



Znak postępowania: 16/KUR/KP/RPOWP/2021

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 „Kształcimy profesjonalistów”
UDA-RPPD.03.03.01-20-0227/19- cz. II-IX”**

I. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa realizacji szkoleń specjalistycznych dla uczniów i szkoleń zawodowych dla nauczycieli z Zespołu Szkół nr 4 w Suwałkach w ramach projektu „Kształcimy profesjonalistów” cz. I-IX, UDA-RPPD.03.03.01-20-0227/19, który jest realizowany przez Białostocką Fundację Kształcenia Kadr z Miastem Suwałki 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. I-IV
80530000-8 – usługi szkolenia zawodowego – Cz. V- IX

III. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie szkoleń:

I część zamówienia – szkolenie z udzielania pierwszej pomocy

- Grupa docelowa: uczniowie z Zespołu Szkół nr 4 w Suwałkach
- Miejsce realizacji: Suwałki.
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 października 2022r.
- Liczba uczestników: od 27 do 30 osób- zajęcia prowadzone w 2 grupach od 13 do 15 osób.
- Wymiar godzin: szkolenie w wymiarze 16 godzin szkoleniowych. 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: prawne aspekty udzielania pierwszej pomocy oraz przeciwdziałania występowania wypadków w miejscu pracy, zarządzanie na miejscu zdarzenia, stany zagrożenia życia, zadławienie, 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.

II część zamówienia – Kursy gastronomiczne

1. Kurs barmański

- Grupa docelowa: uczniowie z Zespołu Szkół nr 4 w Suwałkach
- Miejsce realizacji: Suwałki
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 października 2022r.
- Liczba uczestników: 8- 10 osób,
- Wymiar godzin: min. 32 godziny szkoleniowe¹ 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: techniki pracy i funkcje sprzętu barowego (m.in. omówienie sprzętu barowego, miary barowe, rodzaje i podział szkła barowego, 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 z Zespołu Szkół nr 4 w Suwałkach
- Miejsce realizacji: Suwałki
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 października 2022r.
- Liczba uczestników: 8- 10 osób
- Wymiar godzin: min. 32 godziny szkoleniowe² 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
- Minimalny zakres programu: 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

¹ 1 godzina szkoleniowa = 45 minut

² 1 godzina szkoleniowa = 45 minut



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 z Zespołu Szkół nr 4 w Suwałkach
- Miejsce realizacji: Suwałki
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 października 2022r.
- Liczba uczestników: 8- 10 osób
- Wymiar godzin: min. 32 godziny szkoleniowe³ 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.
- Minimalny zakres programu: 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 z Zespołu Szkół nr 4 w Suwałkach
- Miejsce realizacji: Suwałki
- Termin realizacji: od podpisania umowy do do 31 października 2022r.
- Liczba uczestników: 8 – 10 osób
- Wymiar godzin: min. 32 godziny szkoleniowe. 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.

³ 1 godzina szkoleniowa = 45 minut



- 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.

5. Kurs kuchnia molekularna

- Grupa docelowa: uczniowie Zespołu Szkół nr 4 w Suwałkach.
- Miejsce realizacji: Suwałki
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 października 2022r.
- Liczba uczestników od 8- 10 osób
- Wymiar godzin: 32 godziny szkoleniowe. Zajęcia powinny odbywać się w dni wolne od nauki szkolnej (np. weekendy, wakacje) lub w godzinach popołudniowych.
- Wykonawca powinien zapewnić miejsce na przeprowadzenie warsztatów w miejscach odpowiednich tematyce kuchni: lokale gastronomiczne, restauracje itp.
- Zajęcia praktyczne powinny stanowić minimum 80% czasu przeznaczonego na realizację szkolenia.
- Minimalny program kursu: 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.
- Egzamin i certyfikaty/ zaświadczenia: Po zdanym egzaminie uczestnik otrzymuje stosowne certyfikaty/ zaświadczenia ukończenia kursu

