



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



*Zakup dofinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach:
Europejskiego Funduszu Społecznego – Regionalny Program Operacyjny
Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 – Pomoc Techniczna*

Załącznik nr 1

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Wykonanie usługi polegającej na zorganizowaniu i przeprowadzeniu cyklu dwóch szkoleń jednodniowych zamkniętych nt.: „Oceny wniosków o dofinansowanie realizowanych z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach RPO WiM 2014-2020” stanowiących przedmiot jednego zamówienia dla min. 40 max. 50 pracowników Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, zaangażowanych w realizację RPO WiM 2014-2020, sprawdzających wnioski o dofinansowanie.

2. MIEJSCE SZKOLENIA

Obiekt na terenie miasta Olsztyna

3. TERMIN SZKOLENIA

Zamówienie należy zrealizować w terminie od 28 marca 2017 r. do 29 marca 2017 r.

I grupa – 28 marca 2017 r. max. 25 min. 20 osób,

II grupa – 29 marca 2017 r. max. 25 osób min. 20 osób.

4. CZAS SZKOLENIA

Szkolenie realizowane będzie odrębnie dla dwóch grup szkoleniowych po jednym dniu szkoleniowym dla każdej z grup obejmujące zakres tematyczny jednego zamówienia. Każda grupa szkoleniowa powinna liczyć od 20 do 25 osób.

Jeden dzień szkoleniowy wynosi 8h, co daje 16h szkoleniowe całego zamówienia.

Jedna godzina szkoleniowa równa się 45 minut

W czasie dwóch szkoleń przewidziane są codziennie:

- jedna przerwa 30-minutowa,
- dwie przerwy 15-minutowe.

Szkolenie winno zostać zrealizowane w dni robocze, tj. w dni pracy Zamawiającego w godzinach: 08:00-15:00.

5. LICZBA UCZESTNIKÓW

Usługa szkoleniowa dla min. 40 a max. 50 osób.

Uczestnikami szkolenia będą pracownicy Biur Projektów Departamentu Europejskiego Funduszu Rozwoju Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie zaangażowani w realizację Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego 2014-2020. Zamawiający na min. 2 dni robocze przed datą rozpoczęcia szkolenia poinformuje Wykonawcę o liczbie osób biorących udział w szkoleniu oraz o liczebności osób w grupie.

6. FORMA SZKOLENIA:

Szkolenie powinno zostać przeprowadzone każdego dnia dla każdej grupy w formie 2 bloków tematycznych:

I blok tematyczny:

Projekty generujące dochód i projekty hybrydowe.

II blok tematyczny:

Partnerstwo w projektach, analiza powiązań MŚP – określanie wielkości przedsiębiorstwa, określanie limitu pomocy de minimis.

Szczegółowe zagadnienia poszczególnych bloków tematycznych zostaną dostarczone przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy.

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

7. OBOWIĄZKI WYKONAWCY SZKOLENIA:

1. Zapewnienie jednego trenera, który będzie uczestniczył w realizacji zamówienia, posiadającego doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 3 szkoleń trwających co najmniej osiem godzin szkoleniowych każde (jedna godzina szkoleniowa równa się 45 minut), z zakresu oceny wniosków o dofinansowanie realizowanych z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach RPO WiM 2014-2020, w okresie od 01.01.2016 r. do dnia składania ofert. W przypadku zaistnienia okoliczności, z powodu których wskazany trener nie będzie mógł uczestniczyć w realizacji przedmiotu umowy, Wykonawca za zgodą Zamawiającego może powierzyć wykonanie przedmiotu umowy innemu trenerowi o doświadczeniu nie mniejszym od doświadczenia zastępowanego trenera.
2. Przygotowanie prezentacji multimedialnych, materiałów szkoleniowych w formie drukowanej i elektronicznej dla każdego uczestnika.
3. Przygotowanie certyfikatów/zaświadczeń o ukończeniu szkolenia i **raportu poszkoleniowego** w wersji papierowej i elektronicznej. Na każdym z certyfikatów na odwrocie powinien znajdować się zakres merytoryczny szkolenia.
4. Wykonawca jest zobowiązany przekazać Zamawiającemu na wskazany adres poczty elektronicznej co najmniej na 2 dni robocze przed terminem szkolenia wzory certyfikatów oraz harmonogram szkolenia w celu uzyskania ich akceptacji. Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia ewentualnych uwag wniesionych przez Zamawiającego do przekazanych wzorów certyfikatów oraz harmonogramu szkolenia za pośrednictwem poczty elektronicznej w terminie 1 dnia roboczego od dnia ich otrzymania oraz przekazania ww. dokumentów z uwzględnionymi zmianami Zamawiającemu na wskazany adres poczty elektronicznej.
5. Na certyfikatach oraz materiałach szkoleniowych powinny znajdować się odpowiednie logotypy i dopiski – zgodnie z ustaleniami z Zamawiającym.
6. Dokonanie oceny warsztatów za pomocą ankiet (wzór dostarczy Zamawiający).
7. Przygotowanie listy obecności osób szkolonych (wzór dostarczy Zamawiający).
8. Ozaczenie sal/miejsca gdzie będzie się odbywało szkolenie (wzór dostarczy Zamawiający).

