

Załącznik nr 4 do SWZ

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

W ramach realizowanego projektu pn. „Wykorzystaj swoją szansę” przewiduję się przeprowadzenie 4 zadań podnoszących kompetencje społeczno-zawodowe uczestników Projektu. Szkolenia są niezbędnym elementem prawidłowej realizacji zadania służącym osiągnięciu założonych celów i realizacji wskaźników.

**CZĘŚĆ I**

80500000- 9 - usługi szkoleniowe

80570000-0 - usługi w zakresie rozwoju osobistego

**Zadanie 1. Trening kompetencji społecznych – niestacjonarny –**

1. Realizacja łącznie 120 godzin dydaktycznych treningu kompetencji społecznych dla 30 uczestników projektu (5 dni x 8 godzin dydaktycznych x 3 grupy).
2. Okres realizacji zadania: **do 30 dni od zawarcia umowy.**
3. Trening dla uczestników projektu (40h dydaktycznych dla grupy) obejmuje następujące zagadnienia: komunikacja intra i interpersonalna, asertywne zachowania, rozpoznawanie i zmiana postawy życiowej, zmiana ograniczających przekonań, budowanie zasobów, określanie wartości i celów, radzenie sobie ze stresem, radzenie sobie w sytuacjach trudnych i konfliktowych;
4. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić oraz ponieść następujące koszty związane z organizacją i realizacją szkolenia:
5. transport klimatyzowanym autokarem/busem na trasie - Andrychów - miejsce szkolenia – Andrychów (**1-5 dzień treningu** – transport do miejsca szkolenia  
    i z powrotem), miejsce szkolenia do 20 km w obrębie Andrychowa,
6. zapewnić ośrodek szkoleniowy zapewniający wyżywienie zgodne z sugestiami dietetycznymi uczestników oraz serwis kawowy dla uczestników szkolenia oraz trenerów,
7. zapewnić warunki pracy zgodnie z przepisami BHP w trakcie trwania szkolenia,
8. zapewnić uczestnikom szkolenia odpowiednie materiały szkoleniowe  
   wraz z długopisami (tzn. materiały szkoleniowe związane z tematyką szkolenia, 30 kpl.+1 kpl.), które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie uczestników projektu (30 kpl.) i Zamawiającego (1 kpl.),
9. sale dydaktyczne dostosowane wielkościowo do liczebności grupy z wyposażeniem w rzutnik multimedialny, laptop, ekran na statywie, papier do flipchartu, flipchart,
10. zapewnić warunki organizacyjne i techniczne umożliwiające udział w kształceniu osobom z niepełnosprawnością,
11. wykonać i przedstawić zamawiającemu szczegółowy program oraz harmonogram szkolenia, konspekt i materiały szkoleniowe dla uczestników,
12. zapewnić zaplecze socjalne i sanitarne dostępne dla osób z niepełnosprawnością (w tym dostęp do WC zaopatrzonego w środki higieny)
13. zapewnić jeden ciepły posiłek każdego dnia dla każdego uczestnika szkolenia i trenerów, zgodnie z preferencjami dietetycznymi (tj. posiłek powinien składać się z dwóch dań: 1. danie zupa, 2. danie posiłek mięsny lub jarski, gdzie wartość obu posiłków nie może być niższa niż 20,00 złotych) oraz dodatkowo ciągły serwis kawowy z poczęstunkiem (kawa rozpuszczalna/parzona, herbata, woda mineralna gazowana/niegazowana, sok, mleko do kawy, ciasto, cukier, soki, kruche ciastka podczas szkoleń, ciasto),
14. zapewnić min 1 trenera, a w przypadku równoczesnego prowadzenia treningów dla kilku grup odpowiednio trenera dla każdej grupy. Każdy z trenerów powinien posiadać wykształcenie wyższe na kierunku psychologia, socjologia i/lub pedagogika. Każdy z trenerów powinien posiadać doświadczenie   
    w charakterze wykładowcy/trenera, który w okresie ostatnich 3 lat (przed upływem terminu składania ofert) zrealizował co najmniej 10 dni szkolenia grupowego dla min 5 osób (przy czym dzień szkoleniowy składał się z co najmniej 5 godzin dydaktycznych) w zakresie kompetencji społecznych, umiejętności inter i intra personalnych.
15. zapewnić minimum jedną atrakcje dla uczestników poza miejscem odbywania się szkolenia,
16. ubezpieczyć każdego z uczestników szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku ze szkoleniami oraz w drodze do i z miejsca szkolenia, których wykaz przesłany zostanie Wykonawcy najpóźniej dzień przed rozpoczęciem szkolenia,
17. przeprowadzić ewaluację szkolenia (**ankiety przedstawiające poziom kompetencji uczestnika przed i po szkoleniu oraz ocena szkolenia)**
18. wystawić uczestnikom szkolenia zaświadczenia/certyfikaty o ukończeniu szkolenia zawierające informację o jego tematyce oraz wymiarze godzin,
19. opracować i przedłożyć Zamawiającemu w terminie 30 dni kalendarzowych od zakończenia usługi 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,
20. prowadzić dokumentację wykonanych usług zgodnie z zasadami dokumentowania działań wykonywanych w projektach finansowanych przez Europejski Fundusz Społeczny w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020,
21. oznakować pomieszczenia, w których będą odbywały się zajęcia zgodnie z aktualnymi wytycznymi w zakresie informacji i promocji Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego,
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia, w tym wglądu w przebieg szkolenia oraz pełnego wglądu w dokumentację prowadzonego szkolenia

