*Załącznik nr 1 – opis przedmiotu zamówienia*

Nr postępowania III.242.14.2022

**„Kompetencje nauczyciela przyszłości w paradygmacie całożyciowego uczenia się w środowisku wspierającym rozwój innowacyjności i talentów”**

1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie doskonalenia kompetencji zawodowych nauczycieli w formie szkolenia na temat: „Kompetencje nauczyciela przyszłości
w paradygmacie całożyciowego uczenia się w środowisku wspierającym rozwój innowacyjności
i talentów”, w terminie od 22.08.2022 r. do 25.08.2022 r.

Miejsce wykonania przedmiotu zamówienia w jednym budynku o charakterze hotelowym: do 50 km od Gdańska .

Przez pojęcie szkolenia Zamawiający rozumie formę doskonalenia łączącą różnorodne metody i formy pracy, np. wykład/y z pracą warsztatową, dyskusją, z wykorzystaniem dostępnych narzędzi i aplikacji informatycznych oraz materiałów multimedialnych.

1. Forma doskonalenia przeznaczona jest dla maksymalnie 40 nauczycieli‑opiekunów stypendystów projektu „Pomorski program pomocy stypendialnej - III edycja” współfinasowanego ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020 jako formy doskonalenia nauczycieli w zakresie pracy z uczniem zdolnym, zwanych dalej osobami. Zamawiający zapewni wskazane osoby.
2. Komplet usługi zawiera się w literze od a) do k). Łączna liczba godzin wynosi 28 godzin dydaktycznych dla jednej grupy (dwie grupy 2 x 20 osób x 22h + 40 osób x 6h):
	* + 1. opracowanie programu szkolenie,
			2. opracowanie harmonogramu realizacji szkolenia, w tym 6 godzin dydaktycznych w części teoretycznej oraz 22 godzin dydaktyczne w części praktycznej,
			3. przeprowadzenie szkolenia zgodnie z przyjętym przez Zamawiającego programem
			i harmonogramem,
			4. zatrudnienie wykładowców o odpowiednich kwalifikacjach i w odpowiedniej liczbie,
			5. zapewnienie odpowiednio wyposażonych sal do przeprowadzenia szkolenia,
			6. zapewnienie wyżywienia podczas szkolenia,
			7. zapewnienie noclegów dla uczestników spoza miejscowości, w której będzie zorganizowane szkolenie,
			8. monitorowanie udziału uczestników w szkoleniu oraz prowadzenie dokumentacji szkolenia,
			9. opracowanie materiałów szkoleniowych zgodnie z programem szkolenia oraz przekazanie ich uczestnikom,
			10. oznakowanie kursu zgodnie z Wytycznymi w zakresie informacji i promocji projektów dofinansowanych w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020,
			11. zapewnienie obsługi technicznej szkolenia, w tym obsługi recepcji i szatni.
3. Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić udział w szkoleniu nauczycieli uczących w szkołach podstawowych (w klasach IV-VIII) i w szkołach ponadpodstawowych.
4. Dodatkowo Zamawiający informuje, że:
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
6. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w PLN.
7. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w niniejszym postępowaniu.
8. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
9. Cel kursu

Podniesienie kompetencji nauczycieli do pracy z uczniem zdolnym poprzez:

* Doskonalenie umiejętności nauczyciela w organizacji procesów edukacyjnych
 w paradygmacie całożyciowego uczenia się w środowisku wspierającym rozwój innowacyjności i

 talentów.

* Doskonalenie kompetencji nauczyciela przyszłości, w tym w pracy z uczniem zdolnym.
1. Zagadnienia przeznaczone do omówienia

Program kursu powinien obejmować następujące zagadnienia:

1) Lifelong learning, czyli co to znaczy być całożyciowym uczącym się?

