



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Załącznik nr 2

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia obejmuje **kompleksową usługę organizacji szkolenia „Marketing usług EURES i rynku pracy”, wraz z jednodniową grupową wizytą studyjną w urzędzie pracy w Słowacji**, dla 26 osób członków regionalnej kadry EURES województwa lubelskiego w ramach projektu „Aktywni i bezpieczni na europejskim rynku pracy. Podnoszenie potencjału kadry EURES woj. lubelskiego”, dofinansowanego ze środków programu Fundusze Europejskie dla Lubelszczyzny 2021-2027

Kod CPV: 80500000-9 Usługi szkoleniowe
 55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
 60000000-8 Usługi transportowe
 79540000-1 Usługi w zakresie tłumaczeń ustnych

Termin szkolenia: **23-26 września 2024 r.**
 Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany i przesunięcia terminu realizacji przedmiotu zamówienia w przypadku zmiany harmonogramu realizacji projektu

Czas trwania szkolenia: rozpoczęcie 23 września 2024 r. (wyjazd)
 zakończenie 26 września 2024 r. (powrót)
 10 godz. dydaktycznych (1 godz. dydaktyczna: 45 min.)
 + wizyta studyjna w Słowacji

Liczba uczestników 26 pracowników MUP/PUP i WUP
szkolenia:



Miejsce szkolenia: Polska i Słowacja (Považská Bystrica) – wizyta w słowackim urzędzie pracy (25 września 2024 r.)
Za organizację wizyty w urzędzie, uzgodnienie jej harmonogramu oraz zakresu, odpowiada Zamawiający.

Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia w terminie 23-26 września 2024 r., z zastrzeżeniem, że szkolenie może odbyć się w innym terminie:

- I. 3 NOCLEGÓW ZE ŚNIADANIEM według standardów hotelowych w formie szwedzkiego stołu dla 26 osób w hotelu, w którym świadczone są usługi hotelarskie o min. 3-gwiazdkowej kategorii, w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t. j. Dz.U. z 2017, poz. 2166)**

Z uwagi na czas dojazdu hotel w Polsce powinien być oddalony nie więcej niż 100 km od granicy polsko-słowackiej i nie więcej niż 120 km od miejscowości Považská Bystrica w Słowacji, w której będzie realizowana wizyta studyjna.

Wykonawca ma obowiązek wskazania proponowanego miejsca realizacji usługi (hotelu) w ofercie.

Zakwaterowanie powinno być zapewnione w pokojach 1-osobowych, lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania.

Pokoje muszą spełniać wymagania sanitarne, przeciwpożarowe, a także muszą być wyposażone w sprawną klimatyzację oraz oświetlenie, być zadbane i odpowiadać standardowi kategorii obiektu.

Obiekt hotelarski powinien zapewnić bezpłatny dostęp do Wi-Fi.

Obiekt noclegowy musi być wyposażony w bazę restauracyjną (sala restauracyjna), wyposażoną w stoły i krzesła w ilości adekwatnej do liczby uczestników, oraz spełniać wymogi dotyczące dostosowania do potrzeb osób z dysfunkcjami narządu ruchu (np.: winda, podjazd)

- II. 1 OBIADU na terenie hotelu (24 września 2024 r.) SERWOWANEGO przy stole, dla 26 osób.**

W ramach serwowanego obiadu Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi:

- 2 posiłki ciepłe (zupa i danie główne z ciepłymi dodatkami i zestawem surówek),
 - deser,
-



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



- napoje zimne serwowane w dzbankach/karafkach: woda mineralna z cytryną i soki owocowe (w ilości co najmniej 0,5 l/osobę),
- napoje gorące w formie samoobsługowego bufetu: kawa (z ekspresu) i herbata (+ dodatki: śmietanka do kawy, cytryna, cukier).

Obiad będzie podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej, ze sztuccami ze stali nierdzewnej i jednorazowymi serwetkami papierowymi, Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń i sztucców jednorazowych, zastawa stołowa powinna być jednorodna, stosownie do ilości uczestników szkolenia.

Wykonawca przedstawi wcześniej Zamawiającemu propozycje dań mięsnych i jarskich w celu dokonania wyboru przez uczestników szkolenia i określenia ilości poszczególnych dań.

Obiad dla wszystkich uczestników szkolenia powinien być podawany w sali restauracyjnej. Zamawiający nie dopuszcza serwowania posiłków w salach szkoleniowych (wyjątek może stanowić serwis kawowy).

