**Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przedmiot zamówienia**: Organizacja i przeprowadzenie dwudniowego szkolenia zamkniętego dla kadry kierowniczej i samodzielnych stanowisk z zakresu nowelizacji Prawa zamówień publicznych 2016 wraz z zapewnieniem usługi hotelarskiej, gastronomicznej oraz transportowej.

**Uczestnicy szkolenia:** 46 osób (-7 osób)

Zamawiający poda ostateczną liczbę osób na 7 dni kalendarzowych przed szkoleniem.

Dopuszcza się:

-całkowitą rezygnację- maksymalnie 7 osób

oraz dodatkowo - rezygnację z noclegu- maksymalnie 7 osób

1. **Termin realizacji szkolenia:** 26-27 września 2016r.
2. **Miejsce:**

Hotel/motel o standardzie minimum 3 gwiazdkowym - zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. (tekst jednolity Dz.U. z 2006 r. Nr 22 poz.169 zm. Dz.U. z 2011 r. Nr 259 poz. 1553), w którym będą zakwaterowani uczestnicy szkolenia musi znajdować się w odległości maksymalnie 25 km od granic administracyjnych miasta Poznania. Wszystkie usługi objęte przedmiotem zamówienia mają być świadczone na terenie jednego obiektu. Obiekt z salą restauracyjną musi mieć aktualną zgodę odpowiedniej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na prowadzenie usługi gastronomicznej. Hotel/motel powinien zapewnić możliwość zakwaterowania od momentu pojawienia się na miejscu pierwszego uczestnika. Zamawiający planuje przyjazd uczestników około godziny 8.30 pierwszego dnia, a wyjazd około godziny 14 dnia drugiego.

Sala szkoleniowa musi być dostępna na wyłączność Zamawiającego od godziny 8.30 w dniu 26.09.2016r. do godziny 14.00 w dniu 27.09.2016r. Powinna być wyposażona w klimatyzację, 2 mikrofony, tablicę suchościeralną z flamastrami, ekran, rzutnik, wskaźnik oraz laptop wraz z niezbędnym do wyświetlenia oprogramowaniem oraz dostępem do Internetu. Musi mieć dostęp do światła dziennego, z możliwością zasłonięcia okien i wykorzystania oświetlenia sztucznego. Sala wykładowa powinna być wyposażona w stoły ustawione w kształt podkowy oraz w osobny stolik dla prowadzącego.

Na potrzeby uczestników szkolenia Wykonawca musi zapewnić 10 bezpłatnych miejsc parkingowych przy hotelu, w którym zakwaterowani będą uczestnicy szkolenia.

Pokoje hotelowe – 23 pokoje dwuosobowe. Każdy pokój musi posiadać własną łazienkę.

Przed podpisaniem umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do wyboru i akceptacji 2 obiekty, w których możliwa będzie realizacja zaplanowanego szkolenia. Oferty zostaną przesłane drogą e-mailową na adres wskazany przez Zamawiającego

1. **Forma szkolenia**: wykładowa+warsztatowa

Szkolenie powinno składać się z formy wykładowej oraz warsztatowej obejmującej studium przypadku, ćwiczenia oraz pytania uczestników szkolenia.

1. **Transport**

Transport – Wykonawca musi zapewnić autokar klimatyzowany, który przewiezie uczestników szkolenia spod siedziby WUP na miejsce szkolenia oraz z powrotem.

I dzień 26.09.2016r. godz. 7.45 – wyjazd z siedziby WUP z ulicy św. Wawrzyńca 11, (wjazd od ulicy Kościelnej przy restauracji Zagroda Bamberska).

II dzień 27.09.2016r. godz. 14.00 – wyjazd z hotelu, w którym będzie odbywało się szkolenie, przyjazd pod siedzibę WUP (ul. św. Wawrzyńca 11, wjazd od ulicy Kościelnej przy restauracji Zagroda Bamberska).

1. **Harmonogram szkolenia**:

**Harmonogram szkolenia:**

**Dzień I 26.09.2016r. (poniedziałek)**

7.30 – 7.45 Przyjazd autokaru i zbiórka uczestników. Wyjazd na miejsce szkolenia z ulicy św. Wawrzyńca 11 (Wjazd autokaru od ulicy Kościelnej  przy restauracji Zagroda Bamberska)

7.45 – 8.30 Przyjazd na miejsce szkolenia

8.30 -10.00 Możliwość zakwaterowania uczestników szkolenia, poczęstunek

10.00-12.00 Zajęcia

12.00-12.15 Przerwa, serwis kawowy

12.15-14.15 Zajęcia

14.30-15.30 Obiad

15.30-17.00 Zajęcia

19.00-22.00 Kolacja przy ognisku

W razie niepogody, kolacja musi zostać zorganizowana w wydzielonej sali hotelowej przy jednym wspólnym stole dla wszystkich uczestników szkolenia.

