



Znak postępowania: 13/KUR/CKBOF/BPZ/RPOWP/2021

Załącznik nr 1b do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

którego przedmiotem są usługi realizacji szkoleń specjalistycznych dla uczniów i szkoleń zawodowych dla nauczycieli w ramach projektu „Budujemy przyszłość zawodowców ZSOiZ Czyżewie” UDA-RPPD.03.03.01-20-0186/18 - cz. II-X”

I. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa realizacji szkoleń specjalistycznych dla uczniów i szkoleń zawodowych dla nauczycieli z Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Czyżewie w ramach projektu „Budujemy przyszłość zawodowców ZSOiZ Czyżewie” cz. II-X, UDA-RPPD.03.03.01-20-0186/18, który jest realizowany przez Białostocką Fundację Kształcenia Kadr z Powiatem Wysokomazowieckim 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 – Cz. II-VII

80530000-8 – usługi szkolenia zawodowego – Cz. VIII- X

60170000-0 - Wynajem pojazdów przeznaczonych do transportu osób wraz z kierowcą – Cz. VII

III. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie szkoleń:

II część zamówienia:

1. Prawo jazdy kat. B:

- Grupa docelowa: Uczniowie Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Czyżewie,
- Miejsce realizacji: Czyżew,
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 30 września 2022r.
- Liczba uczestników: 18- 20 osób
- Wymiar godzin: 60 godzin, w tym 30 godzin zajęć teoretycznych (dydaktycznych) i 30 godzin zajęć praktycznych (zegarowych). Zajęcia powinny odbywać się w dni wolne od nauki szkolnej (np. weekendy, ferie) lub w godzinach popołudniowych, aby umożliwić uczestnictwo osobom uczącym się.
- Program szkolenia przeprowadzony zostanie na podstawie ustawy z dnia 20 czerwca 1997 r. Prawo o ruchu drogowym (t.j. Dz.U. z 2017 r. poz. 1260 z późn. zm.), ustawy z dnia 5 stycznia 2011 r. o kierujących pojazdami (t.j. Dz.U. z 2017 r. poz. 978 z późn. zm.), Rozporządzenia Ministra Infrastruktury i Budownictwa z dnia 4 marca 2016 r. w sprawie szkolenia osób ubiegających się o uprawnienia do kierowania pojazdami, instruktorów i wykładowców (t.j. Dz.U.



z 2016 r., poz. 280 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Infrastruktury i Budownictwa z dnia 24 lutego 2016r. w sprawie egzaminowania osób ubiegających się o uprawnienia do kierowania pojazdami, szkolenia, egzaminowania i uzyskiwania uprawnień przez egzaminatorów oraz wzorów dokumentów stosowanych w tych sprawach (Dz.U. z 2016 r. poz. 232).

- **W cenie należy uwzględnić:** koszt przeprowadzenia kursu, ubezpieczenie NNW, stosowne badania lekarskie, materiały dydaktyczne (skrypt/podręcznik, testy w formie elektronicznej na płycie CD/DVD, notes, długopis, teczka), koszty wydania zaświadczenia, koszt przeprowadzenia wewnętrznego egzaminu teoretycznego i praktycznego, koszt egzaminu państwowego (pokrycie kosztów opłaty pierwszego egzaminu państwowego teoretycznego i praktycznego).
- Istnieje możliwość dołączenia uczniów do grupy innych uczestników realizujących kurs o tej samej tematyce.

