

**O-IV.272.2.2.2020**

**Załącznik nr 1**

**1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

Wykonanie usługi polegającej na organizacji i przeprowadzeniu szkolenia w następującym temacie: ***Konsekwencje nowelizacji ustawy Prawo oświatowe i Karty Nauczyciela dla kwalifikowalności wydatków   
w projektach dofinansowanych z EFS – szkolenie specjalistyczne.***

Wykonawca zrealizuje usługę szkoleniową zgodnie z poniższym minimalnym zakresem tematycznym szkolenia.

1. Omówienie zmian w prawie oświatowym (Karta Nauczyciela) istotnych dla kwalifikowalności wydatków.
2. Kwalifikowalność wydatków w projektach z zakresu szkolnictwa ze szczególnym uwzględnieniem zmian w prawie oświatowym, w tym omówienie kwalifikowalności wydatków mając na uwadze:

- formy zatrudniania nauczycieli, w tym dyrektora szkoły, jednostek realizujących projekt w przypadku gdy Wnioskodawcą/Beneficjentem jest ich organ prowadzący,

- formy zatrudniania nauczycieli, w tym dyrektora szkoły, jednostek realizujących projekt w przypadku gdy Wnioskodawcą/Beneficjentem jest podmiot prywatny,

- angażowanie w projekcie pracowników partnera lub lidera na umowy cywilnoprawne w kontekście zapisów kwalifikowalności wydatków (w tym angażowanie nauczycieli),

- kwalifikowalność ekwiwalentu za niewykorzystany urlop w przypadku nauczycieli zatrudnionych na umowę   
o pracę na czas określony, w tym dyrektora szkoły.

**2. MIEJSCE SZKOLENIA**

Obiekt na terenie miasta Olsztyna zapewnia Wykonawca.

**3. TERMIN SZKOLENIA**

24-28 lutego 2020 r.

Wykonawca w formularzu ofertowym wskaże jeden dzień roboczy (od poniedziałku do piątku), w podanym wyżej przedziale czasowym jako termin realizacji szkolenia, przez wskazanego w formularzu ofertowym trenera.

**4. CZAS SZKOLENIA**

Szkolenie powinno być zrealizowane w 1 grupie szkoleniowej, przez jeden dzień szkoleniowy i powinno obejmować zakres tematyczny jednego zamówienia.

1. Jeden dzień szkoleniowy wynosi 8 h dydaktycznych, gdzie jedna godzina szkoleniowa równa się 45 minut.
2. W czasie szkolenia przewidziane są:

- jedna przerwa 30-to minutowa,

- dwie przerwy 15-to minutowe.

1. Szkolenie powinno zostać zrealizowane w godzinach: 08.00-15:00.

**5. LICZBA OSÓB / UCZESTNICY SZKOLENIA**

Uczestnikami szkolenia będą pracownicy Departamentu Europejskiego Funduszu Społecznego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, zaangażowani w realizację Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020. Zakłada się przeszkolenie maksymalnie 37 osób a minimalnie 32 osób.

**6. FORMA SZKOLENIA**

Szkolenie powinno być przeprowadzone metodą wykładową oraz warsztatową z elementami praktycznymi   
w oparciu o prezentację multimedialną (warsztaty oraz wykład oparty na licznych przykładach, studiach przypadków mających na celu sprowokowanie uczestników do dyskusji, wzajemnej wymiany wiedzy, poglądów   
i doświadczeń).