1. Jak kształtować kulturę samokształcenia, charakteryzującą się potrzebą elastyczności i swobody w realizowaniu indywidualnej ścieżki edukacyjnej,
2. z przyjęciem kontroli nad tym czego, jak i kiedy się uczymy?
3. Jak poznać swoje strategie uczenia się?
4. Jak wykorzystać różne narzędzia cyfrowe i przestrzeń w sieci do autentycznego, zaangażowanego uczenia się?
5. Jak przyciągać uwagę uczących się w świecie wirtualnym?
6. Jak diagnozować, identyfikować i wspierać rozwój talentów uczących się? – Jak personalizować edukację, wykorzystując potencjał technologii do projektowania indywidualnej ścieżki rozwoju osób uczących się?

2) Innowacyjność.

1. Jak organizować procesy edukacyjne, aby edukacja mogła odpowiadać na realne wyzwania, takie jak: abstrakcyjne myślenie, elastyczność poznawcza oraz wysoka empatia?
2. Jak wspierać rozwój myślenia projektowego? – Jak wspierać rozwój umiejętności osiągania celu oraz syntezy wiedzy?
3. Jak rozbudzać pasję uczących się do pogłębiania wiedzy, zadawania odpowiednich pytań
i szukania odpowiedzi?
4. Jak wspierać rozwój umiejętności krytycznego myślenia, wnioskowania
i elastyczności uczących się?
5. Jak rozwijać umiejętność dawania konstruktywnego feedbacku oraz wsparcia w utrzymaniu dobrostanu psychicznego i fizycznego uczących?
6. Nauczyciel szkoły przyszłości – mentorem, tutorem, coachem i facylitatorem.
7. Jak organizować uczenie się przez działanie, doświadczenie i krytyczne korzystanie z dostępnej wiedzy?
8. Jak pracować z uczącymi się w oparciu o komunikację empatyczną, mając świadomość własnych kompetencji dotyczących swojej osobowości, preferencji, stylu pracy?
9. Jak zarażać pasją, wspierać w procesie uczenia się krytycznego myślenia, oceny rzeczywistości i samodzielnego rozwiązywania problemów?
10. Jak być uważnym w zakresie emocji i dobra psychicznego uczących się?
11. Jak dbać o swój dobrostan psychiczny?
12. Organizacja zamówienia
13. Przedmiot zamówienia zostanie przeprowadzony:

**w okresie od 22.08.2022 r. do 25.08.2022 r.**

1. Liczba uczestników szkolenia (40 osób) jest liczbą maksymalną, przyjętą dla celu porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej spośród nich. W przypadku gdy liczba nauczycieli uczestniczących w kursie lub korzystających z noclegu ulegnie zmniejszeniu Zamawiający Zapłaci za faktyczną liczbę uczestników uczestniczących w kursie oraz korzystających z noclegu. Jednocześnie zamawiający gwarantuje, iż minimalna kwota, która zostanie zapłacona z tytułu realizacji przedmiotu umowy wyniesie 80% ceny brutto podanej w formularzu oferty.
2. Szkolenie zostanie przeprowadzone podczas jednego spotkania czterodniowego z uwzględnieniem noclegów.
3. Wymiar szkolenia:
4. przyjmuje się, że godzina dydaktyczna trwa 45 minut, a jednostka szkoleniowa trwa 90 minut,
5. kurs obejmie część teoretyczną i część praktyczną. Szkolenie zostanie przeprowadzone: część teoretyczna (minimum 6 godzin dydaktycznych) w grupie szkoleniowej liczącej nie więcej niż 40 osób, część praktyczna (minimum 22 godzin dydaktycznych) w grupie szkoleniowej liczącej nie więcej niż 20 osób.
6. Listę imienną uczestników i ich dane kontaktowe przekazane zostaną Wykonawcy po zawarciu umowy, najpóźniej do 16 sierpnia 2022 r.

Wykonawca będzie zobowiązany do ustalenia liczby uczestników, którzy mieszkają poza miejscem organizacji zajęć oraz deklarują chęć skorzystania z noclegu

**Wykonawca zapewni:**

1. Kadra dydaktyczna

Wykonawca zapewni minimum cztery osoby zdolne do wykonania zamówienia w zakresie prowadzenia zajęć w ramach szkolenia posiadające stosowne doświadczenie trenerskie w zakresie tematycznym szkolenia.

1. Miejsce przeprowadzenia zamówienia
	* 1. Szkolenie będzie realizowane w budynku:
			1. przystosowanym do kształcenia osób dorosłych,
			2. przystosowanym do kształcenia osób niepełnosprawnych (w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich),
			3. posiadającym zaplecze socjalne,
			4. w miejscu w odległości do 50 km od centrum Gdańska,
		2. Miejscem realizacji szkolenia powinien być jeden budynek posiadający liczbę miejsc noclegowych wystarczających do zakwaterowania minimum 40 osób (nie dopuszcza się zakwaterowania w domkach), przy czym:
			1. uczestnicy szkolenia muszą być zakwaterowani w pokojach co najwyżej 2-osobowych, w których znajdują się łóżka jednoosobowe wraz z pościelą (nie dopuszcza się łóżek piętrowych; łóżka powinny być od siebie oddzielone i stanowić odrębne posłanie),
			2. każdy pokój musi posiadać oddzielną łazienkę, wyposażoną w toaletę z bieżącą wodą, umywalkę oraz kabinę prysznicową lub wannę,
			3. w pokojach muszą być zakwaterowane osoby tej samej płci.
		3. Budynek musi posiadać minimum 2 sale, w których może być przeprowadzona część praktyczna szkolenia dla 20 osób każda oraz minimum 1 salę, w której może być przeprowadzona część teoretyczna szkolenia dla 40 osób.
		4. Sale, o których mowa w ppkt 3, muszą posiadać następujący standard:
			1. spełniać wszelkie wymogi BHP, sanitarne i przeciwpożarowe określone przepisami prawa,
			2. być przystosowane do udziału w szkoleniu osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich.
			3. być wyposażone w co najmniej tyle miejsc siedzących, ile przewidziano uczestników w każdej z grup,
			4. posiadać dostęp do internetu,
			5. posiadać następujące wyposażenie:
				+ zestaw komputerowy dla prowadzącego – laptop/komputer stacjonarny,
				+ co najmniej 10 laptopów dla uczestników,
				+ projektor multimedialny z ekranem lub tablica interaktywna,
				+ flipchart, 2 komplety flamastrów,
				+ nagłośnienie (w przypadku potrzeby).
2. Wyżywienie
	* 1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wyżywienia składającego się z: czterech obiadów, trzech śniadań oraz trzech kolacji, a także serwisów kawowych uzupełnianych przez wszystkie dni kursu w godzinach odbywania się zajęć.
		2. Serwis kawowy, uzupełniany zgodnie z zapotrzebowaniem uczestników w godzinach odbywania się zajęć, składa się z:
			1. napoje zimne i gorące (bez limitu): woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata, soki owocowe 100% (co najmniej 2 rodzaje soku do wyboru), mleko do kawy podane w dzbankach szklanych bądź ceramicznych, cytryna do herbaty, cukier 2 rodzaje (np. biały i brązowy),
			2. ciasta 2 rodzaje (np. sernik, jabłecznik, piernik, makowiec, ciasto czekoladowe, mufinka) – min. 150g/dzień dla 1 osoby,
			3. owoce 4 rodzaje (np. pomarańcze, mandarynki, banany, kiwi, winogrona, jabłka, gruszki, brzoskwinie, nektarynki, melony – podawane w plastrach lub cząstkach z wyjątkiem winogron) – min. 200g/dzień dla 1 osoby,
			4. kanapki dekoracyjne typu „tartinki” 4 rodzaje w tym min. 1 wegetariańska, 1 kanapka złożona z min. 3 składników (np. pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło, łosoś wędzony, sery twarde typu gouda, indyk wędzony, szynka świeża (nie z puszki), peperoni, ser typu brie, ser typu mozzarella, ogórek kiszony, ogórek konserwowy, ogórek świeży sezonowy, rzodkiewka, pomidory, sałata, oliwka, papryka świeża, twarożek, szczypiorek, jajko kurze gotowane na twardo, keczup, majonez, pasta jajeczna, pasta z makreli), waga 1 kanapki 20-30 g – 4 kanapki/dzień dla 1 osoby.
		3. Podczas każdego posiłku należy zapewnić uczestnikom do wyboru dania wegetariańskie. Wykonawca zapewni dostępność posiłków wegetariańskich dla minimalnie 10% uczestników.

