



## Załącznik nr 1 do SIWZ

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu dwudniowego, weekendowego, wyjazdowego szkolenia dla Uczestników i Uczestniczek projektu „Czas na własną firmę” w zakresie efektywnego wykorzystania dotacji.
2. Przedmiot zamówienia realizowany będzie w ramach projektu „Czas na własną firmę” realizowanego przez Gminę Ślemień w ramach Poddziałania 8.1.2 Wsparcie procesów adaptacyjnych i modernizacyjnych w regionie, Działanie 8.1 Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie, Priorytet VIII Regionalne Kadry Gospodarki Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013 współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
3. Wykonawca zobowiązuje się umieszczać aktualnie obowiązujące logotypy: projektu „Czas na własną firmę”, Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Europejskiego Funduszu Społecznego, logo Unii Europejskiej na wszystkich dokumentach związanych z realizacją szkolenia takich jak: harmonogram zajęć, zaświadczenia o ukończeniu szkolenia, certyfikaty, listy obecności, wykaz osób, które ukończyły szkolenie, itp.
4. Wykonawca zapewni oznakowanie sali wykładowej zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów POKL 2007-2013. Oznakowanie polegać będzie w szczególności na umieszczeniu flagi Unii Europejskiej, logo Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, a także informacji o fakcie współfinansowania szkolenia ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego. Zamawiający przekaże Wykonawcy wzór oznakowania.
- 5. Szkolenie w całości jest finansowane ze środków publicznych.**
6. Osoby prowadzące szkolenia powinny być poinformowane o fakcie, iż w szkoleniu uczestniczą osoby, których udział jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach projektu pn. „Czas na własną firmę”.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontrolowania przebiegu, sposobu prowadzenia oraz efektywności szkolenia i frekwencji uczestników/uczestniczek oraz wglądu do prowadzonej dokumentacji



<b>Liczba osób przewidzianych do udziału w szkoleniu</b>	Maksymalnie 44 osoby w 3 grupach: w tym 2 grupy liczące po 15 osób i 1 grupa licząca 14 osób
<b>Liczba osób objętych usługą</b>	Maksymalnie 49 osób w tym 44 Uczestników i Uczestniczek projektu, 5 osób zależnych /dzieci do 4 lat/. Ostateczna liczba osób objętych usługą może ulec zmianie. Zamawiający zastrzega, że w terminie do 3 dni od podania przez wykonawcę daty szkolenia przekaże wykonawcy informację o ostatecznej liczbie osób biorących udział w szkoleniu w tym także o liczbie osób zależnych. Zamawiający zastrzega, iż zapłaci wykonawcy wynagrodzenie wyłącznie za osoby, które wzięły udział w szkoleniu w tym osoby zależne.
<b>Wymiar godzinowy szkolenia</b>	16 godzin lekcyjnych zajęć realizowanych przez 2 dni po 8 godzin dziennie, równoległe w 3 grupach. Godzina lekcyjna oznacza godzinę trwającą dokładnie 45 minut, Godzina zegarowa oznacza godzinę trwającą dokładnie 60 minut.
<b>Harmonogram szkolenia</b>	<b>DZIEŃ PIERWSZY</b> Godz. 9.00 przyjazd, zakwaterowanie i śniadanie Godz. 10.00 do 18.00 – szkolenie Godz. 19.00 - uroczysta kolacja  <b>DZIEŃ DRUGI</b> Godz. 7.30 – 8.30 śniadanie Godz. 8.45 do 16:45 – szkolenie Godz. 16.45 - wykwaterowanie i wyjazd
<b>Termin realizacji szkolenia</b>	Szkolenie winno zostać zrealizowane w weekend /sobota, niedziela/ do 21 dni licząc od daty podpisania umowy.
<b>Zakres tematyczny</b>	Szkolenie specjalistyczne w zakresie efektywnego wykorzystania dotacji (w tym promocja POKL):



**szkolenia**

**I BLOK PROWADZENIE DZIAŁALNOŚCI** – część praktyczna dzień I  
plus warsztaty związane z wymianą doświadczeń w prowadzeniu DG.

