**Załącznik 1 opis przedmiotu zamówienia**

1. **USŁUGA ORGANIZACJI I REALIZACJI TRENINGU INTEGRACJI EMOCJOLANLNEJ**

**Założenia;**

Celem szkolenia jest poznanie swoich emocji, możliwości i ograniczeń wywołujących emocje negatywne, pozytywne, poznanie sposobów radzenia obie z emocjami , rola emocji i uczuć w życiu jak również nabycie przez słuchaczy umiejętności i kompetencji społecznych oraz wzmocnienie samooceny, stworzenie klimatu zaufania i bezpieczeństwa, zbudowanie empatii poprzez naukę słuchania.

**Zakres tematyczny obejmujący między innymi zagadnienia dostosowane do grupy:**

- Integracja i budowanie relacji w grupie,

- dostarczenie wiedzy w zakresie: inteligencji emocjonalnej, rozróżniania uczuć i emocji, dynamiki uczuć oraz ich wpływu na zachowanie,

- aktywne słuchanie ( odzwierciedlenie uczuć, parafrazowanie –potwierdzenie zrozumienia, precyzowanie, klaryfikacja-zadawanie pytań, informacja zwrotna,

- umiejętności i predyspozycje uczestników( nabywanie umiejętności współdziałania w grupie, umiejętności wykorzystania swoich mocnych stron, umiejętność mówienia o swoich potrzebach),

- przełamywanie barier emocjonalnych w grupie ( budowanie zaufania, przełamywanie barier w kontaktach z drugim człowiekiem, wzmocnienie umiejętności funkcjonowania w grupie społecznej, akceptacja siebie i innych)

- dostarczenie wiedzy i zdolności motywowania się i kierowania emocjami zarówno własnymi jak i osób znaczących.

* Usługa szkoleniowa obejmuje 96 godzin dydaktycznych (1 h - 45min.) dla 48 osób (4 dni x 6 godzin dydaktycznych dla jednej grupy szkoleniowej liczącej max.14osób) x 4 grupy,
* Forma przeprowadzonych szkoleń –**poprzez ćwiczenia/gry/zabawy/wykłady**
* Łączna liczba osób – 48 osób (4 grupy x max. 14 osób - jedna grupa szkoleniowa),
* **Podział grup: I grupa uczestników w wieku od 8 do 14 roku życia, natomiast II, III i IV grupa w wieku od 15 do 25 roku życia.**
* Łączna liczba zaświadczeń/certyfikatów – 48,
* Łączna liczba godzin dydaktycznych dla wszystkich grup– 96 h,
* **Realizacja modułu: dla II i III grupy w wieku od 15 do 25 roku życia w terminie od X – 10.XII 2018r. wychowankowie MOS, natomiast w terminie od I – III 2019r. grupa I w wieku od 8 do 14 roku życia i grupa IV w wieku od 15 do 25 roku życia.**

**Zadania Wykonawcy:**

* Wykonawca przedstawi dodatkowo min. 2 tematy związane z tematyką treningu integracji emocjonalnej.
* Wykonawca zapewni trenerów z kompetencjami do prowadzenia wykładów, warsztatów i ćwiczeń w przedmiotowym zakresie posiadających co najmniej 2 letnie doświadczenie. W grupie II i III MOS w 2018r.- wykładowca ma posiadać doświadczenie w pracy młodzieżą niedostosowaną społecznie.
* Ćwiczenia/gry/zabawy/wykłady odbywać się będą po zajęciach szkolnych również w soboty i niedziele oraz w dni wolne od nauki szkolnej.
* Wykonawca wystawi uczestnikom szkolenia zaświadczenia/certyfikaty o ukończeniu szkolenia zawierających informację o jego temacie oraz wymiarze godzin;
* Wykonawca przeprowadzi ewaluację szkolenia na początku i na końcu szkolenia– dokona oceny za pomocą ankiet ewaluacyjnych oraz dokona ich pisemnej analizy;
* Wykonawca oznaczy pomieszczenia, w których będą odbywały się zajęcia zgodnie z aktualnymi wytycznymi w zakresie informacji i promocji Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej [www.funduszedlamazowsza.eu/promocja](http://www.funduszedlamazowsza.eu/promocja)
* Wykonawca zapewni materiały niezbędne do przeprowadzenia gier i zabaw na w/wszkoleniuw zależności od grupy wiekowej realizacje w/w szkolenia.
* Wykonawca przedłoży Zamawiającemu scenariusz szkolenia z uwzględnieniem gier i zabaw do akceptacji Zamawiającego na etapie składania oferty.
* Wykonawca zapewni uczestnikom szkoleń odpowiednie materiały szkoleniowe do gier i ćwiczeń wraz z prezentacją multimedialną (tzn. materiały szkoleniowe związane z tematyką szkolenia, 48 kpl.+1 kpl., które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów (48 kpl.) i Zamawiającego w celu dokumentacji prawidłowości realizacji usługi (1 kpl.) opatrzone logotypami zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej [www.funduszedlamazowsza.eu/promocja](http://www.funduszedlamazowsza.eu/promocja).
* Wykonawca zapewni ciepły posiłek ( mięso/ryba -150g, ziemianki/frytki- 150g, zestaw 2 rodzaju surówek- 200g z napojem ( sok/woda 500 ml na osobę) lub pizza o średnicy 27cm, każdego dnia dla każdego uczestnika szkolenia (dla zajęć trwających co najmniej 6 godzin dydaktycznych dziennie) oraz deser ( owoce lub ciastko – 200g) kawa , herbata, cukier dla 48 uczestników projektu, trenera oraz 2 opiekunów na szkoleniu wskazanych przez Zamawiającego.
* Wykonawca zapewni na terenie powiatu lipskiego salę szkoleniową dostosowaną również do potrzeb uczestników z niepełnosprawnością ( jeśli takie osoby są w grupie) wyposażoną w sprzęt nagłaśniający, rzutnik multimedialny, laptop, ekran na statywie, papier do flipczartu, flipczart. Powinny mieścić minimalnie 15 osób. Powinna być wyposażone w wygodne miejsca do siedzenia i stoliki, sale dobrze wentylowane lub klimatyzowane. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia wizji lokalnej miejsca w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia w celu potwierdzenia zgodności z zapisami specyfikacji min. 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
* Wykonawca zapewnieni przewóz uczestników z miejsca zamieszkania do miejsca szkolenia i z powrotem do miejsca zamieszkania.
* Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli realizacji zamówienia, a Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia udziału w szkoleniach lub seminariach osobom wskazanym przez Zamawiającego do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
* Wykonawca w terminie 7 dni kalendarzowych od zakończenia usługi ma opracować i przedłożyć Zamawiającemu raport z realizacji usługi szkoleniowej oraz listy obecności uczestników na zajęciach w poszczególnych dniach szkolenia, listy poświadczające odbiór materiałów dydaktycznych, listy poświadczające korzystanie z ciepłego posiłku, listy poświadczające odbiór certyfikatów, kopie certyfikatów (zaświadczeń o ukończeniu szkolenia) przekazanych uczestnikom, ankiety ewaluacyjne wypełnione przez uczestników szkolenia oraz dziennik zajęć. Wykonawca sporządzi raport po wykonaniu usługi szkoleniowej i dostarczy Zamawiającemu opatrzone logotypami zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej [www.funduszedlamazowsza.eu/promocja](http://www.funduszedlamazowsza.eu/promocja)
* ubezpieczenia każdego uczestnika szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku z realizacją usługi oraz z drogą do i z miejsca szkolenia od pierwszego do ostatniego dnia szkolenia na sumę ubezpieczenia 50.000zł na osobę na podstawie imiennej listy sporządzonej przez Zamawiającego i najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia przekaże ja Zamawiającemu.
* Wykonawca przekaże Zamawiającemu informacje dotyczące miejsca szkolenia (adres), numer sali w której odbywać się będzie szkolenie wraz z danymi osobowymi trenera prowadzącego zajęcia (imię i nazwisko) oraz harmonogram szkolenia (data i godziny zajęć) na 21 dni przed rozpoczęciem .
* Wykonawca udokumentuje przebieg zajęć w formie fotografii (min.40szt. po 10 zdjęć na grupę ) oraz przekaże je Zamawiającemu w formie papierowej wraz z opisem i elektronicznej.
* Wykonawca wliczy w cenę szkolenia również inne koszty, które uzna za niezbędne do jego przeprowadzenia.