III część zamówienia- Szkolenie negocjacje w biznesie

- Grupa docelowa: uczniowie Zespołu Szkół nr 4 w Suwałkach
- Miejsce realizacji: Suwałki
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 października 2022r.
- Liczba uczestników w każdym warsztacie od 13 do 15 osób
- Wymiar godzin: 32 godziny szkoleniowe. Zajęcia powinny odbywać się w dni wolne od nauki szkolnej (np. weekendy, wakacje) lub w godzinach popołudniowych.
- Minimalny program szkolenia: komunikacja w negocjacjach, cechy dobrego negocjatora, test Thomasa- Kilmanna, jak przygotować się do roli negocjatora, podstawowe pojęcia w negocjacjach, zasady panujące w negocjacjach i jak je wykorzystywać, jak prowadzić negocjacje handlowe, zakupowe, biznesowe; jak świadomie rozpoznać etapy i procesy negocjacyjne, jak radzić sobie w trudnych sytuacjach, techniki i scenariusze negocjacyjne, głosy wspierające i sabotujące pozycję w negocjacjach, rozpoznawanie intencji partnera w negocjacjach, strategie i techniki pierwszej fazy



negocjacji, techniki stosowane w środkowej fazie negocjacji, techniki fazy końcowej i fazy po negocjacyjnej.

IV część zamówienia- MS Exel

- Grupa docelowa: uczniowie Zespołu Szkół nr 4 w Suwałkach
- Miejsce realizacji: Suwałki
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 października 2022r.
- Liczba uczestników: od 13 do 15 osób
- Wymiar godzin: 32 godzin szkoleniowe. Zajęcia powinny odbywać się w dni wolne od nauki szkolnej (np. weekendy, wakacje) lub w godzinach popołudniowych.
- Wykonawca powinien zapewnić miejsce na przeprowadzenie szkolenia wyposażone w sprzęt komputerowy dla każdej osoby z grupy.
- Minimalny program szkolenia: **Podstawy pracy z arkuszem kalkulacyjnym MS Excel:** zapoznanie z interfejsem programu MS Excel, podstawowe pojęcia (skoroszyt, arkusz, komórka), metody poruszania się po arkuszu, wprowadzanie oraz edycja danych, polecenia Cofnij/Ponów, wstawianie, usuwanie oraz kopiowanie arkuszy, wstawianie, usuwanie wierszy oraz kolumn, ukrywanie danych, korzystanie z pomocy, dostosowywanie wyglądu programu do własnych potrzeb, opcje wydruku skoroszytu, skalowanie, drukowanie wybranego zakresu, zapisywanie skoroszytu w różnych formatach, zapisywanie arkusza jako oddzielnego pliku, PDFowanie arkuszy, odzyskiwanie niezapisanych skoroszytów, korzystanie z widoków; **Formatowanie:** formatowanie czcionki, autoformatowanie dat, liczb, poprawa czytelności wprowadzonych danych, stosowanie obramowania/cieniowania, grafiki w tle, kopiowanie formatowania, malarz formatów, style – zastosowanie; **Formuły i funkcje:** podstawowe wiadomości na temat formuł, rodzaje odwołań, odwołania w tabelach, tworzenie oraz modyfikacja prostych formuł, kopiowanie formuł, inspekcja formuł, podstawowe funkcje (Suma, Średnia, Min, Max), kopiowanie wartości, opcje przeliczania (ręczne, automatyczne); **Bazy danych:** pojęcie bazy danych w programie Excel, wyszukiwanie informacji (polecenia Znajdź oraz Zamień), sortowanie, auto filtr; **Wykresy:** rodzaje wykresów, podstawowe modyfikacje wykresów, przenoszenie, kopiowanie, usuwanie wykresów, drukowanie wykresów.
- Egzamin i certyfikaty/ zaświadczenia: Po zdanym egzaminie uczestnik otrzymuje stosowne certyfikaty/ zaświadczenia ukończenia kursu.

V część zamówienia

1. Szkolenie Plating- sztuka aranżacji, stylizacji potraw

- Grupa docelowa: Nauczyciele Zespołu Szkół nr 4 w Suwałkach
- Miejsce realizacji: Suwałki
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 października 2022r.
- Liczba uczestników: 3 osoby
- Wymiar godzin: 32 godziny szkoleniowe.
- Wykonawca powinien zapewnić miejsce na przeprowadzenie szkoleń w miejscach odpowiednich tematyce każdemu szkoleniu.