Śniadania i kolacje mogą być realizowane w formie bufetu.

Posiłki muszą być wydawane poza salą szkoleniową.

Śniadanie powinno zawierać:

* + - 1. danie śniadaniowe gorące (np. jajecznica naturalna lub/i z dodatkami: bekon, kiełbaski),
			2. wypieki regionalne: pieczywo mieszane świeże (np. białe, razowe),
			3. półmisek mięs regionalnych,
			4. produkty nabiałowe (np. masło, mleko ciepłe i zimne, jogurty, desery mleczne, sery różnorodne),
			5. świeże warzywa (np. sałata, pomidor, ogórek),
			6. napoje zimne i gorące: woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata, soki owocowe 100% (co najmniej 2 rodzaje soku do wyboru), mleko do kawy podane w dzbankach szklanych bądź ceramicznych, cytryna do herbaty, cukier 2 rodzaje (np. biały i brązowy).
		1. Obiad powinien zawierać:
			1. zupę 2 rodzaje w tym 1 wegetariańską (np. krem pomidorowy z grzankami, zupa krem jarzynowa, zupa rybna, chłodnik)
			2. danie główne gorące 4 rodzaje (2 mięsne, rybne, wegetariańskie), dodatki skrobiowe i warzywne (min. 3 rodzaje do wyboru, np. ryż, ziemniaki, warzywa),
			3. deser podawany w pucharkach 3 rodzaje (np. mus, galaretka, sałatka owocowa),
			4. napoje zimne i gorące: woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata, soki owocowe 100% (co najmniej 2 rodzaje soku do wyboru), mleko do kawy podane w dzbankach szklanych bądź ceramicznych, cytryna do herbaty, cukier 2 rodzaje (np. biały i brązowy).

Obiad w poszczególnych dniach powinien zawierać różnorodne menu, tak aby poszczególne dania nie powtarzały się.

* + 1. Kolacja powinna zawierać:
			1. sałaty z dodatkami 3 rodzaje w tym min. 1 wegetariańska, w skład których wchodzi min. 6 składników (np. sałata lodowa, sałata rukola, sałata roszponka, sałata endywia, sałata rzymska, ser typu mozzarella, ser typu brie, oliwki, pomidor, szynka, indyk wędzony, kurczak, łosoś, awokado, biała kapusta, sos winegret, jabłko, marchew, kapusta pekińska, natka pietruszki, koper, por, seler, czerwona kapusta, rzodkiewka, papryka, ser typu feta, cebula, czosnek, ziemniaki, groszek, majonez, ogórek świeży sezonowy, ogórek konserwowy, ogórek kiszony, jajko kurze gotowane na twardo, kukurydza, brokuł, kalafior)
			2. danie główne 2 rodzaje w tym min. 1 wegetariańskie, dodatki skrobiowe i warzywne (min. 3 rodzaje do wyboru, np. makaron, kluski, warzywa),
			3. sery, wędliny, ryby,
			4. wypieki regionalne: pieczywo mieszane świeże (np. białe, razowe), masło,
			5. napoje zimne i gorące: woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata, soki owocowe 100% (co najmniej 2 rodzaje soku do wyboru), mleko do kawy podane w dzbankach szklanych bądź ceramicznych, cytryna do herbaty, cukier 2 rodzaje (np. biały i brązowy).
		2. Za wyjątkiem składników wymienionych w ppkt 9 lit. d i e wszystkie składniki kolacji powinny być różne od składników obiadów podawanych podczas spotkania.
		3. Podczas śniadań, obiadów i kolacji należy dla każdego uczestnika zapewnić zastawę ceramiczną z kompletem sztućców metalowych i serwetki.
1. Dokumentacja kursu
	* 1. Wykonawca będzie zobowiązany do przekazania Zamawiającemu w formie pisemnej lub elektronicznej potwierdzenia zarezerwowania miejsca organizacji kursu w ciągu 21 dni roboczych od zawarcia umowy z Zamawiającym.
		2. Wykonawca będzie zobowiązany do rzetelnego sporządzania i prowadzenia dokumentacji szkolenia, na podstawie wzorów zatwierdzonych przez Zamawiającego, obejmującej:
			1. listy obecności,
			2. listy potwierdzające skorzystanie z zakwaterowania,
			3. listy potwierdzające otrzymanie materiałów szkoleniowych,
			4. listy potwierdzające odbiór zaświadczeń ukończenia szkolenia,
			5. kopie wydanych zaświadczeń.
		3. Wytyczne dotyczące wzorów dokumentacji kursu Zamawiający przekaże w ciągu 10 dni roboczych od zawarcia umowy z Wykonawcą.
		4. Wykonawca będzie zobowiązany do przekazania Zamawiającemu oryginałów dokumentów dokumentacji kursu, o której mowa w ppkt 2, niezwłocznie, nie później niż w ciągu 10 dni roboczych po jego zakończeniu.
2. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą
	* 1. Wykonawca będzie zobowiązany do potwierdzenia w formie pisemnej lub elektronicznej dyspozycji otrzymanych od Zamawiającego związanych z bieżącą realizacją przedmiotu zamówienia.
		2. Wykonawca będzie zobowiązany do przekazywania Zamawiającemu bieżącej informacji o nieobecności zgłoszonych na szkolenie uczestników.
3. Zamawiający ustala, że cena brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia dla jednej osoby nie może ulec zmianie. Zamawiający zapłaci tylko za faktycznie zrealizowane zamówienie – liczba przeszkolonych osób.
4. Wykonawca ponosi koszty powielania materiałów dla uczestników.
5. Wszystkie materiały muszą spełniać następujące wymagania:
6. być opracowane zgodnie z tematyką formy doskonalenia,
7. być oznaczone następującą informacją: „Materiały szkoleniowe - tytuł i data formy doskonalenia”,
8. powinny pozwalać na samodzielną edukację z zakresu tematyki formy doskonalenia.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo obserwacji lub monitorowania realizacji formy doskonalenia.
10. Wykonawca wyraża zgodę na wykorzystanie materiałów szkoleniowych z danej formy doskonalenia na potrzeby jej uczestników.
11. Wykonawca prowadzi dokumentację niezbędną do realizacji form doskonalenia (listy obecności) oraz ewaluację formatywną.
12. Zamawiający po realizacji formy doskonalenia przeprowadzi ewaluację sumatywną zgodnie z procedurami i narzędziami ewaluacji stosowanymi u Zamawiającego.
13. Zamawiający wystawia zaświadczenie ukończenia formy doskonalenia. Warunkiem otrzymania zaświadczenia jest potwierdzona obecność osoby na co najmniej 80% szkolenia. Wykonawca z tego tytułu nie ponosi kosztów.
14. Zamawiający wskaże osobę/osoby odpowiedzialną/e za realizację przedmiotu zamówienia i upoważnioną /upoważnione do kontaktów i reprezentowania Zamawiającego.