- zagadnienia związane z poprawą rentowności indywidualnych przedsięwzięć poprzez poszukiwanie nowych profili działalności i rynków zbytu,
- jak prawidłowo wykorzystać zakupione środki trwałe w ramach projektu,
- jak zarabiać pieniądze poprzez prowadzenie własnej DG,
- pomoc w rozwiązywaniu problemów w prowadzeniu DG,
- jak dotrzeć do nowego klienta (pozyskiwanie klienta),
- jak pozyskiwać środki ze źródeł zewnętrznych,
- bezpieczeństwo prowadzenia działalności gospodarczej,
- podstawowe zagadnienia związane z ustawą Prawo zamówień publicznych, (przetarg nieograniczony jako podstawowy tryb udzielania zamówień publicznych; co to jest Specyfikacja Istotnych warunków Zamówienia, najważniejsze zapisy /SIWZ/ - opis przedmiotu zamówienia, termin realizacji zamówienia, warunki udziału w postępowaniu jakie muszą spełniać wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia, dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu, kryteria oceny oferty, wadium, zabezpieczenie należytego wykonania umowy, dopuszczalne zmiany zapisów umowy w kontekście art. 144 ust. 1 i 2 ustawy PZP, najważniejsze zapisy umowy o zamówienie publiczne)

**II BLOK ZASADY REALIZACJI PROJEKTÓW UE** – część teoretyczna  
**dzień II**

- wytyczne z zakresu wydatkowania dotacji inwestycyjnej i dotacji z budżetu państwa, wsparcia pomostowego,
  - pomoc publiczna i pomoc de minimis, przepisy prawne i wytyczne,
  - rodzaje i kwalifikowalności wydatków, wytyczne POKL,
  - zasada konkurencyjności,
  - zasada efektywnego zarządzania finansami,
  - promocja w POKL,
  - rozliczenie dotacji inwestycyjnej w projekcie i zasady kontroli,
- Zamawiający wymaga, aby w zakresie godzinowym szkolenia ujęta była zarówno część teoretyczna, praktyczna i warsztatowa.



<p><b>Wymagania dotyczące osób przewidzianych do prowadzenia szkolenia</b></p>	<p>Wykonawca usług szkoleniowych musi dysponować odpowiednią kadrami dydaktyczną tj. min 3 trenerami/wykładowcami /po jednym na każdą grupę/, którzy przeprowadzą szkolenie zgodnie z przedmiotem zamówienia.</p> <p>Szkolenie winno być prowadzone przez osoby posiadające:</p> <p><b>a/ wykształcenie wyższe:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ukończone studia wyższe na kierunku np. ekonomia, przedsiębiorczość, rachunkowość i finanse, zarządzanie i marketing, prawo, public relations, przygotowywanie i zarządzanie projektami UE, projekty unijne i pozyskiwanie funduszy z UE lub na kierunku związanym z tematyką szkolenia będącego przedmiotem niniejszego zamówienia, lub</li><li>- ukończenia studia podyplomowe na kierunku np. ekonomia, przedsiębiorczość, rachunkowość i finanse, zarządzanie i marketing, prawo, public relations, przygotowywanie i zarządzanie projektami UE, projekty unijne i pozyskiwanie funduszy z UE lub na kierunku związanym z tematyką szkolenia będącego przedmiotem niniejszego zamówienia.</li></ul> <p><b>b/ doświadczenie zawodowe:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- przeprowadzenie co najmniej 4 szkoleń z tematyki związanej z prowadzeniem działalności gospodarczej w okresie ostatnich trzech lat, lub doświadczenie w prowadzeniu własnej działalności gospodarczej min. 2 lata</li><li>- przeprowadzenie co najmniej 4 szkoleń z tematyki związanej z realizacją projektów w ramach POKL w tym z wydatkowania, rozliczania dotacji inwestycyjnych w ramach projektów POKL /działanie 6.2 lub poddziałanie 8.1.2/ w okresie ostatnich trzech lat,</li></ul> <p>Zamawiający dopuszcza możliwość realizacji szkoleń dla danej grupy przez dwie osoby tj. 1 osoba posiada doświadczenie z zakresu działalności gospodarczej a druga doświadczenie w realizacji szkoleń z tematyki związanej z realizacją projektów w ramach POKL w tym z wydatkowania i rozliczania dotacji inwestycyjnych w projektach POKL /działanie 6.2 lub poddziałanie 8.1.2 /.</p>
<p><b>Wymagania dot. opiekunów osób zależnych</b></p>	<p>2 opiekunów osób zależnych do dzieci do lat 4:</p> <p>Wymagania opiekunów:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) wykształcenie wyższe na kierunku pedagogika lub psychologia albo kwalifikacje pielęgniarki, położnej, opiekunki dziecięcej, nauczyciela</li></ol>