2. Prawo jazdy kat. B+E:

- Grupa docelowa: Uczniowie Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Czyżewie
- Miejsce realizacji: Czyżew,
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 30 września 2022r.
- Liczba uczestników: 4- 5 osób
- Wymiar godzin: prawo jazdy kategorii B: 60 godzin, w tym 30 godzin zajęć teoretycznych (dydaktycznych) i 30 godzin zajęć praktycznych (zegarowych). Po zdanym egzaminie w WORD - 15 godzin zajęć praktycznych (zegarowych) na kategorię E. Zajęcia powinny odbywać się w dni wolne od nauki szkolnej (np. weekendy, ferie) lub w godzinach popołudniowych, aby umożliwić uczestnictwo osobom uczącym się.
- Program szkolenia przeprowadzony zostanie na podstawie ustawy z dnia 20 czerwca 1997 r. Prawo o ruchu drogowym (t.j. Dz.U. z 2017 r. poz. 1260 z późn. zm.), ustawy z dnia 5 stycznia 2011 r. o kierujących pojazdami (t.j. Dz.U. z 2017 r. poz. 978 z późn. zm.), Rozporządzenia Ministra Infrastruktury i Budownictwa z dnia 4 marca 2016 r. w sprawie szkolenia osób ubiegających się o uprawnienia do kierowania pojazdami, instruktorów i wykładowców (t.j. Dz.U. z 2016 r., poz. 280 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Infrastruktury i Budownictwa z dnia 24 lutego 2016r. w sprawie egzaminowania osób ubiegających się o uprawnienia do kierowania pojazdami, szkolenia, egzaminowania i uzyskiwania uprawnień przez egzaminatorów oraz wzorów dokumentów stosowanych w tych sprawach (Dz.U. z 2016 r. poz. 232).
- W cenie należy uwzględnić: koszt przeprowadzenia kursu, ubezpieczenie NNW, stosowne badania lekarskie, materiały dydaktyczne (skrypt/podręcznik, testy w formie elektronicznej na płycie CD/DVD, notes, długopis, teczka), koszty wydania zaświadczenia, koszt przeprowadzenia wewnętrznego egzaminu teoretycznego i praktycznego, koszt egzaminu państwowego (pokrycie kosztów opłaty pierwszego egzaminu państwowego teoretycznego i praktycznego).
- Istnieje możliwość dołączenia uczniów do grupy innych uczestników realizujących kurs o tej samej tematyce.

III część zamówienia: Kurs na operatora wózka widłowego

- Grupa docelowa: Uczniowie Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Czyżewie
- Miejsce realizacji: Czyżew



- Termin realizacji: od podpisania umowy do 30 września 2022r.
- Liczba uczestników: 13- 15 osób.
- Wymiar godzin: min. 60 godzin szkoleniowych¹, z czego minimum 30 godzin zajęć praktycznych. Zajęcia powinny odbywać się w dni wolne od nauki szkolnej (np. weekendy, wakacje, ferie) lub w godzinach popołudniowych, aby umożliwić uczestnictwo osobom uczącym się.
- Program kursu powinien być zgodny z normami Urzędu Dozoru Technicznego oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11.01.2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U. Z 2012r. Poz. 186 ze zmianami.).
- Wykonawca powinien zapewnić sale na przeprowadzenie kursu w części teoretycznej oraz niezbędny sprzęt do przeprowadzenia części praktycznej kursu.
- Organizacja egzaminu państwowego przed komisją Urzędu Dozoru Technicznego.
- Wydanie uczestnikom Legitymacji wydanej przez Urzędu Dozoru Technicznego, w terminie do 7 dni od daty zdania egzaminów.
- W koszt kursu należy doliczyć opłatę za badania, które należy przeprowadzić na początku szkolenia.
- W koszt należy wliczyć opłatę za egzamin na zdobycie uprawnień - Legitymacji wydanej przez UDT

IV część zamówienia: Obsługa kombajnów zbożowych i siewczarni samojezdnych

- Grupa docelowa: Uczniowie Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Czyżewie
- Miejsce realizacji: Czyżew
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 30 września 2022r.
- Liczba uczestników: 13- 15 osób.
- Wymiar godzin: min. 32 godzin szkoleniowych² w tym 8 godzin zajęć praktycznych,. Zajęcia powinny odbywać się w dni wolne od nauki szkolnej (np. weekendy, wakacje, ferie) lub w godzinach popołudniowych, aby umożliwić uczestnictwo osobom uczącym się.
- Program kursu powinien zawierać wszystkie zagadnienia teoretyczne i praktyczne niezbędne do przygotowania ucznia do uzyskania uprawnień potwierdzających umiejętność obsługi kombajnów i siewczarni polowej oraz być zgodny z obowiązującymi przepisami. Do wymiaru czasu zajęć nie wlicza się godzin przewidzianych na egzamin.
- Program kursu powinien między innymi zawierać: rozpoznać i scharakteryzować zespoły kombajnu zbożowego i siewczarni samojezdnej, dobierać odpowiednie parametry pracy kombajnu i siewczarni do poszczególnych gatunków roślin uprawnych i warunków pogodowych panujących podczas zbioru, samodzielnie przeprowadzać regulację, konserwację i podstawową obsługę techniczną przepisów kombajnu i siewczarni, przygotować do pracy na polu kombajn i siewczarnię, planować i organizować przebieg prac podczas zbioru, stosować przepisy kodeksu ruchu drogowego dotyczącego bezpiecznego zachowania się na drodze, udzielać pomocy przedlekarskiej ofiarom wypadków przy pracy, przygotować kombajn i siewczarnię do przechowywania po zakończeniu żniw, poznać zagadnienia z zakresu budowy, działania i eksploatacji kombajnów i siewczarni