1. **USŁUGA ORGANIZACJI I REALIZACJI TRENINGU ZASTĘPOWANIA AGRESJI**

**Założenia:**

* Celem szkolenia jest zdobycie przez uczestników zajęć wiedzy i umiejętności w zakresie sposobów radzenia sobie ze agresją jak również celem warsztatu jest modyfikowanie zachowań wychowanków przejawiających agresję lub inne zaburzone zachowania, nauczenie umiejętności alternatywnych wobec agresji oraz sposobów kontrolowania gniewu i bardziej efektywnych sposobów myślenia, uczenie norm moralnych i wartości społecznie aprobowanych. Nabycie umiejętności budowania prawidłowych relacji w grupie, rozwój samokontroli w sytuacjach trudnych.

**Szkolenie obejmuje między innymi następującą tematykę dostosowaną do grupy:**

**- Psychologiczne i społeczne metody radzenia sobie z agresją (**czym jest agresja, przyczyn zachowań agresywnych, zachowania agresywne – inscenizacja, wykształcenie umiejętności rozwiązywania konfliktów oraz radzenia sobie z sytuacją przemocy i agresji psychologiczne metody radzenia sobie z agresją),

**- Sposoby efektywnego radzenie sobie z negatywnymi emocjami i stresem (**zapobieganie powstawaniu negatywnych emocji w kontaktach interpersonalnych, czym jest stres, przyczyny stresu, omówienie zjawiska stresu, omówienie indywidualnych predyspozycji sprzyjających konstruktywnemu radzeniu sobie ze stresem w sytuacjach życia codziennego redukcja stresu,

**- Obrona własnych praw oraz swojego zdania (**obrona praw - dyspozycja i umiejętność obrony swych praw i odmowy wobec nieuzasadnionych roszczeń, postawy asertywne w relacjach interpersonalnych, umiejętności wyrażania własnych emocji ),

**- Reagowanie na niepowodzenia własne oraz presję grupy (**rozwijanie zdolności do samokontroli i samooceny własnego zachowania, metody radzenia sobie z krytyką oraz niepowodzeniami, umiejętność radzenia sobie z naciskiem grupy).

* Usługa szkoleniowa obejmuje 96 godzin dydaktycznych (1 godzina/45min.) dla 48 osób (4 dni x 6 godzin dydaktycznych dla jednej grupy szkoleniowej liczącej max.14osób) x 4 grupy,
* Forma przeprowadzonych szkoleń – warsztaty/ćwiczenia/odgrywanie scenek/zabawa/wykłady
* Łączna liczba osób – 48 osób (4 grupy x 14 osób - jedna grupa szkoleniowa),
* **Podział grup: I grupa uczestników w wieku od 8 do 14 roku życia, natomiast II, III i IV grupa w wieku od 15 do 25 roku życia.**
* Łączna liczba certyfikatów – 48,
* Łączna liczba godzin dydaktycznych dla wszystkich grup – 96 h,
* Realizacja modułu: **dla II i III grupy w wieku od 15 do 25 roku życia** w terminie od XI – 10.XII 2018r. wychowankowie MOS , natomiast w terminie od I – II 2019r **grupa I w wieku od 8 do 14 roku życia i grupa IV w wieku od 15 do 25 roku życia.**

**Zadania Wykonawcy:**

* Wykonawca przedstawi dodatkowo min. 2 tematy związane z tematyką treningu zastępowania agresji.
* Wykonawca zapewni trenerów z kompetencjami do prowadzenia wykładów, warsztatów i ćwiczeń w przedmiotowym zakresie posiadających co najmniej 2 letnie doświadczenie. . W grupie II i III MOS w 2018r.- wykładowca ma posiadać doświadczenie w pracy młodzieżą niedostosowana społecznie.
* **Zajęcia/gry/zabawy/wykłady** odbywać się będą po zajęciach szkolnych również w soboty i niedziele oraz w dni wolne od nauki szkolnej.
* Wykonawca wystawi uczestnikom szkolenia zaświadczenia/certyfikaty o ukończeniu szkolenia zawierających informację o jego temacie oraz wymiarze godzin;
* **Wykonawca przeprowadzi ewaluację szkolenia na początku i na końcu szkolenia– dokona oceny za pomocą ankiet ewaluacyjnych oraz dokona ich pisemnej analizy;**
* Wykonawca oznaczy pomieszczenia, w których będą odbywały się zajęcia zgodnie z aktualnymi wytycznymi w zakresie informacji i promocji Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej [www.funduszedlamazowsza.eu/promocja](http://www.funduszedlamazowsza.eu/promocja)
* **Wykonawca zapewni materiały niezbędne do przeprowadzenia gier i zabaw na w/w szkoleniu w zależności od grupy wiekowej realizacje w/w szkolenia.**
* **Wykonawca przedłoży Zamawiającemu scenariusz proponowanych zajęć z uwzględnieniem gier i zabaw na realizację w/w szkolenia do akceptacji Zamawiającego.**
* Wykonawca zapewni uczestnikom szkoleń odpowiednie materiały szkoleniowe do gier i ćwiczeń wraz z prezentacją multimedialną (tzn. materiały szkoleniowe związane z tematyką szkolenia, **48** kpl.+1 kpl., które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów (48 kpl.) i Zamawiającego w celu dokumentacji prawidłowości realizacji usługi (1 kpl.) opatrzone logotypami zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej [www.funduszedlamazowsza.eu/promocja](http://www.funduszedlamazowsza.eu/promocja) .
* Wykonawca zapewni ciepły posiłek ( mięso/ryba -150g, ziemianki/frytki- 150g, zestaw 2 rodzaju surówek- 200g z napojem ( sok/woda 500 ml na osobę) lub pizza o średnicy 27cm, każdego dnia dla każdego uczestnika szkolenia (dla zajęć trwających co najmniej 6 godzin dydaktycznych dziennie) oraz deser ( owoce lub ciastko – 200g), kawa, herbata, cukier dla 48 uczestników projektu, trenera oraz 2 opiekunów na szkoleniu wskazanych przez Zamawiającego.
* Wykonawca zapewni na terenie powiatu lipskiego salę szkoleniową dostosowaną również do potrzeb uczestników z niepełnosprawnością ( jeśli takie osoby są w grupie) wyposażoną w sprzęt nagłaśniający, rzutnik multimedialny, laptop, ekran na statywie, papier do flipczartu, flipczart. Powinny mieścić minimalnie 15 osób. Powinna być wyposażone w wygodne miejsca do siedzenia i stoliki, sale dobrze wentylowane lub klimatyzowane. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia wizji lokalnej miejsca w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia w celu potwierdzenia zgodności z zapisami specyfikacji min. 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
* Wykonawca zapewnieni przewóz uczestników z miejsca zamieszkania do miejsca szkolenia i z powrotem do miejsca zamieszkania.
* Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli realizacji zamówienia, a Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia udziału w szkoleniach lub seminariach osobom wskazanym przez Zamawiającego do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
* Wykonawca w terminie 7 dni kalendarzowych od zakończenia usługi ma opracować i przedłożyć Zamawiającemu raport z realizacji usługi szkoleniowej oraz listy obecności uczestników na zajęciach w poszczególnych dniach szkolenia, listy poświadczające odbiór materiałów dydaktycznych, listy poświadczające korzystanie z ciepłego posiłku, listy poświadczające odbiór certyfikatów, kopie certyfikatów (zaświadczeń o ukończeniu szkolenia) przekazanych uczestnikom, ankiety ewaluacyjne wypełnione przez uczestników szkolenia oraz dziennik zajęć. Wykonawca sporządzi raport po wykonaniu usługi szkoleniowej i dostarczy Zamawiającemu opatrzone logotypami zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej [www.funduszedlamazowsza.eu/promocja](http://www.funduszedlamazowsza.eu/promocja)
* ubezpieczenia każdego uczestnika szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku z realizacją usługi oraz z drogą do i z miejsca szkolenia od pierwszego do ostatniego dnia szkolenia na sumę ubezpieczenia 50.000zł na osobę na podstawie imiennej listy sporządzonej przez Zamawiającego i najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia przekaże ja Zamawiającemu.
* **Wykonawca przekaże Zamawiającemu informacje dotyczące miejsca szkolenia (adres), numer sali w której odbywać się będzie szkolenie wraz z danymi osobowymi trenera prowadzącego zajęcia (imię i nazwisko) oraz harmonogram szkolenia (data i godziny zajęć) na 21 dni przed rozpoczęciem .**
* Wykonawca udokumentuje przebieg zajęć w formie fotografii (min. 40szt. po 10 zdjęć na grupę ) oraz przekaże je Zamawiającemu w formie papierowej wraz z opisem i elektronicznej.
* Wykonawca wliczy w cenę szkolenia również inne koszty, które uzna za niezbędne do jego przeprowadzenia.

1. **USŁUGA ORGANIZACJI I REALIZACJI WARSZATÓWINTEGRACJI SPOŁECZNEJ -**usługa szkoleniowa obejmuje: 136 h zegarowe w tym:
2. **Wizaż;72 godziny zegarowe (1h-60min.)**

**Założenia**;

Celem jest nabycie podstawowych umiejętności współpracy i kształtowania kompetencji społecznych oraz pobudzenie do zamiłowania zawodu wizażysty. Nabycie nawyków dbałości o swój wizerunek.

**Tematyka szkolenia dostosowana do grupy:**

- analiza kolorystyczna, typy urody uczestnika projektu. ( jesień, zima , lato, wiosna),

- warsztat wizażysty aparatura, narzędzia niezbędne do wykonywania zawodu,

- wykonanie makijażu dla każdej uczestniczki/ka i omówienie cech dobrego makijażu – 1 technika wybrana przez wizażystę w uzgodnieniu z uczestnikiem,

- nietrwałe przekształcenie struktury włosa,

- wykonywanie zabiegu manicure malowanie paznokci min. 2 technikami.

**Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia:**

**Zestaw damski 27 kompletów :**

* kuferek kosmetyczny- cztery półki, 2 zamki, kuferek ma mieścić lampe UV 36W
* zestaw Semilac do manicure hybrydowego w tym: lampa UV 36W, baza top, 3 lakiery rózne, odtłuszczacz i zmywacz z acetonem,
* paleta cieni do powiek min. 24 kolory,
* pęseta,
* cążki,
* pilniczki do paznokci (prosty 80/80-2szt., banan 100/180-2szt.,
* pędzel do pudru,
* pędzel ścięty do brwi,
* aplikatory do cieni – 6szt.,
* pędzelek do ust,
* eyeliner,
* tusz do rzęs,
* puder brązujący,
* płyn do demakijażu,
* pomadki- różne kolory min. 3szt.,
* błyszczyki min. 3szt.,
* lusterko do makijażu- klasyczne obrotowe lusterko na stabilnej metalowej nóżce,
* lakiery do paznokci min. 5 szt. różne kolory,
* mleczko do demakijażu,
* grzebień,
* szampon do włosów,
* lakier do włosów
* Materiały ochronne do zajęć praktycznych:
* opaska kosmetyczna zapinana na rzep,
* fartuszek fryzjesrko-kosmetyczny dla dziewcząt w jasnych kolorach.,

**Zestaw męski 21 kompletów :**

* kosmetyczka kieszeń główna zapinana na zamek, mniejsza zewnętrzna kieszeń zapinana na zamek, umieszczony uchwyt do dłoni, wysokość 16cm, szerokość 26cm, głębokość 16cm, kolor czarny, 100%poliester,
* płyn po goleniu,
* pianka do włosów,
* szampon męski,
* żel do włosów,
* pianka do golenia,
* grzebień.

**Materiały pomocnicze, dydaktyczne i ochronne z chwila przekazania uczestnikom staną się ich własnością .**

**Wykonawca powinien zapewnić materiały do prawidłowej realizacji warsztatów:**

1. **materiały:**

* płatki kosmetyczne
* rękawiczki jednorazowe,
* patyczki kosmetyczne,
* ręczniki papierowe,
* chusteczki jednorazowe,
* worki na śmieci,

1. **preparaty kosmetyki do prawidłowej realizacji warsztatów:**

* mydło w płynie,
* krem do rak,
* płyn do demakijażu,
* płyn do dezynfekcji,
* apteczkę.
* Usługa szkoleniowa obejmuje 72 godzin zegarowych (1 godzina/60min.) dla 48 osób (3 dni x 6 godzin dydaktycznych dla jednej grupy szkoleniowej liczącej max. 14 osób) x 4 grupy,
* Forma przeprowadzonych szkoleń – warsztaty/ćwiczenia,
* Łączna liczba osób – 48 osób (4 grupy x max.14 osób - jedna grupa szkoleniowa),
* Łączna liczba godzin zegarowych – 72 h,
* Realizacja modułu: **dla grupy I w wieku od 8 do 14 roku życia i grupa IV w wieku od 15 do 25 roku życia.** w terminie od X- 10. XII 2018r. natomiast od I – V. 2019r. **dla II i III grupy w wieku od 15 do 25 roku życia dla wychowanków MOS.**