**CZĘŚĆ II**

80500000- 9 - usługi szkoleniowe

80570000-0 - usługi w zakresie rozwoju osobistego

**Zadanie 2. Trening Pracy**

1. Realizacja łącznie 72 godzin dydaktycznych treningu pracy (3 dni x 8 godzin dydaktycznych x 3 grupy, zajęcia realizowane od poniedziałku do piątku, w przedziale godzinowym od 8.00 do 15.00) – łącznie dla 30 osób uczestników projektu.
2. Okres realizacji zadania: **do 30 dni od dnia zawarcia umowy**
3. Trening pracy będzie obejmować zajęcia grupowe w celu sporządzenia przez uczestników analizy mocnych i słabych stron, pomocnych w wyznaczaniu własnego kierunku rozwoju edukacyjnego i zawodowego, bilansu umiejętności, kwalifikacji i predyspozycji zawodowych, usystematyzowania własnych wartości w obszarze zawodowym, wprowadzenie do zagadnień rynku pracy jego elementów, pojęć oraz mechanizmów, zapoznanie z procesem aktywnego poszukiwania pracy.
4. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić oraz ponieść następujące koszty związane z organizacją i realizacją szkolenia:
5. zapewnić warunki pracy zgodnie z przepisami BHP w trakcie trwania szkolenia,
6. zapewnić uczestnikom szkolenia odpowiednie materiały szkoleniowe wraz z długopisami (tzn. materiały szkoleniowe związane z tematyką szkolenia, 30 kpl.+1 kpl.), które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie uczestników projektu (30 kpl.) i Zamawiającego (1 kpl.),
7. sale dydaktyczne dostosowane wielkościowo do liczebności grupy z wyposażeniem w rzutnik multimedialny, laptop, ekran na statywie, papier do flipchartu, flipchart,
8. zapewnić warunki organizacyjne i techniczne umożliwiające udział w kształceniu osobom z niepełnosprawnością,
9. zapewnić zaplecze socjalne i sanitarne dostępne dla osób z niepełnosprawnością (w tym dostęp do WC zaopatrzonego w środki higieny)
10. zapewnić jeden ciepły posiłek każdego dnia dla każdego uczestnika szkolenia oraz trenera zgodnie z preferencjami dietetycznymi (tj. posiłek powinien składać się z dwóch dań: 1. danie zupa, 2. danie posiłek mięsny lub jarski, gdzie wartość obu posiłków nie może być niższa niż 20,00 złotych) oraz dodatkowo ciągły serwis kawowy z poczęstunkiem (kawa rozpuszczalna/parzona, herbata, sok, woda mineralna gazowana/niegazowana, mleko do kawy, cukier, soki, kruche ciastka) podczas szkoleń,
11. oznakować pomieszczenia, w których będą odbywały się zajęcia zgodnie z aktualnymi wytycznymi w zakresie informacji i promocji Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego,
12. wykonać i przedstawić zamawiającemu szczegółowy program oraz harmonogram szkolenia, konspekt i materiały szkoleniowe dla uczestników,
13. zapewnić min 1 trenera, a w przypadku równoczesnego prowadzenia treningów dla kilku grup odpowiednio trenera dla każdej grupy. Każdy z trenerów winien posiadać wyksztalcenie pozwalające na prowadzenie warsztatów i ćwiczeń w przedmiotowym zakresie, tj. trenerów z uprawnieniami doradcy zawodowego tj. wykształcenie min. wyższe w zakresie doradztwa zawodowego. Każdy z trenerów powinien posiadać doświadczenie w charakterze wykładowcy/trenera, który w okresie ostatnich 3 lat (przed upływem terminu składania ofert) zrealizował co najmniej 10 dni szkolenia grupowego dla min 5 osób (przy czym dzień szkoleniowy składał się z co najmniej 5 godzin dydaktycznych) w zakresie treningu pracy i/lub podniesienia kompetencji zawodowych.
