



Znak postępowania: 4/KUR/IWP/RPOWP/2021

ZAŁĄCZNIK NR 1 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

którego przedmiotem jest realizacja szkoleń specjalistycznych dla uczniów i szkoleń zawodowych dla nauczycieli w ramach projektu „Inwestycja w przyszłość” cz. I-III

I. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa realizacji szkoleń specjalistycznych dla uczniów i szkoleń zawodowych dla nauczycieli z Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Wysokiem Mazowieckiem w ramach projektu „Inwestycja w przyszłość” cz. I-III, UDA-RPPD.03.03.01-20-0206/18-00, 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. I-II

80530000-8 – usługi szkolenia zawodowego – Cz. III

III. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie szkoleń:

I część zamówienia – kurs Prawo jazdy kat. B.

- Grupa docelowa: Uczniowie Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Wysokiem Mazowieckiem
- Miejsce realizacji: Wysokie Mazowieckie
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 grudnia 2021 r.
- Liczba uczestników: 4-5 osób.
- Wymiar godzin: 30 godzin zajęć teoretycznych (dydaktycznych) oraz 30 godzin zajęć praktycznych (zegarowych). Zajęcia powinny odbywać się w dni wolne od nauki szkolnej (np. weekendy, wakacje) 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.

II część zamówienia - Kurs kierowca wózków jezdniowych z napędem silnikowym

- Grupa docelowa: Uczniowie Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Wysokiem Mazowieckiem
- Miejsce realizacji: Wysokie Mazowieckie
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 grudnia 2021 r.
- Liczba uczestników: 5-7 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) 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

III część zamówienia - Kursy gastronomiczne

1. Kurs barmański

- Grupa docelowa: Uczniowie Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Wysokiem Mazowieckiem
- Miejsce realizacji: Wysokie Mazowieckie
- Liczba uczestników: 17-19 osób, w podziale na 2 grupy szkoleniowe po średnio 8-10 osób każda
- Wymiar godzin: min. 40 godzin szkoleniowych² Zajęcia powinny odbywać się w dni wolne od nauki szkolnej (np. weekendy, wakacje) lub w godzinach popołudniowych, aby umożliwić uczestnictwo osobom uczącym się.

¹ 1 godzina szkoleniowa = 45 minut



- 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.

2. Kurs cukierniczy

- Grupa docelowa: Uczniowie Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Wysokiem Mazowieckiem
- Miejsce realizacji: Wysokie Mazowieckie
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 grudnia 2021 r.
- Liczba uczestników: 3-4 osoby, 1 grupa szkoleniowa
- Wymiar godzin: min. 40 godzin szkoleniowych³ Zajęcia powinny odbywać się w dni wolne od nauki szkolnej (np. weekendy, wakacje) lub w godzinach popołudniowych, aby umożliwić uczestnictwo osobom uczącym się.
- Zajęcia praktyczne powinny stanowić minimum 80% czasu przeznaczanego na realizację szkolenia.
- Zakres ramowy kursu: Ciasta biszkoptowe. Kremy lub pianki, musy, mleczka. Serniki. Przygotowanie i podstawy pracy z karmelem. Podstawy pracy z czekoladą Torty na bazie ciast biszkoptowych. Podstawy dekorowania
- Wykonawca powinien zapewnić sale na przeprowadzenie kursu. Zajęcia praktyczne powinny odbywać się w placówkach gastronomicznych lub odpowiednio przystosowanym i wyposażonym pomieszczeniu gastronomicznym.
- Wykonawca powinien zapewnić niezbędne narzędzia i produkty gwarantujące odpowiedni poziom szkolenia.

² 1 godzina szkoleniowa = 45 minut

³ 1 godzina szkoleniowa = 45 minut



3. Kurs cukierniczy dekorowania ciast i tortów oraz wytwarzanie lodów-praktyczne szkolenie cukiernicze

- Grupa docelowa: Nauczyciele Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Wysokiem Mazowieckiem
- Miejsce realizacji: Wysokie Mazowieckie lub inne miasto w Polsce (w tym przypadku po stronie Wykonawcy leży zagwarantowanie nauczycielom zwrotu kosztów dojazdu, zakwaterowania i wyżywienia).
- Termin realizacji: od podpisania umowy do 31 grudnia 2021 r.
- Liczba uczestników: 3-4 osoby
- Wymiar godzin: min. 32 godziny szkoleniowe⁴ 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: Dekorowanie ciast i tortów: wprowadzenie do tematu-receptury, produkty, barwniki, akcesoria, rodzaje czekolady i zasady jej obróbki; kształtowanie umiejętności tynkowania, uzyskiwania kantu, najnowsze trendy w sugarcraftingu, struktury dekoracyjne na bazie kremu z czekolady, zastosowanie czekolady w dekoracjach-drip cake, wachlarze, dekorowanie tortów wybranymi technikami, składanie tortu piętrowego - główne zasady. Wytwarzanie lodów: surowce do produkcji lodów, skład i alergeny w lodach, produkcja lodów.
- Wykonawca powinien zapewnić sale (pracownie gastronomiczne/cukiernicze) na przeprowadzenie kursu z niezbędnym wyposażeniem lub pomieszczenia w lokalach gastronomicznych w przypadku przeprowadzenia kursu w firmach.
- Wykonawca powinien zapewnić wszystkie składniki i produkty spożywcze do przeprowadzenia zajęć praktycznych.
- Istnieje możliwość dołączenia nauczycieli do grupy innych uczestników realizujących kurs o tej samej tematyce.

