

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego – Opis Przedmiotu Zamówienia

Opis
<p>Wykonawca przeprowadzi usługę szkolenia „ABC Przedsiębiorczości” dla 30 Uczestników Projektu, którzy ukończyli 30 rok życia.</p> <p>Szkolenie będzie realizowane przy zastosowaniu podziału na kilka grup liczących od 3 do 10 osób każda. Czas trwania: na jedną grupę powinno przypadać 40 godzin zegarowych usługi szkoleniowej (5dni szkoleniowych).</p> <p>W ramach 40 godzin szkolenia przewidziano 5 dni zajęć o charakterze dydaktycznym (8 godzin zegarowych na każdy dzień). Ponadto w każdym dniu szkolenia, oprócz bloku zajęć dydaktycznych, wszystkim uczestnikom projektu będą przysługiwały dwie przerwy tj.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kawowa (po 4 godzinie szkolenia), • obiadowa (po 6 godzinie szkolenia). <p>Zleceniodawca zastrzega sobie, że wskazane godziny przerw mogą ulec zmianie w zależności od potrzeb oraz możliwości uczestniczących w zajęciach osób.</p>
<p>Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na własny koszt i ryzyko do miejsc prowadzenia szkoleń wyżywienie dla uczestników szkoleń, z zachowaniem jakości i warunków usługi, zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa (dokładne miejsce odbywania się szkoleń uzależnione jest od zasięgu terytorialnego zrekrutowanej grupy szkoleniowej). Wykonawca będzie na bieżąco informowany o miejscu odbywania się szkoleń, celem jak najlepszego zorganizowania się z dostarczeniem zamówionego wyżywienia.</p>
<p>Zapewnione wyżywienie będzie dostarczane we wskazane w harmonogramie dni realizacji szkoleń (będą to dni robocze i ewentualnie weekendy, jeżeli zaistnieje taka potrzeba i deklaracja ze strony uczestników szkoleń).</p> <p>Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminach i miejscach odbywania się szkoleń z odpowiednim wyprzedzeniem.</p>
<p>Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania elementów przerwy kawowej na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 min. przed planowanym rozpoczęciem zajęć oraz 5 min. przez rozpoczęciem przerwy obiadowej;</p>
<p>Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji zamówienia zapewnić uczestnikom szkoleń wyżywienie w postaci obiadu dwudaniowego + napoju + przerwy kawowej na każdy dzień szkolenia</p>
<p>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przerwę kawową o poniższych parametrach:</p> <ol style="list-style-type: none"> herbata (czarna oraz owocowa) – bez ograniczeń na uczestnika kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń na uczestnika cukier – bez ograniczeń na uczestnika ciastka kruche bankietowe lub słone przekąski minimum 3 rodzaje (minimum 100 g/os.)
<p>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obiad dwudaniowy + napój o poniższych parametrach:</p> <ol style="list-style-type: none"> zupa – jedna porcja minimum 300 ml/os. danie główne mięsne: jedna porcja minimum 120 g/os., lub danie bezmięsne – jedna porcja minimum 120 g/os. (o konieczności przygotowania dania bezmięsnego Wykonawca zostanie poinformowany niezwłocznie po otrzymaniu informacji od uczestniczki/uczestnika projektu) oraz dodatki do dań na gorąco – np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie - jedna porcja minimum 150 g/os. oraz dodatek warzywny – np. warzywa blanszowane, surówki, sałaty jedna porcja minimum 120 g/os. napój/sok owocowy/kompot o pojemności minimum 200 ml/os

