

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiot zamówienia

Wykonanie usługi przygotowania i przeprowadzenia szkolenia zamkniętego w formie wykładu na temat podatku od towarów i usług w samorządzie województwa i jednostkach budżetowych – wprowadzenie do centralizacji.

2. Tematyka szkolenia

- a) Przepisy istotne dla prawidłowego rozliczenia VAT
- b) Podstawowe zagadnienia z zakresu VAT:
 - podmiot i przedmiot opodatkowania,
 - zasady rozliczania,
 - stawki VAT
 - terminy rozliczenia
- c) Moment powstania obowiązku podatkowego:
 - najem, dzierżawa, użytkowanie wieczyste,
 - media (energia elektryczna, energia cieplna, woda, gaz, odprowadzanie ścieków)
 - sprzedaż towarów,
 - wyżywienie dla uczniów, nauczycieli, personelu i innych osób,
 - zakwaterowanie w internatach,
 - usługi budowlane i budowlano-montażowe.
- d) Odliczenia podatku:
 - zasady odliczania,
 - terminy odliczania,
 - odliczenia częściowe (proporcja i pre-proporcja),
 - korekty odliczeń,
 - refakturowanie.
- e) Odwrotne obciążenie:
 - towary objęte odwrotnym obciążeniem,
 - obowiązki sprzedawcy i nabywcy.
- f) Deklaracje – sporządzanie i przekazywanie właściwym organom:
 - za grudzień 2016 roku,
 - od stycznia 2017 roku.
- g) Faktury i noty obciążeniowe:
 - kiedy faktura a kiedy nota obciążeniowa,
 - elementy faktury i elementy noty,
 - korygowanie faktur.
- h) Kasy rejestrujące:
 - zwolnienia przedmiotowe i podmiotowe,
 - obowiązki związane z ewidencjonowaniem, w tym z korygowaniem transakcji,

- i) Jednolity Plik Kontrolny w jednostce samorządu terytorialnego i jednostkach budżetowych
- j) Ewidencja dochodów i wydatków budżetowych, przychodów i kosztów z należnym i naliczonym podatkiem VAT.
- k) Panel dyskusyjny

3. Miejsce szkolenia

Sala szkoleniowa w Olsztynie

4. Termin szkolenia

Od 23.11.2016 roku do 07.12.2016 roku (dni robocze)

5. Czas szkolenia

1 dzień szkolenia w formie wykładu od godziny 9.00 do godziny 15.30 z przerwami 11.00-11.15 i 13.00-13.30

6. Liczba uczestników szkolenia

Maksymalnie 57 osób, nie mniej niż 54 osoby.

7. Warunki lokalowe

Wykonawca zapewni miejsce szkolenia, w którym znajduje się:

- a) sala szkoleniowa,
- b) bezpłatna toaleta.

8. Usługa gastronomiczna

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

- a) serwisu kawowego (kawa, herbata, mleko świeże, cytryna, woda mineralna, sok, ciastka), z którego można będzie korzystać podczas całego szkolenia bezpośrednio w sali szkoleniowej lub przed salą,
- b) lunchu w formie ciepłego posiłku, podanego podczas przerwy 13.00-13.30.

9. Obowiązki wykonawcy szkolenia

- a) zapewnienie minimum jednego trenera posiadającego doświadczenie zgodnie z rozdziałem V pkt. 4 zapytania ofertowego,
- b) przygotowanie materiałów szkoleniowych opracowanych w formie papierowej,
- c) przygotowanie materiałów do sporządzenia notatek (długopis, kartki na notatki),
- d) przygotowanie listy obecności.

10. Rozliczenie szkolenia

Potwierdzeniem należytego wykonania przedmiotu umowy będzie protokół odbioru podpisany przez Zamawiającego bez zastrzeżeń wraz z listą obecności, który stanowić będzie podstawę do prawidłowego wystawienia faktury VAT.

11. Personel do obsługi

- a) Wykonawca wskaże osobę do kontaktów roboczych między Wykonawcą i Zamawiającym. Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą drogą mailową i telefoniczną.
- b) 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.