8. WARUNKI LOKALOWE

1. Wykonawca zapewnia, w każdym dniu szkolenia obiekt, w którym znajduje się:
 - a) sala szkoleniowa z wyposażeniem (rzutnik multimedialny, laptop, ekran, papier do flipczartu, flipczart, nagłośnienie) dostępna w godzinach od 8.00 – 15.00 dla min 20 max. 25 osób
 - b) sala/pomieszczenie, gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna/restauracyjna dla min 20 max. 25 osób

2. Obiekt oraz sale/pomieszczenia oferowane przez Wykonawcę, aby były zaakceptowane przez Zamawiającego muszą spełniać następujące warunki:
 - a) pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników,
 - b) bezpłatne toalety,
 - c) bezpłatną szatnię,
 - d) infrastrukturę (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych,
 - e) bezpłatny parking,
 - f) klimatyzację lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 ° oraz wilgotność 45-60%;
 - g) wi-fi na terenie obiektu.
3. Sale szkoleniowe muszą spełniać warunki określone przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
4. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić warunki lokalowe dostosowane do potrzeb i liczby uczestników warsztatów.

9. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA

1. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas trwania szkolenia w dniach 28 i 29 marca 2017 r., składającą się z:
 - a) serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać w trakcie szkolenia (bezpośrednio w sali lub przed salą),
 - b) obiadu dwudaniowego (28 i 29 marca 2017 r.)
2. Serwis kawowy ciągły przewiduje minimum:
 - a) kawa czarna z ekspresu świeżo parzona dla każdego uczestnika,
 - b) herbata (różne rodzaje – w tym czarna i owocowa) dla każdego uczestnika,
 - c) wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu,
 - d) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,5 litra na osobę z każdego rodzaju,
 - e) soki owocowe (dwa rodzaje) – 0,5 litra na osobę,
 - f) cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników posiedzenia,
 - g) mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników posiedzenia (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu),
 - h) 2 rodzaje kruchych ciastek np. rogaliki francuskie, wyłożone na paterach, na każdą osobę ma przypadać przynajmniej 2 ciastka z każdego rodzaju.
3. Obiad dwudaniowy, serwowany w restauracji/sali (w innej niż sale, w których odbywać się będą szkolenia) z możliwością jedzenia przy stołach (równocześnie przez 25 osób), przewiduje minimum:
 - a) zupa: porcja = 300-310 ml/osoba,
 - b) mięso i ryba na ciepło: porcja = 150-170 g/osoba, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 1 rodzaj mięsa i 1 rodzaj ryby. **Zamawiający na 2 dni robocze przed terminem szkolenia poda Wykonawcy ilość mięsa i ryb.**
 - c) zestaw surówek ze świeżych warzyw lub gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = 150-170 g/osoba,
 - d) dodatki do dania głównego: ziemniaki (z wody lub opiekane), kasza, ryż, frytki, kopytka, kluski - porcja = 200-220 g/osoba,
 - e) soki owocowe (dwa rodzaje) 0,5 l/osobę,
 - f) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,5 litra na osobę,
4. Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych.
5. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wyposażenia technicznego (ekspresy, podgrzewacze, termosy, grille itp.) i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu warsztatów.
6. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską.
7. **Wykonawca po podpisaniu umowy zobowiązany jest do wskazania trzech propozycji zestawów menu, tj. 3 propozycje obiadu dwudaniowego. Spośród**

przedstawionych propozycji Zamawiający wybierze jedną propozycję obiadu i wskaże ją Wykonawcy najpóźniej dwa dni robocze przed realizacją usługi.

10. 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 telefonów.
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.

12. ROZLICZENIE SZKOLENIA

Potwierdzeniem należytego wykonania przedmiotu umowy będzie protokół odbioru podpisany przez Zamawiającego bez zastrzeżeń, który stanowić będzie podstawę do prawidłowego wystawienia faktury VAT, na podstawie której zostanie wypłacone wynagrodzenie w terminie 21 dni od dnia dostarczenia jej Zamawiającemu.