



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Kursy zawodowe dla 31 uczestników projektu pn.: „Trampolina 2”.

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji i przeprowadzeniu kursów zawodowych dla 31 uczestników projektu „Trampolina 2”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi Priorytetowej 9 Solidarne społeczeństwo, Działania 9.2 Włączenie społeczne, Poddziałania 9.2.2 Aktywne włączenie młodzieży objętej sądowym środkiem wychowawczym lub poprawczym.
INFORMACJA O PRZEDMIOCIE ZAMÓWIENIA	<p><i>Kursy zawodowe dla 31 uczestników projektu z podziałem na części:</i></p> <p><b>CZĘŚĆ NR 1: okręg włocławski</b> – dla 9 uczestników Młodzieżowych Centrów: z Włocławka (8 uczestników: <u>1 osoba na kurs „Spawacz MAG”, 6 osób na kurs „Kosmetyczka z elementami stylizacji paznokci”, 1 osoba na kurs „Sprzedawca z obsługą kas fiskalnych i komputera”</u>), z Radziejowa (1 uczestnik: <u>1 osoba na kurs „Sprzedawca z obsługą kas fiskalnych i komputera”</u>);</p> <p><b>CZĘŚĆ NR 2: okręg bydgoski</b> – dla 10 uczestników Młodzieżowych Centrów: z Bydgoszczy (5 uczestników: <u>3 osoby na kurs „Sprzedawca z obsługą kas fiskalnych i komputera”, 1 osoba na kurs „Kosmetyczka z elementami stylizacji paznokci”, 1 osoba na kurs „Pracownik budowlanych robót wykończeniowych”</u>), z Barcina (1 uczestnik: <u>1 osoba na kurs „Pracownik budowlanych robót wykończeniowych”</u>), z Inowrocławia (1 uczestnik: <u>1 osoba na kurs „Spawacz MAG”</u>), z Nakła n/Notecią (3 uczestników: <u>2 osoby na kurs „Kosmetyczka z elementami stylizacji paznokci”, 1 osoba na kurs „Sprzedawca z obsługą kas fiskalnych i komputera”</u>);</p> <p><b>CZĘŚĆ NR 3: okręg toruński</b> - dla 12 uczestników Młodzieżowych Centrów: z Torunia (6 uczestników: <u>3 osoby na kurs „Spawacz MAG”, 3 osoby na kurs „Kosmetyczka z elementami stylizacji paznokci”</u>), z Grudziądza (4 uczestników: <u>1 osoba na kurs „Stolarz”, 1 osoba na kurs „Kosmetyczka z elementami stylizacji paznokci”, 2 osoby na kurs „Spawacz MAG”</u>), ze Świecia (1 uczestnik: <u>1 osoba na kurs „Spawacz MAG”</u>), z Rypina (1 uczestnik: <u>1 osoba na kurs „Sprzedawca z obsługą kas fiskalnych i komputera”</u>).</p> <p>Kursy zawodowe realizowane będą w formie stacjonarnej w weekendy, popołudniami w dni robocze, w uzasadnionych przypadkach (za zgodą Zamawiającego i uczestnika) w godzinach przedpołudniowych w promieniu do 40 km od miejscowości, w której siedzibę ma Młodzieżowe Centrum, w terminach ustalonych z uczestnikami i Zamawiającym. Szkolenia średnio po 8 h zajęć szkoleniowych dziennie (1 godzina = 45 minut zajęć + 15 minut przerwy).</p> <p>W ramach każdego kursu przewiduje się poinstruowanie uczestników</p>

