



Załącznik nr 1

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i przeprowadzenie 10 (dziesięciu) jednodniowych szkoleń w zakresie stosowania aspektów społecznych i klauzul społecznych w zamówieniach publicznych dla kadry Jednostek Samorządu Terytorialnego (dalej JST) oraz Podmiotów Ekonomii Społecznej (dalej PES) z terenu województwa łódzkiego.

Zamówienie realizowane w ramach projektu „Koordynacja działań w zakresie polityki społecznej dla województwa łódzkiego”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021 -2027.

Celem każdego ze szkoleń jest zwiększenie świadomości i nabycie praktycznej wiedzy z zakresu stosowania aspektów społecznych w zamówieniach publicznych.

II. Termin i miejsce realizacji usługi

1. Przedmiot zamówienia powinien być zrealizowany w terminie do 12 miesięcy od dnia podpisania umowy. Szkolenia w formie zajęć stacjonarnych obligatoryjnie powinny odbywać się w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku.
2. Miejsce realizacji usługi: Sala szkoleniowa na terenie miasta Łodzi wraz z miejscem wyznaczonym do spożywania posiłku.

III. Uczestnicy szkoleń

1. Szkolenia adresowane są dla kadry Jednostek Samorządu Terytorialnego oraz Podmiotów Ekonomii Społecznej z terenu województwa łódzkiego.
2. Każde szkolenie będzie realizowane dla maksymalnie 20 Uczestników. Minimalna liczba Uczestników szkolenia nie będzie mniejsza niż 15 osób.

IV. Przedmiot zamówienia obejmuje

1. Świadczenie usługi szkoleniowej wraz z zapewnieniem sali;
2. Świadczenie usługi restauracyjnej;
3. Świadczenie obsługi administracyjno-technicznej.



1. Świadczenie usługi szkoleniowej wraz z zapewnieniem sali

- a) Do zrealizowania jest 10 jednodniowych szkoleń po 6h zegarowych. Łączna ilość godzin do zrealizowania przez trenera wynosi 60h zegarowych.
- b) Wymagania wobec trenera skierowanego do realizacji zamówienia, tj. do przygotowania i przeprowadzenia 10 szkoleń:
 - wykształcenie wyższe magisterskie;
oraz
 - doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 50 godzin zegarowych szkoleń lub spotkań lub warsztatów w charakterze doradcy lub eksperta lub trenera w zakresie stosowania aspektów społecznych, klauzul społecznych w zamówieniach publicznych.
- c) Wykonawca zobowiązany jest do:
 - Przedstawienia Zamawiającemu w terminie do **7 dni roboczych od dnia podpisania umowy** harmonogramu szkoleń, który winien zawierać: terminy dziesięciu szkoleń, szczegółowy program szkolenia uwzględniający poniższy zakres oraz opis zakładanych efektów kształcenia.

Powyższy dokument wymaga akceptacji ze strony Zamawiającego w terminie **do 3 dni roboczych** od dnia otrzymania od Wykonawcy harmonogramu lub zgłosi uwagi w tym terminie. W przypadku niez zaakceptowania przez Zamawiającego harmonogramu Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić uwagi Zamawiającego, w terminie **do 3 dni roboczych** od dnia przekazania przez Zamawiającego uwag i przekazania korekt Zamawiającemu aż do momentu ostatecznego zaakceptowania przez Zamawiającego.
 - Opisania kompetencji jakie nabędą uczestnicy szkolenia za pomocą efektów uczenia się wraz z kryteriami weryfikacji. Efekty uczenia się dla danej kompetencji powinny zostać opisane w sposób zrozumiały dla osób rozpoczynających uczenie się lub chcących potwierdzić posiadaną wiedzę i umiejętności, powinny być konkretne i jednoznaczne oraz możliwe do osiągnięcia. Ponadto, muszą być mierzalne i możliwe do zaobserwowania oraz do zweryfikowania.



