

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja oraz realizacja dwóch 3-dniowych szkoleń stacjonarnych pn. „Praca z osobami uwikłanymi w przemoc domową”, tj. zapewnienie trenera, sali, wyżywienia i noclegu uczestnikom szkolenia.

2. Cel szkolenia:

Celem szkolenia jest podniesienie kompetencji i poszerzenie wiedzy osób realizujących zadania z zakresu przeciwdziałania przemocy domowej, w szczególności w zakresie pracy z osobami uwikłanymi w przemoc domową.

3. Odbiorcy szkolenia:

Szkolenia skierowane są do przedstawicieli jednostek organizacyjnych pomocy społecznej działających na terenie województwa podlaskiego (pracownicy PCPR realizujących zadania związane z przeciwdziałaniem przemocy domowej, członkowie zespołów interdyscyplinarnych oraz grup diagnostyczno-pomocowych). Zakłada się, że w każdym ze szkoleń udział weźmie maksymalnie 20 osób. Minimalna liczba uczestników będzie wynosiła 12 osób, liczba osób korzystających z noclegu będzie wynosiła maks. 10, min. 4 osoby. Szkolenie powinno być prowadzone w formie aktywnej, umożliwiającej wymianę doświadczeń pomiędzy uczestnikami a Wykonawcą oraz uwzględniające odpowiedzi na pojawiające się pytania.

Rekrutacja uczestników zostanie przeprowadzona przez Zamawiającego.

4. Zakres tematyczny szkolenia :

Wykonawca zrealizuje szkolenie zgodnie z aktualnie obowiązującymi Wytycznymi ministra właściwego do spraw zabezpieczenia społecznego do prowadzenia szkoleń w zakresie przeciwdziałania przemocy domowej, w tym obowiązkowych szkoleń dla członków zespołu interdyscyplinarnego oraz grup diagnostyczno-pomocowych na podstawie art. 8 pkt 5 ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu przemocy domowej (Dz. U. z 2021 r. poz. 1249 z późn. zm.).

Szkolenie powinno składać się z następujących bloków tematycznych :

- I. Zjawisko przemocy domowej oraz sytuacja psychologiczna osób doznających tej przemocy, zachowania osób stosujących przemoc domową i możliwość pomocy:**
 - a. definicja przemocy domowej, rodzaje przemocy domowej, skala zjawiska, cykle przemocy, czynniki ryzyka w tym szczególnie: płeć, wiek, stan zdrowia, pojawienie się uzależnień zwłaszcza od alkoholu, narkotyków, środków odurzających, uzależnień behawioralnych itd.;
 - b. charakterystyka konfliktu w środowisku domowym;
 - c. przyczyny i skutki przemocy domowej;
 - d. formy przemocy domowej: fizyczna, psychiczna, seksualna, ekonomiczna, cyberprzemoc;
 - e. ocena sytuacji domowej, potrzeb i zasobów osoby doznającej przemocy domowej oraz osoby stosującej przemoc domową;
 - f. formy pracy i pomoc osobom doznającym przemocy domowej (wyróżnienie etapów pomagania: interwencja, zapewnienie bezpieczeństwa osobie doznającej przemocy domowej, pomoc psychospołeczna, interwencja kryzysowa, terapia itd.);
 - g. osobiste postawy wobec przemocy domowej;

- h. mechanizmy psychospołeczne, w tym stereotypy towarzyszące przemocy domowej;
- i. konsekwencje doznawania przemocy domowej – portret psychologiczny osób doznających przemocy domowej (omówienie procesu wtórnej wiktymizacji, syndromu wyuczanej bezradności PTSD – przyczyny, objawy i leczenie zespołu stresu pourazowego);
- j. strategie postępowania osób stosujących przemoc domową zmierzające do usprawiedliwienia swego zachowania, źródła przemocy, psychologia osób stosujących przemoc domową;
- k. działania wobec osób stosujących przemoc domową (programy korekcyjno-edukacyjne dla osób stosujących przemoc domową, programy psychologiczno-terapeutyczne dla osób stosujących przemoc domową, terapia uzależnień, działania karne itd.);
- l. podstawy prawne realizowanych działań na rzecz osób doznających przemocy domowej oraz tę przemoc stosujących, w szczególności dotyczące zakresu współpracy międzyinstytucjonalnej i identyfikowania podmiotów udzielających pomocy i wsparcia.
- m. dane statystyczne i trendy utrzymujące się w obszarze zjawiska, w tym dotyczące osób doznających przemocy domowej i osób stosujących przemoc domową.