Godziny serwisu obiadowego zostaną ustalone z Zamawiającym.

Wydanie obiadu powinno być zapewnione jednocześnie dla wszystkich uczestników szkolenia.

III. 2 OBIADÓW SERWOWANYCH przy stole, podczas podróży na trasie Lublin – hotel – Lublin (23 i 26 września 2024 r.) dla 26 osób.

W ramach serwowanego obiadu Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi:

- 2 posiłki ciepłe (zupa i danie główne – mięsne i jarskie, z ciepłymi dodatkami i zestawem surówek),
- deser,
- napoje zimne serwowane w dzbankach/karafkach: woda mineralna z cytryną i soki owocowe (w ilości co najmniej 0,5 l/osobę),
- napoje gorące w formie samoobsługowego bufetu: kawa (z ekspresu) i herbata (+ dodatki: śmietanka do kawy, cytryna, cukier).

Obiad będzie podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej, ze sztuccami ze stali nierdzewnej i jednorazowymi serwetkami papierowymi, Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń i sztucców jednorazowych, zastawa stołowa powinna być jednorodna, stosownie do ilości uczestników szkolenia.

Wykonawca przedstawi wcześniej Zamawiającemu propozycje dań mięsnych i jarskich w celu dokonania wyboru przez uczestników szkolenia i określenia ilości poszczególnych dań.



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Godziny serwisu obiadowego zostaną ustalone z Zamawiającym, z uwzględnieniem długości trasy, czasu podróży oraz obowiązkowych przerw w pracy kierowcy.

Wydanie obiadu powinno być zapewnione jednocześnie dla wszystkich uczestników szkolenia.

IV. 1 OBIADU SERWOWANEGO przy stole dla 26 osób, w trakcie pobytu z wizytą studyjną w Słowacji (25 września 2024 r.)

W ramach serwowanego obiadu Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi:

- 2 posiłki ciepłe (zupa i danie główne – mięsne i jarskie, z ciepłymi dodatkami i zestawem surówek),
- deser,
- napoje zimne serwowane w dzbankach/karafkach: woda mineralna z cytryną i soki owocowe (w ilości co najmniej 0,5 l/osobę),
- napoje gorące w formie samoobsługowego bufetu: kawa (z ekspresu) i herbata (+ dodatki: śmietanka do kawy, cytryna, cukier).

Obiad będzie podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej, ze sztućcami ze stali nierdzewnej i jednorazowymi serwetkami papierowymi, Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń i sztućców jednorazowych, zastawa stołowa powinna być jednorodna, stosownie do ilości uczestników szkolenia.

Wykonawca przedstawi wcześniej Zamawiającemu propozycje dań mięsnych i jarskich w celu dokonania wyboru przez uczestników szkolenia i określenia ilości poszczególnych dań.

Godziny serwisu obiadowego zostaną ustalone z Zamawiającym.

Wydanie obiadu powinno być zapewnione jednocześnie dla wszystkich uczestników szkolenia.

V. 2 KOLACJI W FORMIE BUFETU dla 26 osób, w hotelu (23 i 25 września 2024r.)

W ramach kolacji Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia zestaw obejmujący co najmniej:

- zupę na gorąco – min. 300 ml/osobę
 - danie główne (mięso/ryba/danie warzywne - min. 180g)
 - ciepłe dodatki do dań głównych - min. 2 rodzaje do wyboru (ziemniaki /ryż/ kasza/ frytki – min. 150g)
 - surówki/warzywa na ciepło – 3 rodzaje do wyboru (min. 150 g)
-



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



- deser – min. 2 do wyboru (100 g)
- napoje zimne: woda mineralna z cytryną i soki owocowe (w ilości co najmniej 0,33l/osobę)
- napoje gorące w formie bufetu samoobsługowego: kawa z ekspresu, herbata (+ dodatki: śmietanka do kawy, cytryna, cukier).

Zamawiający dopuszcza możliwość zorganizowania jednej kolacji w formie grilla, w zależności od warunków pogodowych, oraz po uprzedniej akceptacji przedstawionego menu.

Wykonawca zapewni obsługę kelnerską do serwowania dań bufetowych.

Kolacja powinna być podawana w salach restauracyjnych. Zamawiający nie dopuszcza serwowania posiłków w salach szkoleniowych (wyjątek może stanowić serwis kawowy).