¹ 1 godzina szkoleniowa = 45 minut

² 1 godzina szkoleniowa = 45 minut



- Wykonawca powinien zapewnić warunki, sprzęt/ urządzenia (kombajn i siewkarnię polową), materiały niezbędne do prawidłowego i terminowego wykonania zamówienia, niezbędnych materiałów dydaktycznych do zajęć.
- Po zakończonym kursie uczestnicy powinni uzyskać uprawnienia do obsługi kombajnów zbożowych i siewkarni oraz poruszania się nim po drogach publicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

V część zamówienia: Stosowanie środków ochrony roślin

- Grupa docelowa: Nuczyciele i Uczniowie Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Czyżewie
- Miejsce realizacji: Czyżew
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 30 września 2022r.
- Liczba uczestników: - 15- 17 uczniów.
- Wymiar godzin: min. 21 godzin szkoleniowych³ (teoria i praktyka). Zajęcia powinny odbywać się w dni wolne od nauki szkolnej (np. weekendy, wakacje, ferie) lub w godzinach popołudniowych, aby umożliwić uczestnictwo osobom uczącym się.
- Program kursu powinien zawierać: charakterystyka i stosowanie środków ochrony roślin, zagadnienia z zakresu ochrony roślin, technika wykonywania zabiegów w ochronie roślin.
- Wykonawca powinien zapewnić sale na przeprowadzenie kursu w części teoretycznej oraz niezbędny sprzęt do przeprowadzenia części praktycznej kursu.
- Część praktyczna musi być realizowana w pracowniach zapewniających możliwość realizacji części zajęć praktycznych specyficznych oraz zgodnych z przepisami prawa w tym zakresie.
- Kurs kończy się egzaminem państwowym. Ukończenie kursu upoważnia do zakupu wszystkich środków wszystkich klas toksyczności dla użytkowników profesjonalnych oraz do wykonania zabiegów środkami ochrony roślin na plantacjach towarowych zgodnie z wymogami Ustawy o ochronie roślin z dnia 18.12.2003 z późniejszymi zmianami. Uzyskane uprawnienia ważne są przez 5 lat od daty wystawienia zaświadczenia.

VI część zamówienia – Kursy gastronomiczne

1. Kurs barmański

- Grupa docelowa: Uczniowie Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Czyżewie
- Miejsce realizacji: Czyżew
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 30 września 2022 r.
- Liczba uczestników: 13- 15 osób, w podziale na 2 grupy szkoleniowe
- Wymiar godzin: min. 40 godzin szkoleniowych⁴ Zajęcia powinny odbywać się w dni wolne od nauki szkolnej (np. weekendy) lub w godzinach popołudniowych, aby umożliwić uczestnictwo osobom uczącym się.
- Minimalny zakres programu szkolenia powinien obejmować: techniki pracy i funkcje sprzętu barowego (m.in. omówienie sprzętu barowego, miary barowe, rodzaje i podział szkła barowego,

³ 1 godzina szkoleniowa = 45 minut

⁴ 1 godzina szkoleniowa = 45 minut



wyposażenie baru), podstawy miksologii (m.in. rozróżnianie typów koktajli oraz moktajli, koktajle klasyczne, receptury i historia), użycie różnych technik do przygotowywania koktajli (shake, stir, blend, building, Throwing), techniki pracy za barem przy użyciu (jiggera, łyżka, shaker), wprowadzenie Working Flair (free pouring, wykorzystanie sprzętu barmańskiego), praktyczne podstawy zagadnień home made oraz infuzowania, dekorowanie - jak dobrać odpowiednie składniki dekoracji do wybranego szkła oraz koktajlu.

