



**Znak postępowania: 06/KUR/TIP/RPOWP/2023**

**Załącznik nr 1 do SWZ**

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**którego przedmiotem są usługi organizacji szkoleń dla nauczycieli w ramach projektu „Technologie innowacyjne przyszłością ZST w Czartajewie”  
UDA - RPPD.03.03.01-20-0261/19 – Cz. I-IV”**

### **I. Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia są usługi organizacji szkoleń dla nauczycieli w ramach projektu „Technologie innowacyjne przyszłością ZST w Czartajewie” UDA - RPPD.03.03.01-20-0261/19, który jest realizowany przez Białostocką Białostocka Fundację Kształcenia Kadr w partnerstwie z Powiatem Siemiatyckim przy udziale Realizatora - Zespołu Szkół Technicznych im. W. St. Reymonta w Czartajewie 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:**

80530000-8 – usługi szkolenia zawodowego

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

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie szkoleń dla nauczycieli.

#### **I część zamówienia**

##### **a) Szkolenie doskonalące warsztat pracy nauczyciela**

- Grupa docelowa: nauczyciele Zespołu Szkół Technicznych im. W. St. Reymonta w Czartajewie
- Liczba uczestników: 25 osób
- Termin realizacji: do 31.10.2023r.
- Wyjazd 2-dniowy, wymiar godzin szkolenia: 16 godzin szkoleniowych
- Miejsce realizacji: Ziołowy Zakątek lub inne miejsce zaakceptowane przez Zamawiającego (możliwość zmiany miejsca docelowego pod warunkiem zachowania ilości kilometrów +/- 100 km)
- Celem szkolenia jest doskonalenie umiejętności organizowania własnego warsztatu pracy, planowania i ewaluacji oddziaływań dydaktycznych; popularyzacja nowoczesnych metod i form pracy, umiejętności prowadzenia dokumentacji planistyczno-organizacyjnej. Public relations szkoły XXI Nowoczesne technikum. Budowanie pozytywnego wizerunku szkoły i pozytywnych relacji w szkole.



- Egzamin i certyfikaty/ zaświadczenia: Uczestnik otrzymuje stosowne certyfikaty/ zaświadczenia ukończenia szkolenia

#### **b) Szkolenie z zakresu umiejętności osobistych**

- Grupa docelowa: nauczyciele Zespołu Szkół Technicznych im. W. St. Reymonta w Czartajewie
- Liczba uczestników: 7 osób
- Termin realizacji: do 31.10.2023r.
- Wyjazd 2-dniowy, wymiar godzin szkolenia: 16 godzin szkoleniowych
- Miejsce realizacji: Ziołowy Zakątek lub inne miejsce zaakceptowane przez Zamawiającego (możliwość zmiany miejsca docelowego pod warunkiem zachowania ilości kilometrów +/- 100 km)
- Celem szkolenia doskonalenie umiejętności nawiązywania i utrzymywania satysfakcjonujących relacji z uczniami, rodzicami oraz innymi nauczycielami. Wykorzystanie narzędzi informatycznych do przygotowania materiałów dydaktycznych, informacyjnych i promocyjnych. Zapoznanie z programami graficznymi. Zasady tworzenia ulotek, plakatów, stron.
- Egzamin i certyfikaty/ zaświadczenia: Uczestnik otrzymuje stosowne certyfikaty/ zaświadczenia ukończenia szkolenia

**Wyjazdy dwudniowe-** zakresem swoim obejmują: transport, opłaty parkingowe, ubezpieczenie uczestników wyjazdu, wyżywienie, nocleg i inne niezbędne opłaty do prawidłowej realizacji zadania. Wyżywienie to jest: obiad w dniu wyjazdu, kolacja w miejscu zakwaterowania, śniadanie w miejscu zakwaterowania, obiad.

#### **II część zamówienia - Szkolenie monter instalacji nawadniających**

- Grupa docelowa: nauczyciele Zespołu Szkół Technicznych im. W. St. Reymonta w Czartajewie
- Miejsce realizacji: Czartajew/Siemiaticze
- Liczba uczestników: 1 osoba
- Termin realizacji: do 31.10.2023r.
- Wymiar godzin: min. 16 godzin szkoleniowych Zajęcia powinny odbywać się w weekendy, dni wolne od pracy lub w godzinach popołudniowych.
- Zajęcia praktyczne powinny stanowić minimum 90% czasu przeznaczonego na realizację szkolenia
- Minimalny zakres programu szkolenia powinien obejmować: rodzaje i elementy systemów nawadniających; podstawy hydrauliki; zasady projektowania systemów nawadniających; zasady montażu; wykonanie projektu systemu nawadniającego; sterowniki i technologie sterowania, zraszacze: dedykowane dla ogrodów przydomowych, obiektów komercyjnych; regulacja zraszaczy; montaż instalacji systemów automatycznego nawadniania obejmujący prezentację poszczególnych elementów systemu oraz ćwiczenia praktyczne w tym zakresie.