II. Etapy pracy z osobami doznającymi przemocy domowej stosującymi przemoc domową:

- a. diagnoza sytuacji i stopnia zagrożenia;
- b. diagnoza przyczyn występowania ze strony osoby stosującej przemoc domową zachowań przemocowych;
- c. diagnoza potrzeb środowiska domowego z problemem przemocy domowej w tym pełnoletnich osób doznających przemocy domowej, dzieci i osób stosujących przemoc domową;
- d. metody skutecznej interwencji;
- e. udzielanie wsparcia i pomoc psychoterapeutyczna, prawna, socjalna, pedagogiczna, z zachowaniem zasad podmiotowości i dobrowolności w korzystaniu ze środków oddziaływania;
- f. monitorowanie sytuacji rodzin z problemem przemocy domowej.

III. Prawne aspekty przeciwdziałania przemocy domowej:

- a. omówienie przepisów ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu przemocy domowej, aktów wykonawczych do ustawy oraz Rządowego Programu Przeciwdziałania Przemocy Domowej na lata 2024 - 2030 ;
- b. omówienie przepisów karnych, w szczególności dotyczących rodzajów przestępstw, do których najczęściej dochodzi w środowisku domowym (ze szczególnym rozróżnieniem przestępstw ściganych z urzędu na wniosek pokrzywdzonego i z oskarżenia prywatnego)
- c. podstawowe zagadnienia prawa rodzinnego, opiekuńczego oraz cywilnego korelujące ze sprawami dotyczącymi przemocy domowej i wykonywania władzy rodzicielskiej w tym nowe metody i narzędzia stosowane na rzecz pomocy dziecku doznającemu przemocy domowej określone w przepisach ustawy z dnia 25 lutego 1964 r. - Kodeks rodzinny i opiekuńczy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1359 z późn. zm.)
- d. zagadnienia prawne związane z izolacją osoby stosującej przemoc domową od osoby doznającej przemocy domowej ;
- e. podstawy prawa medycznego, w tym zagadnienia dotyczące zasad udzielania świadczeń zdrowotnych osobom doznającym przemocy domowej, zachowania tajemnicy medycznej, wydawania zaświadczenia lekarskiego o przyczynach i rodzaju uszkodzeń ciała związanych

ze stosowaniem przemocy domowej jak również elementy pierwszej pomocy przedmedycznej;

- f. umiejętność przygotowania wybranych pism (m.in. wniosku o podjęcie czynności procesowych przez sąd opiekuńczy, zawiadomienia o podejrzeniu popełnienia przestępstwa, wniosku o przyznanie świadczenia czy zasiłku);
- g. odpowiedzialność przedstawicieli instytucji i służb za niepodejmowanie działań w sytuacji przemocy domowej;
- h. kwestie związane z ochroną danych osobowych w sprawach dotyczących przeciwdziałania przemocy domowej.

5. Metody przeprowadzenia szkolenia

- 1) Szkolenie przeprowadzone będzie w formie teoretycznej i praktycznej z wykorzystaniem metod interaktywnych, aktywizujących grupę np. warsztatów, ćwiczeń
- 2) Formuła szkolenia powinna umożliwiać uczestnikom zadawanie pytań
- 3) W programie szkolenia musi zostać uwzględniona różnorodność form jego realizacji, tj. m.in.:
 - a. wykład/warsztat (wsparte prezentacją multimedialną),
 - b. analiza studiów przypadku, przygotowanych przez trenera/ów,
 - c. dyskusja grupowa.
- 4) Na zakończenie każdego ze szkoleń Wykonawca przeprowadzi ankietę

