**Załącznik 1b do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest organizacja szkoleń kompetencyjnych dla ośrodków wsparcia ekonomii społecznej z terenu województwa lubelskiego w ramach projektu pozakonkursowego „Efektywna polityka społeczna w województwie lubelskim”w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego na lata 2021-2027.

Realizacja przedmiotu zamówienia obejmuje organizację czterech dwudniowych i czterech jednodniowych szkoleń. Realizacja usługi obejmuje:

1. W zakresie szkoleń dwudniowych:
* zapewnienie usługi noclegowej,
* zapewnienie usługi cateringowej/gastronomicznej (śniadanie, obiad, kolacja, serwis kawowy),
* zapewnienie eksperta,
* zapewnienie sali szkoleniowej.
1. W zakresie szkoleń jednodniowych:
* zapewnienie usługi cateringowej/gastronomicznej (obiad, serwis kawowy),
* zapewnienie eksperta,
* zapewnienie sali szkoleniowej.

Ilość szkoleń: 4 szkolenia dwudniowe, 4 szkolenia jednodniowe

Ilość uczestników w każdym szkoleniu: 20 osób

Termin: od daty zawarcia umowy do 31 grudnia 2025

Miejsce: szkolenia jednodniowe – Lublin, szkolenia dwudniowe – województwo lubelskie (Lublin i miasta na prawach powiatów oraz miejscowości, do których możliwy jest bezpośredni dojazd środkami komunikacji publicznej).