	<p>wychowania przedszkolnego, nauczyciela edukacji wczesnoszkolnej lub pedagoga opiekuńczo-wychowawczego;</p> <p>2) co najmniej 1 rok doświadczenia w pracy z dziećmi do lat 4</p> <p>- dla niemowląt do 1 roku życia - 1 opiekun</p> <p>- dla dzieci od 3 lat wzwyż - 1 opiekun</p> <p>Dzieci mają być objęte opieką od momentu przybycia do hotelu do momentu zakończenia ostatniego posiłku (ok. od 8.30 do 20.00)</p>
<b>Materiały szkoleniowe</b>	<p>Wykonawca zapewni niezbędne materiały szkoleniowe dla każdego Uczestnika/Uczestniczki szkolenia tj. skrypt/podręcznik, notatnik zawierający co najmniej 30 kartek, 1 długopis, 1 teczkę niezbędne do realizacji szkolenia oraz podręcznik o tematyce związanej z przedmiotem zamówienia. Materiały szkoleniowe powinny być przekazane każdemu Uczestnikowi/Uczestniczce szkolenia za potwierdzeniem odbioru na początku szkolenia i będą stanowiły po zakończeniu szkolenia własność Uczestnika/Uczestniczki szkolenia. Dodatkowo Wykonawca prześle 1 tożsamy komplet materiałów szkoleniowych Zamawiającemu.</p> <p>Ponadto w pierwszym dniu szkolenia Wykonawca przedstawi i wręczy każdemu Uczestnikowi/Uczestniczce szkolenia program szkolenia i harmonogram realizacji szkolenia.</p>
<b>Wymagania dot. bazy noclegowej, sal wykładowych, sali restauracyjnej oraz wyżywienia</b>	<p>Wykonawca zobowiązany jest do realizacji usługi w hotelu/ośrodku na terenie powiatu żywieckiego lub cieszyńskiego lub bielskiego lub powiatu m. Bielsko-Biała.</p> <p>Usługa winna zostać zrealizowana w ośrodku/hotelu o standardzie nie mniejszym niż dla hoteli zarezerwowanych do kategorii trzygwiazdkowej zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. /tekst jedn. Dz. U. z 2006r. Nr 22 poz. 169/ w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów w których świadczone są usługi hotelarskie, spełniającym poniższe wymagania:</p> <p>- posiadanie min. 49 miejsc noclegowych (w tym dla: 44 uczestników/uczestniczek projektu i 5 osób zależnych). Dla 5 uczestniczek projektu Wykonawca winien zapewnić pokoje dwuosobowe, w których będą przebywać z osobami zależnymi /dziećmi/. Dla pozostałych uczestników/uczestniczek szkolenia tj. dla 39 osób Wykonawca winien</p>



zapewnić pokoje jednoosobowe, a w przypadku ich braku pokoje dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania.

Każdy z pokoi musi posiadać TV, oddzielną łazienkę z toaletą wyposażone w zestaw ręczników i artykułów higieny osobistej.

Pokoje powinny posiadać standard nie niższy niż dla hoteli/obiektów zaszeregowanych do kategorii trzygwiazdkowej.

- **posiadanie sali restauracyjnej na min. 49 osób** (w tym dla: 44 Uczestników i Uczestniczek projektu, 5 osób zależnych). Zamawiający wymaga, aby posiłki podawane były przy stole, na zastawie stołowej z kompletem sztućców metalowych i serwetek w sali innej niż wykładowa.