6. Zakres usługi obejmuje:

6.1. Usługa szkoleniowa:

- 1) Organizacja dwóch trzydniowych szkoleń pn. „Praca z osobami uwikłanymi w przemoc domową”, w wymiarze 48 godz. dydaktycznych (tj. po 24 godz. dydaktyczne każde ze szkoleń). Każde ze szkoleń zorganizowane ma być w formule trzydniowej, podczas trzech następujących po sobie dniach roboczych, w zakresie godzinowym od 8.00 do 16.00,
- 2) Organizacja i realizacja szkoleń będzie przeprowadzona w uzgodnieniu z Zamawiającym.
- 3) Wykonawca zapewni co najmniej jednego trenera zdolnego do zrealizowania przedmiotu zamówienia.
- 4) Wykonawca przygotuje program szkolenia zgodnie z aktualnie obowiązującymi Wytycznymi ministra właściwego do spraw zabezpieczenia społecznego do prowadzenia szkoleń w zakresie przeciwdziałania przemocy domowej oraz według wzoru przedstawionego przez Zamawiającego zgodnie z zakresem tematycznym określonym w pkt. 4 opisu przedmiotu zamówienia. Merytoryczna część jednego szkolenia będzie trwała 24 godziny dydaktyczne (1 godzina dydaktyczna trwa 45 minut),
- 5) Wykonawca przygotuje jedną prezentację łącznie dla wszystkich części szkolenia, która zawierać będzie skrót informacji merytorycznych z całego zakresu tematycznego wymienionego w pkt 4 OPZ.
- 6) Na pierwszej stronie prezentacji zostanie umieszczony: tytuł szkolenia, data, logotypy Zamawiającego: ROPS w Białymstoku. W prezentacji należy używać jednolitej czcionki Calibri, wielkość czcionki 12, materiał musi być spójny i zawierać informacje o wykorzystaniu materiałów źródłowych, w tym opracowań, aktów prawa, komentarzy, artykułów etc.
- 7) Wykonawca przeprowadzi ankietę ewaluacyjną na zakończenie każdego szkolenia, zgodnie z aktualnie obowiązującymi Wytycznymi ministra właściwego do spraw zabezpieczenia społecznego do prowadzenia szkoleń w zakresie przeciwdziałania przemocy domowej, w tym obowiązkowych szkoleń dla członków zespołu interdyscyplinarnego oraz grup diagnostyczno-pomocowych na podstawie art. 8 pkt 5 ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu przemocy domowej (Dz. U. z 2021 r. poz. 1249 z późn. zm.).
- 8) Wykonawca zobowiązany jest wydrukować zaświadczenia o ukończeniu szkolenia przygotowane według szablonu przedstawionego przez Zamawiającego. Zaświadczenia

w formacie A4 będą wydrukowane w kolorze, 4+4, na białym papierze, o gramaturze min. 240 g. Zaświadczenie musi zawierać dane: imię i nazwisko uczestnika, tytuł szkolenia, datę i miejsce szkolenia, program szkolenia wraz z liczbą godzin w poszczególnych blokach tematycznych, nazwę Zamawiającego, dane podmiotu realizującego szkolenie – Wykonawcy (nazwę i adres), podpis trenera/trenerów. Warunkiem uzyskania zaświadczenia przez uczestnika jest co najmniej 70 % obecności na szkoleniu.

