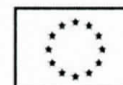


Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Szkolenia i kursy zawodowe

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na kompleksowej organizacji i przeprowadzeniu <i>szkoleń i kursów zawodowych dla osób powyżej 16 roku życia, uczestników projektu „Trampolina”</i> w ramach Osi Priorytetowej 9 Solidarne społeczeństwo, Działania 9.2 Włączenie społeczne, Poddziałanie 9.2.2 Aktywne włączenie młodzieży objętej sądowym środkiem wychowawczym lub poprawczym Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020 współfinansowanej ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
INFORMACJA O PRZEDMIOCIE ZAMÓWIENIA	<p><i>Szkolenia i kursy zawodowe z podziałem na części:</i></p> <p><b>CZĘŚĆ NR 1: Miasto Włocławek</b> dla 7 uczestników Młodzieżowych Centrów we Włocławku zamieszkujących Gminę Miasta Włocławek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kurs kelner-barman – 2 osoby,</li> <li>- kurs spawania metodą MAG – 3 osoby,</li> <li>- kurs magazyniera za obsługą wózka widłowego – 1 osoba,</li> <li>- kurs kosmetyczny ze stylizacją paznokci – 1 osoba;</li> </ul> <p><b>CZĘŚĆ NR 2: Miasto Toruń</b> dla 5 uczestników Młodzieżowych Centrów w Torunia zamieszkujących Gminę Miasta Toruń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kurs kelner-barman – 1 osoba,</li> <li>- kurs kwalifikacyjny na I grupę energetyczną – 2 osoby,</li> <li>- kurs stolarza – 1 osoba,</li> <li>- kurs kosmetyczny z elementami stylizacji paznokci – 1 osoba;</li> </ul> <p><b>CZĘŚĆ NR 3: Miasto Bydgoszcz</b> dla 15 uczestników Młodzieżowych Centrów w Bydgoszczy zamieszkujących Gminę Miasta Bydgoszcz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kurs kosmetyczny z elementami stylizacji paznokci – 7 osób,</li> <li>- kurs operatora maszyn CNC z obsługą i programowaniem obrabiarek sterowanych numerycznie – 1 osoba,</li> <li>- kurs kelner-barman – 1 osoba,</li> <li>- kurs grafika komputerowego z elementami grafiki komputerowej w pracy zawodowej (CorelDraw, Photoshop, Photopaint) – 1 osoba,</li> <li>- kurs magazyniera za obsługą wózka widłowego – 4 osoby,</li> <li>- kurs sprzedawcy z obsługą kasy fiskalnej i komputera – 1 osoba.</li> </ul> <p><b>CZĘŚĆ NR 4: Miasto Inowrocław</b> dla 3 uczestników Młodzieżowego Centrum w Inowrocławia zamieszkującego powiat inowrocławski:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kurs magazyniera za obsługą wózka widłowego – 1 osoba,</li> <li>- kurs kalner-barman – 2 osoby;</li> </ul> <p><b>CZĘŚĆ NR 5: Miasto Brodnica</b> dla 6 uczestników Młodzieżowego Centrum w Brodnicy zamieszkujących powiat brodnicki:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kurs malarza – 1 osoba,</li> <li>- kurs stolarza – 2 osoby,</li> <li>- kurs magazyniera za obsługą wózka widłowego – 3 osoby;</li> </ul> <p><b>CZĘŚĆ NR 6: Miasto Wąbrzeźno</b> dla 2 uczestników Młodzieżowego Centrum w Wąbrzeźnie zamieszkujących powiat wąbrzeski:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kurs kosmetyczny z elementami stylizacji paznokci – 1 osoba,</li> <li>- kurs magazyniera za obsługą wózka widłowego – 1 osoba;</li> </ul>



**CZĘŚĆ NR 7: Miasto Aleksandrów Kujawski** dla 2 uczestników Młodzieżowego Centrum w Aleksandrowie Kujawskim zamieszkującego powiat aleksandrowski:

- kurs ogólnobudowlany – pracownik robót wykończeniowych – 2 osoby;

**CZĘŚĆ NR 8: Miasto Ciechocinek** dla 1 uczestnika Młodzieżowego Centrum w Ciechocinku zamieszkującego powiat aleksandrowski:

- kurs kelner-barman – 1 osoba;

**CZĘŚĆ NR 9: Miasto Lipno** dla 1 uczestnika Młodzieżowego Centrum w Lipnie zamieszkującego powiat lipnowski:

- kurs spawania metodą MAG – 1 osoba;