#### **III część zamówienia – Kurs marketing w social mediach**

- Grupa docelowa: nauczyciele Zespołu Szkół Technicznych im. W. St. Reymonta w Czartajewie
- Miejsce realizacji: Czartajew/Siemiaticze
- Liczba uczestników: 1 osoba



- Termin realizacji: do 31.10.2023r.
- Wymiar godzin: min. 8 godzin szkoleniowych. Zajęcia powinny odbywać się w weekendy, dni wolne od pracy lub w godzinach popołudniowych.
- Minimalny zakres programu szkolenia powinien obejmować: Charakterystyka marketingowa serwisów social media (Facebook, LinkedIn, Twitter, Instagram, Youtube, inne); aktualne statystyki użytkowników oraz najpopularniejszych platform społecznościowych; zasady skutecznego content marketingu w social media; charakterystyka komunikacji w mediach społecznościowych; wykorzystanie kanałów social media zgodnie z ich charakterystyką; Jak dotrzeć do klienta – zasady tworzenia skutecznych komunikatów;

#### **IV część zamówienia - Szkolenia fryzjerskie**

##### **a) Analiza kolorystyczna**

- Grupa docelowa: nauczyciele Zespołu Szkół Technicznych im. W. St. Reymonta w Czartajewie
- Miejsce realizacji: Czartajew/Siemiaticze
- Liczba uczestników: 1 osoba
- Termin realizacji: do 31.10.2023r.
- Wymiar godzin: min. 16 godzin szkoleniowych. Zajęcia powinny odbywać się w weekendy, dni wolne od pracy lub w godzinach popołudniowych.
- Zajęcia praktyczne powinny stanowić minimum 90% czasu przeznaczonego na realizację szkolenia
- Minimalny zakres programu szkolenia powinien obejmować: Teoria koloru (Kolory bazowe i dopełniające, Temperatura koloru, Parametry określające kolor, Kolory podstawowe i pochodne, Zasady łącznia kolorów); Kolorystyczne typy urody (Przegląd klasyfikacji typów urody – różne podziały, Klasyczna analiza kolorystyczna wg czterech pór roku, Rozszerzona analiza kolorystyczna – 12 typów, Kolory garderoby, makijażu, włosów, biżuterii, dodatków dla różnych typów urody); Warsztat pracy kolorysty (Stanowisko pracy, Niezbędne akcesoria w pracy kolorysty, Poznanie i przygotowanie klienta, Przebieg analizy kolorystycznej, Czynniki zakłócające prawidłowe przeprowadzenie analizy); Dobór kolorów do osoby (Techniki wykonywania analizy kolorystycznej, Praca z profesjonalnymi chustami i ramami, Praca z karnetem kolorystycznym, ABC kolorów obowiązujących w biznesie, Aspekty psychologii wyglądu – dobór kolorów garderoby harmonizujących z osobowością oraz charakterem pracy klientów).

##### **b) Nowoczesne techniki koloryzacji**

- Grupa docelowa: nauczyciele Zespołu Szkół Technicznych im. W. St. Reymonta w Czartajewie
- Miejsce realizacji: Czartajew/Siemiaticze
- Liczba uczestników: 1 osoba
- Termin realizacji: do 31.10.2023r.
- Wymiar godzin: min. 16 godzin szkoleniowych. Zajęcia powinny odbywać się w weekendy, dni wolne od pracy lub w godzinach popołudniowych.
- Zajęcia praktyczne powinny stanowić minimum 90% czasu przeznaczonego na realizację szkolenia
- Minimalny zakres programu szkolenia powinien obejmować: zapoznanie z aktualnie panującymi trendami (koloryzacje w modnych odcieniach takie jak: blended bronde, twilighting, sunlit honey blonde, apricot red, blushed chocolate brown, brunt caramel, mushroom brown); pogłębienie wiedzy dotyczącej dekoloryzacji, koloryzacji przy użyciu nowoczesnych technik; kształtowanie



umiejętności doboru technik, preparatów i kolorystyki do pożądanego efektu (ribbon balayage, strand balayage, global coloring, hairline details, touch of the sun). Trzy topowe techniki koloryzacji – ombre, sombre i flamboyage, czym różnią się w/w techniki, produkty używane przy tego typu koloryzacjach, wskazówki dotyczące stosowania produktów.