- 9) Wykonawca opracuje i wydrukuje materiały dydaktyczne dla wszystkich uczestników szkolenia, Na pierwszej stronie materiałów zostanie umieszczony: tytuł szkolenia, data, logotyp Zamawiającego. Wykonawca przedstawi drogą elektroniczną Zamawiającemu do akceptacji: program i harmonogram szkolenia, prezentację, materiały dydaktyczne, na 5 dni przed rozpoczęciem pierwszego szkolenia.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest do opracowania i przekazania Zamawiającemu sprawozdania końcowego po zrealizowaniu obu szkoleń w formie papierowej wraz z załącznikami (podpisanego przez osobę upoważnioną przez Wykonawcę) w terminie do 5 dni roboczych liczonych od dnia zakończenia ostatniego szkolenia.
- 11) Sprawozdanie powinno zawierać: numer umowy, nazwę szkolenia, datę i miejsce przeprowadzenia szkolenia, informację dotyczącą realizacji przedmiotu umowy: imiona i nazwiska osób prowadzących szkolenie (trenerów), liczbę uczestników szkolenia, liczbę osób, które korzystały z noclegu oraz liczbę osób, które nie korzystały z noclegu, formy i metody realizacji danego szkolenia, analizę zbiorczą ankiet ewaluacyjnych. Wykonawca załączy do sprawozdania końcowego ankietę ewaluacyjną oraz listę obecności uczestników.
- 12) Wykonawca zapewni salę szkoleniową w obiekcie hotelarskim wraz z wyżywieniem oraz noclegiem dla uczestników.
- 13) Wykonawca wyznaczy osobę do kontaktu z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia.
- 14) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji propozycje terminów szkoleń.
- 15) Wykonawca poinformuje Zamawiającego terminach szkoleń, najpóźniej na 14 dni przed datą rozpoczęcia pierwszego szkolenia.
- 16) Zamawiający na 5 dni przed rozpoczęciem każdego ze szkoleń przekaże Wykonawcy listę uczestników z informacją o liczbie osób korzystających z noclegu(powyższe STANOWI KRYTERIUM OCENY OFERT, WYKONAWCA MOŻE ZAOFEROWAĆ KRÓTSZY TERMIN).

6.2. Usługa hotelarska i wyżywienie

Organizacja (przygotowanie i obsługa) 2 trzydniowych szkoleń na terenie miasta Białystok w województwie podlaskim, obejmująca zapewnienie sali, wyżywienia i noclegu uczestnikom szkolenia. Łączna liczba uczestników szkolenia – 40 osób (2 x 20 osób), liczba osób nocujących – 20 osób (2x10 osób).

Usługa obejmuje:

1) Pierwszego dnia szkolenia:

- całodzienny serwis kawowy dla 20 osób
- obiad dla 20 osób,
- kolację dla 10 osób,
- nocleg dla 10 osób,
- sala szkoleniowa dla 20 - osobowej grupy + trener, na czas niezbędny do realizacji szkolenia.

2) Drugiego dnia szkolenia Wykonawca zapewni:

- śniadanie dla 10 osób
- całodzienny serwis kawowy dla 20 osób
- obiad dla 20 osób,
- kolację dla 10 osób
- nocleg dla 10 osób,

- sala szkoleniowa dla 20-osobowej grupy + trener, na czas niezbędny do realizacji szkolenia.

3) Trzeciego dnia szkolenia Wykonawca zapewni :

- śniadanie dla 10 osób,
- całodzienny serwis kawowy dla 20 osób,
- obiad dla 20 osób,
- sala szkoleniowa dla 20-osobowej grupy + trener, na czas niezbędny do realizacji szkolenia.

Łącznie, dla 2 trzydniowych szkoleń, Wykonawca zapewni:

- śniadanie dla 40 osób (2 szkolenia x 2 dni x 10 os.),
- całodzienny serwis kawowy dla 120 osób (2 szkolenia x 3 dni x 20 os.),
- obiad dla 120 osób (2 szkolenia x 3 dni x 20 os.),
- kolacja dla 40 osób (2 szkolenia x 2 dni x 10 os.),
- nocleg dla 40 osób (2 szkolenia x 2 dni x 10 os.),
- wynajem sali szkoleniowej na 6 dni (szkolenia x 3 dni), w zakresie godzinowym niezbędnym do realizacji szkolenia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia/zwiększenia liczby osób w ramach jednego działania, przy zachowaniu stawek cenowych wskazanych w formularzu ofertowym, nie przekraczając maksymalnej liczby osób korzystających z poszczególnych usług tj. 40 osób. Minimalna liczba uczestników korzystających każdorazowo z przerwy kawowej i obiadu będzie wynosiła średnio 12 osób. Liczba uczestników szkoleń korzystających z noclegów ma charakter szacunkowy i informacyjny. Minimalna liczba osób korzystających każdorazowo z noclegu, śniadania i kolacji, będzie wynosiła średnio 4 osoby.