Posiłek będzie podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej, ze sztućcami ze stali nierdzewnej i jednorazowymi serwetkami papierowymi, Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń i sztućców jednorazowych, zastawa stołowa powinna być jednorodna, stosownie do ilości uczestników szkolenia.

VI. 1 UROCZYSTEJ KOLACJI SERWOWANEJ przy stole dla 26 osób, w hotelu (24 września 2024 r.)

W ramach kolacji Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi co najmniej 2 posiłki ciepłe:

- zupa na gorąco – min. 300 ml/osobę
- danie główne na gorąco (do wyboru: mięsne lub jarskie/rybne) z ciepłymi dodatkami i zestawem surówek,

Ponadto Wykonawca zapewni serwowane na stole:

- przekąski w formie tzw. zimnej płyty (min. 5 przekąsek oraz deska serów i wędlin) np. półmisek zakąsek, roladki z szynki, kruche babeczki z sałatką, koreczki caprese, tortilla z kurczakiem, zakąska wegetariańska, miks sałat, pieczywo (białe i razowe), masło, sosy/dodatki do dań serwowanych przekąsek, w liczbie odpowiadającej liczbie uczestników szkolenia,
- ciasta domowe w papilotkach i/lub mini desery w pucharkach (2 rodzaje min. 100 g na osobę),
- napoje zimne: woda mineralna z cytryną i soki owocowe (w ilości co najmniej 0,5 l/osobę)



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



- napoje gorące w formie samoobsługowego bufetu: kawa (z ekspresu) i herbata (+ dodatki: śmietanka do kawy, cytryna, cukier).

Wykonawca przedstawi wcześniej Zamawiającemu propozycje dań mięsnych/rybnych/jarskich w celu dokonania wyboru przez uczestników szkolenia i określenia ilości poszczególnych dań.

Serwowanie kolacji powinno być zapewnione jednocześnie dla wszystkich uczestników szkolenia.

Kolacja będzie podawana w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej, ze sztućcami ze stali nierdzewnej i jednorazowymi serwetkami papierowymi, Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń i sztućców jednorazowych, zastawa stołowa powinna być jednorodna, stosownie do ilości uczestników szkolenia.

VII. CAŁODZIENNEGO SERWISU KAWOWEGO (uzupełnianego na bieżąco) w dniu szkolenia (24 września 2024 r., w godz. 09:00 – 18:00) dla 27 osób (26 uczestników + wykładowca)

Serwis kawowy w trakcie trwania szkolenia w formie stołu szwedzkiego ma być podawany w zastawie porcelanowej, szklanej lub ceramicznej przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej lub innych (z wyłączeniem sztućców jednorazowego użytku w tym papierowych, plastikowych) i jednorazowych serwetek papierowych, zgodnie z zasadą estetycznego podawania posiłków, zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku. Dostęp do serwisu kawowego zostanie zapewniony w sali szkoleniowej lub w jej pobliżu.

W ramach serwisu kawowego serwowane będą:

- herbata co najmniej trzy rodzaje: czarna, zielona i owocowa,
- kawa z ekspresu,
- świeżo pokrojona cytryna podana na talerzykach,
- cukier,
- mleko UHT co najmniej 2% tłuszczu,
- galanteria cukiernicza co najmniej dwa różne rodzaje np.: mini pączki, mini gniazdka, mini babeczki, mini ptysie, ciasta itp.,
- świeże owoce,
- woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5 l (min 500 ml na osobę dziennie),
- soki owocowe 100%,
- słone przekąski, np. paluszki, krakersy itp.



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



PONADTO:

- Wykonawca zapewni dostateczną liczbę miejsc siedzących w trakcie wszystkich posiłków, również tych w formie bufetu.
- Wykonawca zapewni obsługę kelnerską, umożliwiającą sprawne serwowanie wszystkich posiłków.
- Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania posiłków zgodnie z uprzednio opracowanym menu, uwzględniając posiłki wegetariańskie i diety osób ze szczególnymi potrzebami (np. bezglutenowe, bez laktozy, osób z celiakią) – jeśli zaistnieje taka potrzeba. Zamawiający zobowiązuje się do dostarczenia takiej informacji na 2 dni przed realizacją zamówienia.
- Menu podlega akceptacji przez Zamawiającego. Wykonawca najpóźniej 3 dni przed realizacją zamówienia przedstawi propozycję menu do akceptacji Zamawiającego.