- **posiadanie 3 sal wykładowych mieszczących odpowiednio 15, 15 i 14 osób** + trener każda, z dostępem do internetu. Wykonawca zapewni sprzęt typu: projektor, ekran, laptop, tablicę typu flipchart, mazaki do pisania, sala wykładowa musi być wyposażona w stoły i krzesła w ilości zapewniającej możliwość komfortowego siedzenia i notowania wszystkim uczestnikom i uczestniczkom szkolenia, oświetlenie (naturalne i sztuczne) oraz temperaturę zgodnie z wymogami BHP dla pomieszczeń biurowych.

Zamawiający zastrzega, że miejsce noclegu, sale wykładowe, miejsce usługi restauracyjnej muszą znajdować się w obrębie jednego kompleksu hotelu/ośrodka, nie dopuszcza się zakwaterowania w domkach. Dodatkowo sale zajęciowe dla osób zależnych (dzieci) muszą znajdować się nie więcej niż 20 m od sal wykładowych.

**W ramach realizacji usługi wykonawca zobowiązany jest do:**

**1/ zapewnienia jednego noclegu – dla 49 osób** (w tym dla: 44 Uczestników i Uczestniczek projektu i 5 osób zależnych).

Jeżeli przyjazd uczestników szkolenia nastąpi przed rozpoczęciem doby hotelowej obowiązującej w hotelu lub obiekcie hotelarskim i nie będzie możliwości bezpośredniego wejścia do pokoi, Wykonawca zapewni możliwość pozostawienia bagażu w odrębnym, zamkniętym pomieszczeniu, przed rozpoczęciem doby hotelowej w dniu przyjazdu i do zakończenia szkolenia po zakończeniu doby hotelowej w dniu wyjazdu.

**2/ zapewnienia 3 sal wykładowych - dwie sale każda na 15 osób +**



**trener/wykładowca i jedna sala na 14 osób + trener/wykładowca** – sale wykładowe udostępniane w godzinach od 10:00 do 18:00 /dzień pierwszy/ i od 8:45 do 16:45 /dzień drugi/. Podane godziny udostępnienia sal mogą ulec zmianie, za zgodą Zamawiającego.

**3/ zapewnienie pełnego wyżywienia dla 49 osób** (w tym dla: 44 Uczestników i Uczestniczek projektu i 5 osób zależnych) zgodnie z następującymi założeniami:

**1) śniadanie** (w pierwszym i drugim dniu szkolenia) zorganizowane w formie bufetu szwedzkiego obejmujące:

- dania na ciepło: jajecznica, parówki, kiełbaski,
- dania na zimno: różnorodne wędliny i sery wysokogatunkowe,
- świeże warzywa (np. ogórki i pomidory),
- pieczywo różnorodne (pszenne, razowe i wielozbożowe),
- płatki śniadaniowe, ciepłe mleko, jogurty, dżemy, masło,
- napoje: kawa i herbata (z dodatkami: cukier, cytryna, mleko do kawy), soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana.

**2) poczęstunek tzw. przerwa kawowa** (2 razy w pierwszym i drugim dniu szkolenia) obejmujący:

- gorącą herbatę i kawę z ekspresu, mleko do kawy, cukier, cytrynę (kawa i herbata bez ograniczeń),
- butelkowaną wodę mineralną gazowaną i niegazowaną,
- 2 rodzaje soków owocowych,
- 2 różne rodzaje ciasta pieczonego i ciastka kruche.

**3) obiad** (w pierwszym i w drugim dniu szkolenia, podawany na ciepło), składający się z:

- zupy,
- dania głównego: mięsa lub ryby, ziemniaków, klusek lub ryżu, 2 rodzajów surówek,
- napojów: wody mineralnej i 2 rodzajów soków, herbaty i kawy z ekspresu (do wyboru),
- deseru: ciasta pieczonego.

Wszystkie składniki podawanych obiadów (oprócz napojów) w poszczególnych dniach szkolenia powinny być różne.