- Przygotowania narzędzi (testów pre i post) umożliwiających przeprowadzenie przez Zamawiającego walidacji szkolenia, w celu weryfikacji nabycia kompetencji przez uczestników i uczestniczek szkolenia. Wzory testów kompetencji muszą zostać przekazane celem akceptacji przez Zamawiającego, w terminie **do 3 dni roboczych** przed rozpoczęciem realizacji usługi.
 - Przygotowania materiałów dydaktycznych dla uczestników szkolenia w formie prezentacji multimedialnej oraz streszczenia zagadnień poruszanych podczas szkolenia bezpośrednio w tematyce szkolenia, które zostaną udostępnione uczestnikom szkolenia najpóźniej w dniu danego szkolenia. Spis adresów poczty elektronicznej osób uczestniczących w szkoleniu Wykonawca otrzyma od Zamawiającego. Materiały dydaktyczne muszą zostać przekazane do Zamawiającego w formie dokumentu PDF oraz, w przypadku prezentacji multimedialnej, w formie pliku PTX lub PPT lub ODP, celem akceptacji w terminie **do 3 dni roboczych** przed rozpoczęciem realizacji usługi. Materiały dydaktyczne muszą spełniać standardy dostępności. Prezentacja zostanie przedstawiona podczas szkolenia oraz udostępniona uczestnikom spotkania przez Zamawiającego po zrealizowanym szkoleniu.
 - Podpisania certyfikatów wydawanych uczestnikom szkolenia.
- d) Zakres szkolenia w zakresie stosowania aspektów społecznych i klauzul społecznych w zamówieniach publicznych w odniesieniu do specyfiki zamówienia i jego wartości odnosi się w szczególności do następujących zagadnień:
- Istotne względy społeczne. Stosowanie aspektów społecznych, klauzul społecznych w zamówieniach – kiedy i w jaki sposób je stosować? Praktyczne wskazówki, przykładowe zapisy.
 - Usługi społeczne - klauzula usługowa w PZP.
 - Regulamin udzielania zamówień publicznych jednostki (przykładowe zapisy, które można zawrzeć w regulaminie udzielania zamówień



publicznych w kontekście stosowania aspektów społecznych, klauzul społecznych).

- Aspekty społeczne, klauzule społeczne – praktyczne przygotowanie dokumentacji, m.in. wybór rodzaju klauzuli społecznej w PZP i jej zapis w dokumentach postępowania o udzielenie zamówienia publicznego; aspekty społeczne w kryteriach oceny, realizacja zamówienia przez osoby zagrożone wykluczeniem społecznym, o których mowa w ustawie PZP.
- Zapisy preferujące Podmioty Ekonomii Społecznej w zamówieniach (zastrzeżenia dla spółdzielni socjalnych na podstawie ustawy o spółdzielniach socjalnych i przedsiębiorstw społecznych na podstawie ustawy o ekonomii społecznej).
- Aspekty społeczne, klauzule społeczne przy realizacji projektów współfinansowanych z Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, w tym objętych zasadą konkurencyjności. Wybór aspektu społecznego, klauzuli społecznej, przykładowe kryteria oceny ofert - odpowiednie zapisy.
- Wyłączenie ze względu na przedmiot zamówienia – art. 11 PZP przy udzielaniu zamówień o wartości poniżej progów unijnych, których przedmiotem są usługi lub roboty budowlane realizujące przedsięwzięcia rewitalizacyjne zawarte w gminnym programie rewitalizacji oraz wykonywanie na obszarze Specjalnej Strefy Rewitalizacji.
- Analiza zasobów potencjalnych wykonawców z sektora ekonomii społecznej - skąd czerpać wiedzę na temat podmiotów ekonomii społecznej?

W części teoretycznej zostaną omówione:

- podstawy prawne w obszarze stosowania aspektów społecznych, klauzul społecznych m.in. na podstawie Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, Ustawy z dnia 5 sierpnia 2022 r. o ekonomii społecznej, Ustawy z dnia 27 kwietnia 2006 r. o spółdzielniach socjalnych.