**CZĘŚĆ NR 10: Miasto Rypin** dla 4 uczestników Młodzieżowego Centrum w Rypinie zamieszkujących powiat rypiński:

- kurs spawania metodą MAG – 3 osoby;

- kurs kosmetyczny z elementami stylizacji paznokci – 1 osoba;

**CZĘŚĆ NR 11: Miasto Chodecz** dla 3 uczestników Młodzieżowego Centrum w Chodczu zamieszkujących powiat włocławski:

- kurs kosmetyczny z elementami stylizacji paznokci – 3 osoby;

**CZĘŚĆ NR 12: Miasto Grudziądz** dla 4 uczestników Młodzieżowych Centrów w Grudziądzu zamieszkujących Gminę Miasta Grudziądz:

- kurs spawania metodą MAG – 2 osoby,

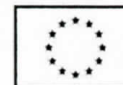
- kurs kosmetyczny z elementami stylizacji paznokci – 1 osoba,

- kurs magazyniera z obsługą wózka widłowego – 1 osoba.

Szkolenia i kursy zawodowe realizowane będą w formie stacjonarnej w godzinach od 8.00 do 18.00 (w terminach ustalonych z uczestnikami i zamawiającym). Szkolenia średnio po 8 h zajęć szkoleniowych dziennie (1 godzina zajęć = 45 minut).

W ramach każdego szkolenia przewiduje się poinstruowanie uczestników z zasad bhp oraz wprowadzenie do stanowiska pracy, na którym dane szkolenie się odbędzie. Do czasu szkolenia należy doliczyć 2 przerwy kawowe i 1 przerwę obiadową. Catering w ramach szkolenia musi obejmować dostarczenie obiadu, tj. jednodaniowego ciepłego posiłku oraz zorganizowanie dwóch przerw kawowych dla uczestników. Wykonawca zapewni również dla uczestników odzież ochronną dostosowaną do specyfiki szkoleń/kursów. Przewidywana średnia liczba godzin szkolenia wyniesie ok. 105 godzin dydaktycznych (teoria i praktyka):

- 1) Spawacz MAG: 145 godz.;
- 2) Kwalifikacyjny na I grupę energetyczną: 42 godz.;
- 3) Operator maszyn CNC z obsługą i programowaniem obrabiarek sterowanych numerycznie: 150 godz.;
- 4) Grafik komputerowy: 80 godz.;
- 5) Magazynier z obsługą wózka widłowego: 120 godz.;
- 6) Kurs ogólnobudowlany – pracownik robót wykończeniowych: 120 godz.;
- 7) Kelner-barman: 100 godz.;
- 8) Kosmetyczny z elementami stylizacji paznokci: 120 godz.;
- 9) Grafik komputerowy z elementami grafiki komputerowej w pracy zawodowej: 60 godz.;
- 10) Stolarz: 80 godz.;



	<p>11) Sprzedawca z obsługą kasy fiskalnej i komputera: 120 godz.;</p> <p>12) Malarz: 100 godz.</p> <p>Wymaga się, aby szkolenia opierały się na programach bazujących na uznawanych certyfikatach i profilach zawodowych lub modułowych programach i prowadziły do uzyskania kompetencji lub uznawanych kwalifikacji zawodowych (zgodnie z wymogami Wytycznych w zakresie monitorowania postępu rzeczowego realizacji PO na lata 2014-2020 w czterostopniowym procesie: etap 1 – zakres, etap 2 – wzorzec, etap 3 – ocena, etap 4 – porównanie), a także do uzyskania uprawnień do wykonywania zawodów unormowanych w rozporządzeniach właściwego ministra. Jednocześnie kwalifikacje należy rozumieć jako formalny wynik oceny i walidacji, który uzyskuje się w sytuacji, kiedy właściwy organ uznaje, że dana osoba osiągnęła efekty uczenia się spełniające określone standardy. Wskaźnik mierzony do jednego miesiąca od zakończenia przez uczestnika udziału w projekcie.</p> <p>Przez przeprowadzenie szkolenia Zamawiający rozumie: zapewnienie wykładowcy/trenera prowadzącego zajęcia, sali szkoleniowej, odzieży ochronnej, pomocy dydaktycznych, materiałów szkoleniowych, cateringu, wydanie zaświadczenia, opłacenie egzaminu zewnętrznego, wydanie certyfikatu, wypłatę stypendium szkoleniowego, zwrot kosztów dojazdów na szkolenia.</p> <p>Szkolenia zakończą się uzyskaniem zaświadczeń lub certyfikatów potwierdzających uzyskanie kompetencji/kwalifikacji do wykonywania zawodu w rozporządzeniach właściwego ministra. Certyfikaty i inne dokumenty, potwierdzające uzyskanie kwalifikacji powinny być rozpoznawalne i uznawalne w danym środowisku, sektorze lub branży. Poprzez uzyskanie kwalifikacji Wnioskodawca rozumie określony zestaw efektów uczenia się (kompetencji), których osiągnięcie zostało formalnie potwierdzone przez upoważnioną do tego instytucję zgodnie z ustalonymi standardami. Nadanie kwalifikacji następuje w wyniku walidacji i certyfikacji. Po zakończeniu wszystkich szkoleń uczestnicy otrzymują zaświadczenie o ukończeniu kursu zgodnie z MEN, a dodatkowo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kurs spawacz MAG - Książka Spawacza, Świadectwo Egzaminu Kwalifikacyjnego Spawacza,</li> <li>2. Kurs magazynier z obsługą wózków widłowych - zaświadczenie kwalifikacyjne do obsługi urządzeń transportu bliskiego w kategorii II WJO (wydane przez UDT),</li> <li>3. Kurs kwalifikacyjny na I grupę energetyczną - świadectwo kwalifikacyjne wydane przez Komisję Kwalifikacyjną URE.</li> </ol>
<b>Szkolenia i kursy zawodowe</b>	
ILOŚĆ OSÓB / uczestników i uczestniczek/	53 osoby
TERMIN REALIZACJI SZKOLEŃ/KURSÓW	Szkolenia i kursy należy zrealizować <b>od 1 czerwca 2018 r. do dnia 20 sierpnia 2018 r.</b>
GRUPA DOCELOWA	Osoby nieletnie, wobec których zastosowano środki zapobiegania i

	zwalczania demoralizacji i przestępczości zgodnie z ustawą z dnia 26 października 1982 r. o postępowaniu w sprawach nieletnich
MIEJSCE SZKOLENIA	W każdej z części w granicach powiatu, w którym znajduje się dane Młodzieżowe Centrum.
CEL	Nabycie kwalifikacji lub kompetencji zawodowych.
DZIAŁANIA PROMOCYJNE	Wykonawca zobowiązany jest do informowania o finansowaniu wydarzeniach środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego 2014-2020 – Działanie 9.2, Poddziałanie 9.2.2.
SALE	Sale powinny spełniać standardy zgodnie z aktualnymi wymaganiami odpowiednimi do rodzaju i specyfiki prowadzonych zajęć.
PROWADZĄCY	Wykonawca zapewni wykwalifikowaną kadrę wykładowców/instruktorów/trenerów (osoby, które posiadają doświadczenie w prowadzeniu szkoleń, wykładów, warsztatów w obszarze tematyki poszczególnych szkoleń) oraz egzaminatorów zewnętrznych uprawnionych do prowadzenia egzaminów certyfikujących.
USŁUGA GASTRONOMICZNA	<p>1. Wykonawca zapewni podczas <i>szkoleń/kursów</i> usługę gastronomiczną składającą się z:</p> <p><b>1) dwóch serwisów kawowych:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kawa dla każdego uczestnika i uczestniczki, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej;</li> <li>• herbata oraz wrzątek w termosach;</li> <li>• woda mineralna gazowana, niegazowana (1 l/os)</li> <li>• cukier, śmietanka/mleko do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników i uczestniczek;</li> <li>• susz konferencyjny</li> </ul> <p><b>2) obiadu jednodaniowego dla każdego uczestnika i uczestniczki, w tym;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mięso na ciepło – min. 150 gram każda porcja, jeden rodzaj;</li> <li>• danie dla wegetarian – min. 150 gram każda porcja, jeden rodzaj;</li> <li>• zestaw surówek ze świeżych warzyw lub gotowanych warzyw – min. 150 gram każda porcja;</li> <li>• dodatki (np. ziemniaki, kasza, ryż, lub frytki) – min. 200 gram każda porcja;</li> <li>• soki owocowe 0.3 l jedna porcja;</li> </ul> <p>2. Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.</p> <p>3. Zasada urozmaicania powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu wydarzenia.</p> <p>4. Zamawiający dopuszcza możliwość spożywania posiłków w salach szkoleniowych (dot. zajęć teoretycznych) w naczyniach jednorazowych z zapewnieniem miejsc siedzących, w przypadku zajęć praktycznych wymaga się by posiłki spożywane były w miejscu do tego dostosowanym.</p>