- Zajęcia praktyczne powinny odbywać się w pomieszczeniu przystosowanym i wyposażonym do realizacji zajęć praktycznych z zakresu fryzjerstwa.
- Wykonawca powinien zapewnić niezbędne narzędzia i produkty gwarantujące odpowiedni poziom szkolenia.

**Wykonawca w ramach każdej 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 wnioski 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 - 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 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. 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:
  - a. Ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2019r. poz. 1239 ze zm.),
  - b. Ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019r. poz. 59 ze zm.),
  - c. 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:
  - 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.
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 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
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. Od uczestników/uczestniczek projektu wymaga się obecności na zajęciach, na które został zakwalifikowany, w wymiarze min. 80% obecności lub zgodnie z obowiązującymi przepisami.
17. Niezwłocznie poinformować Zamawiającego o:
  - niezgłoszeniu 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 z podpisami uczestników w każdym dniu szkoleniowym (wzór listy przekazać Zamawiającego),
  - wyniki egzaminów lub testów wiedzy (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;
19. Szkolenie winno 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 i uzyskanie kwalifikacji;
  - wymiar godzin zajęć edukacyjnych;
21. Przekazać Zamawiającemu, w terminie do 10 dni od dnia zakończenia szkolenia, następujące dokumenty:
  - imienną listę obecności uczestników szkolenia (w każdym dniu szkolenia),
  - wyniki egzaminów lub testów wiedzy (np. w formie zestawienia wyników testów, sprawozdania),
  - kserokopie zaświadczeń o ukończeniu przez uczestników szkolenia.

**Wykonawca w ramach I części zamówienia dodatkowo jest zobowiązany do:**

1. Wykonawca zapewni transport.
  - zapewnia transport, który obejmuje podróż z miejsca zbiórki/zbiórek (województwo podlaskie- Zespół Szkół Technicznych im. W. St. Reymonta w Czartajewie, ul. Długa 130, 17-300 Siemiatycze) do miejsc docelowych i podróż powrotną;
  - transport na wskazanej trasie, autokarem lub busem sprawnym technicznie,
  - autokar lub bus do wyłącznej dyspozycji uczestników wyjazdu, wyposażony w pasy bezpieczeństwa dla wszystkich uczestników wyjazdu,
  - osoby prowadzące autokar/bus 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 miejsca do



przechowywania bagażu, regulowane oparcia foteli, posiadać sprawną klimatyzację wewnątrz pojazdu. Posiadać musi niezbędną dokumentację i 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 wyjazdu, 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.

## 2. Wykonawca zapewnia zakwaterowanie

- obiekt spełniający wymagania ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz warunki higieniczno- sanitarne, potwierdzone stosownymi dokumentami,
- nocleg zapewniony zgodnie z aktualnymi wytycznymi MEiN, MZ, GIS związanymi z pandemią COVID-19,
- zapewnienie noclegów dla uczestników wraz z wyżywieniem w pokojach dwuosobowych o standardzie nie niższym niż hotel 3\*(śniadanie w cenie noclegu), łóżka jednoosobowe,
- maks. liczba osób nocujących w jednym pokoju: 2,
- wyposażenie wszystkich pokoi w łazienki z bieżącą zimną i ciepłą wodą,
- Wykonawca ma obowiązek uwzględnić kwaterowanie nieparzystej liczby osób,
- zakwaterowanie wszystkich uczestników tylko w jednej lokalizacji,
- zakwaterowanie w granicach administracyjnych miasta- dojazd do miejsca docelowego wyjazdu , nie dłużej niż 30 minut,
- zamawiający nie pokrywa kosztów zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane oraz kosztów związanych z np. udostępnieniem płatnej telewizji lub mini-baru.

## 3. 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 wyżywienia zapewniona zgodnie z aktualnymi wytycznymi MEiN, MZ i GIS związanymi z pandemią COVID,
- śniadanie w miejscu zakwaterowania w formie szwedzkiego stołu składającego się co najmniej z pieczywa, dania na ciepło, warzyw, nabiału, wędlin, kawy, herbaty z dodatkami (cukru, śmietanki/mleka do kawy), napojów zimnych,
- obiady- dwudaniowe z napojem/sokiem, ciepłe danie (zupa i drugie danie), porcje dla dorosłych,
- kolacja- co najmniej trzy rodzaje przystawek, jedno danie ciepłe i jedno zimne, napoje ciepłe (kawa, herbata), napoje zimne (woda mineralna gazowana i niegazowana, sok)
- godzina serwowania obiadu dostosowana winna być do harmonogramu wyjazdu.