**Zadania Wykonawcy:**

* Wykonawca zapewni 2 trenerów na grupę z kompetencjami do prowadzenia warsztatów i zajęć praktycznych w przedmiotowym zakresie posiadających co najmniej 2 letnie doświadczenie w zakresie 1trener - wizażysta/kosmetyczka i 1 trener- fryzjer. W grupie II i III wychowankowie MOS min. 1 trener ma posiadać doświadczenie zawodowe w pracy z młodzieżą niedostosowaną społecznie.
* Zajęcia/szkolenia/warsztaty odbywać się będą po zajęciach szkolnych również w soboty i niedziele oraz w dni wolne od nauki szkolnej.
* **Wykonawca przeprowadzi ewaluację szkolenia na początku i na końcu szkolenia– dokona oceny za pomocą ankiet ewaluacyjnych oraz dokona ich pisemnej analizy.**
* Wykonawca oznaczy pomieszczenia, w których będą odbywały się zajęcia zgodnie z aktualnymi wytycznymi w zakresie informacji i promocji Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej [www.funduszedla](http://www.funduszedla/)mazowsza.eu/promocja.
* **Wykonawca zapewni uczestnikom szkoleń odpowiednie materiały dydaktyczne (podręcznik w wydaniu książkowym o treściach zgodnych z tematyką szkolenia tj. ,,Perfekcyjny makijaż dla wszystkich od początkujących do profesjonalistów ‘’Bobbi Brown )**, 48 kpl.+1 kpl., które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów (48 kpl.) i Zamawiającego w celu dokumentacji prawidłowości realizacji usługi (1 kpl.) opatrzone logotypami zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej [www.funduszedla](http://www.funduszedla/)mazowsza.eu/promocja.
* Wykonawca zapewni ciepły posiłek ( mięso/ryba -150g, ziemianki/frytki- 150g, zestaw 2 rodzaju surówek- 200g z napojem ( sok/woda 500 ml na osobę) lub pizza o średnicy 27cm, każdego dnia dla każdego uczestnika szkolenia (dla zajęć trwających co najmniej 6 godzin dydaktycznych dziennie) oraz deser ( owoce lub ciastko – 200g) kawa, herbata, cukier dla 48 uczestników projektu, 2 trenerów oraz 2 opiekunów na szkoleniu wskazanych przez Zamawiającego.
* **Wykonawca zapewni na terenie powiatu lipskiego salę szkoleniową wyposażoną w 2 lustra, 2 fotele, min.1 myjnia fryzjerska, narzędzia i przybory , aparaty do nie trwałego przekształcenia struktury włosów, woda ciepła i zimna, WC dostosowaną również do potrzeb uczestników z niepełnosprawnością ( jeśli takie osoby są w grupie) Powinny mieścić minimalnie 14 osób. Powinna być wyposażone w wygodne miejsca do siedzenia i stoliki, sale dobrze wentylowane lub klimatyzowane. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia wizji lokalnej miejsca w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia w celu potwierdzenia zgodności z zapisami specyfikacji min. 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.**
* Wykonawca zapewnieni przewóz uczestników z miejsca zamieszkania do miejsca szkolenia i z powrotem do miejsca zamieszkania.
* Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli realizacji zamówienia, a Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia udziału w szkoleniach lub seminariach osobom wskazanym przez Zamawiającego do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
* Wykonawca w terminie 7 dni kalendarzowych od zakończenia usługi opracować i przedłożyć Zamawiającemu raport z realizacji usługi szkoleniowej oraz listy obecności uczestników na zajęciach w poszczególnych dniach szkolenia, listy poświadczające odbiór materiałów dydaktycznych, listy poświadczające korzystanie z ciepłych posiłków i serwisu kawowego, listy poświadczające odbiór certyfikatów, kopie certyfikatów (zaświadczeń o ukończeniu szkolenia) przekazanych uczestnikom, ankiety ewaluacyjne wypełnione przez uczestników szkolenia oraz dziennik zajęć.Wykonawca sporządzi raport po wykonaniu usługi szkoleniowej i dostarczy Zamawiającemu opatrzone logotypami zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej [www.funduszedlamazowsza.eu/promocja](http://www.funduszedlamazowsza.eu/promocja)
* ubezpieczenia każdego uczestnika szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku z realizacją usługi oraz w drodze do i z miejsca szkolenia od pierwszego do ostatniego dnia szkolenia na sumę ubezpieczenia 50.000zł na osobę na podstawie imiennej listy sporządzonej przez Zamawiającego i najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia przekaże ja Zamawiającemu.
* **Wykonawca przekaże Zamawiającemu informacje dotyczące miejsca szkolenia (adres), numer sali w której odbywać się będzie szkolenie wraz z danymi osobowymi trenera prowadzącego zajęcia (imię i nazwisko) oraz harmonogram szkolenia (data i godziny zajęć) na 21 dni przed rozpoczęciem .**
* Wykonawca udokumentuje przebieg zajęć w formie fotografii (min. 40szt. po 10 zdjęć na grupę ) oraz przekaże je Zamawiającemu w formie papierowej wraz z opisem i elektronicznej.
* Wykonawca wliczy w cenę szkolenia również inne koszty, które uzna za niezbędne do jego przeprowadzenia.

1. **WARSZTATY ZDROWEGO ODŻYWIANIA** – **64h**

**Założenia**; Celem szkolenia jest zdobycie wiedzy i umiejętności w zakresie planowania zdrowego odżywiania i przygotowywania zdrowych posiłków.

**Tematyka szkolenia:**

**-** zapoznanie się z zasadami zdrowego odżywiania,

- jak czytać etykiety na produktach,

- umiem wybrać zdrowe produktu,

**-**zaburzenia żywienia ,,bulimia, anoreksja, objadanie się, niedożywienie, ortoreksja, obsesja na punkcie wagi,

**-** co warto pić ,,nie” napojom energetycznym,

**-** lubię – nie lubię jak zamieniać produkty,

**-** zagrożenia wynikające ze spożycia fast-foodów i napojów energetyzujących,

**-** koszyk produktów – czyli kto co je i czy jest to zdrowe,

**-** jak odżywianie wpływa na samopoczucie i rozwój,

**-** dlaczego dzieci borykają się z alergią i ADHD – jak odżywianie wpływa na chorobę,

**-** degustacje – zdrowe przekąski,

**-** przygotowanie zdrowego **:** śniadania, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja z produktów zakupionych w ramach projektu z poczęstunkiem dla każdego uczestnika oraz opiekunów,

**-** przygotowywanie zdrowych słodkich przekąsek,

**-** zdrowe napoje – przygotowywanie.

* Usługa szkoleniowa obejmuje 64 godzin zegarowych (1 godzina/60min.) dla 48 osób (2 dni x 5 godzin zegarowych oraz 1 dzień x 6 godzin zegarowych dla jednej grupy szkoleniowej liczącej max. 14 osób) x 4 grupy,
* Forma przeprowadzonych szkoleń – warsztaty/ćwiczenia praktyczne ,
* Łączna liczba osób – 48 osób (4 grupy x max.14 osób - jedna grupa szkoleniowa),
* Łączna liczba godzin zegarowych – 64 h,
* Realizacja modułu: **dla grupy I w wieku od 8 do 14 roku życia i grupa IV w wieku od 15 do 25 roku życia.** w terminie od X- 10. XII 2018r. natomiast od I – V. 2019r. **dla II i III grupy w wieku od 15 do 25 roku życia dla wychowanków MOS.**

**Zadania Wykonawcy**

* Wykonawca zapewni 2 trenerów z wyższym wykształceniem ,po 2 osoby w grupie z kompetencjami do prowadzenia zajęć praktycznych w tym 1trener- kucharz i 1 trener- dietetyk.