	<p>w zakresie zasad bhp oraz wprowadzenie do stanowiska pracy, na którym dane szkolenie się odbędzie. Do czasu szkolenia należy doliczyć 1 przerwę kawową i 1 przerwę obiadową. Catering w ramach szkolenia musi obejmować dostarczenie obiadu, tj. jednodaniowego ciepłego posiłku oraz zorganizowanie jednej przerwy kawowej. Wykonawca zapewni również dla uczestników środki ochronne przeciwdziałające rozprzestrzenianiu się COVID-19 (m.in. maseczki, środki dezynfekujące), odzież ochronną dostosowaną do specyfiki szkoleń/kursów. Przewidywana średnia liczba godzin szkolenia wyniesie ok. 77 godzin dydaktycznych (teoria i praktyka):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Spawacz MAG: min. 147 godz. (w tym 2 godz. egzamin);</li> <li>2) Pracownik budowlanych robót wykończeniowych: 60 godz.;</li> <li>3) Kosmetyczka z elementami stylizacji paznokci: 60 godz.;</li> <li>4) Sprzedawca z obsługą kas fiskalnych i komputera: 60 godz.;</li> <li>5) Stolarz: 60 godz.</li> </ol> <p>Wymaga się, aby kursy bazowały na uznawanych programach i prowadziły do uzyskania kompetencji i/lub kwalifikacji zgodnie z Regulaminem konkursu Nr RPKP.09.02.02-IZ.00-04-171/18 tj.:</p> <p><b>Kompetencje</b> to wyodrębniony zestaw efektów uczenia się. Opis kompetencji zawiera jasno określone warunki, które powinien spełniać uczestnik projektu ubiegający się o nabycie kompetencji, tj. wyczerpującą informację o efektach uczenia się oraz kryteria i metody ich weryfikacji. Nabycie kompetencji weryfikowane będzie w 4 etapach: 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. Poprzez uzyskanie <b>kwalifikacji</b> 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.</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. Po zakończeniu wszystkich szkoleń uczestnicy otrzymują zaświadczenie o ukończeniu kursu zgodnie z MEN, a dodatkowo:</p> <p>Kurs spawacz MAG - Książka Spawacza, Świadectwo Egzaminu Kwalifikacyjnego Spawacza.</p> <p>Przez przeprowadzenie szkolenia Zamawiający rozumie zapewnienie: wykładowcy/trenera prowadzącego zajęcia, pomocy dydaktycznych, materiałów szkoleniowych, wyżywienia, środków ochronnych przeciwdziałających zarażeniu COVID-19, odzieży ochronnej, zaświadczenia na zakończenie kursu, opłacenie egzaminu zewnętrznego, wypłaty stypendium szkoleniowego, ubezpieczenia kursantów oraz zwrotu kosztów dojazdów i badań lekarskich (w wymaganych przypadkach).</p>
<p>LICZBA OSÓB - UCZESTNIKÓW PROJEKTU</p>	<p>31 osób</p>