Wykonawca zobowiązany jest do tego, aby zapewniany obiad (pierwsze i drugie danie) był dostarczony w styropianowym jednorazowym opakowaniu. Do niego dołączone powinny być jednorazowe, papierowe serwetki i jednorazowe sztućce (łyżka, widelec, nóż). Do napoju/soku/kompotu należy dołączyć jednorazowy kubek. Obiad powinien być ciepły i dostarczony w dniu i o godzinie określonej przez Zamawiającego (o terminach Zamawiający poinformuje Wykonawcę ze stosownym wyprzedzeniem).
Wykonawca zobowiązany jest do tego, aby w ramach zapewnionej przerwy kawowej zapewnione zostały: talerzyki jednorazowe, łyżeczki jednorazowe, kubki styropianowe do gorących napojów, serwetki. Produkty mogą być dostarczone 2 dni wcześniej przed realizacją warsztatów na miejsce wskazane przez Zamawiającego
Wykonawca zobowiązany jest do dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników
Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w słoiku oraz produktów gotowych
Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia transportu wyżywienia oraz podania go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności
Wykonawca zobowiązany będzie w sumie do zapewnienia wyżywienia (przerwa kawowa+obiad dwudaniowy) dla 30 uczestników szkoleń przez 5 dni (w okresie trwania szkolenia), czyli Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 150 szt. obiadu dwudaniowego (wg opisu powyżej) i do zapewnienia przerwy kawowej w liczbie 150szt (opisanej powyżej)
Wykonawca musi być mobilny i musi mieć możliwość podróżowania pomiędzy miastami, w których potencjalnie mogą odbyć się szkolenia.
Szkolenia „ABC Przedsiębiorczości” odbywać się będą na terenie woj. lubuskiego w powiecie międzyrzeckim, strzelecko-drezdeneckim oraz żagańskim, najprawdopodobniej w miastach: Międzyrzecz, Strzelce Krajeńskie, Żagań.
Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia na potrzeby realizowanej usługi odpowiedniej sali szkoleniowej, która wyposażona będzie w sprzęt komputerowy z zainstalowanym oprogramowaniem umożliwiającym naukę z zakresu rozliczania i przesyłania drogą elektroniczną składek do ZUS. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić, aby sale szkoleniowe dostosowane były w razie konieczności do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Dokładne określenie miejsca szkolenia uzależnione jest od miejscowości, w których zrekrutowana zostanie największa liczba uczestników, o czym Wykonawca będzie na bieżąco informowany.
W ramach szkolenia „ABC Przedsiębiorczości” Uczestnicy Projektu mogą liczyć na: <ul style="list-style-type: none"> • zapoznanie się z podstawowymi regulacjami prawnymi z zakresu prawa pracy, ze szczególnym uwzględnieniem przepisów dotyczących form zatrudnienia oraz samozatrudnienia, • pomoc w zakresie prawidłowego ustalenia kodów Polskiej Działalności Gospodarczej (PKD), • zapoznanie się z procedurą rejestracyjną własnej działalności gospodarczej, w szczególności w zakresie kontaktów z takimi instytucjami jak: Urząd Miasta, Urząd Statystyczny, Urząd Skarbowy, banki oraz składanymi w nich dokumentami, • pomoc w zakresie wyboru formy opodatkowania podmiotu gospodarczego, który uczestnik projektu planuje założyć po uzyskaniu dotacji i wsparcia pomostowego, • zajęcia praktyczne z obsługi popularnego programu do rozliczania i przesyłania składek do ZUS, • omówienie zasad sporządzania rocznych deklaracji podatkowych dotyczących podatku dochodowego (zasady wypełniania formularza PIT).

Trzydziestu Uczestników Projektu otrzyma usługę szkoleniową „ABC Przedsiębiorczości”, która będzie realizowana w formie zajęć stacjonarnych z uwzględnieniem bloku ćwiczeń teoretycznych oraz praktycznych.
Każdy Uczestnik Projektu musi przystąpić do egzaminu kończącego szkolenie. Uzyskanie pozytywnego wyniku z egzaminu stanowi jeden z wymogów, jaki Uczestnik musi spełnić, aby móc ubiegać się o dotację na rozpoczęcie własnej działalności gospodarczej.
<p>Szkolenie „ABC przedsiębiorczości” musi być realizowane zgodnie z zasadami:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dostępności, • dobrowolności, • równości bez względu na płeć, wiek, niepełnosprawność, rasę, pochodzenie etniczne, narodowość, orientację seksualną, przekonania polityczne i wyznanie religijne lub przynależność związkową, • swobody w zakresie wyboru działalności gospodarczej, • promowania osób starszych oraz kobiet, • bezpłatności; poufności i ochrony danych.
Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania stosownych materiałów, które będą wykorzystywane podczas usługi szkoleniowej „ABC Przedsiębiorczości” oraz do ich rozdania Uczestnikom Projektu.
W razie potrzeby Wykonawca przygotuje materiały wykorzystywane podczas szkolenia „ABC Przedsiębiorczości” dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.
Wykonawca musi udokumentować realizowane wsparcie w postaci wyników egzaminu, które będą stanowiły potwierdzenie nabycia określonych kompetencji przez Uczestników Projektu.
<p>Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia zobowiązany jest do wytworzenia takich produktów jak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • materiały szkoleniowe dla uczestników (30 szt.), • wynik egzaminu kończący blok szkoleniowy (potwierdzający nabyte kompetencje), • wydanie uczestnikom zaświadczeń/certyfikatów potwierdzających ich uczestnictwo w szkoleniu.
Wykonawca zobowiązany do zrealizowania usługi szkoleniowej „ABC przedsiębiorczości”, w porozumieniu z Zamawiającym ustali najbardziej optymalny rozkład czasowo-organizacyjny zajęć. Szkolenia „ABC Przedsiębiorczości” odbywać się będą w roku 2017 (w II, III i IV kwartale) oraz w 2018r. (w I i II kwartale), w dni powszednie od poniedziałku do piątku lub opcjonalnie w weekendy po wcześniejszym uzgodnieniu z Uczestnikami Projektu oraz Wykonawcą.
Wykonawca w terminie do 10 dni od podpisania umowy przedstawi Zamawiającemu szczegółowy harmonogram szkolenia.
<p>Wykonawca zobowiązuje się umieszczać na wszystkich wytworzonych przez siebie materiałach stosowne oznaczenia oraz informację o realizowanym projekcie, współfinansowanym ze środków EFS.</p> <p>Wzory oznakowań i instrukcję sposobu ich umieszczania na materiałach Zamawiający przekaze Wykonawcy po podpisaniu umowy.</p>
Wykonawca zobowiązany jest do informowania uczestników wsparcia podczas każdych zajęć o współfinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
Przebieg usługi szkolenie „ABC Przedsiębiorczości” zostanie poddany ewaluacji.
Wykonawca będzie zobowiązany do przekazywania Zamawiającemu bieżącej informacji o wszelkich nieprawidłowościach w wykonaniu przedmiotu zamówienia.