**Załącznik 1a do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest organizacja cyklu szkoleń pod nazwą Lubelska Akademia Ekonomii Społecznej 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 dwóch cykli szkoleniowych w ramach Lubelskiej Akademii Ekonomii Społecznej. Każdy cykl szkoleniowy obejmuje cztery dwudniowe szkolenia. Realizacja usługi obejmuje:

* zapewnienie usługi noclegowej,
* zapewnienie usługi cateringowej/gastronomicznej (śniadanie, obiad, kolacja, serwis kawowy),
* zapewnienie eksperta,
* zapewnienie sali szkoleniowej.

Ilość szkoleń: 2 cykle szkoleniowe po 4 dwudniowe szkolenia każdy cykl

Ilość uczestników w każdym szkoleniu: 20 osób

Termin: od daty zawarcia umowy do 31 grudnia 2025

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

1. Zapewnienie jednego eksperta na dwa cykle szkoleniowe:
2. Tematyka szkoleń dwudniowych obejmuje planowanie rozwoju działalności podmiotów ekonomii społecznej, w szczególności świadczenia usług społecznych dla JST. Kluczowe zagadnienia poszczególnych szkoleń:
* 1 szkolenie: Wprowadzenie do planowania finansowego i rola budżetu w rozwoju organizacji i jego monitoring (Jak planować finanse? Jak ich nie planować? Wyznaczenie celów finansowych dla organizacji. Poznanie narzędzia planistycznego do tworzenia budżetu rocznego oraz nabywanie na tej podstawie umiejętności podejmowania decyzji zarządczych opartych na analizie finansowej). Metody pracy - prezentacja, praca w grupach, dyskusja, case study.
* 2 szkolenie: Planowanie budżetów projektów do zadań publicznych zlecanych w trybie pożytku publicznego, jego monitorowanie oraz przygotowanie sprawozdania finansowego (Wykorzystanie narzędzia służącego świadomemu i szybkiemu planowaniu części finansowej oferty, procedury obiegu dokumentów finansowych podczas realizacji projektu oraz sprawozdania). Metody pracy - prezentacja, praca w grupach, dyskusja, case study.
* 3 szkolenie: Kontrola i odpowiedzialność za zarządzanie oraz rozwój działalności ekonomicznej (Jak ją czytać, jak odnaleźć w zapisach księgowych, sprawozdawczości finansowej, księgowości i planowi kont, procedurom dokumentacji wewnętrznej. Podział odpowiedzialności za zarządzanie finansami pomiędzy zarządem, księgową i managerami / kierownikami. Planowanie działalności ekonomicznej z uwzględnieniem wolumenu sprzedaży i polityki cenowej. Metody pracy - prezentacja, przykłady, ćwiczenia indywidualne, praca w grupach.
* 4 szkolenie: Ustawa o ekonomii społecznej i instrumenty wsparcia PES i PS (Jakie są źródła finansowania krajowe i europejskie? Jak rozwijać system świadczonych usług społecznych i widzieć swoją rolę w nurcie deinstytucjonalizacji? Jak wygląda system usług społecznych na poziomie krajowym, regionalnym i lokalnym? Formy współpracy JST z PES). Metody pracy - prezentacja, przykłady, dyskusja, praca w grupach.
1. Usługa eksperta na jednym dwudniowym szkoleniu wynosi 16 godzin dydaktycznych.
2. Doświadczenie eksperta:
* wykształcenie wyższe,
* praktyczna znajomość systemu wsparcia ekonomii społecznej w Polsce,
* znajomość ustawy o ekonomii społecznej,
* znajomość aktów prawnych związanych z funkcjonowaniem podmiotów ekonomii społecznej,
* doświadczenie w prowadzeniu co najmniej 5 procesów edukacyjnych (cyklów szkoleniowych) w przedmiotowym temacie,
* co najmniej 3 letnie doświadczenie w zarządzaniu podmiotem ekonomii społecznej,
* co najmniej 10 lat doświadczenia we współpracy z podmiotami ekonomii społecznej w obszarze zarządzania finansami, planowania budżetu oraz pozyskiwania środków na funkcjonowanie PES,
* co najmniej 200 godzin doświadczenia w prowadzeniu warsztatów/szkoleń w przedmiotowym temacie,
* trener jest autorem/współautorem narzędzi do planowania finansów w sferze działalności gospodarczej i pożytku publicznego (trener wykorzystuje podczas procesów edukacyjnych własne narzędzia do wzmacniania kompetencji zarządczych w PES i PS).
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).