**4) uroczysta kolacja** (w pierwszym dniu szkolenia) składająca się z:



	<ul style="list-style-type: none"><li>- dwa dania główne podane na ciepło,</li><li>- pieczywo różnorodne (pszenne, razowe i wielozbożowe),</li><li>- zimna płyta składająca się z: co najmniej 3 różnorodnych wysokogatunkowych wędlin i co najmniej 3 rodzajów serów, warzyw świeżych (np. ogórek i pomidor) i marynowanych (papryka, ogórki pieczarki), tymbalików drobiowych,</li><li>- 3 rodzajów różnorodnych sałatek,</li><li>- napoje: kawa i herbata (z dodatkami: cukier, cytryna mleko do kawy), soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana.</li></ul> <p>Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania norm i przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2010r., Nr 136, poz. 914 ze zmianami/ przygotowywania posiłków wyłącznie przy użyciu produktów świeżych.</p> <p>Wykonawca zapewni, aby serwowane posiłki były: zgodne z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone, przygotowane z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.</p> <p>Wykonawca zapewni osobę odpowiedzialną za obsługę Uczestników szkolenia w zakresie serwowanego wyżywienia w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- przygotowanie miejsca serwowania posiłków, utrzymanie go na bieżąco w czystości w trakcie serwowania wyżywienia i uprzątnięcie go po zakończeniu szkolenia;</li><li>- zapewnienie zastawy niezbędnej do serwowania posiłków w zakresie gwarantującym wszystkim uczestnikom skorzystanie zarówno ze śniadania, serwisu kawowego, obiadu jak i kolacji;</li><li>- terminowego serwowania posiłków.</li></ul>
<b>Wymagania dot. środka transportu</b>	<p>Wykonawca zapewni transport Uczestników i Uczestniczek projektu na własny koszt tj. do miejsca realizacji szkolenia i z powrotem. Wykonawca zapewni sprawny technicznie, klimatyzowany autokar z miejscami siedzącymi dla 44 Uczestników i Uczestniczek projektu oraz 5 osób zależnych /dzieci w wieku do lat 4/. Wykonawca zapewni autokar wraz z kierowcą posiadającym aktualne dokumenty i badania uprawniające do kierowania pojazdem. Kierowca powinien posiadać dokumenty potwierdzające stan techniczny pojazdu i aktualną polisę ubezpieczeniową OC. W przypadku awarii</p>





	<p>technicznej pojazdu Wykonawca w ramach wynagrodzenia zobowiązany jest zapewnić pojazd zastępczy o takich samych parametrach lub lepszych w terminie umożliwiającym sprawną realizację przedmiotu zamówienia.</p> <p>Wykonawca odbierze Uczestników i Uczestniczki szkolenia w wyznaczonych punktach na terenie Ślemienia, Żywca i Bielska-Białej. <b>Wykonawca ubezpieczy 44 Uczestników/Uczestniczki projektu w tym osoby zależne od następstw nieszczęśliwych wypadków (na czas przejazdu i pobytu na szkoleniu) każdą osobę na kwotę 10.000 zł</b></p>
<p><b>Wydanie zaświadczenia o ukończeniu szkolenia oraz certyfikatu</b></p>	<p>Wykonawca każdemu Uczestnikowi/Uczestniczce, który zaliczył szkolenie wyda zaświadczenie, certyfikat potwierdzające ukończenie szkolenia.</p> <p>Do obowiązków Wykonawcy należy opracowanie szaty graficznej i treści zaświadczenia oraz certyfikatu w porozumieniu z Liderem projektu, wydruk. Certyfikat winien być oznaczony zgodnie z Wytocznymi POKL.</p>

**UWAGA:**

Zamawiający i Wykonawca nie ponoszą kosztów rozmów telefonicznych prowadzonych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane, zakwaterowania osób towarzyszących oraz kosztów zw. z np. udostępnieniem w pokojach hotelowych płatnej telewizji lub mini-baru. W przypadku wystąpienia tego typu kosztów, każdorazowo będą one pokrywane indywidualnie przez uczestników/uczestniczki szkolenia.