**7. OBOWIĄZKI WYKONAWCY SZKOLENIA**

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić **jednego trenera mającego wiedzę z zakresu Prawa oświatowego oraz wydatkowania środków w projektach (EFS) dedykowanych szkołom i przedszkolom, posiadającego doświadczenie w przeprowadzeniu minimum 5 szkoleń odpowiadających tematyce będącej przedmiotem zamówienia tj. z zakresu realizacji projektów dofinansowanych ze środków EFS, z uwzględnieniem tematyki szkolnictwa*,* które były przeprowadzone w okresie od 01.01.2019 r. do terminu składania ofert**, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, to w tym okresie.
2. Wykonawca zobowiązany jest przygotować listę obecności osób uczestniczących w szkoleniu.
3. Wykonawca zobowiązany jest oznaczyć sale\pomieszczenie gdzie będzie odbywało się szkolenie.
4. Wykonawca zobowiązany jest przygotować prezentację multimedialną, przygotować i dostarczyć na miejsce realizacji usługi materiały szkoleniowe i poszkoleniowe wraz ze szczegółowym programem szkolenia   
   w formie drukowanej dla każdego uczestnika najpóźniej w dniu rozpoczęcia szkolenia.
5. Na materiałach szkoleniowych, prezentacji, certyfikatach/zaświadczeniach, ankietach i raporcie powinny znajdować się odpowiednie logotypy – zgodnie z ustaleniami z Zamawiającym.
6. Wzór ankiety ewaluacyjnej, logotypy i inne niezbędne informacje Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej na 5 dni roboczych przed terminem szkolenia.
7. Wykonawca jest zobowiązany przekazać Zamawiającemu na wskazany w umowie adres poczty elektronicznej co najmniej na 4 dni robocze przed terminem szkolenia projekt certyfikatów/zaświadczeń oraz harmonogram szkolenia w celu uzyskania ich akceptacji.
8. Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia ewentualnych uwag wniesionych przez Zamawiającego do projektu certyfikatów/zaświadczeń oraz harmonogramu szkolenia za pośrednictwem poczty elektronicznej w terminie maksymalnie 1 dnia roboczego od dnia ich otrzymania oraz przekazania ww. dokumentów   
   z uwzględnionymi zmianami Zamawiającemu na wskazany adres poczty elektronicznej Zamawiającego.
9. Wykonawca jest zobowiązany przeprowadzić wśród uczestników szkolenia, po jego zakończeniu, badanie na podstawie ankiety ewaluacyjnej oceniającej szkolenie. Po ukończeniu szkolenia Wykonawca jest zobowiązany przygotować i dostarczyć Zamawiającemu certyfikaty/zaświadczenia potwierdzające ukończenie ww. szkolenia, raport poszkoleniowy w wersji papierowej i/lub elektronicznej, dokumentację fotograficzną na nośniku CD/DVD/pendrive. Na każdym certyfikacie/ zaświadczeniu na odwrocie powinien znajdować się zakres merytoryczny szkolenia.
10. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić jeden egzemplarz materiałów szkoleniowych Zamawiającemu   
    w celach archiwizacyjnych.
11. Zamawiający na min. 2 dni robocze przed datą rozpoczęcia szkolenia poinformuje Wykonawcę o liczbie osób biorących udział w szkoleniu.

**8. WARUNKI LOKALOWE**

Sale/pomieszczenia muszą spełniać standard co najmniej trzygwiazdkowego hotelu (w rozumieniu przepisów   
§ 2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017, poz. 2166).

W przypadku, gdy prowadzący obiekt, w którym świadczona będzie usługa będąca przedmiotem zamówienia, stosuje w odniesieniu do tego obiektu nazwę sugerującą, iż jest to obiekt hotelarski, obiekt ten musi spełniać wymagania przewidziane w odniesieniu do obiektów hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek   
i przewodników turystycznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 238) oraz w aktach wykonawczych do tej ustawy, w tym   
w szczególności w art. 39 ust. 1 i 2 ww. ustawy.

1. Wykonawca zapewni podczas szkolenia obiekt, w którym znajdują się:
2. sala/pomieszczenie szkoleniowe dla minimum 37 uczestników, w której będzie prowadzone szkolenie,
3. sala/pomieszczenie, gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna.
4. Sale/pomieszczenia oferowane przez Wykonawcę, żeby były zaakceptowane przez Zamawiającego muszą spełniać następujące warunki:
5. oświetlenie dzienne,
6. dostęp do bezprzewodowego Internetu,
7. należytą estetykę pomieszczeń, w których odbędzie się szkolenie, w tym ustawienie miejsc, siedzących, aranżacja wnętrza, umieszczenie materiałów informacyjnych,
8. należyte natężenie światła tak, aby wyświetlana prezentacje była czytelna dla wszystkich uczestników szkolenia,
9. sale powinny być klimatyzowane lub muszą posiadać inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 ° oraz wilgotność 45-60%.
10. Obiekt oferowany przez Wykonawcę, żeby był zaakceptowany przez Zamawiającego musi spełniać następujące warunki:
11. pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników,
12. bezpłatne toalety,
13. bezpłatną szatnię,
14. bezpłatny parking,
15. wi-fi na terenie obiektu,
16. infrastrukturę (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.
17. Sale szkoleniowe muszą spełniać warunki określone przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.
18. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić warunki lokalowe dostosowane do potrzeb i liczby uczestników szkolenia.