W części praktycznej zostaną omówione:

- korzyści dla Jednostek Samorządu Terytorialnego wynikających ze stosowanych preferencji Podmiotów Ekonomii Społecznej przy realizacji zamówień publicznych, w tym: aspektów społecznych, klauzul społecznych w PZP,
- dobre praktyki stosowania aspektów społecznych, klauzul społecznych.

e) Ramowy program wraz z proponowanym podziałem godzinowym szkolenia:

08.00 - 08.30	rejestracja uczestników
08.30 – 10.30	szkolenie
10.30 – 10.45	przerwa
10.45 – 12.45	szkolenie
12.45 – 13.00	przerwa
13.00 – 15.00	szkolenie
15.00 – 16.00	obiad

Każde z dziesięciu szkoleń będzie realizowane w oparciu o ten sam program.

f) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić odpowiednie warunki lokalowe do prowadzenia 10 jednodniowych szkoleń, w tym salę dydaktyczną dostosowaną do liczby Uczestników i realizowanej formy wsparcia, na terenie miasta Łodzi.

g) Wymagania dotyczące obiektu, w którym zlokalizowana jest sala dydaktyczna:

- Miejsce wskazane przez Wykonawcę musi zapewnić dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2022 r. poz. 2240) w rozumieniu art. 6 ustawy. W przypadku, gdy Wykonawca ze względów technicznych lub prawnych nie będzie w stanie zapewnić dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w art. 6 ustawy Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia takim osobom dostępu alternatywnego w rozumieniu art. 7 ustawy.
- W holu wejściowym powinna znajdować się informacja wizualna w postaci np. tablicy informacyjnej lub ekranu, przedstawiająca



rozmieszczenie budynku, umieszczona na takiej wysokości, aby w razie potrzeby osoba poruszająca się na wózku mogła odszukać potrzebną informację, jak również tablica informacyjna zapisana w alfabecie Braille'a lub tyflografika przedstawiająca układ budynku możliwy do odczytania w sposób dotykowy lub system nawigacji głosowej.

W przypadku braku tablic lub systemu nawigacji głosowej Wynajmujący zapewni osobę z obsługi, która wyjaśni osobom słabowidzącym lub niewidzącym rozkład budynku;

- Dostęp do bezpłatnej szatni dla 20 Uczestników.

h) Wymagania dotyczące sali dydaktycznej:

- Sala dostosowana do rodzaju realizowanych zajęć dydaktycznych oraz ilości Uczestników biorących w nich udział, tak aby dawać możliwość swobodnej pracy w parach lub w grupach oraz komfort poruszania się;
- Sala powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, wydajny system wentylacyjny, oświetleniowy i sprawną klimatyzację,
- Sala powinna być wyposażona w sprzęt i niezbędne materiały: komputer połączony z projektorem/rzutnikiem multimedialnym, z dostępem do Internetu, pilotem do obsługi prezentacji komputerowej oraz wskaźnikiem elektronicznym, ekran, system nagłaśniający, flipchart z 4 kolorowymi flamastrami;
- Wykonawca wymaga, aby sala wraz ze sprawnym sprzętem, była dostępna, co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia;
- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić osobom uczestniczącym nieskrępowany dostęp do węzła sanitarnego;
- Wykonawca powinien zapewnić co najmniej 8 miejsc parkingowych na terenie obiektu do dyspozycji Zamawiającego.

i) Wykonawca ma obowiązek umieszczenia na tablicach informacyjnych w budynku, w których prowadzone będą szkolenia, informacji o współfinansowaniu szkolenia, ze środków Unii Europejskiej, w ramach realizacji projektu pn.: „Koordynacja działań w zakresie polityki społecznej dla województwa łódzkiego” w ramach programu Fundusze Europejskie dla



Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus wraz z odpowiednimi logotypami z zachowaniem rozmiaru, odległości i proporcji zgodnych z Księgą Tożsamości Wizualnej marki Fundusze Europejskie lata 2021-2027

<https://www.funduszeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/fundusze-2021-2027/prawo-i-dokumenty/zasady-komunikacji-fe/>