1. Zapewnienie jednego eksperta na każde szkolenie
2. Tematyka szkoleń dwudniowych obejmuje:
* 1 szkolenie: Tworzenie IPR (indywidualnych planów reintegracyjnych) w świetle ustawy o ekonomii społecznej (diagnoza potencjału reintegracyjnego i potrzeb przedsiębiorstw społecznych w zakresie działań reintegracyjnych, planowanie, organizacja i wdrożenie działań reintegracyjnych w przedsiębiorstwach społecznych, współpraca OWES z PS w tym zakresie, opracowanie IPR, monitoring efektów działań reintegracyjnych w przedsiębiorstwach społecznych, rozliczanie działań reintegracyjnych).
* 2 szkolenie: Współpraca JST i PES w zakresie realizacji usług społecznych (finansowe i niefinansowe formy współpracy jednostek administracji publicznej i PES, obszary współpracy centrów usług społecznych i podmiotów ekonomii społecznej, sposoby zlecania realizacji usług społecznych PES, korzyści ze współpracy JST i PES, szczególnie ekonomiczne).
* 3 szkolenie: Współpraca z trudnym klientem (definicje trudnego klienta, typy trudnego klienta i ich charakterystyka, zasady radzenia sobie z trudnym klientem, rozmowa z trudnym klientem, długofalowa współpraca z trudnym klientem).
* 4 szkolenie: Dostępne PES (wdrażanie w PES wymogów ustawy o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami oraz ustawy o dostępności cyfrowej, analiza prawna dostępności w Polsce, dostępność informacyjno-komunikacyjna: tworzenie treści łatwej do czytania, minimalne wymagania dot. dostępności informacyjno-komunikacyjnej, dostępność architektoniczna, dostępność cyfrowa: tworzenie serwisów internetowych, aplikacji mobilnych, dokumentów, multimediów i usług elektronicznych w sposób uniwersalny).
1. Tematyka szkoleń jednodniowych obejmuje:
* 1 szkolenie: Finanse i księgowość w PES (KSeF, rachunkowość organizacji pozarządowych – aspekty prawne i praktyczne, rachunkowość zarządcza a rachunkowość finansowa).
* 2 szkolenie: Działalność odpłatna i nieodpłatna prowadzona przez spółdzielnię socjalną (realizacja poszczególnych działalności, rachunkowe wyodrębnienie poszczególnych działalności).
* 3 szkolenie: Budowanie współpracy PES z biznesem (planowanie współpracy z biznesem, budowanie powiązań z biznesem, modele współpracy z biznesem).
* 4 szkolenie: Usługi społeczne w PES (realizacja usług społecznych w organizacjach pozarządowych prowadzących działalność gospodarczą, struktura przychodów z punktu widzenia rozliczenia działalności statutowej oraz gospodarczej).
1. Usługa eksperta na jednym dwudniowym szkoleniu wynosi 16 godzin dydaktycznych, a na jednym szkoleniu jednodniowym wynosi 8 godzin dydaktycznych.
2. Doświadczenie ekspertów:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Tworzenie IPR w świetle ustawy o ekonomii społecznej | * wykształcenie wyższe,
* znajomość ustawy o ekonomii społecznej,
* co najmniej 100 godzin doświadczenia w prowadzeniu warsztatów/szkoleń w temacie tworzenia indywidualnych programów reintegracyjnych/zatrudnienia socjalnego,
* doświadczenie w praktycznym opracowywaniu programów reintegracyjnych dla osób zagrożonych wykluczeniem społecznym.
 |
| 2. | Współpraca JST i PES w zakresie realizacji usług społecznych | * wykształcenie wyższe,
* znajomość ustawy o realizowaniu usług społecznych przez centrum usług społecznych,
* co najmniej 150 godzin doświadczenia w prowadzeniu warsztatów/szkoleń w tym temacie,
* praktyczna znajomość form zlecania usług społecznych PES.
 |
| 3. | Współpraca z trudnym klientem | * wykształcenie wyższe,
* co najmniej 150 godzin doświadczenia w prowadzeniu warsztatów/szkoleń w tym temacie,
* mile widziane doświadczenie w pracy zawodowej związanej z obsługą klienta.
 |
| 4. | Dostępne PES | * wykształcenie wyższe,
* znajomość wytycznych dostępności WCAG,
* doświadczenie w realizacji audytów dostępności w co najmniej 10 instytucjach,
* praktyczne umiejętności tworzenia dostępnych miejsc, treści, dokumentów, serwisów internetowych, multimediów, usług elektronicznych,
* co najmniej 150 godzin doświadczenia w prowadzeniu warsztatów/szkoleń/doradztwa w tym temacie.
 |
| 5. | Finanse i księgowość w PES | * wykształcenie wyższe,
* praktyczne doświadczenie w rozliczaniu podmiotów ekonomii społecznej (w tym organizacji pozarządowych),
* co najmniej 150 godzin doświadczenia w prowadzaniu warsztatów/szkoleń/doradztwa w tym temacie.
 |
| 6. | Działalność odpłatna i nieodpłatna prowadzona przez spółdzielnię socjalną | * wykształcenie wyższe,
* co najmniej 100 godzin doświadczenia w prowadzeniu warsztatów/szkoleń w tym temacie,
* co najmniej 3 letnie doświadczenie w pracy lub współpracy ze spółdzielniami socjalnymi lub organizacjami pozarządowymi w zakresie prowadzenia odpłatnej i nieodpłatnej działalności.
 |
| 7. | Budowanie współpracy PES z biznesem | * wykształcenie wyższe,
* praktyczne doświadczenie w budowaniu i zbudowaniu współpracy pomiędzy PES i biznesem,
* co najmniej 100 godzin doświadczenia w prowadzeniu warsztatów/szkoleń w tym temacie.
 |
| 8.  | Usługi społeczne w PES | * wykształcenie wyższe,
* znajomość tworzenia i rozliczania działalności odpłatnej pożytku publicznego i działalności gospodarczej w organizacjach pozarządowych,
* praktyczne doświadczenie w rozliczaniu działalności odpłatnej pożytku publicznego i działalności gospodarczej,
* co najmniej 100 godzin doświadczenia w prowadzeniu warsztatów/szkoleń/doradztwa w tym temacie.
 |

1. Zapewnienie usługi noclegowej:
* zakwaterowanie w pokojach 2 i 3 osobowych, z pełnym węzłem sanitarnym;
* minimalne wyposażenie pokoi: łóżko lub łóżka, nocny stolik lub półka, szafa lub zabudowana wnęka garderobiana, biurko lub stół, krzesło, lustro. Wszystkie pokoje powinny posiadać łazienki wyposażone m.in. w: wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową, umywalkę, WC. Łóżka powinny być oddzielone od siebie i stanowić odrębne posłanie. W okresie grzewczym pokoje muszą być ogrzewane;
* Wykonawca zapewni przechowanie bagażu uczestników szkolenia przed zajęciem i po zwolnieniu pokoju;
* Wykonawca zapewni pokoje w pełni przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową, w sytuacji gdy zajdzie taka potrzeba.
1. Zapewnienie usługi cateringowej/gastronomicznej.

