*Załącznik nr 1 – opis przedmiotu zamówienia*

Nr postępowania III.242.30.2022

**„Wykorzystania tematyki środowiska morskiego w rozwijaniu kompetencji naukowych uczniów i uczennic szkół podstawowych”**

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja usługi szkoleniowej dla nauczycieli w formie warsztatów oraz wynajęcia sali z cateringiem w zakresie wykorzystania tematyki środowiska morskiego w rozwijaniu kompetencji naukowych uczniów i uczennic szkół podstawowych, realizowanej w ramach wdrażania Edukacji Morskiej w placówkach oświatowych województwa pomorskiego.
2. Przez pojęcie szkolenia zamawiający rozumie stacjonarną formę doskonalenia trwającą 7 godzin dydaktycznych z podziałem na 2 grupy, z tym że wykonawca realizuje 5 godzin (po 2,5 godziny na grupę), a 2 godziny realizuje zamawiający.
3. Termin realizacji: 08.12.2022 roku, w godzinach między 9:00 a 15:00. Ostateczne godziny rozpoczęcia i zakończenia szkolenie zostaną ustalone z Wykonawcą na 5 dni przed szkoleniem.
4. Forma doskonalenia przeznaczona jest dla nauczycieli szkół podstawowych województwa pomorskiego biorących udział w projekcie „*Pomorskie Żagle Wiedzy – wsparcie regionalne*”, zwanych dalej osobami. Zamawiający zapewni wskazane osoby.
5. Forma doskonalenia odbywać się będzie stacjonarnie w placówce prowadzącej działalność edukacyjną w odległości do 50 km od Gdańska.
6. Zamawiający szacuje przeszkolić łącznie maksymalnie 40 osób.
7. 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, czas wynajęcia sali i catering.
8. Wykonawca zapewni:
9. Sale: miejscem szkolenia powinien być ośrodek prowadzący działalność edukacyjną związaną z tematyką zamówienia, nazywany później „obiektem”. Przez „obiekt” Zamawiający rozumie jeden budynek wystarczający do przeprowadzenia szkolenia dla 40 osób. Wykonawca zapewni obiekt przystosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnością.
10. Obiekt wyposażony w sale wraz ze sprzętem dydaktycznym: Obiekt musi posiadać dwie sale szkoleniowe dla 20 osób, wyposażone w: krzesła dla każdej osoby, stoły, oświetlenie naturalne i sztuczne, tablicę z piszącymi markerami lub flipchart z papierem i piszącymi markerami.
11. Bufet kawowy dla wszystkich uczestników szkolenia zgłoszonych przez Zamawiającego w miejscu szkolenia

Podczas szkolenia odbędzie się przerwa kawowa.

Serwis kawowy dla wszystkich uczestników szkolenia zgłoszonych przez Zamawiającego, w skład którego wchodzą:

a) napoje gorące: kawa, herbata (łącznie co najmniej 300 ml na osobę);

b) dodatki do napojów gorących (bez ograniczeń): mleko do kawy, cytryna w plasterki, cukier;

c) woda niegazowana (co najmniej 300 ml na osobę);

d) soki owocowe (co najmniej 300 ml na osobę), minimum dwa rodzaje;

e) kanapki na ciemnym oraz jasnym pieczywie wielozbożowym, wersja wegetariańska i mięsna, minimum 4 składniki – nie mniej niż po 2 szt. na osobę (łącznie nie mniej niż 80 szt.);

f) świeże owoce (np. banany, winogrona, mandarynki);

g) ciasto (minimum dwa rodzaje: np. szarlotka, sernik - minimum 80g porcja) - minimum po 2 porcje z każdego rodzaju na uczestnika (łącznie minimum 80 sztuk);

h) słone lub słodkie przekąski (np. paluszki lub ciastka);

Forma cateringu to otwarty bufet samoobsługowy w ramach stołu szwedzkiego.

Wykonawca zapewni zastawę umożliwiającą spożycie przygotowanych produktów, serwetki oraz inne elementy, niezbędne do prawidłowego wykonania usługi.

Ostateczna liczba osób zostanie wskazana Wykonawcy na 2 dni przed szkoleniem. Wykonawca winien zadbać, aby podawane produkty były świeże.

1. Co najmniej dwóch ekspertów zdolnych do wykonania zamówienia w zakresie przeprowadzenia zajęć na temat wskazany w tytule zamówienia.

Szczegółowy program szkolenia obejmuje:

1. Praktyczne wykorzystanie tematyki środowiska morskiego w edukacji.

2. Ekosystem morza Bałtyckiego.

3. Ekosystem raf koralowych.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania zdjęć podczas szkolenia.
2. W przypadku przekazywania przez Wykonawcę materiałów prezentowanych przez ekspertów, powinny być one oznaczone zgodnie z Wytycznymi w zakresie informacji i promocji projektów dofinansowanych w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego dla Województwa Pomorskiego na lata 2014 – 2020”.
3. Obiekt, w którym odbywać się będzie szkolenie, powinien być przygotowany nie później niż na   
   1 godzinę przed rozpoczęciem szkolenia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo obserwacji lub realizacji monitorowania formy doskonalenia.
5. Zamawiający po realizacji formy doskonalenia przeprowadzi ewaluację zgodnie z procedurami i narzędziami ewaluacji stosowanymi u Zamawiającego.
6. Zamawiający wskaże osobę/osoby odpowiedzialną/e za realizację przedmiotu zamówienia i upoważnioną /upoważnione do kontaktów i reprezentowania Zamawiającego.