	5. Wykonawca dostosuje posiłki do specyficznych potrzeb żywieniowych wynikających z niepełnosprawności uczestniczek i uczestników.
MATERIAŁY DYDAKTYCZNE	<p>1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdemu uczestnikowi konieczne materiały dydaktyczno – szkoleniowe zgodne z tematyką szkolenia. Każdy uczestnik kursu otrzyma na własność od Wykonawcy komplet materiałów dydaktycznych przygotowanych przez poszczególnych trenerów szkolenia (w formie papierowej – zbindowane lub książkę). Materiały dydaktyczne, które uczestnik otrzyma na własność muszą być nowe, adekwatne do treści szkolenia, zgodne z obowiązującym stanem prawnym oraz dobre jakościowo. Dodatkowymi materiałami dydaktycznymi są: akty prawne, wzory dokumentów i formularzy z zakresu objętego tematem szkolenia. Materiały szkoleniowe powinny być przekazane uczestnikom szkolenia na początku szkolenia.</p> <p>2. Wszystkie materiały dydaktyczne muszą zawierać informację o współfinansowaniu ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020 oraz, iż są dystrybuowane bezpłatnie.</p> <p>3. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia jednego egzemplarza materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji.</p>
ODZIEŻ OCHRONNA	Wykonawca winien zapewnić uczestnikom odzież ochronną, zgodną z przepisami bhp, odpowiednią do przeprowadzanego typu szkolenia i kursu. Zamawiający nie dopuszcza wypłaty ekwiwalentu pieniężnego za odzież ochronną.
TRANSPORT	Wykonawca winien zapewnić uczestnikom zwrot kosztów dojazdu na szkolenie. Zwrot kosztów dojazdu dokonywany będzie w oparciu o cennik operatora komunikacji publicznej (do wysokości opłat za środki transportu publicznego szynowego lub kołowego zgodnie z cennikiem biletów II klasy obowiązującym na danym obszarze), także w przypadku korzystania ze środków transportu prywatnego (w szczególności samochodem). W przypadku kiedy szkolenia/kursy odbywać się będą w ciągu jednego miesiąca Wykonawca winien zakupić uczestnikom bilet miesięczny. W pozostałych przypadkach należy kierować się racjonalnością wydatków. Zwrot kosztów dojazdu zgodnie z regulaminem konkursu oraz na podstawie list obecności uczestników.
STYPENDIUM SZKOLENIOWE	Każdemu uczestnikowi/uczestniczce zajęć należy wypłacić stypendium szkoleniowe zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami dla osób uczestniczących w szkoleniu zawodowym.
<b>POZOSTAŁE INFORMACJE DOTYCZĄCE ZAMÓWIENIA</b>	
PROTOKÓŁ ODBIORU WYKONANIA USŁUGI	<p>Protokół odbioru wykonania usługi powinien być podpisany przez Wykonawcę i dostarczony Zamawiającemu po zakończeniu realizacji usługi. Do protokołu, należy dołączyć następujące dokumenty:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) terminy realizacji zajęć i ilość godzin oraz zakres tematyczny (harmonogramy);</li> <li>2) oryginały imiennych list obecności, potwierdzonych własnoręcznym podpisem uczestników kursów;</li> <li>3) oryginały dzienników zajęć (osobny dziennik dla każdego kursu i</li> </ol>