VIII. SALI SZKOLENIOWEJ NA TERENIE HOTELU, wielkościowo umożliwiającej przeprowadzenie szkolenia w komfortowych warunkach dla maksymalnie 26 osób, z ustawieniem miejsc siedzących w tzw. podkowie zewnętrznej;

Sala szkoleniowa powinna być wyposażona w:

- a) krzesła, stoły z możliwością ich przestawiania;
- b) dostęp do okien umożliwiających wietrzenie sali z dostępem z poziomu podłogi;
- c) klimatyzację i ogrzewanie (temperatura powietrza w salach 20°C - 23°C);
- d) dostęp do bezprzewodowego Internetu;
- e) dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia okien, np. roletami, żaluzjami;
- f) zaplecze sanitarne;
- g) sprzęt szkoleniowy i multimedialny, w szczególności laptop kompatybilny z projekтором multimedialnym, nagłośnienie, tablicę flipchart z papierem i flamastrami, ekran projekcyjny o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów multimedialnych;
- h) obsługę techniczną dostępną podczas trwania szkolenia.

Wewnątrz budynku, ze szczególnym uwzględnieniem drzwi sali, musi istnieć możliwość przywieszenia informacji o odbywającym się szkoleniu i o jego współfinansowaniu. Ponadto pomieszczenia przeznaczone do realizacji przedmiotu umowy muszą spełniać przynajmniej minimalne wymagania dostępności architektonicznej dla osób ze



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



szczególnymi potrzebami zgodnie z ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2022 r. poz. 2240).

Pomieszczenia przeznaczone do realizacji przedmiotu umowy mają mieć charakter autonomiczny (nie dzielone z inną salą, nie przechodnie).

IX. WYKŁADOWCY, który 24 września 2024 r. przeprowadzi szkolenie z zakresu „Marketing usług EURES i rynku pracy” dla 26 uczestników.

Czas trwania szkolenia: 10 godz. dydaktycznych; całość zrealizowana w ciągu jednego dnia.

Tematyka szkolenia powinna obejmować m.in. zagadnienia:

- kluczowe obszary nowoczesnego marketingu, które może wykorzystywać sieć EURES,
- budowanie wizerunku sieci i urzędu jako profesjonalnej i efektywnej instytucji działającej w obszarze rekrutacji pracowników,
- zasady tworzenia komunikatów marketingowych,
- przygotowanie strategii komunikacji marketingowej.

X. MATERIAŁÓW SZKOLENIOWYCH dla 26 uczestników szkolenia.

Materiały powinny być przekazane uczestnikom w formie elektronicznej na pendrive o pojemności pozwalającej na zapisanie i ich przetwarzanie, a w przypadku konieczności wydruku materiałów wydrukowane obustronnie. Ponadto Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi notatnik i długopis.

XI. WALIDACJI/OCENY oraz wydanie ZAŚWIADCZEŃ, potwierdzających nabycie przez uczestników szkolenia kompetencji zgodnie z Załącznikiem nr 2 do Wytocznych dotyczących monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów na lata 2021 – 2027 tj.:

Walidacja nastąpi po zakończeniu wsparcia udzielanego uczestnikom szkolenia, na podstawie kryteriów opisanych we wzorcu, który zostanie przekazany Wykonawcy do 7 dni kalendarzowych po podpisaniu umowy.

Ocenę przeprowadza Wykonawca usługi, przy czym nie może to być osoba bezpośrednio zaangażowana w proces kształcenia (wykładowca).

Zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji będzie zawierać wyszczególnione efekty uczenia się, odnoszące się do nabytej kompetencji.



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



XII. USŁUGI TRANSPORTOWEJ dla 26 uczestników szkolenia na trasie krajowej i zagranicznej, według harmonogramu:

- a) I dnia – przejazd na trasie krajowej: miejsce zbiórki (parking przy siedzibie WUP w Lublinie, ul. Obywatelska 4) – miejsce realizacji szkolenia (hotel)
- b) II dnia - postój
- c) III dnia – przejazd na trasie krajowej i międzynarodowej w związku z wizytą studyjną w słowackim urzędzie pracy: miejsce realizacji szkolenia (hotel) – Słowacja (Považská Bystrica) – miejsce realizacji szkolenia (hotel)
- d) IV dnia – przejazd powrotny na trasie krajowej: miejsce realizacji szkolenia (hotel) – parking przy siedzibie WUP w Lublinie, ul. Obywatelska 4.

Dokładne godziny transportu zostaną potwierdzone przez Zamawiającego przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.

Zgodnie z Rozporządzeniem ministra infrastruktury z dnia 31 sierpnia 2022 r. w sprawie szczegółowych czynności organów w sprawach związanych z dopuszczeniem pojazdu do ruchu oraz wzorów dokumentów w tych sprawach (Dz.U. 2022 poz. 1849 z późn.zm.) do wykonania usługi transportu Zamawiający wymaga zaoferowania zgodnie z tabelą nr 1 – Rodzaje i podrodzaje pojazdów (stanowiącą zał. Nr 6 do ww. Rozporządzenia), rodzaj pojazdu: kod 04 Autobus jednopokładowy/dwupokładowy, nie przegubowy, podrodzaj pojazdu: kod 03 autobus turystyczny, liczba miejsc siedzących: minimum 47 osób wraz z miejscem dla osoby niepełnosprawnej.

Wykonawca zobowiązany jest do podstawienia pojazdu w sposób uzgodniony z przedstawicielem Zamawiającego, gwarantującym komfortową podróż (odpowiednia przestrzeń pomiędzy siedzeniami), wyposażonego w toaletę, oraz zapewniającego odpowiednią powierzchnię luku bagażowego, zabezpieczającą potrzeby Zamawiającego.

Pojazd musi spełniać wszystkie wymogi bezpieczeństwa dotyczące przewozu osób, a także nie być starszy niż 12 lat, i musi być wyposażony w sprawne pasy bezpieczeństwa, klimatyzację/ogrzewanie. Ponadto musi posiadać aktualne badania techniczne wymagane przepisami prawa oraz musi być ubezpieczony w zakresie OC i NNW.

Wykonujący usługę transportową musi posiadać aktualną licencję na przewóz krajowy i zagraniczny osób oraz wymagane prawem aktualne ubezpieczenia, (odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej i posiadania mienia z włączeniem odpowiedzialności za szkody z związku z wprowadzeniem produktu do obrotu i powstałe po wykonaniu usługi).

W przypadku awarii autobusu uniemożliwiającej dalszą jazdę Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie podstawić pojazd zastępczy o tym samym lub wyższym standardzie.



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Wykonawca ponosi koszt ewentualnych opłat parkingowych, przejazdu płatnymi odcinkami dróg, koszty noclegu, wyżywienia kierowcy i należne diety.

Ostateczna liczba osób korzystających z transportu (w tym osób z niepełnosprawnością) zostanie potwierdzona przez Zamawiającego na 3 dni przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.

XIII. PODSTAWOWEGO UBEZPIECZENIA uczestników szkolenia, obejmującego również ubezpieczenie zagraniczne na czas podróży i wizyty studyjnej w Słowacji.

XIV. TŁUMACZA do realizacji usługi tłumaczenia konsekwentnego podczas wizyty studyjnej w urzędzie pracy w Słowacji.

Zakres planowanego tłumaczenia obejmuje tematykę rynku pracy oraz usług urzędu pracy, skierowanych zarówno do bezrobotnych, poszukujących pracy, jak i pracodawców.

Termin wykonania usługi: 25 września 2024 r.

Język tłumaczeń z i na język polski: język słowacki

Przewidywany czas tłumaczeń: do 3 godzin zegarowych.

Zamawiający nie pokrywa kosztów dojazdu tłumacza z miejsca zamieszkania do miejsca spotkania z grupą i powrotu do miejsca zamieszkania.

XV. PRACOWNIKA, który będzie posiadał odpowiednie kompetencje do podejmowania w imieniu Wykonawcy wiążących decyzji dotyczących realizacji zamówienia i podpisania protokołu odbioru usługi oraz będzie ściśle współpracował z pracownikiem Zamawiającego odpowiedzialnym za realizację szkolenia.

Pracownik ten będzie obecny w miejscu organizacji szkolenia do dyspozycji uczestników w sprawach techniczno-organizacyjnych przez cały czas trwania szkolenia. Wszystkie koszty związane z jego obecnością w czasie realizacji usługi ponosi Wykonawca.

XVI. Inne:

1. Wykonawca zobligowany jest do świadczenia usługi hotelarskiej, gastronomicznej i szkoleniowej w jednym obiekcie.
2. Zamawiający zapewni jednego pracownika do stałego kontaktu z Wykonawcą, odpowiedzialnego za wszelkie sprawy związane z organizacją.
3. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) współpracy z Zamawiającym na każdym etapie realizacji usługi,



- b) informowania Zamawiającego o napotkanych problemach/trudnościach przy realizacji zamówienia, szczególnie tych, które potencjalnie mogą wpłynąć na częściowe lub całościowe niewywiązanie się z postanowień zawartej umowy,
4. Zamawiający zobowiązuje się do dostarczenia ostatecznej liczby uczestników szkolenia najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.
5. Wykonawca zrealizuje zamówienie zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
6. Wykonawca zobowiązuje się do prawidłowej i efektywnej realizacji powierzonej usługi.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian umowy z Wykonawcą na zasadach określonych w IPU.
8. Wykonawca zapewni realizację usługi uwzględniając wymagania konieczne dla uczestników z niepełnosprawnościami - celem zapewnienia potrzeb osób niepełnosprawnych w stopniu równym jak pozostałych uczestników szkolenia, przy wdrożeniu stosownych minimalnych wymagań, o których mowa w art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2022 r. poz. 2240)
9. Ewentualne koszty dodatkowe związane z organizacją usługi, które nie zostały wymienione w ww. opisie, powinny być wskazane przez Wykonawcę w ofercie cenowej.
10. Zamawiający nie pokrywa kosztów rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane oraz innych kosztów np. udostępnianie w pokojach płatnej telewizji lub mini-baru. Koszty te stanowią wydatki indywidualne uczestników szkolenia i należy je rozliczać bezpośrednio z poszczególnymi osobami.
11. Wykonawca zobowiązuje się do respektowania następujących zasad:
 - a) równości szans kobiet i mężczyzn oraz niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami w zakresie odnoszącym się do sposobu realizacji i zakresu usługi;
 - b) standardów dostępności zawartych w szczególności w art. 9 Konwencji o Prawach Osób Niepełnosprawnych sporządzonej w Nowym Jorku dnia 13 grudnia 2006 r., w tym w szczególności zasady równości osób z niepełnosprawnościami z innymi osobami;
 - c) godności, wolności, równości i solidarności zawartej w szczególności w art. 10, 21, 23 i 26 Karty Praw Podstawowych UE z dnia 26 października 2012 r.;
 - d) zrównoważonego rozwoju poprzez uwzględnienie potrzeb pracowniczych – zwracając uwagę na sprawiedliwość społeczną i świadomość, iż każde działanie człowieka odbywa się w przestrzeni środowiska naturalnego, jest oparte o zasoby środowiskowe i w długofalowej perspektywie całkowicie zależne od uwarunkowań środowiskowych. Przejawić się to może m. in. w używaniu nośników elektronicznych do wielokrotnego przenoszenia informacji, ograniczenia zużycia prądu poprzez używanie tylko niezbędnego do pracy sprzętu, ograniczenie



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



drukowania dokumentów, możliwość pracy zdalnej. Przy realizacji Umowy zakłada się racjonalne korzystanie z zasobów naturalnych m.in. poprzez drukowanie dwustronne materiałów związanych z realizacją Umowy, prowadzenie dokumentacji w wersji elektronicznej (w miarę możliwości), oszczędzanie energii elektrycznej poprzez korzystanie jedynie z niezbędnych urządzeń oraz wyłączanie niepotrzebnego oświetlenia.

13. Wykonawca oświadcza, że znana jest mu treść postanowień ustawy o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami z dnia 19 lipca 2019 r. (Dz. U. z 2022 r. poz. 2240) oraz Standardów dostępności dla polityki spójności 2021-2027 stanowiących załącznik nr 2 do Wytycznych Ministra Funduszy i Polityki Regionalnej dotyczących realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027. Wykonawca zobowiązuje się do zrealizowania przedmiotu umowy w sposób zapewniający dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu w/w ustawy oraz Standardów dostępności.
14. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za faktycznie zrealizowaną usługę w zależności od ostatecznej liczby uczestników.
15. Wojewódzki Urząd Pracy w Lublinie nie wnosi przedpłat.
16. Zamawiający przewiduje kary umowne w przypadku niedotrzymania terminu realizacji lub realizacji tylko części zamówienia.
17. **Zamówienie jest w całości finansowane ze środków publicznych.**