W grupie II i III wychowankowie MOS min. 1 trener ma posiadać doświadczenie zawodowe w pracy z młodzieżą niedostosowaną społecznie.

* Zajęcia/szkolenia/warsztaty odbywać się będą po zajęciach szkolnych również w soboty i niedziele oraz w dni wolne od nauki szkolnej.
* Wykonawca zapewni świeże produkty do prawidłowego przeprowadzenia warsztatów w dniu odbywania się warsztatów:

Dzień I – 5h dydaktycznych:

* zapoznanie się z zasadami zdrowego odżywiania,
* jak czytać etykiety na produktach,
* przygotowanie zdrowego śniadania w postaci stołu szwedzkiego,

**menu :**

**śniadanie porcja na 1 osobę ;**

* **tosty pełnoziarniste z szynką**

- szynka z piersi kurczaka 100g (plasterki),

- sałata 4 liście,

- oregano 1 łyżka,

- ser mozarella 200g,

- pomidor 200g,

- pieczywo tostowe 4 kromki,

* **placuszkibananowe i kokosowe**
* jogurt naturalny 250g,
* miód pszczeki 50g,
* mleko 1,5% 250ml,
* płatki owsiane 100g,
* banan 300g,
* jajka 2 szt.,
* maliny świeże lub mus malinowy 100g,
* mąka kokosowa odtłuszczona 200g,
* olej 200ml

Dzień II – 5h dydaktycznych:

* jak odżywianie wpływa na samopoczucie i rozwój,
* lubię nie lubię jak zamieniać produkty,
* przygotowywanie zdrowych przekąsek oraz kolacji w postaci stołu szwedzkiego,

**menu :**

**kolacja porcja na 1 osobę ;**

* ***kebab w tortilli***

- tortilla 2szt.,

- sałata 4 liście,

- pomidor 200g,

- czosnek -5g (4 ząbki),

- jogurt naturalny 250g,

- ocet jabłkowy 1łyżka,

* **sok domowy Kubuś świeży**- 350ml

- banan 300g,

- jabłko 300g,

- marchew 300g

Dzień III – 6h dydaktycznych:

* dlaczego dzieci borykają się z alergią i ADHD,
* co warto pic ,,nie” napojom energetyzującym przygotowywanie zdrowych soków i napoi,
* przygotowanie obiadu,

**menu :**

**obiad porcja na 1 osobę ;**

* **zapiekanka makaronowa z polędwicą z indyka, pieczarkami i serem mocarella**

- makaron 200g,

- polędwica 200g,

- pieczarki 200g,

- ser mocarella 200g,

- przyprawy (sól i pieprz),

- por 100g,

- czosnek 3g,

- bazylia 3 listki.

* **siekane kotleciki z kurczaka z papryką i kaszą jaglaną**

- kasza jaglana 150g,

- pierś z kurczaka 200g,

- pieczarki 150g,

- papryka czerwona 250g,

- jaja 2szt.,

- przyprawy (sól, pieprz),

- koperek 24g,

- pomidorki koktajlowe 120g,

- olej 100ml,

* **surówka z tartej marchwi**

- marchew 100g,

- jabłko 2szt.,

- oliwa 50 ml,

* **sok świeży z pomarańczy lub jabłka** - 300ml

**Wszystkie przygotowane przez uczestników posiłki zostaną spożyte w grupie w raz z opiekunami w dniu ich przygotowania.**

* **Wykonawca zakupi sztućce, noże, kubki, dla każdego uczestnika zestaw obiadowy (talerzyk deserowy, talerz głęboki/miseczka, talerz do drugiego dania). Zakupione przedmioty zostaną na własność uczestników projektu.**
* **Wykonawca przeprowadzi ewaluację szkolenia na początku i na końcu szkolenia– dokona oceny za pomocą ankiet ewaluacyjnych oraz dokona ich pisemnej analizy.**
* Wykonawca oznaczy pomieszczenia, w których będą odbywały się zajęcia zgodnie z aktualnymi wytycznymi w zakresie informacji i promocji Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej [www.funduszedla](http://www.funduszedla/)mazowsza.eu/promocja.
* **Wykonawca zapewni 48 kpl. + 1 kpl. szkoleniowych na zajęcia grupowe (notes formatu B5 oprawiony w twardą okładkę, długopis z oprawą metalową , teczka skrzydłowa A4, teczka wykonana z twardej tektury o grubości 1mm powlekana folia polproplenową);** które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów (48 kpl.) i Zamawiającego w celu dokumentacji prawidłowości realizacji usługi (1 kpl.) opatrzone logotypami zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej [*www.funduszedlamazowsza.eu/promocj*a](http://www.funduszedlamazowsza.eu/promocja)
* **Wykonawca zapewni uczestnikom szkoleń odpowiednie materiały dydaktyczne (podręcznik w wydaniu książkowym o treściach zgodnych z tematyką szkolenia tj. ,,Jedz mądrze poradnik zdrowego odzywania’’ Marzena Pałasz, twarda okładka )**, 48 kpl.+1 kpl., które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów (48 kpl.) i Zamawiającego w celu dokumentacji prawidłowości realizacji usługi (1 kpl.) opatrzone logotypami zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej [www.funduszedla](http://www.funduszedla/)mazowsza.eu/promocja.
* **Wykonawca zapewni na terenie powiatu lipskiego pomieszczenie kuchenne wyposażone w niezbędny sprzęt do przeprowadzenia prawidłowego warsztatów tj.2 kuchenki gazowe, piekarnik, lodówka, mikser, robot wielofunkcyjny z sokowirówką garnek do gotowania na parze, 2 naczynia żaroodporne duże, 2 szt.- sandwich do kanapek, patelnia duża, garnki, sztućce, noże, szklanki,dla każdego uczestnika zestaw obiadowy. Sala ma być również dostosowana do potrzeb uczestników z niepełnosprawnością ( jeśli takie osoby są w grupie) Powinny mieścić minimalnie 14 osób. Powinna być wyposażone w wygodne miejsca do siedzenia i stoliki, sale dobrze wentylowane lub klimatyzowane. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia wizji lokalnej miejsca w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia w celu potwierdzenia zgodności z zapisami specyfikacji min. 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.**
* Wykonawca zapewnieni przewóz uczestników z miejsca zamieszkania do miejsca szkolenia i z powrotem do miejsca zamieszkania.
* Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli realizacji zamówienia, a Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia udziału w szkoleniach lub seminariach osobom wskazanym przez Zamawiającego do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
* Wykonawca w terminie 7 dni kalendarzowych od zakończenia usługi opracować i przedłożyć Zamawiającemu raport z realizacji usługi szkoleniowej oraz listy obecności uczestników na zajęciach w poszczególnych dniach szkolenia, listy poświadczające odbiór materiałów dydaktycznych, ankiety ewaluacyjne wypełnione przez uczestników szkolenia oraz dziennik zajęć. Wykonawca sporządzi raport po wykonaniu usługi szkoleniowej i dostarczy Zamawiającemu opatrzone logotypami zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej [www.funduszedlamazowsza.eu/promocja](http://www.funduszedlamazowsza.eu/promocja)
* ubezpieczenia każdego uczestnika szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku z realizacją usługi oraz w drodze do i z miejsca szkolenia od pierwszego do ostatniego dnia szkolenia na sumę ubezpieczenia 50.000zł na osobę na podstawie imiennej listy sporządzonej przez Zamawiającego i najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia przekaże ja Zamawiającemu.
* **Wykonawca przekaże Zamawiającemu informacje dotyczące miejsca szkolenia (adres), numer sali w której odbywać się będzie szkolenie wraz z danymi osobowymi trenera prowadzącego zajęcia (imię i nazwisko) oraz harmonogram szkolenia (data i godziny zajęć) na 21 dni przed rozpoczęciem .**
* Wykonawca udokumentuje przebieg zajęć w formie fotografii (min. 40szt. po 10 zdjęć na grupę ) oraz przekaże je Zamawiającemu w formie papierowej wraz z opisem i elektronicznej.
* Wykonawca wliczy w cenę szkolenia również inne koszty, które uzna za niezbędne do jego przeprowadzenia.