**Dzień II 27.09.2016r. (wtorek)**

8.00-9.00 Śniadanie

9.00-11.00 Zajęcia

11.00-11.15 Przerwa, serwis kawowy

11.15-13.15 Zajęcia

13.15-14.00 Obiad

14.00 Wyjazd

1. **Program szkolenia:**

**Program szkolenia powinien obejmować następujące zagadnienia:**

**Dzień I 26.09.2016r. Nowelizacja Prawa zamówień publicznych 2016 – najważniejsze zagadnienia:**

* Opis przedmiotu zamówienia po nowelizacji - wymagania dotyczące wydajności i funkcjonalności, wykorzystanie norm, specyfikacji technicznych, referencji technicznych, rola oznakowania w opisie przedmiotu i dokumenty przedmiotowe.
* Określenie w opisie przedmiotu zamówienia wymagań związanych z realizacją zamówienia, które mogą obejmować aspekty gospodarcze, środowiskowe, społeczne, związane z innowacyjnością lub zatrudnieniem.
* Warunki udziału wykonawców w postępowaniu i opis sposobu ich spełniania po nowelizacji.
* Kryteria oceny ofert:

- w jakich przypadkach dopuszczalne jest stosowanie wyłącznie kryterium najniższej ceny,

- kryteria wymierne i niewymierne – dopuszczalne granice w kryteriach niemierzalnych,

- kryteria pozacenowe naruszające uczciwą konkurencję, zakaz stosowania wagi kryterium ceny powyżej 60% w zamówieniach o nieustalonych standardach jakościowych,

- kryterium kosztu – jak liczyć i czego dotyczy,

- możliwość przeprowadzenia postępowania bez kryterium ceny.

* Dopuszczalny zakres wprowadzania zmian do zawartych umów w zamówieniach publicznych po nowelizacji, pojęcie zmiany istotnej, zmiana dokonana z naruszeniem przepisów ustawy i okoliczności dopuszczające rozwiązanie umowy przez zamawiającego.
* Rozszerzenie zakresu czynności, na które przysługuje odwołanie w postępowaniach prowadzonych w procedurze krajowe.
* Pytania uczestników.

**Dzień II 27.09.2016r. – panel WUP**

1. **Usługa gastronomiczna**

**Serwis kawowy – ciągły, dostępny podczas 2 dni szkolenia na sali wykładowej, w jego skład będzie wchodzić:**

* Kawa z ekspresu,
* trzy rodzaje herbat: czarna, zielona, owocowa,
* cukier w saszetkach,
* śmietanki pakowane pojedynczo,
* cytryna świeżo skrojona w plasterki,
* soki (jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka),
* woda (niegazowana, gazowana ),
* kruche ciasteczka, 3 rodzaje – maślane, z czekoladą i bakaliami, owsiane z ziarnami

**I dzień – 26.09.2016r.**

**Poczęstunek – podany w sali szkoleniowej od godziny 9.00**

- kanapki na małych bułeczkach lub z bagietki ciętej po skosie:

* kanapka z serem typu mozzarella i pomidorem na maśle,
* kanapka z polędwicą drobiową, ogórkiem oraz papryką i oliwkami na maśle, z przystrojeniem majonezem i pietruszką,
* kanapka z serem camembert, winogronami, orzechami włoskimi i sałatą,

- mini drożdżówki, ciastko francuskie – 3 rodzaje po 2 sztuki na osobę

**Obiad – podany około godziny 14.30 w wydzielonej sali restauracyjnej**

* zupa krem np. krem z pomidorów lub z kalafiora co najmniej 400 ml na osobę
* drugie danie – porcja nie mniejsza niż 500g/os. z zachowaniem następujących proporcji: mięso np. filet z kurczaka lub polędwiczki wieprzowe lub pieczeń wieprzowa – ok. 30% udziału w całkowitej gramaturze dania, ziemniaki z wody, ryż - ok. 35% udziału w całkowitej gramaturze dania, bukiet surówek – 2 rodzaje, ok. 35% udziału w całkowitej gramaturze dania,
* napoje – woda mineralna niegazowana podawana w dzbankach z cytryną, soki owocowe 100% - porzeczkowy, jabłkowy i pomarańczowy

**Kolacja – podana około godziny 19.00 serwowana na zewnątrz, z możliwością przeniesienia do sali restauracyjnej w razie pogorszenia pogody**

* deska serów z owocami, deska mięs np. pieczony schab ze śliwką, pieczony karczek, pieczeń rzymska, boczek faszerowany, pieczywo pszenne oraz razowe, masło, 2 rodzaje sałatek po 100 g. na osobę ( z warzyw gotowanych; z warzyw surowych),

2 rodzaje zup np. żurek, czerwony barszcz co najmniej 400 ml na osobę, pierogi - 3 rodzaje po 5 sztuk na osobę, danie mięsne na ciepło np. devolay/karkówka 150 g. na osobę, grillowany szaszłyk mięsno-warzywny – 2 sztuki na osobę, śledzie w oleju

- przy założeniu, ze pogoda będzie sprzyjająca kiełbaski do pieczenia na ognisku po 2 sztuki na osobę,