- Minimalny program: wyróżnianie głównego składnika dania, dobór proporcji i składników, tworzenie akcentów-sosy i emulsje, Formowanie składników, Garnish-dekorowanie, wykorzystanie koloru, kształtu, faktury podczas układania dania.

2. Szkolenie dekorowania stołów

- Grupa docelowa: Nauczyciele Zespołu Szkół nr 4 w Suwałkach
- Miejsce realizacji: Suwałki
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 października 2022r.
- Liczba uczestników na szkolenia: 3 osoby
- Wymiar godzin: 32 godziny szkoleniowe.
- Wykonawca powinien zapewnić miejsce na przeprowadzenie szkoleń w miejscach odpowiednich tematyce każdemu szkoleniu.
- Minimalny program: rodzaje przyjęć, dobór naczyń i kwiatów, rozmieszczenie kompozycji na stole, dodatkowe elementy wystroju stołu, okolicznościowa dekoracja stołu, dekoracje roślinne

VI część zamówienia

1. Kurs somelierski

- Grupa docelowa: nauczyciele Zespołu Szkół nr 4 w Suwałkach
- Miejsce realizacji: Suwałki.
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 października 2022r.
- Liczba uczestników na szkoleniu 4 osoby
- Wymiar godzin: szkolenie w wymiarze 32 godziny szkoleniowe.
- Minimalny program szkolenia: geneza wina na świecie, typologia win, fizjologia smaku, technologia produkcji win białych, różowych, czerwonych, musujących, najważniejsze odmiany winorośli, główne regiony produkcji wina, jak czytać etykietę, temperatury podawania, serwis win białych, czerwonych, musujących, napowietrzanie i dekantacja, kolejność podawania win, okazje specjalne, przyjęcia, degustacje, wino i potrawy – zasady ogólne, zasady doboru wina do potraw- zasady łączenia.

2. Kurs barmański

- Grupa docelowa: nauczyciele Zespołu Szkół nr 4 w Suwałkach
- Miejsce realizacji: Suwałki
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 października 2022r
- Liczba uczestników: na szkoleniu 1 osoba
- Wymiar godzin: szkolenie w wymiarze 32 godziny szkoleniowe.
- Minimalny program szkolenia: zarys technologii i towaroznawstwa napojów, charakterystyka napojów mieszanych, organizacja baru, technika mieszania napojów gorących, technika mieszania napojów zimnych, technika miksowania koktajli



VII część zamówienia

1. Kurs cukierniczy I stopnia

- Grupa docelowa: nauczyciele Zespołu Szkół nr 4 w Suwałkach
- Miejsce realizacji: Suwałki.
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 października 2022r.
- Liczba uczestników na szkoleniu 1 osoba
- Wymiar godzin: szkolenie w wymiarze 32 godziny szkoleniowe.
- Minimalny program szkolenia: wyposażenie stanowiska pracy, organizacja stanowiska pracy; terminologia stosowana w cukiernictwie, narzędzia, maszyny i urządzenia wykorzystywane w pracy, zasady racjonalnego doboru surowców i ich maksymalnego wykorzystania w kuchni,, surowce i materiały pomocnicze stosowane w cukiernictwie – sposoby doboru surowców do poszczególnych, kruche ciasta podstawowe i słone, ciasta ucierane, ciasta biszkoptowe, kremy lub pianki, musy, mlecza oraz panna cotta, sekrety udanych kremów

2. Kurs dekorowania tortów

- Grupa docelowa: nauczyciele Zespołu Szkół nr 4 w Suwałkach
- Miejsce realizacji: Suwałki
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 października 2022r
- Liczba uczestników na szkoleniu 2 osoby
- Wymiar godzin: szkolenie w wymiarze 32 godziny szkoleniowe.
- Minimalny program szkolenia: różne techniki dekorowania tortów z uwzględnieniem dekoracji z kremu maślanego i papieru jadalnego, techniki przygotowania masy cukrowej, musów cukierniczych, żelek, zapoznanie z przygotowaniem kremów i mas cukierniczych do tortów, techniki wypieku biszkoptów, wykorzystanie sprzętu cukierniczego (tylki, ranty, sprzęt do tynkowania tortów)