2. Świadczenie usługi restauracyjnej

1. Usługa restauracyjna będzie świadczona na terenie obiektu, w którym będzie odbywać się szkolenie.
2. W ramach usługi restauracyjnej Wykonawca zapewni dla każdego Uczestnika wyżywienie (przerwę kawową, przerwę obiadową), każdego dnia szkolenia (10) w postaci:
 - przerwy kawowej (2 przerwy w ciągu jednego dnia szkolenia). Usługa powinna rozpocząć się najpóźniej 30 min. przed rozpoczęciem każdego szkolenia. Serwis kawowy w formie bufetu szwedzkiego, w systemie ciągłym, przez cały czas trwania szkolenia, bez ograniczeń na osobę tj.
 - przygotowanie świeżo parzonej gorącej kawy z ekspresu ciśnieniowego, kawy rozpuszczalnej, kawy mielonej, herbaty (herbata w torebkach, minimum 3 rodzaje, w tym minimum dwa rodzaje herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej, wrzątek w warniku, cukier, plastry świeżej cytryny, śmietanka i/lub mleczko do kawy, woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach szklanych o poj. min. 0,33 l.
 - mieszanka ciastek – bez ograniczeń na osobę;
 - 2 rodzaje ciast (np. sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe) – (co najmniej 60 g/osobę) - po 2 porcje z każdego rodzaju na osobę;
 - przerwę obiadową w ciągu jednego dnia szkolenia:
 - I danie - zupa np. zupa krem z pomidorów, zupa z pieczonych warzyw, w porcji co najmniej 200 ml na osobę,
 - II danie – do wyboru przez osoby uczestniczące w szkoleniu, zgodnie z zadeklarowanymi preferencjami żywieniowymi, obejmujące: wariant mięsny z jednego rodzaju mięsa do wyboru: wieprzowina, wołowina,



drób lub cielęcina, w porcji co najmniej 200 g na osobę po przetworzeniu; wariant bezmięśny, np. lasagne wegetariańska, makaron ze szpinakiem, pierogi, papryka lub cukinia faszerowana kaszą lub ryżem i warzywami z zapieczonym serem, w porcji co najmniej 200 g na osobę po przetworzeniu;

- dwa rodzaje dodatków do wyboru, np. ziemniaki gotowane, ziemniaki blanszowane, frytki, ryż, kasza, kluski śląskie lub kopytka, w porcji co najmniej 100 g na osobę;
- co najmniej dwa rodzaje warzyw do wyboru przez uczestników szkolenia, podawane w dwóch formach: bukiet świeżych surówek, np. z marchewki, buraczków lub białej kapusty w porcji co najmniej 100 g na osobę; warzywa gotowane na parze, np. kalafior, marchewka, fasolka w porcji co najmniej 100 g na osobę.

3. W ramach świadczenia usługi restauracyjnej Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. Dz. U. z 2023 roku poz. 1448);
- b) serwowania obiadu w wydzielonej przestrzeni, na terenie obiektu, w którym odbywać się będzie szkolenie;
- c) serwowania obiadu dla wszystkich uczestników jednocześnie;
- d) na czas serwowania obiadu zapewnienia miejsc siedzących dla wszystkich uczestników;
- e) świadczenia usług, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- f) świadczenia usług na zastawie ceramicznej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych, obrusów materiałowych bez oznak zużycia lub uszczerbków. Wykluczone jest użycie zastawy jednorazowej - wykonanej z plastiku lub papieru.



3. Świadczenie obsługi administracyjno-technicznej.

1. Wykonawca ma obowiązek zapewnienia obsługi administracyjnej szkolenia, do obowiązków którego będzie należało:
 - przekazywanie wszystkim uczestnikom materiałów dydaktycznych i prowadzenie list potwierdzających odbiór materiałów dydaktycznych;
 - prowadzenie dokumentacji dla Zamawiającego (m.in.: zbieranie podpisów na listach obecności, skorzystania z usługi restauracyjnej, potwierdzenie odbioru certyfikatu, przeprowadzenie testów pre i post, ankiety ewaluacyjnej, prowadzenie dokumentacji fotograficznej w trakcie każdego szkolenia min. 5 zdjęć z realizacji danego szkolenia. (Wzory list obecności, skorzystania z usługi restauracyjnej, potwierdzenia odbioru certyfikatu wraz z certyfikatem zostaną przekazane Wykonawcy w terminie do 5 dni roboczych przed rozpoczęciem szkolenia);
 - koordynowanie obsługi technicznej zajęć (m.in.: pomoc przy obsłudze projektora/rzutnika multimedialnego, uzyskanie dostępu do Internetu, pomoc przy obsłudze prezentacji komputerowej, włączanie system nagłaśniającego, dbałość o estetykę i porządek w miejscu prowadzenia zajęć dydaktycznych);
 - Wykonawca wydrukuje i przeprowadzi ankiety ewaluacyjne na zakończenie każdego z 10 szkoleń, według wzorów przedstawionych przez Zamawiającego.
2. Wykonawcy przysługiwać będą pełne autorskie prawa majątkowe do utworów, w tym materiałów dydaktycznych, konspektów, scenariuszy zajęć, prezentacji multimedialnych, opracowań oraz innych materiałów powstałych w związku z realizacją szkolenia zgodnie z Ustawą z dnia 4 lutego 1994r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych.
3. Wykonawca przeniesie na Zamawiającego autorskie prawa majątkowe zgodnie z zapisami Ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych do wszelkich opracowanych utworów (w tym materiałów dydaktycznych, konspektów, scenariuszy zajęć, prezentacji multimedialnych, opracowań oraz innych materiałów powstałych w związku z realizacją szkolenia) wraz z prawem do wykonywania autorskiego prawa



zależnego oraz wyłącznego prawa zezwalania na wykonywanie autorskiego prawa zależnego do utworu nieograniczonego w czasie i bez ograniczeń terytorialnych, ilościowych oraz podmiotowych, na wszystkich polach eksploatacji na zasadach określonych w umowie.

4. W terminie do **7 dni roboczych** po zakończeniu każdego z 10 szkoleń Wykonawca prześle Zamawiającemu oryginalną dokumentację: listę obecności, testy kompetencji (pre testy i post-testy) oraz ankiety ewaluacyjne. Certyfikaty o ukończeniu szkolenia będą przekazane, jako uwierzytelniona kopia. Wykonawca dokona zestawienia wyników pre testów i post testów dla każdej osoby uczestniczącej w szkoleniu, przy zachowaniu rozdzielności funkcji pomiędzy procesem kształcenia i walidacji. Walidacja powinna być przeprowadzona przez podmiot zewnętrzny w stosunku do instytucji szkoleniowej lub w jednej instytucji szkoleniowej przez inną osobę niż proces kształcenia - zgodnie z załącznikiem nr 2 do Wytycznych w zakresie monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów operacyjnych na lata 2021-2027. Zestawienie winno obejmować procentowy udział poprawnych odpowiedzi uzyskanych w pre teście oraz w post teście, a także różnicę procentową pomiędzy wynikami obu testów. Dodatnia różnica procentowa oznacza uzyskanie przez osobę uczestniczącą przyrostu wiedzy. Dokumenty te będą podstawą do sporządzenia przez Zamawiającego protokołu częściowego odbioru zamówienia od Wykonawcy.
5. Każde ze szkoleń zostanie przeprowadzone dla grupy liczącej maksymalnie 20 osób, zrekrutowanych przez Zamawiającego. Lista zrekrutowanych uczestników (wraz z informacją o liczbie posiłków mięsnych i bezmięsnych) będzie udostępniana Wykonawcy przez Zamawiającego najpóźniej na **3 dni robocze** przed planowanym terminem szkolenia.
6. Wykonawca podczas realizacji zamówienia odpowiedzialny będzie za stosowanie się do zasad ujętych w ustawie z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. 2024 poz. 1411 ze zm.) oraz „Wytycznych dotyczących realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027” i „Standardów dostępności dla polityki spójności 2021-2027”.