* napoje – kawa z ekspresu, herbata czarna, cukier, śmietanka, cytryna świeżo skrojona w plasterki, woda mineralna niegazowana podawana w dzbankach z cytryną, soki owocowe 100% - jabłkowy i pomarańczowy,
* ciasto pieczone – sernik, szarlotka po 2 sztuki na osobę

**II dzień – 27.09.2016r.**

**Śniadanie –szwedzki stół - podane około godziny 8.00 w sali restauracyjnej**

- dania na gorąco: np. jajecznica, kiełbaski na ciepło, ketchup, musztarda

- pieczywo pszenne oraz razowe, masło, 2 rodzaje wędlin, żółty ser, biały twarożek, konfitura, świeże pomidory i ogórki pokrojone w plasterki, płatki śniadaniowe, mleko, jogurt naturalny, owoc,

- napoje – kawa z ekspresu, śmietanka do kawy, cukier, cytryna, woda niegazowana, sok wieloowocowy

**Obiad – podany około godziny 13.15 w wydzielonej sali restauracyjnej**

* zupa np. warzywna lub grzybowa na rosole co najmniej 400 ml na osobę
* drugie danie – porcja nie mniejsza niż 500g/os. z zachowaniem następujących proporcji: filet z ryby smażony np. pstrąg lub dorsz – ok. 30% udziału w całkowitej gramaturze dania, ziemniaki pieczone, frytki - ok. 35% udziału w całkowitej gramaturze dania, bukiet surówek – 2 rodzaje, ok. 35% udziału w całkowitej gramaturze dania,
* napoje – woda mineralna niegazowana podawana w dzbankach z cytryną, soki owocowe 100% - porzeczkowy, jabłkowy i pomarańczowy

**9.** **Dodatkowe wymagania Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia – klauzule społeczne:**

Zamawiający żąda od Wykonawcy, zatrudnienia przy przygotowaniu i obsłudze cateringu co najmniej jednej osoby niepełnosprawnej, o której mowa w przepisach o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych.

Ww. osoba musi być zatrudniona przez Wykonawcę co najmniej w terminie szkolenia.

Wykonawca musi przedstawić Zamawiającemu w dniu szkolenia dokument/dokumenty potwierdzający/potwierdzające zatrudnienie osoby, o której mowa w pkt 1. Ponadto informacja o zatrudnieniu osoby niepełnosprawnej do przygotowania serwisu konferencyjnego powinna być umieszczona przez Wykonawcę na kartce informacyjnej na stole, na którym będzie serwis konferencyjny.

W przypadku niezatrudnienia, mimo wcześniej deklaracji zawartej w załączniku nr 2 do zapytania ofertowego, przy realizacji zamówienia wymaganej przez Zamawiającego osoby niepełnosprawnej lub braku dokumentu/dokumentów potwierdzającego/ potwierdzających jej zatrudnienie, Wykonawcy zostanie naliczona kara umowna w wysokości 5% wartości łącznego maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy za niezrealizowanie klauzuli społecznej.

Do przygotowania i obsługi cateringu powinna być zatrudniona osoba, której dane osobowe ma prawo przetwarzać Wykonawca usługi organizacji i przeprowadzenia szkolenia na podstawie odrębnych przepisów oraz która wyraża zgodę na dostęp przez Zamawiającego do jej danych osobowych celem skontrolowania wykonania klauzuli społecznej.

**10. Wykonawca szkolenia będzie zobowiązany do:**

* przekazania na adres mailowy [kadry@wup.poznan.pl](mailto:kadry@wup.poznan.pl) szczegółowego programu szkolenia przed podpisaniem umowy oraz wzoru materiałów szkoleniowych w formie elektronicznej w terminie 7 dni przed terminem szkolenia,
* zapewnienia kompletu materiałów szkoleniowych w formie papierowej dla każdego uczestnika wraz z zakresem tematycznym przedmiotowego szkolenia, notesem i długopisem oraz przekazania Zamawiającemu jeden egzemplarz materiałów szkoleniowych,
* przeprowadzenia zajęć według harmonogramu,
* przygotowania i przekazania każdemu uczestnikowi szkolenia zaświadczenia  
   ze szkolenia z uwzględnieniem wzorów przekazanych przez Zamawiającego,
* przekazania Zamawiającemu kopii zaświadczeń, o których mowa powyżej,
* przygotowania obsługi gastronomicznej, hotelarskiej i transportowej zgodnie z wymaganiami przedstawionymi w opisie przedmiotu zamówienia,
* zapewnienia sali wykładowej oraz sali restauracyjnej zgodnie z wymaganiami przedstawionymi w opisie przedmiotu zamówienia,
* realizacji klauzuli społecznej zgodnie z opisanymi wymaganiami,
* przedstawienia drogą elektroniczną na adres [kadry@wup.poznan.pl](mailto:kadry@wup.poznan.pl) przed podpisaniem umowy 2 propozycji obiektów, w których możliwa będzie realizacja zaplanowanego szkolenia.

Koszty szkolenia będą pokryte w 100 % ze środków publicznych.

Koszt szkolenia pokrywany jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach PT POWER i PT WRPO 2014-2020.