



**Znak postępowania: 18/KUR/BPM/RPOWP/2023**

**ZAŁĄCZNIK NR 1 do SWZ**

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**którego przedmiotem jest realizacja usługi szkoleń specjalistycznych dla uczniów w ramach projektu „Budujemy przyszłość ZSOiZ w Mońkach”**

### **I. Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa realizacji szkoleń specjalistycznych dla uczniów z Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Mońkach w ramach projektu „Budujemy przyszłość ZSOiZ w Mońkach”, UDA-RPPD.03.03.01-20-0219/19-00, który jest realizowany przez Białostocką Fundację Kształcenia Kadr z Powiatem Monieckim 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

80510000-2 - Usługi szkolenia specjalistycznego

80530000-8 - Usługi szkolenia zawodowego

60100000 - 9 - usługi w zakresie transportu drogowego

60172000 - 4 - wynajem autobusów i autokarów wraz z kierowcą

### **III. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:**

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie szkoleń:

#### **Warsztaty kulinarne dla uczniów**

- Grupa docelowa: uczniowie Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Mońkach.
- Miejsce realizacji: Mońki, powiat moniecki lub powiat białostocki lub powiat m. Białystok.
- Termin realizacji: od 11 do 22 grudnia 2023 r.
- Liczba uczestników: 7 warsztatów łącznie; w każdym warsztacie po średnio 13-17 osób; (1 warsztat kuchnia molekularna – 13-17 osób, 1 warsztat kuchnia francuska – 13-17 osób, 1 warsztat kuchnia hiszpańska – 13-17 osób, 1 warsztat kuchnia foodpairing – 13-17 osób, 1 warsztat potrawy z wołowiny – 13-17 osób, 1 warsztat smaki świata herbat – 13-17 osób, 1 warsztat potrawy z ryb i owoców morza – 13-17 osób) łącznie 91-119 osoby.
- Wymiar godzinowy: 52 godziny szkoleniowe na wszystkie warsztaty, w podziale na: 6 godzin szkoleniowych – kuchnia molekularna, 6 godzin szkoleniowych – kuchnia francuska, 6 godzin szkoleniowych – kuchnia hiszpańska, 6 godzin szkoleniowych – warsztaty foodpairing, 6 godzin szkoleniowych – potrawy z wołowiny, 6 godzin szkoleniowych – smaki świata herbat, 16 godzin szkoleniowych – potrawy z ryb i owoców morza.
- Minimalny program warsztatów powinien obejmować:



- 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 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,
- potrawy z ryb i owoców morza: metody obróbki owoców morza i ryb, przygotowanie dań z owoców morza (np. krewetek, ośmiorniczki) i ryb (np. dorsz, łosoś).
- **Zajęcia praktyczne powinny stanowić minimum 80% czasu przeznaczanego na realizację każdego warsztatu. Zamawiający wymaga, aby każdy uczestnik warsztatu aktywnie uczestniczył w wykonywaniu potraw - wymagane każdemu uczestnikowi oddzielne stanowisko pracy wraz z produktami i sprzętem potrzebnym do przyrządzenia potraw.**
- **W cenie należy uwzględnić:** koszt przeprowadzenia warsztatów, ubezpieczenie NNW, wynajem sal na potrzeby przeprowadzenia warsztatów, obiad dla uczestników, koszt produktów gwarantujący odpowiedni poziom szkolenia, ewentualny transport na trasie Mońki-miejsce docelowe szkolenia i z powrotem.
- Wykonawca powinien zapewnić sale na przeprowadzenie kursu. Zajęcia praktyczne powinny odbywać się w placówkach gastronomicznych, restauracjach lub odpowiednio przystosowanym i wyposażonym pomieszczeniu gastronomicznym.

#### **Wykonawca w ramach zamówienia zobowiązany jest:**

1. Opracować program szkolenia obejmujący co najmniej opis zagadnień wymaganych w zamówieniu. **Program szkolenia stanowić powinien część oferty Wykonawcy.**
2. Zorganizować i przeprowadzić szkolenie zgodnie z programem.
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. Zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia szkolenia/kursu w formule on-line/e-learningowej w zakresie części teoretycznej szkolenia/kursu/warsztatu.
5. Zapewnić do prowadzenia szkolenia osoby o kwalifikacjach odpowiadających przedmiotowi szkolenia - w uzasadnionych przypadkach za pisemną zgodą Zamawiającego może nastąpić zmiana osób prowadzących szkolenie. Wykonawca winien wskazać w swojej ofercie imiona i nazwiska osób, które prowadzić będą szkolenia.
6. Zapewnić każdemu uczniowi/nauczycielowi ubezpieczenie NNW (na kwotę min. 20 000 zł) na czas odbywania kursu. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu kopię polisy przed rozpoczęciem szkolenia, najpóźniej jeden dzień przed rozpoczęciem warsztatu.
7. Zapewnić uczestnikom materiały szkoleniowe i dydaktyczne niezbędne do realizacji szkolenia.
8. W ramach realizacji zamówienia, w przypadku szkoleń poza Mońkami, Wykonawca zapewni transport.
  - zapewnia transport, który obejmuje podróż z miejsca zbiórki (województwo podlaskie- Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Mońkach, ul. Szkolna 22) do miejsca docelowego szkolenia oraz, podróż powrotną,
  - transport na wskazanej trasie, autokarem sprawnym technicznie,
  - autokar/bus do wyłącznej dyspozycji uczestników wyjazdu, wyposażony w pasy bezpieczeństwa dla wszystkich uczestników wyjazdu,
  - osoby prowadzące autokar muszą posiadać wszystkie niezbędne i aktualne uprawnienia do wykonywania odpłatnego transportu drogowego (aktualne licencje oraz certyfikaty wymagane w zakresie świadczenia usług krajowego transportu, a ponadto bus/autokar musi posiadać aktualną i ważną polisę ubezpieczenia OC i NNW oraz aktualne badania techniczne). Bus/autokar powinien być przygotowany do transportu odpowiedniej liczby uczestników wyjazdu. Posiadać musi niezbędną dokumentację, przygotowanie techniczne i być czysty,
  - w przypadku awarii technicznej pojazdu w trakcie realizacji zamówienia, Wykonawca w ramach wynagrodzenia zobowiązany będzie podstawić w czasie umożliwiającym realizację programu szkolenia, pojazd zastępczy co najmniej o takich samych parametrach technicznych. Wykonawca będzie ponosił koszty świadczeń dla grupy w związku z postojem w szczególności koszty wyżywienia i noclegu,
  - pokrycie wszystkich wymaganych przepisami prawa opłat drogowych i parkingowych,
  - wszystkie pozostałe koszty, które nie zostały ujęte ww. specyfikacji w związku z realizacją transportu podczas wyjazdu ponosi Wykonawca,
9. Wykonawca zapewnia wyżywienie:
  - wyżywienie zgodne z zasadami higieny żywienia – Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r., poz.1154), organizacja żywienia zapewniona zgodnie z aktualnymi wytycznymi MEiN, MZ i GIS związanymi z pandemią COVID,
  - obiad-dwudaniowy z napojem/sokiem, ciepłe danie (zupa i drugie danie), porcje dla dorosłych.
10. 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.
11. Zapewnić uczestnikom szkolenia miejsce realizacji szkolenia zgodne ze wskazanym w zamówieniu, 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.
  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 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.
  13. Wykonawca w dniu rozpoczęcia kursu/szkolenia prześle wszystkim uczestnikom szkolenia harmonogram zajęć szkoleniowych oraz zapozna uczestników szkolenia z programem szkolenia.
  14. 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.
  15. Wykonawca zobowiązany jest pisemnie informować Zamawiającego o wszelkich planowanych zmianach w harmonogramie zajęć - przed ich dokonaniem.
  16. 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,
  17. Niezwłocznie poinformować Zamawiającego o:
    - niezgłaszaniu się uczestników;
    - przerwaniu szkolenia lub rezygnacji uczestnika;
    - innych sytuacjach, które mogą mieć wpływ na realizację programu szkolenia i umowy.
  18. Prowadzić dokumentację przebiegu szkolenia składającą się z:
    - listy obecności,
    - dziennika zajęć zawierającego program i harmonogram zajęć,
    - wyników egzaminów (np. w formie pre i post testów lub sprawdzianu umiejętności wraz z opracowaniem wyników lub sprawozdania/informacji o wyniku egzaminu),
    - 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 (jeśli dotyczy),



- podpis osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową przeprowadzającą szkolenie;
19. Kurs/szkolenie winien zakończyć się egzaminem ze zdobytej wiedzy.
20. 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;
  - wymiar godzin zajęć edukacyjnych;
21. Przekazać Zamawiającemu, w terminie do 5 dni kalendarzowych od zakończenia szkolenia nie później niż do 27 grudnia 2023 r. następujące dokumenty:
- imienną listę obecności uczestników szkolenia (w każdym dniu szkolenia),
  - dziennik zajęć,
  - wyniki egzaminów (np. w formie zestawienia wyników testów, sprawozdania),
  - kopie zaświadczeń o ukończeniu szkolenia/kursu.
22. 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).