**4.USŁUGA ORGANIZACJI I REALIZACJI WARZTATÓW Z EFEKTYWNEGO UCZENA SIĘ**

**Założenia:**

* **Warsztaty z efektywnego uczenia się (zajęcia grupowe)**. Celem szkolenia jest zapoznanie się z technikami efektywnego uczenia się;

**Tematyka szkolenia obejmująca między innymi zagadnienia dostosowane do grupy:**

* określenie własnych trudności w uczeniu się, wzmocnienie właściwej postawy do nauki,
* wzmocnienie właściwej postawy do nauki,
* wypracowanie umiejętności organizowania i planowania własnej nauki w sposób celowy,
* nowoczesne sposoby nauki ortograf,
* graficzne formy wspomagania procesu uczenia się -filmy,
* ćwiczenia poprawiające koncentrację uwagi,
* ćwiczenia wyobraźni- myślenia logicznego i twórczego,
* techniki zapamiętywania,
* techniki ułatwiające naukę, polepszające koncentrację, skupienie uwagi i spostrzegania.
* szkoleniowa obejmuje 96 godzin dydaktycznych (1 godzina/45min.) dla 40 osób (. 4 dni x 6 godzin dydaktycznych dla jednej grupy szkoleniowej liczącej max.10osób) x 4 grupy,
* Forma przeprowadzonych szkoleń – zajęcia prowadzone są w sposób interaktywny poprzez ćwiczenia ,
* Łączna liczba osób – 40 osób (4 grupy x 10 osób - jedna grupa szkoleniowa),
* Łączna liczba certyfikatów – 40,
* Łączna liczba godzin dydaktycznych dla wszystkich grup – 96 h,
* Realizacja modułu: w terminie od I do V 2019r.

**Zadania Wykonawcy:**

* Wykonawca zapewni trenerów z kompetencjami do prowadzenia wykładów, warsztatów i ćwiczeń w przedmiotowym zakresie posiadających co najmniej 2 letnie doświadczenie;
* Zajęcia/szkolenia/warsztaty odbywać się będą po zajęciach szkolnych również w soboty i niedziele oraz w dni wolne od nauki szkolnej.
* Wykonawca wystawi uczestnikom szkolenia zaświadczenia/certyfikaty o ukończeniu szkolenia zawierających informację o jego temacie oraz wymiarze godzin;
* **Wykonawca przeprowadzi ewaluację szkolenia na początku i na końcu szkolenia– dokona oceny za pomocą ankiet ewaluacyjnych oraz dokona ich pisemnej analizy;**
* Wykonawca oznaczy pomieszczenia, w których będą odbywały się zajęcia zgodnie z aktualnymi wytycznymi w zakresie informacji i promocji Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej [www.funduszedlamazowsza.eu/promocja](http://www.funduszedlamazowsza.eu/promocja)
* **Wykonawca zapewni 40 kpl. + 1 kpl. szkoleniowych na zajęcia grupowe (teczka z rączką wykonana z twardej i sztywnej tektury o grubości 2 mm-pokryta folią polipropylenową, notes oprawiony w twardą okładkę, długopis z oprawą metalową , skrypt merytoryczny );** które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów (40 kpl.) i Zamawiającego w celu dokumentacji prawidłowości realizacji usługi (1 kpl.) opatrzone logotypami zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej*www.funduszedlamazowsza.eu/promocja*
* Wykonawca zapewni uczestnikom szkoleń odpowiednie materiały szkoleniowe wraz z prezentacją multimedialną (tzn. materiały szkoleniowe związane z tematyką szkolenia, 40 kpl.+1 kpl., które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów (40 kpl.) i Zamawiającego w celu dokumentacji prawidłowości realizacji usługi (1 kpl.) opatrzone logotypami zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej [www.funduszedlamazowsza.eu/promocja](http://www.funduszedlamazowsza.eu/promocja)
* Wykonawca zapewni ciepły posiłek ( mięso/ryba -150g, ziemianki/frytki- 150g, zestaw 2 rodzaju surówek- 200g z napojem ( sok/woda 330 ml na osobę)lub pizza o średnicy 27cm, każdego dnia dla każdego uczestnika szkolenia (dla zajęć trwających co najmniej 6 godzin dydaktycznych dziennie) oraz dodatkowo serwis kawowy z poczęstunkiem: kawa ( sypana, rozpuszczalna), herbata ( czarna, owocowa), woda/sok – min 2 rodzaje po 500ml na osobę każdego rodzaju, ciastka/ciasto – min 2 rodzaje po 150g na osobę każdego rodzaju, cytryna, cukier, śmietanka do kawy) dla zajęć trwających co najmniej 4 godziny dydaktyczne dziennie;
* Wykonawca zapewni na terenie powiatu lipskiego salę szkoleniową dostosowaną również do potrzeb uczestników z niepełnosprawnością ruchową ( jeśli takie osoby są w grupie) wyposażoną w sprzęt nagłaśniający, rzutnik multimedialny, laptop, ekran na statywie, papier do flipczartu. Powinny mieścić minimalnie 10 osób. Powinna być wyposażone w wygodne miejsca do siedzenia i stoliki, sale dobrze wentylowane lub klimatyzowane. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia wizji lokalnej miejsca w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia w celu potwierdzenia zgodności z zapisami specyfikacji min. 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
* Wykonawca zapewnieni przewóz uczestników z miejsca zamieszkania do miejsca szkolenia i z powrotem do miejsca zamieszkania.
* Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli realizacji zamówienia, a Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia udziału w szkoleniach lub seminariach osobom wskazanym przez Zamawiającego do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
* Wykonawca w terminie 7 dni kalendarzowych od zakończenia usługi opracować i przedłożyć Zamawiającemu raport z realizacji usługi szkoleniowej oraz listy obecności uczestników na zajęciach w poszczególnych dniach szkolenia, listy poświadczające odbiór materiałów dydaktycznych, listy poświadczające korzystanie z posiłków i serwisu kawowego, listy poświadczające odbiór certyfikatów, kopie certyfikatów (zaświadczeń o ukończeniu szkolenia) przekazanych uczestnikom, ankiety ewaluacyjne wypełnione przez uczestników szkolenia oraz dziennik zajęć. Wykonawca sporządzi raport po wykonaniu usługi szkoleniowej i dostarczy Zamawiającemu opatrzone logotypami zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej [www.funduszedlamazowsza.eu/promocja](http://www.funduszedlamazowsza.eu/promocja)
* ubezpieczenia każdego uczestnika szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku z realizacją usługi oraz w drodze do i z miejsca szkolenia od pierwszego do ostatniego dnia szkolenia na sumę ubezpieczenia 50.000zł na osobę na podstawie imiennej listy sporządzonej przez Zamawiającego i najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia przekaże ja Zamawiającemu.
* **Wykonawca przekaże Zamawiającemu informacje dotyczące miejsca szkolenia (adres), numer sali w której odbywać się będzie szkolenie wraz z danymi osobowymi trenera prowadzącego zajęcia (imię i nazwisko) oraz harmonogram szkolenia (data i godziny zajęć) na 21 dni przed rozpoczęciem .**
* Wykonawca udokumentuje przebieg zajęć w formie fotografii (min. 40szt. po 10 zdjęć na grupę ) oraz przekaże je Zamawiającemu w formie papierowej wraz z opisem i elektronicznej.
* Wykonawca wliczy w cenę szkolenia również inne koszty, które uzna za niezbędne do jego przeprowadzenia.

**5.SZKOLENIE NA KARTĘ ROWEROWĄ I PIERWSZA POMOC PRZEDMEDYCZNA**

**Założenia:**

* **Szkolenie na kartę rowerową i pierwsza pomoc przedmedyczna**

Celem szkolenia jest zdobycie wiadomości i umiejętności praktycznych w zakresie udzielania pierwszej pomocy przez świadków nagłego zdarzenia o współpracy ze służbami ratowniczymi. Celem zdobycia kart rowerowych jest nabycie wiedzy praktycznej i teoretycznej.

**Tematyka szkolenia pierwsza pomoc przedmedyczna;**

**-** rozpoznanie zagrożenia,

**-** postępowanie z osoba nieprzytomną,

**-** resuscytacja krążeniowo- oddechowa osób,

- wezwanie pomocy,

- nieurazowe stany zagrożenia życia

* usługa szkoleniowa obejmuje 12godzin dydaktycznych (1 godzina/45min.) dla 40 osób (1 dzień x 6 godzin dydaktycznych dla jednej grupy szkoleniowej liczącej max.20osób) x 2 grupy,
* Forma przeprowadzonych szkoleń – zajęcia prowadzone są w sposób interaktywny poprzez ćwiczenia ,
* Łączna liczba osób – 40 osób (2 grupy x 20 osób - jedna grupa szkoleniowa),
* Łączna liczba godzin dydaktycznych dla wszystkich grup – 12 h,
* Realizacja modułu: w terminie od X do 15. XII 2018r.

**Szkolenie na kartę rowerową teoria i praktyka:**

* Bezpieczeństwo pieszych,
* Rowerzysta na drodze publicznej,
* Bezpieczeństwo rowerzysty,
* Hierarchia ważności norm, znaków i sygnałów drogowych oraz poleceń ,dawanych przez osobę kierująca ruchem,
* Zasady obowiązujące rowerzystów w ruchu drogowym,
* Kultura na drodze,
* Zagrożenia w ruchu drogowym,
* Znaki i sygnały drogowe szczególnie dotyczące rowerzystów,
* Pierwszeństwo przejazdu na skrzyżowaniach,
* Sygnały wysyłane przez różne pojazdy uczestniczące w ruchu drogowym,
* Bezpieczna prędkość,
* Wycieczki rowerowe,
* Zachowanie rowerzysty na drodze dla rowerów.

**PRAKTYKA SZKOLENIA NA KARTĘ ROWEROWĄ**

* Technika jazdy na rowerze,
* Konserwacja i obsługa roweru,
* Manewry.
* usługa szkolenia obejmuje 16 godzin zegarowych (1 godzina/60min.) dla 40 osób (1 dzień x 6 godzin zegarowych (teoria) oraz 2 h (praktyka) dla jednej grupy szkoleniowej liczącej max.20osób) x 2 grupy,
* Forma przeprowadzonych szkoleń – zajęcia prowadzone są w sposób interaktywny poprzez ćwiczenia.
* Łączna liczba osób – 40 osób (2 grupy x 20 osób - jedna grupa szkoleniowa),
* Łączna liczba godzin dla wszystkich grup – 16 h,
* Łączna liczba kart rowerowych: 40
* Realizacja modułu: w terminie od X do 15 XII 2018r.
* **Zadania Wykonawcy:**
* Wykonawca zapewni trenerów z kompetencjami do prowadzenia wykładów, warsztatów i ćwiczeń w przedmiotowym zakresie posiadających co najmniej 2 letnie doświadczenie;
* Zajęcia/szkolenia/warsztaty/ćwiczenia odbywać się będą po zajęciach szkolnych również w soboty i niedziele oraz w dni wolne od nauki szkolnej.
* Wykonawca wystawi uczestnikom szkolenia karty rowerowe/zaświadczenia/certyfikaty o ukończeniu szkolenia zawierających informację o jego temacie oraz wymiarze godzin;
* **Wykonawca przeprowadzi ewaluację szkolenia na początku i na końcu szkolenia– dokona oceny za pomocą ankiet ewaluacyjnych oraz dokona ich pisemnej analizy;**
* Wykonawca oznaczy pomieszczenia, w których będą odbywały się zajęcia zgodnie z aktualnymi wytycznymi w zakresie informacji i promocji Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej [www.funduszedlamazowsza.eu/promocja](http://www.funduszedlamazowsza.eu/promocja)
* Wykonawca zapewni uczestnikom szkoleń odpowiednie materiały szkoleniowe wraz z prezentacją multimedialną (tzn. materiały szkoleniowe związane z tematyką szkolenia, 40 kpl.+1 kpl., które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów (40 kpl.) i Zamawiającego w celu dokumentacji prawidłowości realizacji usługi (1 kpl.) opatrzone logotypami zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej [www.funduszedlamazowsza.eu/promocja](http://www.funduszedlamazowsza.eu/promocja)
* Wykonawca zapewni na terenie powiatu lipskiego salę szkoleniową dostosowaną również do potrzeb uczestników z niepełnosprawnością ( jeśli takie osoby są w grupie) wyposażoną w sprzęt nagłaśniający, rzutnik multimedialny, laptop, ekran na statywie, papier do flipczartu, flipczart. Powinny mieścić minimalnie 10 osób. Powinna być wyposażone w wygodne miejsca do siedzenia i stoliki, sale dobrze wentylowane lub klimatyzowane. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia wizji lokalnej miejsca w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia w celu potwierdzenia zgodności z zapisami specyfikacji min. 7dni przed rozpoczęciem szkolenia.
* Wykonawca zapewnieni przewóz uczestników z miejsca zamieszkania do miejsca szkolenia i z powrotem do miejsca zamieszkania.
* **Wykonawca zapewni zwrot kosztów poniesionych przez uczestników szkolenia za zdjęcia do kart rowerowych,**
* **Wykonawca zapewni przewóz 40 uczestników szkolenia na kartę rowerową na egzamin praktyczny.**
* Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli realizacji zamówienia, a Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia udziału w szkoleniach lub seminariach osobom wskazanym przez Zamawiającego do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
* Wykonawca w terminie 7 dni kalendarzowych od zakończenia usługi opracować i przedłożyć Zamawiającemu raport z realizacji usługi szkoleniowej oraz listy obecności uczestników na zajęciach w poszczególnych dniach szkolenia, listy poświadczające odbiór materiałów dydaktycznych, listy poświadczające odbiór kart rowerowych/certyfikatów, kopie kart rowerowych/certyfikatów (zaświadczeń o ukończeniu szkolenia) przekazanych uczestnikom, ankiety ewaluacyjne wypełnione przez uczestników szkolenia oraz dziennik zajęć. Wykonawca sporządzi raport po wykonaniu usługi szkoleniowej i dostarczy Zamawiającemu opatrzone logotypami zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej [www.funduszedlamazowsza.eu/promocja](http://www.funduszedlamazowsza.eu/promocja)
* ubezpieczenia każdego uczestnika szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku z realizacją usługi oraz w drodze do i z miejsca szkolenia od pierwszego do ostatniego dnia szkolenia na sumę ubezpieczenia 50.000zł na osobę na podstawie imiennej listy sporządzonej przez Zamawiającego i najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia przekaże ja Zamawiającemu.
* **Wykonawca przekaże Zamawiającemu informacje dotyczące miejsca szkolenia (adres), numer sali w której odbywać się będzie szkolenie wraz z danymi osobowymi trenera prowadzącego zajęcia (imię i nazwisko) oraz harmonogram szkolenia (data i godziny zajęć) na 21 dni przed rozpoczęciem .**
* Wykonawca udokumentuje przebieg zajęć w formie fotografii (min.20szt.) oraz przekaże je Zamawiającemu w formie papierowej i elektronicznej.
* Wykonawca wliczy w cenę szkolenia również inne koszty, które uzna za niezbędne do jego przeprowadzenia.