14. wystawić uczestnikom szkolenia zaświadczenia/certyfikaty o ukończeniu szkolenia zawierające informację o jego temacie oraz wymiarze godzin,
15. przeprowadzić ewaluację szkolenia – dokonać oceny szkolenia oraz wpływ szkolenia na kompetencje uczestników za pomocą ankiet ewaluacyjnych (przed i po szkoleniu),
16. opracować i przedłożyć Zamawiającemu w terminie 30 dni kalendarzowych od zakończenia usługi 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,
17. prowadzić dokumentację wykonanych usług zgodnie z zasadami dokumentowania działań wykonywanych w projektach finansowanych przez Europejski Fundusz Społeczny w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020,
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia, w tym wglądu w przebieg szkolenia oraz pełnego wglądu w dokumentację prowadzonego szkolenia

**Zadanie 3. Indywidualne doradztwo trenera pracy**

Realizacja łącznie 120 godzin dydaktycznych doradztwa trenera pracy (120 godzin: 4 h x 30 UP zajęcia realizowane od poniedziałku do piątku, w przedziale godzinowym od 8.00 do 18.00) łącznie dla 30 osób,

1. Okres realizacji zadania: **do 60 dni od dnia zwarcia umowy**
2. **Indywidualne doradztwo trenera pracy** ma na celu diagnostykę potrzeb zawodowych uczestników, stworzenia indywidualnego planu działania, pozyskiwanie od pracodawców ofert pracy i przekazywanie ich uczestnikom projektu (min. 2 oferty na miesiąc dla każdego uczestnika), wsparcie w sporządzaniu dokumentacji aplikacyjnej do konkretnych ogłoszeń i przygotowanie UP do uczestnictwa w rozmowie kwalifikacyjnej.
3. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić oraz ponieść następujące koszty związane z organizacją i realizacją doradztwa zawodowego i pośrednictwa pracy:
4. sale dydaktyczną umożliwiającą przeprowadzenie konsultacji indywidualnej,
5. oznakować pomieszczenia, w których będą odbywały się konsultacje zgodnie z aktualnymi wytycznymi w zakresie informacji i promocji Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego,
6. zapewnić warunki organizacyjne i techniczne umożliwiające udział w kształceniu osobom z niepełnosprawnością,
7. zapewnić zaplecze socjalne i sanitarne dostępne dla osób z niepełnosprawnością (w tym dostęp do WC zaopatrzonego w środki higieny)
8. zapewnić warunki pracy zgodnie z przepisami bhp w trakcie trwania szkolenia,
9. na potrzeby realizacji procesu diagnostycznego zapewnić trenera pracy posiadającego kwalifikacje do przeprowadzania niniejszego doradztwa,
10. wykonać dokumentację usługi w postaci kart usług doradczych (w postaci opisowej z opracowanym Indywidualnym Planem Działania uczestnika),
11. w terminie 30 dni kalendarzowych od zakończenia usługi opracować i przedłożyć Zamawiającemu raport z realizacji usługi doradczej oraz indywidualne karty usług doradczych i zbiorcze karty pracy trenera pracy, listy poświadczające odbiór certyfikatów, kopie certyfikatów (zaświadczeń o ukończeniu szkolenia) przekazanych uczestnikom, ankiety ewaluacyjne wypełnione przez uczestników szkolenia oraz dziennik zajęć,
12. prowadzić dokumentację wykonanych usług zgodnie z zasadami dokumentowania działań wykonywanych w projektach finansowanych w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego,
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia, w tym wglądu w przebieg szkolenia oraz pełnego wglądu w dokumentację prowadzonego doradztwa