VIII część zamówienia- Prowadzenie działalności gospodarczej

- Grupa docelowa: nauczyciele Zespołu Szkół nr 4 w Suwałkach
- Miejsce realizacji: Suwałki
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 października 2022r
- Liczba uczestników na szkoleniu 3 osoby
- Wymiar godzin: szkolenie w wymiarze 32 godziny szkoleniowe.
- Minimalny program szkolenia: prawo podatkowe, składki ZUS, naliczanie płac, prawo pracy, obsługa kasy fiskalnej, sporządzanie i wysyłanie JPK i innych deklaracji

IX część zamówienia- Kurs - język angielski zawodowy

- Grupa docelowa: nauczyciele Zespołu Szkół nr 4 w Suwałkach
- Miejsce realizacji: Suwałki
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 października 2022r
- Liczba uczestników na szkoleniu 3 osoby
- Wymiar godzin: szkolenie w wymiarze 60 godzin zegarowych.



- Minimalny program szkolenia: Program na szkoleniu będzie ustalany z Wykonawcą i zależeć będzie od stopnia zaawansowania znajomości języka uczestników kursu. Kształcenie będzie odbywać się adekwatnie do wymagań danego poziomu znajomości języka obcego, określonych według standardów Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, ze szczególnym uwzględnieniem słownictwa specjalistycznego w obszarze: terminologia i zwroty stosowane w branży ekonomicznej i handlowej.
- Na początku i na końcu każdego szkolenia Wykonawca przeprowadzi test weryfikujący umiejętności uczestników oraz po zakończeniu szkolenia wyda uczestnikom zaświadczenia ukończenia szkolenia

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 - 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 ubezpieczenie 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:;



- 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
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. Wykonawca w ramach IX części zamówienia: oddeleguje do prowadzenia w formie zdalnej wykwalifikowanych lektorów, posiadających odpowiednie kwalifikacje do nauczania języka angielskiego, jak również zapewni zastępstwa w razie nieobecności lektora stale prowadzącego zajęcia, którego kwalifikacje nie będą niższe od kwalifikacji tegoż lektora. Przez odpowiednie kwalifikacje do nauczania języka angielskiego rozumie się: - Ukończenie studiów wyższych na dowolnym kierunku (specjalności) i legitymowanie się świadectwem znajomości języka angielskiego w stopniu zaawansowanym lub biegłym (C1, C2), oraz posiadanie przygotowania pedagogicznego lub ukończenie zakładu kształcenia nauczycieli w dowolnej specjalności oraz legitymowanie się świadectwem znajomości języka angielskiego w stopniu zaawansowanym lub biegłym (C1 lub C2), oraz posiadanie przygotowania pedagogicznego.
12. Zamawiający w ramach części od V do IX - wyraża zgodę na dołączenie uczestników projektu do grup szkoleniowych zorganizowanych nie w ramach tego zlecenia.
13. 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.
14. 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
15. 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.
16. Wykonawca w dniu rozpoczęcia szkolenia przekaże wszystkim uczestnikom szkolenia harmonogram zajęć szkoleniowych oraz zapozna uczestników szkolenia z programem szkolenia.
 17. Wykonawca zobowiązany jest pisemnie informować Zamawiającego o wszelkich planowanych zmianach w harmonogramie zajęć - przed ich dokonaniem,
 18. 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,
 19. Od uczestników/uczestniczek projektu wymaga się obecności na zajęciach, na które został zakwalifikowany, w wymiarze min. 80% obecności lub zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 20. Niezwłocznie poinformować Zamawiającego o:
 - niezgłaszaniu się uczestników;
 - przerwaniu szkolenia lub rezygnacji uczestnika;
 - innych sytuacjach, które mogą mieć wpływ na realizację programu szkolenia i umowy.
 21. Szkolenia powinny rozpocząć się od diagnozy- pre- testu wiedzy uczestników i zakończenia post-testy weryfikujące efekty kształcenia.
 22. 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;
 23. Szkolenie winno zakończyć się egzaminem ze zdobytej wiedzy.
 24. 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;
 25. 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).
 26. 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).