**6.** **ZAJĘCIA SPORTOWO-RUCHOWE: WYCIECZKI ROWEROWE**

* Celem zajęć rowerowych jest zagospodarowanie czasu wolnego młodzieży w sposób aktywny i bezpieczny, poznanie okolic swojej miejscowości, wspomaganie rozwoju psychofizycznego uczniów, rozumienie powodów i sensu starań o własne ciało, sprawność, zdrowie doskonalenie sprawności kondycyjnej i koordynacyjnej.
* Usługa obejmuje 96 godzin zegarowych trenerskich to jest 48 godzin zegarowych zajęć (1 h - 60min.)/ jeden trener dla 44 osób (8 godzin zegarowych na 1 grupę ) x 6 grup,
* 2 grupy stanowią wychowankowie MOS.
* Forma przeprowadzonych zajęć – wycieczki rowerowe,
* Łączna liczba osób – 44 osób (6 grupy x max. 6 osób - jedna grupa),
* Realizacja modułu: X do 10.XII.2018r.

**Zadania Wykonawcy:**

* Wykonawca zapewni 2 trenerów (na grupę) z kompetencjami do prowadzenia wycieczek rowerowych w posiadających min. 2 letnie doświadczenie wyższe pedagogiczne, nauczyciel wychowania fizycznego. Minimum 1 z trenerów w grupie ma posiadać doświadczenie z młodzieżą niedostosowana społecznie.
* Wycieczki rowerowe odbywać się będą po zajęciach szkolnych oraz w soboty i niedziele oraz w dni wolne od nauki szkolnej.
* **Wykonawca przeprowadzi ewaluację szkolenia na początku i na końcu szkolenia– dokona oceny za pomocą ankiet ewaluacyjnych oraz dokona ich pisemnej analizy.**
* **Wykonawca przedłoży Zamawiającemu plan wycieczek do akceptacji Zamawiającego w dniu złożenia oferty. W przypadku nie zrealizowania wycieczki ze względu na złą pogodę termin wycieczki może ulec zmianie po uzgodnieniach z Zamawiającym.**
* Wykonawca zapewni ciepły posiłek (mięso/ryba -150g, ziemianki/frytki- 150g, zestaw2 rodzaju surówek- 200g z napojem ( sok/woda 330 ml na osobę) lub pizza o średnicy 27cm, ) każdego dnia dla każdego uczestnika szkolenia (dla wycieczek trwających co najmniej 6 godzin dydaktycznych dziennie) oraz dla wycieczek trwających co najmniej 4 godziny dydaktyczne dziennie (ciepłe napoje kawa, herbata, cukier oraz ciastko/drożdżówka po 2 szt. na osobę lub ciasto 250g na osobę ).
* Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli realizacji zamówienia, a Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia udziału w szkoleniach lub seminariach osobom wskazanym przez Zamawiającego do przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
* Wykonawca w terminie 7 dni kalendarzowych od zakończenia usługi ma opracować i przedłożyć Zamawiającemu raport z realizacji usługi szkoleniowej oraz listy obecności uczestników na zajęciach w poszczególnych dniach szkolenia, listy poświadczające korzystanie z ciepłego posiłku, ankiety ewaluacyjne wypełnione przez uczestników szkolenia oraz dziennik zajęć. Wykonawca sporządzi raport po wykonaniu usługi szkoleniowej i dostarczy Zamawiającemu opatrzone logotypami zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej [www.funduszedlamazowsza.eu/promocja](http://www.funduszedlamazowsza.eu/promocja)
* ubezpieczenia każdego uczestnika szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku z realizacją usługi oraz z drogą do i z miejsca szkolenia od pierwszego do ostatniego dnia szkolenia na sumę ubezpieczenia 50.000zł na osobę na podstawie imiennej listy sporządzonej przez Zamawiającego i najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia przekaże ja Zamawiającemu.
* **Wykonawca przekaże Zamawiającemu informacje dotyczące miejsca wycieczki rowerowej wraz z danymi osobowymi trenera prowadzącego zajęcia (imię i nazwisko) oraz plan wyjazdu (data i godziny wyjazdu ) na 21 dni przed rozpoczęciem.**
* Wykonawca udokumentuje przebieg wycieczki w formie fotografii (min. 60szt. po 10 zdjęć na grupę ) oraz przekaże je Zamawiającemu w formie papierowej wraz z opisem i elektronicznej.
* Wykonawca wliczy w cenę szkolenia również inne koszty, które uzna za niezbędne do jego przeprowadzenia.