- 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

2. Kurs kelnerski

- Grupa docelowa: Uczniowie Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Czyżewie
- Miejsce realizacji: Czyżew i lub inna miejscowość wskazana przez Wykonawcę- Wykonawca zapewnia wówczas transport.
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 30 września 2022 r.
- Liczba uczestników: 13- 15 osób, w podziale na 2 grupy szkoleniowe
- Wymiar godzin: min. 24 godzin szkoleniowych⁵ Zajęcia powinny odbywać się w dni wolne od nauki szkolnej (np. weekendy, ferie) lub w godzinach popołudniowych, aby umożliwić uczestnictwo osobom uczącym się.
- Minimalny zakres programu szkolenia powinien obejmować: Wizerunek kelnera i podstawy savoir vivre, stanowisko pracy, podział na rewiry i przygotowanie lokalu do przyjęcia gości, zastawa stołowa, prawidłowe nakrycie stołu, elementy dekoracyjne, technika noszenia naczyń i tac, techniki kelnerski: zasady serwowania dań (serwis a' la carte), obsługa konsumenta przy podawaniu przekąsek, podawania zup, zasady serwowania dań zasadniczych, obsługa konsumenta przy podawaniu śniadań, podawania napojów bezalkoholowych: gorących i zimnych, podawania napojów alkoholowych, organizacja przyjęć, systemy rozliczeń kelnerskich
- Wykonawca powinien zapewnić sale na przeprowadzenie kursu. Zajęcia praktyczne powinny odbywać się w placówkach gastronomicznych lub odpowiednio przystosowanym i wyposażonym pomieszczeniu 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.

3. Kurs Baristy:

- Grupa docelowa: Uczniowie Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Czyżewie
- Miejsce realizacji: Czyżew

⁵ 1 godzina szkoleniowa = 45 minut



- Termin realizacji: od podpisania umowy do 30 września 2022 r.
- Liczba uczestników: 13- 15 osób, w podziale na 2 grupy szkoleniowe
- Wymiar godzin: min. 20 godziny szkoleniowe⁶ Zajęcia powinny odbywać się w dni wolne od nauki szkolnej (np. weekendy, wakacje) lub w godzinach popołudniowych.
- Zajęcia praktyczne powinny stanowić minimum 80% czasu przeznaczanego na realizację szkolenia.
- Zakres ramowy kursu: Organizacja pracy na stanowisku baristy, charakterystyka zawodu baristy sposoby sporządzania kawy, narzędzia w zawodzie baristy, obsługa klienta, sprzęt baristy, metody parzenia kawy, techniki przygotowywania : dozowanie, dystrybucja, tamping, przygotowanie idealnego espresso jako podstawa każdej kawy, nalewanie i wykańczanie kawy oraz napojów mlecznych i możliwości latte art., alternatywne sposoby zaparzania kawy, łączenie kawy z alkoholem
- Wykonawca powinien zapewnić sale (pracownie gastronomiczne/cukiernicze) na przeprowadzenie kursu z niezbędnym wyposażeniem np. pracowni szkolnej.
- Wykonawca powinien zapewnić wszystkie składniki i produkty spożywcze do przeprowadzenia zajęć praktycznych.
- Egzamin i certyfikaty/ zaświadczenia: Po zdanym egzaminie uczestnik otrzymuje stosowne certyfikaty/ zaświadczenia ukończenia kursu

4. Kurs dekorowania potraw:

- Grupa docelowa: Uczniowie Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Czyżewie
- Miejsce realizacji: Czyżew
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 30 września 2022r.
- Liczba uczestników: 15 osób, w podziale na 2 grupy szkoleniowe
- Wymiar godzin: min. 20 godzin szkoleniowych Zajęcia powinny odbywać się w dni wolne od nauki szkolnej (np. weekendy, ferie) lub w godzinach popołudniowych, aby umożliwić uczestnictwo osobom uczącym się.
- 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.