TERMIN REALIZACJI KURSÓW	Realizacja kursów <b>od października 2020 r. do dnia grudnia 2020 r.</b>
GRUPA DOCELOWA	Kursy adresowane są do osób objętych sądowym środkiem wychowawczym, będących uczestnikami projektu pn.: „Trampolina 2”.
MIEJSCE SZKOLENIA	<p>W granicach poszczególnych okręgów <u>na terenie woj. kujawsko-pomorskiego.</u></p> <p>Okręg włocławski: część teoretyczna szkoleń i kursów musi być realizowana w odległości <u>nie dalszej niż 40 km</u> od miejscowości, w której znajduje się Młodzieżowe Centrum.</p> <p>Okręg toruński: część teoretyczna szkoleń i kursów musi być realizowana w odległości <u>nie dalszej niż 40 km</u> od miejscowości, w której znajduje się Młodzieżowe Centrum.</p> <p>Okręg bydgoski: część teoretyczna szkoleń i kursów musi być realizowana w odległości <u>nie dalszej niż 40 km</u> od miejscowości, w której znajduje się Młodzieżowe Centrum.</p>
CEL	Celem kursów jest nabycie przez uczestników projektu kwalifikacji zawodowych (obligatoryjnie dla kursu „Spawacz MAG”, „Pracownik budowlanych robót wykończeniowych” i „Stolarz”) oraz kompetencji i/lub kwalifikacji (pozostałe kursy) rozpoznawalnych i akceptowalnych w danym środowisku oraz otrzymanie rozpoznawalnych i akceptowalnych w danym środowisku, sektorze lub branży certyfikatów/zaświadczeń o ukończeniu kursów zawodowych.
DZIAŁANIA PROMOCYJNE	Wykonawca zobowiązany jest do informowania o finansowaniu wydarzenia ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego 2014-2020 – Działanie 9.2, Poddziałanie 9.2.2 – plakat A3 w kolorze z logotypami EFS.
SALE	Sale powinny spełniać standardy zgodnie z aktualnymi wymaganiami odpowiednimi do rodzaju i specyfiki prowadzonych zajęć.
PROWADZĄCY	Zamawiający wymaga, aby osoby rekomendowane do prowadzenia kursu z ramienia Wykonawcy posiadały: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) doświadczenie teoretyczne i praktyczne w dziedzinach wykazanych w załączniku nr 1 do Zapytania ofertowego, pozwalające na poprowadzenie kursów dla młodzieży;</li> <li>2) nie figurowały w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym z dostępem ograniczonym.</li> </ol>
MATERIAŁY DYDAKTYCZNE I SZKOLENIOWE DO PRZEPROWADZENIE PRAKTYCZNEJ CZĘŚCI KURSU	<p>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdemu uczestnikowi konieczne materiały dydaktyczne – szkoleniowe zgodne z tematyką kursów. Każdy uczestnik kursu otrzyma na własność od Wykonawcy komplet materiałów dydaktycznych (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 kursu. Materiały szkoleniowe powinny być przekazane uczestnikom kursu na początku kursu.</p> <p>Wszystkie materiały dydaktyczne muszą zawierać informację</p>

	<p>o współfinansowaniu ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020 oraz, iż są dystrybuowane bezpłatnie.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia jednego egzemplarza materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji.</p> <p>Materiały szkoleniowe do przeprowadzenia praktycznej części kursu, muszą być dostosowane to tematyki kursu i pozwolić, z jednej strony, poszerzyć wiedzę zdobytą podczas teoretycznej nauki zawodu, z drugiej zaś, w sposób rzetelny opanować praktyczne umiejętności umożliwiające zdobycie kwalifikacji/kompetencji.</p>
<p>USŁUGA GASTRONOMICZNA</p>	<p>Wykonawca zapewni podczas szkoleń/kursów usługę gastronomiczną składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o jednego serwisu kawowego: <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> </ul> </li> <li>• susz konferencyjny <ul style="list-style-type: none"> <li>o obiadu jednodaniowego dla każdego uczestnika i uczestniczek, w tym;</li> </ul> </li> <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>Posiłki winy posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.</p> <p>Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia zaplecza technicznego i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu wydarzenia.</p> <p>Zamawiający dopuszcza możliwość spożywania posiłków w salach szkoleniowych w naczyniach jednorazowych z zapewnieniem miejsc siedzących.</p> <p>Wykonawca dostosuje posiłki do specyficznych potrzeb żywieniowych wynikających z niepełnosprawności uczestniczek i uczestników.</p>
<p>ODZIEŻ OCHRONNA/ŚRODKI OCHRONNE</p>	<p>Wykonawca winien zapewnić uczestnikom odzież ochronną, zgodną z przepisami bhp, odpowiednią do przeprowadzanego typu szkolenia i kursu. Wykonawca winien zapewnić środki zapobiegające rozprzestrzenianiu się COVID-19 tj. płyny/żele dezynfekujące, maseczki/przyłbice, rękawiczki. Zamawiający nie dopuszcza wypłaty ekwiwalentu pieniężnego za środki oraz odzież ochronną.</p>
<p>TRANSPORT</p>	<p>Wykonawca winien zapewnić uczestnikom dojazd lub zwrot kosztów</p>