Wykonawca w ramach każdej z części zamówienia zobowiązany jest:

1. Opracować program szkolenia obejmujący co najmniej opis zagadnień wymaganych w danej części zamówienia. **Program szkolenia stanowi część oferty Wykonawcy. Brak załączenia dokumentu będzie skutkowało odrzuceniem oferty jako iż jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia.**
2. Zorganizować i przeprowadzić szkolenie zgodnie z programem.
3. Zorganizować i przeprowadzić **szkolenie zdalne** w całości lub częściowo w zakresie zajęć teoretycznych i praktycznych (nie dotyczy zajęć praktycznych w części I zamówienia - kurs Prawo jazdy kat. B i części II zamówienia - Kurs kierowca wózków jezdniowych z napędem silnikowym) 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. Zapewnić do prowadzenia szkolenia osoby o kwalifikacjach odpowiadających przedmiotowi szkolenia - w uzasadnionych przypadkach za pisemną zgodą Zamawiającego może nastąpić zmiana

⁴ 1 godzina szkoleniowa = 45 minut



- osób prowadzących szkolenie. Wykonawca winien wskazać w swojej ofercie imiona i nazwiska osób, które prowadzić będą szkolenia.
5. Zapewnić ubezpieczenie NNW uczestnikom na czas odbywania szkolenia, ubezpieczenie następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW). 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.
 6. Zapewnić uczestnikom materiały szkoleniowe i dydaktyczne niezbędne do realizacji szkolenia.
 7. 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.
 8. Zapewnić uczestnikom szkolenia miejsce realizacji szkolenia zgodne ze wskazanym w danej części zamówienia, w tym pomieszczenia do odbywania szkolenia spełniające poniższe warunki:
 - przestronne i przewiewne,
 - przystosowane do liczby osób przewidzianych do przeszkolenia, z uwzględnieniem wymogów sanitarnych związanych z COVID-19 aktualnych na dzień realizacji szkolenia.
 - posiadające oświetlenie naturalne i sztuczne,
 - 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
 - zapewnienie warunków sanitarnych związanych z ograniczeniem ryzyka COVID-19.
 9. 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. Na jednego ucznia/nauczyciela powinno przypadać jedno stanowisko komputerowe.
 10. 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 wkalkulować 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.
 11. 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,
 - 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
12. Wykonawca w dniu rozpoczęcia szkolenia prześle wszystkim uczestnikom szkolenia harmonogram zajęć szkoleniowych oraz zapozna uczestników szkolenia z programem szkolenia.
 13. Zamawiający prześle 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
 14. Wykonawca zobowiązany jest pisemnie informować Zamawiającego o wszelkich planowanych zmianach w harmonogramie zajęć - przed ich dokonaniem,
 15. 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,
 16. Niezwłocznie poinformować Zamawiającego o:
 - niezgłoszeniu się uczestników;
 - przerwaniu szkolenia lub rezygnacji uczestnika;
 - innych sytuacjach, które mogą mieć wpływ na realizację programu szkolenia i umowy.
 17. Prowadzić dokumentację przebiegu szkolenia składającą się z:
 - listy obecności – zgodnie ze wzorem przekazanym przez Zamawiającego,
 - listy obecności na egzaminie – zgodnie ze wzorem przekazanym przez Zamawiającego,
 - wyniki egzaminów (np. w formie zestawienia wyników testów, sprawozdania),
 - 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;
 18. Szkolenie winno zakończyć się egzaminem ze zdobytej wiedzy.
 19. 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;
 20. 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 – zgodnie ze wzorem przekazanym przez Zamawiającego,
 - wyniki egzaminów (np. w formie zestawienia wyników testów, sprawozdania),



- kserokopie zaświadczeń o ukończeniu przez uczestników szkolenia oraz dokument potwierdzający uzyskanie uprawnień (jeśli dotyczy).

21. 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).