Zamawiający określa minimalny zakres usługi na następującym poziomie:

- a) liczba osób uczestniczących w szkoleniach (2 szkolenia x 12 osób x 3 dni) = 72 osoby;
- b) liczba osób korzystających z noclegów ze śniadaniem i kolacji (2 szkolenia x 4 osoby x 2 noclegi) = 16 osób.

6.3 Wymagania dotyczące obiektu hotelarskiego i wyżywienia:

1) Nocleg:

- Wykonawca zapewni nocleg w obiekcie hotelarskim posiadającym kategorię minimum 3 gwiazdek nadaną zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1944 ze zm.) i rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 2166 ze zm.), znajdującym się na terenie miasta Białystok, tj. w granicach administracyjnych miasta Białystok, w pokojach 2-osobowych z łazienkami oraz w szczególnych przypadkach w pokojach 1-osobowych (nieparzysta liczba osób lub osoby różnej płci),
- obiekt musi dysponować pokojami 2-osobowymi, z łazienką i pojedynczymi łóżkami,
- obiekt musi dysponować co najmniej jednym pokojem dostosowanym do osób z niepełnosprawnościami,
- Zamawiający wymaga zakwaterowania w pokoju 2-osobowym osób tej samej płci,
- Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez korzystających z zakwaterowania,
- wszyscy uczestnicy szkolenia muszą być zakwaterowani w jednym obiekcie,
- obiekt hotelarski musi być wyposażony w bazę restauracyjną (sala restauracyjna) wyposażoną w stoły i krzesła w ilości adekwatnej do liczby uczestników.

2) Wyżywienie:

- śniadanie według standardów hotelowych – w formie szwedzkiego stołu,
- kolacja według standardów hotelowych (z minimum jednym ciepłym daniem) – w formie szwedzkiego stołu,

- obiad składający się z zupy oraz dania głównego (mięso/ryba), dodatków (ziemniaki/ryż/kasza/frytki), zestawu surówek, kompotu/wody mineralnej oraz deseru – w formie bufetu zasiadanego,
- całodzienny serwis kawowy, składający się z kawy, herbaty kopertowanej (czarna, zielona, owocowa), mleka (co najmniej 2% tłuszczu), cukru, cytryny do herbaty pokrojonej w plastry, wody butelkowanej gazowanej i niegazowanej, wyrobów cukierniczych typu ciasto (minimum 3 rodzaje) oraz owoców (minimum 3 rodzaje).

Śniadanie, obiad i kolacja powinny być podawane w salach restauracyjnych.

Zamawiający nie dopuszcza serwowania posiłków w salach szkoleniowych.

W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestnika szkolenia, należy zapewnić odpowiednie menu wegetariańskie.

W przypadku potrzeby specjalnej diety dla osób ze szczególnymi potrzebami,

Wykonawca zapewni odpowiednie menu, po wcześniejszym zgłoszeniu takiej potrzeby przez Zamawiającego.

Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do :

- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z przepisami ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2022r., poz. 2132),
- terminowego przygotowania i podania posiłków,
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych i pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

3) Sala szkoleniowa:

Sala powinna być klimatyzowana, z dostępem do światła dziennego, z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego, wyposażona w:

- sprzęt do prezentacji (projektor multimedialny, ekran, flipchart, blok papierowy, pisaki lub tablica suchościeralna, stół pod rzutnik i pod laptop, zasilanie z przewodami, dostęp do Internetu),
- nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym miejscu sali, mikrofony bezprzewodowe, możliwość odtworzenia dźwięku z laptopa, lub inne technologie, których celem jest wspomaganie słyszenia,
- stoły i krzesła (w ilości adekwatnej do liczby uczestników danego spotkania), ustawione w sposób uzgodniony pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą,
- wieszaki na ubrania lub dostęp do szatni,
- zapewnienie osoby do obsługi technicznej, dostępnej przynajmniej 1 godzinę przed rozpoczęciem oraz w trakcie spotkania,
- stolik dla osoby/osób prowadzących spotkanie z przeznaczeniem na projektor i laptop.