	<p>dojazdu na kursy. 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 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.</p>
STYPENDIUM SZKOLENIOWE	<p>Każdemu uczestnikowi/uczestniczce zajęć należy wypłacić stypendium szkoleniowe zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami dla osób uczestniczących w kursie zawodowym.</p>
UBEZPIECZENIE I BADANIA LEKARSKIE	<p>Ubezpieczenia są obowiązkowe i dotyczą wszystkich uczestników kursów zawodowych. Badania lekarskie zgodnie z przepisami i normami, w zależności od specyfiki kursu zawodowego.</p>
<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 liczbę godzin oraz zakres tematyczny (harmonogramy);</li> <li>2) oryginały imiennych list obecności, potwierdzonych własnoręcznym podpisem uczestników kursów;</li> <li>3) kserokopie zaświadczeń o udziale w kursach wraz z zakresem tematycznym i godzinowym;</li> <li>4) imienne listy osób wraz z ich podpisami, potwierdzające odbiór zaświadczeń oraz materiałów dydaktycznych;</li> <li>5) minimum 20 opisanych zdjęć z przeprowadzonych kursów (w wersji elektronicznej przekazanej na płycie CD/DVD lub inny nośniku);</li> <li>6) protokół egzaminacyjny wraz ze składem komisji egzaminacyjnej;</li> <li>7) specyfikację poniesionych kosztów zmiennych.</li> </ol>
WYMAGANIA SZCZEGÓŁOWE	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić Dzienniki zajęć, które powinny zawierać w szczególności: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) nazwę i zakres kursu;</li> <li>2) czas trwania i sposób organizacji kursu;</li> <li>3) cele kursu;</li> <li>4) ewidencja obecności uczestników;</li> <li>5) dane uczestników kursu w formie listy obecności;</li> <li>6) wpisywana na bieżąco tematyka poszczególnych zajęć oraz czas ich trwania;</li> <li>7) harmonogram i program zajęć (plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar, z uwzględnieniem, w miarę potrzeby, części teoretycznej i części praktycznej);</li> <li>8) wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych;</li> <li>9) sprawozdanie z realizacji zajęć;</li> <li>10) informacje o ewaluacji i odbytych kontrolach itp.</li> </ol> </li> <li>2. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia Zamawiającemu faktury VAT po odbiorze usługi, na podstawie protokołu odbioru</li> </ol>

	<p><i>usługi i na wniosek Zamawiającego.</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>3. <i>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.</i></li><li>4. <i>Zamawiający zastrzega prawo wglądu do dokumentów Wykonawcy związanych z realizowanymi kursami, w tym dokumentów finansowych, przez siebie oraz instytucje zewnętrzne uprawnione do jego kontroli.</i></li><li>5. <i>Wykonawca przed rozpoczęciem przetwarzania danych osobowych zobowiązany jest do podpisania oświadczenia o zapoznaniu się z przepisami o ochronie danych osobowych i obowiązku ich stosowania a szczególnie przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych (...) i o obowiązku zachowania poufności.</i></li><li>6. <i>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.</i></li></ol>
INFORMACJE DODATKOWE	<p>Wykonawca winien dostosować sposób realizacji przedmiotu zamówienia do obowiązujących wytycznych w zakresie zachowania bezpieczeństwa w czasie pandemii (m.in. dezynfekcja, dystans społeczny, środki ochrony itp.). Łączny koszt realizacji usługi wskazany w formularzu ofertowym winien uwzględniać koszty poniesione dla zachowania ww. wytycznych.</p> <p>W uzasadnionych przypadkach związanych z pandemią COVID-19, przy spełnieniu odpowiednich warunków technicznych przez Wykonawcę oraz po uzyskaniu zgody Zamawiającego, dopuszcza się możliwość przeprowadzenia kursów w trybie on-line. W przypadku zaistnienia konieczności realizacji usługi w trybie online, szczegółowe warunki związane z realizacją przedmiotu umowy w ww. formie określone zostaną w drodze porozumienia do umowy.</p>