**9. USŁUGA GASTRONOMICZNA**

Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas szkolenia, składającą się z:

* + 1. serwisu kawowego ciągłego dostępnego od godz. 7:45 do 15:00, z którego będzie można korzystać w trakcie szkolenia, usytuowanego w sali szkoleniowej lub przed salą. Serwis powinien być dostępny przez cały czas trwania szkolenia oraz uzupełniany w miarę zużycia produktów,
    2. obiadu dwudaniowego serwowanego.

1. Serwis kawowy ciągły przewiduje minimum:
2. kawa czarna z ekspresu świeżo parzona dla każdego uczestnika,
3. herbata (różne rodzaje – w tym czarna i owocowa) dla każdego uczestnika,
4. wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu,
5. woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,5 litra na osobę z każdego rodzaju,
6. soki owocowe (2 rodzaje) – 0,5 litra na osobę,
7. cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników szkolenia,
8. mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników szkolenia (podane w dzbankach lub dozowane   
   z ekspresu),
9. 3 rodzaje kruchych ciastek np. rogaliki francuskie, wyłożone na paterach, na każdą osobę ma przypadać przynajmniej 2 ciastka z każdego rodzaju.
10. Obiad dwudaniowy, serwowany w restauracji/sali (innej niż sala, w której odbywać się będzie szkolenie) z możliwością jedzenia przy stołach (równocześnie przez minimum 37 osób) przewiduje minimum:
11. zupa: porcja = 250-300 ml/osobę,
12. mięso\ryba na ciepło: porcja = 150-170 g, 1 porcja na osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić jeden rodzaj mięsa i jeden rodzaj ryby. Zamawiający na 4 dni robocze przed terminem szkolenia poda Wykonawcy ilość porcji mięsa i ryb,
13. zestaw surówek ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = 100-110 g, 1 porcja na osobę. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestawy zawierające 1 surówkę ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych,
14. dodatki do dania głównego: ziemniaki z wody lub opiekane, kasza, ryż, frytki – porcja = 100-110 g, 1 porcja na osobę,
15. deser: porcja = 100-150 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje ciasta, na 1 osobę przypada 1 porcja,
16. soki owocowe (dwa rodzaje) 0,5 l/osobę podane w dzbankach,
17. woda mineralna gazowana i niegazowana podana w dzbankach – 0,5 litra na osobę.
18. Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych i zasadę urozmaicenia posiłków.
19. Wykonawca zapewni osobę do obsługi gastronomicznej.
20. Wykonawca po podpisaniu umowy zobowiązany jest do wskazania 3 propozycji zestawów obiadowych. Spośród otrzymanych propozycji Zamawiający wybierze jedną propozycję obiadu podczas szkolenia. Zamawiający wskaże Wykonawcy wybrane propozycje menu na min. 4 dni robocze przed realizacją przedmiotu zamówienia.
21. Zasada urozmaicania musi dotyczyć wszystkich posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia wyposażenia technicznego (podgrzewacze, termosy, grille itp.) i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu szkolenia.
22. Wykonawca zapewni stosowną zastawę – z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku – oraz nakrycie stołów, serwetki, etc.

**10. ROZLICZENIE SZKOLENIA**

Potwierdzeniem należytego wykonania przedmiotu umowy będzie podpisany przez Zamawiającego protokół odbioru usługi, który stanowić będzie podstawę do wystawienia faktury/rachunku.

**11. PERSONEL DO OBSŁUGI SZKOLENIA**

1. Wykonawca zapewni personel tj. wyznaczy osobę do kontaktów roboczych między Wykonawcą   
   i Zamawiającym. Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się   
   z Wykonawcą drogą mailową oraz za pomocą telefonów i faksu.
2. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym. Wykonawca wyznaczy jedną osobę do ogólnej koordynacji realizacji przedmiotu zamówienia, która będzie współpracowała z osobami wskazanymi przez Zamawiającego.

**Usługa ma charakter usługi kształcenia zawodowego i zgodnie z treścią art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11.03.2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. z 2018 r. poz. 2174, z późn. zm.),   
w całości jest finansowana ze środków publicznych.**