VII część zamówienia – 6 warsztatów kulinarnych wyjazdowych

⁶ 1 godzina szkoleniowa = 45 minut



- Kuchnia molekularna, kuchnia francuska, kuchnia hiszpańska, warsztaty foodpairing, potrawy z wołowiny, smaki świata herbat
- Grupa docelowa: Uczniowie Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Czyżewie
- Miejsce realizacji: warsztaty w formie wyjazdowej zaproponowane przez wykonawcę warsztatów odpowiednie tematyce kuchni dla każdego warsztatu. W cenę należy wliczyć transport: dojazd na miejsce realizacji warsztatów oraz powrót dla uczestników i jednego nauczyciela- opiekuna na każdy warsztat.
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 30 września 2022r.
- Liczba uczestników w każdym warsztacie od 13 do 15 osób
- Wymiar godzin: Każdy warsztat - 8 godzin szkoleniowych.
- Wykonawca powinien zapewnić miejsce na przeprowadzenie warsztatów w miejscach odpowiednich tematyce kuchni: lokale gastronomiczne, restauracje itp
- Minimalny program warsztatów: **kuchnia molekularna:** poznanie i wykorzystanie w praktyce produktów wykorzystywanych w kuchni molekularnej (agar, ksantana, lecytyna, maltodekstryna itp.), przygotowanie nowoczesnych potraw metodą sous vide, praktyczne wykorzystanie technik: piankowanie, żelowanie, dekonstrukcja itp. **kuchnia francuska:** historia kuchni francuskiej, różne gatunki sera i ich degustacja, poznanie produktów i wykonanie charakterystycznych dla kuchni francuskiej potraw w formie pełnego menu np. foie gras, zupa cebulowa, ratatouille, tarty, **kuchnia hiszpańska:** przedstawienie i wykorzystanie produktów charakterystycznych dla kuchni z półwyspu iberyjskiego. Przygotowanie 3 przykładów tapas, przygotowanie z uczestnikami warsztatów menu bazującego na owocach morza oraz deseru. **Warsztaty foodpairing:** sztuka łączenia smaków, nietypowych połączeń. Historia sztuki foodpairingu i jego inicjatora Hestona Blumenthala. Przedstawienie klasycznych, a jednocześnie nieoczywistych połączeń smakowych oraz przygotowanie ich z uczestnikami warsztatów w formie menu. **Potrawy z wołowiny:** (część teoretyczna) omówienie części kulinarnych wołowiny i ich najlepszego wykorzystania w gastronomii. Sezonowanie na sucho i mokro. Ocena organoleptyczna świeżości mięsa. (część praktyczna) Przygotowanie z uczestnikami warsztatów menu opartego na wołowinie (np. tatar, steki, strogonow itp.), **smaki świata herbat:** gatunki i odmiany herbat, sposoby parzenia i serwowania w lokalach gastronomicznych, wykorzystywanie naparów i esencji w daniach

VIII część szkolenia gastronomiczne: 5 indywidualnych szkoleń z zakresu dekorowania stołów (1), baristyczne (2), barmańskie (3), organizacja eventów oraz imprez okolicznościowych (4), menager baru i gastronomii (5):

- Grupa docelowa: Nauczyciele Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Czyżewie
- Miejsce realizacji: Czyżew
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 30 września 2022r.
- Liczba uczestników na szkolenia: 5 osób
- Wymiar godzin: każde szkolenie 16 godzin szkoleniowych. W jednym szkoleniu bierze udział 1 osoba.



- Wykonawca powinien zapewnić miejsce na przeprowadzenie szkoleń w miejscach odpowiednich tematyce każdemu szkoleniu.
- Minimalny program szkoleń: **dekorowanie stołów:** elementy florystyki wykorzystywane w dekoracji stołów, elementy carvingu; **baristyczne:** towaroznawstwo kawy (poznanie różnych gatunków kawy), tworzenie wzorów na kawie; **barmańskie:** dekorowanie szkła barmańskiego, produkcja soft drinków, diet drinków, drinków produkowanych na bazie soku z kiszzonej kapusty i kiszonych ogórków; **organizacja eventów oraz imprez okolicznościowych:** rodzaje eventów, planowanie i organizacja eventów, przygotowywanie przekąsek finger food; **menager baru i gastronomii:** style zarządzania, planowanie, kierowanie, komunikacja z personelem, tworzenie grafików,

IX część zamówienia – szkolenie z zakresu metody projektu i eksperymentu

- Grupa docelowa: nauczyciele Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Czyżewie
- Miejsce realizacji: Czyżew.
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 30 września 2022r.
- Liczba uczestników w każdych warsztatach od 22 do 25 osób
- Wymiar godzin: szkolenie w wymiarze 16 godzin szkoleniowych.
- Minimalny program szkolenia: zasady związane z realizacją projektu przez uczniów, etapy pracy metodą projektu, rola nauczyciela na poszczególnych etapach, analiza podstawy programowej pod kątem wyboru wymagań do realizacji metodą projektu, planowanie projektu edukacyjnego : opracowanie instrukcji i harmonogramu, dokumenty przydatne do realizacji, ocena i samoocena, korzyści wynikające z realizacji zajęć metodą projektu, eksperyment w praktyce szkolnej, wykorzystanie eksperymentu na zajęciach w szkole zawodowej.

X część zamówienia – szkolenie z udzielania pierwszej pomocy

- Grupa docelowa: nauczyciele Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Czyżewie
- Miejsce realizacji: Czyżew.
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 30 września 2022r.
- Liczba uczestników w każdych warsztatach od 22 do 25 osób
- Wymiar godzin: szkolenie w wymiarze 8 godzin szkoleniowych.
- Minimalny program szkolenia: prawne aspekty udzielania pierwszej pomocy, zarządzanie na miejscu zdarzenia, stany zagrożenia życia, zadławienie dziecka, utrata przytomności, postępowanie przy zatrzymaniu oddechu, postępowanie z ciałem obcym, urazy kostno- stawowe, opatrywanie zranień, krwotoków, oparzeń, zatrucia pokarmowego, ukąszenia, kleszcze, nagłe stany chorobowe (padaczka, cukrzyca, zawał, udar, astma, wstrząs anafilaktyczny), resuscytacja krążeniowo- oddechowa i użycie defibrylatora AED, apteczka pierwszej pomocy, komunikacja z dyspozytorem ratownictwa medycznego.

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 zaakceptowanym przez Zamawiającego.

3. Zorganizować i przeprowadzić szkolenie zdalne w całości lub częściowo w zakresie zajęć teoretycznych i praktycznych (nie dotyczy zajęć praktycznych w części II - IV zamówienia) - 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. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia na własny koszt (dotyczy części VII zamówienia)
 - transportu
 - pokrycie wszelkich opłat związanych z wyjazdem, w tym: opłaty drogowe, parkingowe,
 - kierowca z prawem jazdy właściwej kategorii i możliwości techniczne do przewozu osób,
 - zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków przejazdu pojazdem sprawnym technicznie dopuszczonym do ruchu kołowego,
 - zapewnienia pojazdu, w którym możliwy jest przewóz 1 wózka dla osoby niepełnosprawnej.
 - w przypadku awarii autokaru Wykonawca usługi zobowiązany będzie do podstawienia w ciągu 1 godziny od zaistnienia zdarzenia autokaru zastępczego na własny koszt.
8. Zapewnić uczestnikom materiały szkoleniowe i dydaktyczne niezbędne do realizacji szkolenia.
9. 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.
10. Zapewnić uczestnikom szkolenia miejsce realizacji szkolenia zgodne ze wskazanym w danej części zamówienia, w tym pomieszczenia do odbywania szkolenia spełniające poniższe warunki:
 - przystosowane do liczby osób przewidzianych do przeszkolenia, z uwzględnieniem wymogów sanitarnych związanych z COVID-19 aktualnych na dzień realizacji szkolenia.
 - wyposażone w pomoce dydaktyczne dostosowane do prowadzenia szkolenia, będącego przedmiotem zamówienia,
 - posiadać zaplecze sanitarne z uwzględnieniem wymogów sanitarnych związanych z COVID-19 aktualnych na dzień realizacji szkolenia



11. 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.
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 przekazuje 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 przekazuje 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 przekaże 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 10 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).