**CZĘŚĆ III**

80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego

80500000- 9 - usługi szkoleniowe

**Zadanie 4. Szkolenia zawodowe:** Kurs pielęgnacji i aranżacji terenów zielonych z obsługą urządzeń do prac ogrodniczych (kosiarek spalinowych, wsadzarek, sadzarek, dmuchaw do liści ) **lub** magazynier - kurs A (*rodzaj kursu dostosowany do preferencji uczestników projektu*), Kurs opieki nad osobami starszymi i niesamodzielnymi z elementami opieki medycznej - kurs B oraz kurs pomocy kuchennej z elementami profesjonalnego sprzątania – kurs C. **–**

Realizacja kursu zawodowego:

1. Kurs A - pielęgnacja i aranżacja terenów zielonych z obsługą urządzeń do prac ogrodniczych **lub** magazynier - 100 h dydaktycznych x 1 grupa (10 osób) - łącznie 100 h.
2. Okres realizacji zadania: **od dnia zawarcia umowy do 31.07.2021r.**
3. Kurs B - opieka nad osobami starszymi i niesamodzielnymi z elementami opieki medycznej - 100 h dydaktycznych x 1 grupa x (10 osób) tj. łącznie 100h
4. Kurs C – kurs pomocy kuchennej z elementami profesjonalnego sprzątania- 100 h dydaktycznych x 1 grupa x (10 osób) tj. łącznie 100h
   * + - Zajęcia realizowane od poniedziałku do piątku, w przedziale godzinowym od 8.00 do 18.00;
       - Okres realizacji zadania: Kurs A, Kurs B i Kurs C od dnia zawarcia umowy - do 31 lipca 2021r.
       - Wykonawca zobowiązany jest zapewnić oraz ponieść następujące koszty związane z organizacją i realizacją szkolenia:
5. dla kursu A, B, C zrealizować szkolenia na terenie powiatu wadowickiego,
6. w przypadku kiedy zajęcia odbywać się będą poza Andrychowem (miastem), wykonawca zobowiązuje się zorganizować transport uczestników na trasie Andrychów – miejsce szkolenia - Andrychów,
7. oznakować pomieszczenia, w których będą odbywały się zajęcia zgodnie z aktualnymi wytycznymi w zakresie informacji i promocji Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego,
8. dla kursu A, B, C Wykonawca zapewni na potrzeby realizacji ćwiczeń teoretycznych i praktycznych odpowiednie miejsce i sprzęt konieczny w pozyskaniu wiedzy praktycznej,
9. dla kursu A,B,C sfinansować badania lekarskie potwierdzające brak przeciwskazań do uczestnictwa w kursie (w tym badania do celów sanitanro – epidemiologicznych),
10. dla kursu A, B, C zapewnić warunki pracy zgodnie z przepisami bhp w trakcie trwania szkolenia,
11. dla kursu A, B, C Wykonawca specjalistyczną odzież ochronną (fartuch, czepek itp.) jeśli wymagają tego odrębne przepisy dotyczące branży, z którą związane jest szkolenie.,
12. dla kursu A, B, C zapewnić jeden gorący posiłek zgodnie z preferencjami dietetycznymi (tj. posiłek powinien składać się z dwóch dań: 1. danie zupa, 2. danie posiłek mięsny lub jarski, gdzie wartość obu posiłków nie może być niższa niż 20,00 złotych) oraz dodatkowo ciągły serwis kawowy z poczęstunkiem (kawa rozpuszczalna/parzona, herbata, woda mineralna gazowana/niegazowana, sok, mleko do kawy, ciasto, cukier, soki, kruche ciastka) podczas szkoleń, ciasto)
13. dla kursu A, B, C zapewnić uczestnikom szkolenia odpowiednie materiały szkoleniowe (tzn. materiały szkoleniowe związane z tematyką szkolenia, które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów (30 kpl) i Zamawiającego (po jednym komplecie dla kursu A, B, C ),
14. dla kursu A, B, C zapewnić prelegentów/trenerów z kompetencjami do prowadzenia warsztatów i ćwiczeń w przedmiotowym zakresie,
15. dla kursu A, B, C wystawić uczestnikom szkolenia zaświadczenia/certyfikaty o ukończeniu szkolenia zawierające informację o jego temacie oraz wymiarze godzin i **nabytych w jego toku kompetencjach**,
16. dla kursu A, B, C ubezpieczyć każdego z uczestników szkolenia, od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku ze szkoleniami oraz w drodze do i z miejsca szkolenia, których wykaz przesłany zostanie Wykonawcy najpóźniej dzień przed rozpoczęciem szkolenia,
17. dla kursu A, B, C przeprowadzić ewaluację szkolenia – dokonać oceny szkolenia za pomocą ankiet ewaluacyjnych zatwierdzonych przez zamawiającego (ankiety oceniające poziom kwalifikacji uczestników przed i po szkoleniu oraz samo szkolenie),
18. zapewnić warunki organizacyjne i techniczne umożliwiające udział w kształceniu osobom z niepełnosprawnością,
19. zapewnić zaplecze socjalne i sanitarne dostępne dla osób z niepełnosprawnością (w tym dostęp do WC zaopatrzonego w środki higieny)
20. nabycie kompetencji i kwalifikacji odbywać się będzie zgodnie z:

* *Wytycznymi w zakresie realizacji przedsięwzięć w udziałem środków EFS w obszarze rynku pracy na lata 2014-2020r,*
* *Wspólna listą wskaźników Kluczowych 2014-2020.*
* *Załącznikiem nr 8 do* Wytycznych *w zakresie monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów operacyjnych na lata 2014-2020 tj. Podstawowe informacje dotyczące uzyskiwania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych z Europejskiego Funduszu Społecznego*

1. w terminie 30 dni kalendarzowych od zakończenia usługi opracować i przedłożyć Zamawiającemu - odrębnie dla kursu A, B, C - 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,
2. prowadzić dokumentację wykonanych usług zgodnie z zasadami dokumentowania działań wykonywanych w projektach finansowanych w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego,
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia, w tym wglądu w przebieg szkolenia oraz pełnego wglądu w dokumentację prowadzonego szkolenia.
4. Każdy z kursów powinien zakończyć się egzaminem wewnętrznym sprawdzającym nabyte przez uczestników umiejętności oraz wydaniem dokumentu poświadczającego zakończenie kursu i możliwość przystąpienia do egzaminu zewnętrznego.
5. Każdy uczestnik ma obowiązek przystąpienia do egzaminu zewnętrznego i otrzyma odrębne zaświadczenie wydane przez instytucje zewnętrzną potwierdzającą nabycie kwalifikacji zgodnych z programem ukończonego szkolenia. Oznacza to również, że wszystkie efekty uczenia się wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Uczestnik projektu otrzymuje formalny dokument, stwierdzający, że osiągnął określoną kwalifikację, wystawiony przez instytucję uprawnioną do nadawania kwalifikacji i wydawania formalnego dokumentu. Certyfikaty i inne dokumenty potwierdzające uzyskanie kwalifikacji powinny być rozpoznawalne i uznawane w danym środowisku, sektorze lub branży. Szczegółowe informacje w zakresie nabywania kwalifikacji zostały określone w załączniku nr 8 do Wytycznych w zakresie monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów operacyjnych na lata 2014-2020.

**WAŻNE INFORMACJE DODATKOWE:**

1. Zamawiający zapłaci tylko z faktycznie zrealizowane zajęcia.
2. Każdy trening/kurs winien być przeprowadzony metodą skupioną na efektach uczenia się z indywidualnym podejściem i wykorzystaniem materiałów uwzgledniających specyficzne potrzeby uczestników, z zachowaniem zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami ora zasady równości szans kobiet i mężczyzn. Zajęcia powinny być prowadzone przy użyciu języka wrażliwego na płeć.
3. W związku z zaistniałą sytuacją epidemiologiczną w Polsce wszystkie treningi i warsztaty powinny być przeprowadzone zgodnie z procedurami bezpieczeństwa, czyli zasadami postępowania zapewniającymi bezpieczeństwo i higienę pracy w trakcie zajęć. Należy wprowadzić wszelkie kroki zmierzające do zminimalizowanie zagrożeń zakażenia koronawirusem, równocześnie umożliwiając uczestnikom projektu udział w zajęciach z zakresu aktywizacji społeczno -zawodowej. Zaleca się dostosowanie procedur do wymogów zwiększonego reżimu sanitarnego w warunkach pandemii z jednoczesnym uwzględnieniem obowiązujących przepisów prawnych, a także rekomendacji/wytycznych GIS:
4. Liczba uczestników przebywających w jednej wyznaczonej sali (zwyłączeniem osoby prowadzącej zajęcia) wynosi 10 osób, przy czym minimalny dystans społeczny między uczestnikami nie powinien być mniejszy niż 2 m. W przypadku kilku grup, każda grupa winna przebywać w osobnej sali bez możliwości kontaktu z pozostałymi grupami,
5. W przypadku większej ilości uczestników, zajęcia mogą być prowadzone w formie zmianowej. Decyzję w tym zakresie podejmuje firma szkoląca w porozumieniu z Dyrektorem Ośrodka Pomocy Społecznej w Andrychowie.
6. Sale zajęć winny być wietrzone co najmniej raz na godzinę, w czasie przerwy, a w razie potrzeby także w czasie zajęć przy zachowaniu wszelkich środków bezpieczeństwa.
7. Obowiązuje zakaz spożywania posiłków w sali jadalnej przez wszystkich uczestników jednocześnie a przywożone posiłki powinny być szczelnie zapakowane w pojemnikach jednorazowych. W miarę możliwości, spożycie posiłku winno odbyć się przy wykorzystaniu naczyń i sztućców jednorazowych.
8. Obowiązuje zakaz pozostawiania telefonów komórkowych na powierzchniach ogólnodostępnych.
9. Zapewnienie pomieszczenia do izolacji w razie pojawienia się podejrzenia zachorowania prowadzącego lub uczestnika.
10. Zapewnienie środków ochrony osobistej dla uczestników projektu, trenerów oraz środków higienicznych do dezynfekcji rąk i powierzchni, dozownika z płynem do dezynfekcji rąk, kosza na odpady komunalne, mydeł antybakteryjnych (zwłaszcza w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych), ręczników papierowych.
11. Dezynfekcja powierzchni dotykowych – poręcze, klamki, włączniki światła, uchwyty, poręcze krzeseł i powierzchnie płaskie, w tym blaty stołów oraz używane materiały dydaktyczne.