niegazowana, 2 rodzaje soków 100%, serwetki lub ręcznik papierowy, kosz na śmieci. Bufet kawowy należy zorganizować w sali szkoleniowej lub w miejscu do tego przystosowanym w odległości do 50 metrów od sali szkoleniowej.

**Ubezpieczenie:**

Wykonawca zapewni ubezpieczenie NNW o wartości co najmniej 10 tys. zł podczas pobytu na 1 uczestnika (125 osób), oraz ubezpieczenie OC opiekunów wyjazdu o wartości co najmniej 100 tys. zł – 6 osób.

**Warsztaty:**

Warsztaty należy prowadzić od poniedziałku do piątku w 2 grupach po 15-18 osób, w godzinach 9.00 – 13.00 z przerwami, nie licząc dnia, w którym odbędzie się wyjazdowa wycieczka krajoznawcza. Sale na warsztaty powinny być wyposażone w stoliki i krzesła dla wszystkich uczestników. Wykonawca zapewnia materiały i przybory na zajęcia w tym dla każdego uczestnika zestaw (teczka, notes a4, długopis).

**Forma prowadzenia warsztatów:**

Warsztaty należy prowadzić w formie aktywnych zajęć z uczestnikami, przy wykorzystaniu gier, zabaw animujących, scenek. Na koniec każdego warsztatu prowadzący prowadzi 15 minutową sesję Feedback. Z przeprowadzonych zajęć Wykonawca sporządza raport z oceną osiągniętego celu określonego w przedmiocie zamówienia.

**Prowadzący:**

Wykonawca zapewnia podczas każdego warsztatu co najmniej 2 trenerów, specjalisty w zakresie motywacji i psychologa/pedagoga oraz posiadającego wykształcenie co najmniej wyższe i doświadczenie w prowadzeniu warsztatów dla osób z niepełnosprawnością. Do oferty Wykonawca załączy obowiązkowo CV trenera i dokumenty potwierdzające jego wykształcenie.