7. Do zadań Wykonawcy ponadto należy:

- 1) Oznakowanie pomieszczeń, w których będą odbywały się zajęcia poprzez umieszczenie informacji, zawierającej tytuł i organizatora szkolenia.
- 2) Przeprowadzanie usługi w sposób sumienny i z należytą starannością, w tym w szczególności z zachowaniem punktualności oraz kultury osobistej wobec uczestników.
- 3) Informowanie Zamawiającego o problemach związanych z realizacją zamówienia.

8. Zamawiający, mając na względzie przepisy ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1411) oraz uwzględniając rodzaj i zakres przedmiotu zamówienia, określa minimalne wymagania służące zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami:

- 1) w zakresie dostępności architektonicznej:

- a) Dostęp do obiektu hotelarskiego, sali restauracyjnej oraz sali szkoleniowej powinien być wolny od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych budynków lub
- b) Dostęp do obiektu hotelarskiego, sali restauracyjnej, sali szkoleniowej oraz zaplecza sanitarnego jest możliwy poprzez zainstalowane urządzenia lub zastosowanie środków technicznych i rozwiązań architektonicznych w budynku, które umożliwiają dostęp do tych pomieszczeń.
- c) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia możliwości nieodpłatnego korzystania z miejsc parkingowych, którymi dysponuje. Obiekt ma spełniać wymogi dotyczące dostosowania do potrzeb osób z dysfunkcjami narządu ruchu (np. winda, podjazd, miejsce parkingowe).
- d) Baza noclegowa, sale szkoleniowe oraz sale restauracyjne powinny znajdować się w jednym budynku.
- e) Obiekt hotelarski musi dysponować co najmniej jednym pokojem dla osoby z dysfunkcją ruchu i Wykonawca zobowiązany jest zapewnić taki pokój na żądanie Zamawiającego.
- f) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia stołów tradycyjnych/stolików koktajlowych umożliwiających spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich (w przypadku stołu – pozostawienie wolnych miejsc bez krzeseł umożliwiające swobodne podjechanie wózka do stołu, w przypadku stolików koktajlowych – zapewnienie stolików o odpowiednio mniejszej wysokości).
- g) Wykonawca powinien zapewnić informację na temat rozkładu pomieszczeń w budynku, w sposób wizualny i dotykowy lub głosowy.

2) w zakresie realizacji szkoleń:

Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić minimalne wymagania, o których mowa w art. 6 powołanej ustawy, np. na wniosek osoby Wykonawca zobowiązuje się na udostępnienie materiałów merytorycznych wykorzystanych w realizacji usługi (takie jak: prezentacje, artykuły, publikacje, strony internetowe i inne źródła pozyskanych informacji) w formie elektronicznej w tekście łatwym do czytania lub innej alternatywnej formie.

9. Miejsce realizacji usługi:

Szkolenia zostaną zrealizowane na terenie województwa podlaskiego, w granicach administracyjnych **Miasta Białystok**.

UWAGI:

- Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie uczestników spotkania, w tym o liczbie uczestników korzystających z wyżywienia, liczbie uczestników korzystających z noclegów ze śniadaniem i kolacji nie później, **niż na 5 dni przed terminem każdego szkolenia**,
- wskazanie ostatecznej liczby uczestników poszczególnych szkoleń, tym uczestnikach korzystających z wyżywienia oraz liczbie uczestników korzystających z noclegów, śniadań i kolacji - STANOWI KRYTERIUM OCENY OFERT, WYKONAWCA MOŻE ZAOFEROWAĆ KRÓTSZY TERMIN,
- Zamawiający nie zwraca kosztu wyżywienia oraz dojazdu trenera na miejsce realizacji szkoleń.