	<p>szkolenia, w której przeprowadzane są kursy);</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4) kserokopie zaświadczeń o udziale w kursach wraz z zakresem tematycznym i godzinowym;</li> <li>5) kserokopie uzyskanych uprawnień np. książeczka spawacza;</li> <li>6) kserokopie książek sanitarno-epidemiologicznych wraz z aktualnymi badaniami z medycyny pracy (dotyczy kursów, w których badania są konieczne);</li> <li>7) imienne listy osób wraz z ich podpisami, potwierdzające odbiór zaświadczeń;</li> <li>8) listy odbioru potwierdzające odbiór posiłków poświadczone własnoręcznym podpisem uczestnika;</li> <li>9) imienne listy osób wraz z ich podpisami, potwierdzające odbiór materiałów dydaktycznych i pomocniczych;</li> <li>10) ankiety ewaluacyjne przeprowadzone na początku i na koniec zajęć;</li> <li>11) minimum 4 opisane zdjęcia z przeprowadzonych zajęć (w wersji papierowej i elektronicznej);</li> <li>12) protokół egzaminacyjny wraz ze składem komisji egzaminacyjnej;</li> <li>13) polisę ubezpieczeniową dla uczestników kursu.</li> </ol>
<p>WYMAGANIA SZCZEGÓŁOWE</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykonawca winien przeprowadzić przed przystąpieniem do szkolenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, badania lekarskie w celu uzyskania przez poszczególnych uczestników kursu orzeczenia lekarskiego o braku przeciwwskazań zdrowotnych do odbycia kursu/szkolenia oraz możliwości podjęcia zatrudnienia zgodnie z kierunkiem szkolenia, jeśli jest wymagane. Koszt przedmiotowych badań Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić dokonując obliczenia ceny szkolenia/kursu.</li> <li>2. W przypadku stwierdzenia przeciwwskazań lekarskich do uczestnictwa w danym kursie, wówczas uczestnik zostanie skreślony z listy uczestników, lub będzie miał prawo zmiany kursu zawodowego na inny wybrany przez siebie, który jest wymieniony w jednym z załączników lub innym zaoferowanym przez wykonawcę.</li> <li>3. Wykonawca musi ubezpieczyć każdego uczestnika od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas trwania kursu i egzaminu – minimalna kwota ubezpieczenia 10 000 zł. – bez podawania imiennych list osób ubezpieczonych. Kserokopię polisy ubezpieczeniowej Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu w terminie 3 dni od daty rozpoczęcia kursu.</li> <li>4. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości osób w danych miejscowościach i w danych kursach zawodowych, z zachowaniem ilości minimalnych i maksymalnych przypadających w danje części.</li> <li>5. Przy rozliczaniu Zamawiający zapłaci za faktyczną ilość przeszkolonych osób, a w przypadku skreślenia z listy uczestników projektu, Zamawiający zapłaci za szkolenie tej osoby, w proporcji do ilości wykonanych godzin.</li> <li>6. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić Dzienniki zajęć, które powinny zawierać w szczególności:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) nazwę i zakres szkolenia;</li> <li>2) czas trwania i sposób organizacji szkolenia;</li> <li>3) cele szkolenia;</li> </ol> </li> </ol>

	<p>4) ewidencja obecności uczestników;</p> <p>5) dane uczestników kursu w formie listy obecności;</p> <p>6) wpisywana na bieżąco tematyka poszczególnych zajęć oraz czas ich trwania;</p> <p>7) harmonogram i program zajęć (plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar, z uwzględnieniem, w miarę potrzeby, części teoretycznej i części praktycznej);</p> <p>8) wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych;</p> <p>9) sprawozdanie z realizacji zajęć;</p> <p>10) informacje o ewaluacji i odbytych kontrolach itp.</p> <p>7. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia Zamawiającemu faktury VAT po odbiorze usługi, na podstawie protokołu odbioru usługi i na wniosek Zamawiającego.</p> <p>8. Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT wraz z podpisanymi przez przedstawicieli Stron protokołami odbioru przedmiotu umowy.</p> <p>9. Zamawiający zastrzega prawo wglądu do dokumentów Wykonawcy związanych z realizowanymi kursami, w tym dokumentów finansowych, przez siebie oraz instytucje zewnętrzne uprawnione do jego kontroli.</p> <p><b>10. Wykonawca powinien posiadać aktualny wpis do rejestru instytucji szkoleniowych WUP.</b></p> <p>11. Wykonawca musi działać zgodnie z ustawą z dnia 29.08.1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 r. nr 101, poz. 926), oraz Rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dn. 29.04.2004 r. w sprawie dokumentacji przetwarzania danych osobowych oraz warunków technicznych i organizacyjnych, jakim powinny odpowiadać urządzenia i systemy informatyczne służące do przetwarzania danych osobowych (Dz. U nr 100, poz. 1024).</p> <p>12. Wykonawca zobowiązany jest do zapoznania się i podpisania umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych oraz wydania swoim pracownikom imiennych upoważnień do przetwarzania danych osobowych uczestników, a następnie odwołań po zakończeniu wykonanej usługi oraz przekazania kserokopi do ROPS w Toruniu.</p>
--	--

INSPEKTOR

  
Paweł Jędrecki