Wyżywienie w czasie szkolenia dwudniowego obejmuje na każdego uczestnika:

Dzień pierwszy:

* obiad,
* serwis kawowy,
* kolacja.

Dzień drugi:

* śniadanie,
* obiad,
* serwis kawowy.

Wyżywienie w czasie szkolenia jednodniowego obejmuje na każdego uczestnika:

* obiad,
* serwis kawowy.

Wykonawca zapewni wydanie posiłku jednocześnie dla wszystkich uczestników danego spotkania i zapewni obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków.

Obiad:

Wykonawca zapewni obiad dla każdego uczestnika spotkania składający się z:

I dania – zupa – 350 ml/osoba,

II dania – danie 3 składnikowe (np. ziemniaki/kasza/kopytka - 200 g/osoba, ryba/mięso z sosem – 120 g/osoba, surówka ze świeżych warzyw sezonowych lub warzywa gotowane – 200 g/osoba) lub danie dwuskładnikowe (np. naleśniki ze szpinakiem/pierogi z nadzieniem – 300 g/osoba, surówka ze świeżych warzyw sezonowych – 200 g/osoba).

Serwis kawowy składający się z następujących elementów:

* kawa z ekspresu: min. espresso, latte macchiato, capupucino (bez ograniczeń);
* herbata (pojedyncze koperty herbaty min. 3 rodzaje: czarna, owocowa, zielona) oraz warnik z wrzątkiem (bez ograniczeń);
* dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, mleko w dzbankach lub mlecznikach (bez ograniczeń);
* woda mineralna butelkowana niegazowana 250 ml (min. 2 szt./os.);
* woda mineralna butelkowana gazowana 250 ml (min. 2 szt./os.);
* soki owocowe 100% w dzbankach min. 3 rodzaje (bez ograniczeń);
* ciastka kruche – min. 3 rodzaje – min. 60 g/osoba.

Kolacja:

* danie główne podane na ciepło,
* zimna płyta składająca się z wędlin, serów, jajek, warzyw sezonowych,
* min. 2 rodzaje sałatek,
* napoje ciepłe i zimne.

Śniadanie:

* pieczywo różnorodne,
* danie na ciepło do wyboru,
* wędliny różnorodne,
* sery różnorodne,
* dżem,
* mleko ciepłe i zimne, przetwory jogurtowe,
* płatki śniadaniowe,
* świeże warzywa: np. ogórek, pomidor, papryka,
* napoje różnorodne: kawa, herbata, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana,
* dodatki: cytryna, cukier, mleko, masło.

Wykonawca zadba o to by składniki wszystkich posiłków w ciągu spotkania były różnorodne i nie powtarzały się.

1. Zapewnienie sali szkoleniowej:
* dostępna dla osób z niepełnosprawnościami,
* wyposażeni w krzesła i stoliki dla uczestników spotkania, laptop, ekran, projektor multimedialny, flipchrt + blok papierowy, flamastry;
* dostępna w danym terminie min. 1 godz. przed planowaną godziną rozpoczęcia szkolenia;
* posiada dobre naświetlenie światłem dziennym i sztucznym oraz spełnia wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy;
* dostępna co najmniej 8 godzin każdego dnia.

**Wymagania dotyczące współpracy w ramach szkoleń:**

* Wykonawca zobowiązany jest wskazać 1 osobę koordynującą realizację usługi w ramach zadania. W trakcie trwania spotkania wskazany koordynator będzie dyspozycyjny w miejscu realizacji usługi.
* Zamawiający i Wykonawca będą kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej i telefonu oraz osobiście w trakcie trwania spotkania w sprawie szczegółów jego realizacji.
* Wykonawca zapewnia dostęp do szatni i bezpłatnego parkingu dla uczestników szkolenia.
* W razie awarii sprzętu, Wykonawca zobowiązuje się go wymienić na sprawny w ciągu 15 minut od chwili zgłoszenia awarii przez Zamawiającego.
* Na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety wegetariańskiej, bezglutenowej, itp.).
* Ostateczne menu dań ciepłych Wykonawca ustali po konsultacji z Zamawiającym.
* Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło na zastawie ceramicznej z kompletem sztućców metalowych i serwetek.
* Świadczenie usługi wyżywienia zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023, poz. 1448). Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia).