

Znak postępowania: 02/KUR/MZK2/RPOWP/2023

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

którego przedmiotem są usługi realizacji szkoleń specjalistycznych dla uczniów i szkoleń zawodowych dla nauczycieli w ramach projektu „Młodzi- zawodowo kompetentni na rynku pracy- 2 edycja” UDA-RPPD.03.03.01-20-0225/19- cz. I- V

I. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa realizacji szkoleń specjalistycznych dla uczniów i szkoleń zawodowych dla nauczycieli z Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Stanisława Staszica w Sejnach” w ramach projektu „Młodzi- zawodowo kompetentni na rynku pracy- 2 edycja” cz. I-V, UDA-RPPD.03.03.01-20-0225/19, które są realizowane przez Białostocką Fundację Kształcenia Kadr w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa III. Kompetencje i kwalifikacje, Działanie 3.3 Kształcenie zawodowe młodzieży na rzecz konkurencyjności podlaskiej gospodarki, Poddziałanie 3.3.1 Kształcenie zawodowe młodzieży na rzecz konkurencyjności podlaskiej gospodarki.

II. Określenie przedmiotu za pomocą kodów CPV:

80210000-9 - usługi edukacji technicznej i zawodowej na poziomie szkoły średniej

80530000-8 – usługi szkolenia zawodowego

80500000-9 - usługi szkoleniowe,

III. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie szkoleń:

I część zamówienia – Kurs Ratownictwo Weterynaryjne

- Grupa docelowa: uczniowie z Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Sejnach
- Miejsce realizacji: Sejny.
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 lipca 2023r.
- Liczba uczestników: od 4 do 6 osób
- Wymiar godzin: szkolenie w wymiarze co najmniej 32 godzin szkoleniowych¹. Zajęcia powinny odbywać się w dni wolne od nauki szkolnej (np. weekendy) lub w godzinach popołudniowych, aby umożliwić uczestnictwo osobom uczącym się.
- Minimalny program szkolenia: Podstawy anatomii psa i kota, budowa anatomiczna zwierząt, metody poskramiania i zasady transportu rannych zwierząt, podstawowe badanie kliniczne zwierząt (pomiar temperatury, tętna i liczby oddechów, ocena błon śluzowych), omówienie poszczególnych wskaźników diagnostycznych, pokaz badania i ćwiczenie uczestników, omówienie wyposażenia apteczki pierwszej pomocy dla zwierząt, omówienie schematu resuscytacji krążeniowo-oddechowej u psa oraz ćwiczenia uczestników na fantomie, Manewr Heimlicha, postępowanie w przypadku bólu zwierzęcia, przedstawienie możliwości zastosowania leków z apteczki domowej, omówienie leków o działaniu toksycznym, których podanie może grozić śmiercią zwierzęcia,

¹ 1 godzina szkoleniowa = 45 minut



ćwiczenie reanimacji zwierząt na fantomie i zakładanie opatrunków na modelach, postępowanie w przypadku udaru cieplnego i hipotermii, mówienie zasad prewencji weterynaryjnej, pierwsza pomoc przedweterynaryjna w razie odmrożeń lub oparzeń, postępowanie w przypadku nagłych zaburzeń żołądkowo-jelitowych, postępowanie w zatruciach, postępowanie w przypadku urazów i złamań, metody unieruchamiania złamań i zasady, zakładania opatrunków u zwierząt, ćwiczenia na modelach,

II część zamówienia – Kurs Cukierniczy

- Grupa docelowa: uczniowie z Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Sejnach
- Miejsce realizacji: Sejny
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 lipca 2023r.
- Liczba uczestników: 12-14 osób, zajęcia prowadzone w 2 grupach, śr. po 5 -7 osób w jednej grupie
- Wymiar godzin: min. 20 godzin szkoleniowych² każda grupa szkoleniowa. Zajęcia powinny odbywać się w dni wolne od nauki szkolnej (np. weekendy) lub w godzinach popołudniowych, aby umożliwić uczestnictwo osobom uczącym się.
- Zajęcia praktyczne powinny stanowić minimum 80% czasu przeznaczanego na realizację szkolenia.
- Minimalny zakres programu szkolenia powinien obejmować: Surowce używane w deserach talerzowych, wyposażenie stanowiska pracy chefa w restauracji / hotelu specjalizującym się w deserach talerzowych, trendy w technologii talerzowego cukiernictwa restauracyjnego, struktury, kolory, kompozycje deserów na talerzu, sezonowość w przygotowaniu menu deserów, desery a'la Carte, a desery bankietowe, monoporcja jako element budowy talerza, plating
- Wykonawca powinien zapewnić sale na przeprowadzenie kursu. Zajęcia praktyczne powinny odbywać się w placówkach gastronomicznych, restauracjach lub odpowiednio przystosowanym i wyposażonym pomieszczeniu gastronomicznym.
- Wykonawca powinien zapewnić niezbędne narzędzia i produkty gwarantujące odpowiedni poziom szkolenia.
- Egzamin i certyfikaty/ zaświadczenia: Po zdanym egzaminie uczestnik otrzymuje stosowne certyfikaty/ zaświadczenia ukończenia kursu.

III część zamówienia- Kurs Operatora Sieczkarni

- Grupa docelowa: uczniowie Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Sejnach
- Miejsce realizacji: Sejnach
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 lipca 2023r.
- Liczba uczestników na szkolenia: 18-20 osób, zajęcia prowadzone w 2 grupach, śr. po 8-10 osób w jednej grupie
- Wymiar godzin: min. 20 godzin szkoleniowych³ każda grupa szkoleniowa.
- Wykonawca powinien zapewnić miejsce na przeprowadzenie szkoleń w miejscach odpowiednich tematyce każdemu szkoleniu.
- Minimalny program: zapoznanie się z budową i działaniem poszczególnych podzespołów maszyny, właściwym sposobem eksploatacji urządzenia oraz z metodami postępowania w sytuacjach awaryjnych.

² 1 godzina szkoleniowa = 45 minut

³ 1 godzina szkoleniowa = 45 minut



- Po zakończonym kursie uczestnicy powinni uzyskać uprawnienia do obsługi siewczarni zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

IV część zamówienia - Kurs Carvingu

- Grupa docelowa: nauczyciel z Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Sejnach
- Miejsce realizacji: Sejnach
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 lipca 2023r.
- Liczba uczestników: 1 osoba
- Wymiar godzin: min. 20 godzin szkoleniowych⁴
- Zajęcia praktyczne powinny stanowić minimum 80% czasu przeznaczanego na realizację szkolenia.
- Zakres ramowy kursu: zasady i techniki rodzajów cięć i rzeźbienia, prezentacja narzędzi i metody ich używania, rzeźbienie motywów w warzywach i owocach, wykonanie dekoracji sztuki dekorowania poprzez łączenie poszczególnych rzeźb, zabezpieczenie i pielęgnacja wykonanych prac.
- Wykonawca powinien zapewnić sale na przeprowadzenie kursu. Zajęcia praktyczne powinny odbywać się w placówkach gastronomicznych lub odpowiednio przystosowanym i wyposażonym pomieszczeniu gastronomicznym np. pracowni szkolnej.
- Wykonawca powinien zapewnić niezbędne narzędzia i produkty gwarantujące odpowiedni poziom szkolenia. Egzamin i certyfikaty/ zaświadczenia: Po zdanym egzaminie uczestnik otrzymuje stosowne certyfikaty/ zaświadczenia ukończenia kursu.

V część zamówienia - Kurs Tokarz- obsługa tokarek konwencjonalnych

- Grupa docelowa: nauczyciel Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Sejnach
- Miejsce realizacji: Sejny lub inna miejscowość wskazana przez wykonawcę
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 lipca 2023r
- Liczba uczestników: na szkoleniu 1 osoba
- Wymiar godzin: szkolenie w wymiarze min. 45 godzin szkoleniowych.
- Minimalny program szkolenia: zasady bhp oraz ppoż podczas obsługi obrabiarek, rysunek techniczny maszynowy, podstawy obróbki skrawaniem, narzędzia skrawające, ćwiczenia praktyczne na tokarce, ćwiczenia praktyczne- toczenie
- Istnieje możliwość dołączenia kursantów do grupy innych uczestników realizujących kurs o tej samej tematyce.
- Egzamin i certyfikaty/ zaświadczenia: Po zdanym egzaminie uczestnik otrzymuje stosowne certyfikaty/ zaświadczenia ukończenia kursu

Wykonawca w ramach każdej z części zamówienia zobowiązany jest:

1. Opracować program szkolenia obejmujący co najmniej opis zagadnień wymaganych w danej części zamówienia.
2. Zorganizować i przeprowadzić szkolenie zgodnie z programem. Najpóźniej na 1 dzień przed rozpoczęciem szkolenia wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do Zamawiającego program szkolenia.

⁴ 1 godzina szkoleniowa = 45 minut



3. Zorganizować i przeprowadzić szkolenie zdalne w całości lub częściowo w zakresie zajęć teoretycznych i praktycznych - w sytuacji wydania zaleceń sanitarnych lub prawnych ograniczeń w gromadzeniu się z powodów sanitarnych związanych z COVID-19 aktualnych na dzień realizacji szkolenia lub na wniosek Zamawiającego kierującego się każdorazowo bezpieczeństwem uczestników szkoleń w odniesieniu do bieżących, lokalnych uwarunkowań epidemicznych lub indywidualnych potrzeb związanych z aktualną sytuacją epidemiczną zgłaszanych przez uczestników projektu.
4. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostęp do zajęć w trybie online dla osób chorych lub na kwarantannie. Aby uzyskać dostęp do zajęć online uczestnik kursu zobowiązany jest poinformować o tym fakcie Wykonawcę szkolenia nie później niż do godziny 12:00 na dzień przed rozpoczęciem zajęć realizowanych w formie stacjonarnej, tak aby wykonawca mógł przygotować zajęcia w dwóch formach, stacjonarnej i online dla dwóch grup osób.
5. Zapewnić do prowadzenia szkolenia osoby o kwalifikacjach odpowiadających przedmiotowi szkolenia.
6. Zapewnić uczestnikom w okresie szkolenia ubezpieczenie następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) – ubezpieczenie grupowe. Minimalna suma ubezpieczenia na 1 osobę ubezpieczoną wynosić powinna 20 000,00 zł. Najpóźniej na 1 dzień przed rozpoczęciem szkolenia Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do Zamawiającego kopię opłaconej polisy.
7. Zapewnić uczestnikom materiały szkoleniowe i dydaktyczne niezbędne do realizacji szkolenia.
8. Wykonawca musi zapewnić warunki zgodne z aktualnymi zaleceniami w sprawie procedur bezpieczeństwa w okresie pandemii COVID-19 na podstawie:
 - Ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2019r. poz. 1239 ze zm.),
 - Ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019r. poz. 59 ze zm.),
 - Ustawa z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych Dz.U. 2020 poz. 374.
9. Zapewnić uczestnikom szkolenia miejsce realizacji szkolenia zgodne ze wskazanym w danej części zamówienia, w tym pomieszczenia do odbywania szkolenia spełniające poniższe warunki:
 1. przystosowane do liczby osób przewidzianych do przeszkolenia, z uwzględnieniem wymogów sanitarnych związanych z COVID-19 aktualnych na dzień realizacji szkolenia.
 2. wyposażone w pomoce dydaktyczne dostosowane do prowadzenia szkolenia, będącego przedmiotem zamówienia,
 3. posiadać zaplecze sanitarne z uwzględnieniem wymogów sanitarnych związanych z COVID-19 aktualnych na dzień realizacji szkolenia
10. W przypadku szkoleń, w których w części praktycznej niezbędne jest wykorzystanie komputerów z oprogramowaniem Wykonawca powinien zapewnić sale szkoleniowe wraz z niezbędnym sprzętem komputerowym i oprogramowaniem do przeprowadzenia kursu.
11. Zamawiający w ramach części od IV do V - wyraża zgodę na dołączenie uczestników projektu do grup szkoleniowych zorganizowanych nie w ramach tego zlecenia.
12. Wykonawca powinien skalkulować cenę w taki sposób, by zapewnić przez cały okres realizacji umowy warunki zgodne z aktualnymi zaleceniami w sprawie procedur bezpieczeństwa w okresie pandemii COVID-19 na podstawie ustaw wymienionych w ust.7. W związku z brakiem możliwości przewidzenia na tym etapie rozwoju sytuacji epidemicznej. Wykonawca powinien w kalkulować w cenę ofertową ryzyka związane z zapewnieniem wszystkich warunków, w szczególności środków



- ochrony osobistej lub form organizacji adekwatnych do aktualnych na dzień realizacji usługi zaleceń formułowanych w ramach tych ustaw, z zastrzeżeniem, iż ryzyka dodatkowych kosztów spełnienie tych zaleceń każdorazowo leżeć będzie po stronie Wykonawcy.
13. W każdym dniu szkolenia zapewnić uczestnikom przerwę kawową lub obiad w sytuacji, gdy liczba godzin realizowanych jednego dnia przekraczać będzie 6 godzin szkoleniowych (nie dotyczy godzin realizowanych w formule zdalnej):
 - serwis kawowy - kawę, herbatę, wodę, mleko, cukier, cytrynę, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki, ciastka itp
 - gorący posiłek - obiad składający się z drugiego dania oraz napoju,
 - produkty podawane podczas serwisu kawowego i gorącego posiłku muszą spełniać normy żywieniowe oraz sanitarno-epidemiologiczne z uwzględnieniem wymogów sanitarnych związanych z COVID-19 aktualnych na dzień realizacji szkolenia,
 - serwis kawowy i posiłek, zostanie podany uczestnikowi pod warunkiem, że uczestnik podpisze oświadczenie, że korzysta z serwisu kawowego i/lub posiłku na własną odpowiedzialność i nie będzie rościł pretensji do Wykonawcy i/lub Zamawiającego w przypadku zachorowania na COVID-19
 14. Zamawiający przekaze Wykonawcy imienną listę uczestników szkolenia. Wykonawca jest zobowiązany poinformować wszystkich uczestników szkolenia znajdujących się na liście przekazanej przez Zamawiającego, o planowanym terminie rozpoczęcia realizacji szkolenia i pozostawać w kontakcie z uczestnikami szkolenia w trakcie jego realizacji.
 15. Wykonawca w dniu rozpoczęcia szkolenia przekaze wszystkim uczestnikom szkolenia harmonogram zajęć szkoleniowych oraz zapozna uczestników szkolenia z programem szkolenia.
 16. Wykonawca zobowiązany jest pisemnie informować Zamawiającego o wszelkich planowanych zmianach w harmonogramie zajęć - przed ich dokonaniem,
 17. W przypadku odwołania zajęć z przyczyn niezależnych od Wykonawcy - pisemnie informować Zamawiającego o odwołaniu zajęć najpóźniej w dniu zaistnienia okoliczności, a także o propozycji zmian w harmonogramie, wynikających z odwołania zajęć,
 18. Od uczestników/uczestniczek projektu wymaga się obecności na zajęciach, na które został zakwalifikowany, w wymiarze min. 80% obecności lub zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 19. Niezwłocznie poinformować Zamawiającego o:
 - niezgłoszeniu się uczestników;
 - przerwaniu szkolenia lub rezygnacji uczestnika;
 - innych sytuacjach, które mogą mieć wpływ na realizację programu szkolenia i umowy.
 20. Szkolenia powinny rozpocząć się od diagnozy- pre- testu wiedzy uczestników i zakończenia post-testy weryfikujące efekty kształcenia.
 21. Prowadzić dokumentację przebiegu szkolenia składającą się z:
 - listy obecności z podpisami uczestników w każdym dniu szkoleniowym (wzór listy przekaze Zamawiający),
 - listy uczestników i wyniki egzaminów (np. w formie zestawienia wyników testów, sprawozdania),
 - harmonogram i program zajęć,
 - rejestru wydanych zaświadczeń lub innych dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenia i uzyskanie umiejętności lub kwalifikacji, zawierającego: numer, imię i nazwisko oraz nazwę szkolenia i datę wydania zaświadczenia,
 - podpis osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową przeprowadzającą szkolenie;



22. Szkolenie winno zakończyć się egzaminem ze zdobytej wiedzy.
23. Wydać zaświadczenia o ukończeniu kursu
W/w zaświadczenia powinny zawierać:
 - imię i nazwisko;
 - nazwę instytucji szkoleniowej przeprowadzającej szkolenie;
 - nazwę szkolenia;
 - miejsce i datę wydania zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji;
 - wymiar godzin zajęć edukacyjnych;
24. Przekazać Zamawiającemu, w terminie do 14 dni od dnia zakończenia szkolenia, następujące dokumenty:
 - imienną listę obecności uczestników szkolenia (w każdym dniu szkolenia),
 - listy obecności na egzaminie wraz z wynikami z egzaminów (np. w formie zestawienia wyników testów, sprawozdania),
 - kserokopie zaświadczeń o ukończeniu przez uczestników szkolenia oraz dokument potwierdzający uzyskanie uprawnień (jeśli dotyczy).
25. Przetwarzać dane osobowe osób skierowanych na szkolenie, uzyskane w związku z realizacją niniejszej umowy, tylko w zakresie niezbędnym do realizacji tej umowy, zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych).