

Projekt pn.: „WŁĄCZAMY KSZTAŁCENIE W GMINIE WYRYKI”, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027

Załącznik nr 1

GINA WYRYKI



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na:

Szkolenia dla nauczycieli szkół podstawowych w ramach projektu „Włączamy kształcenie w Gminie Wyryki”

Znak sprawy: ZP 271.04.2024.KG

Zamówienie realizowane w ramach projektu „WŁĄCZAMY KSZTAŁCENIE W GMINIE WYRYKI”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027

ZATWIERDZAM:

Wójt Gminy Wyryki – Bernard Błaszczuk

/-/ Bernard Błaszczuk

.....
(podpis kierownika zamawiającego)

Wyryki, dnia 18 lipca 2024 r.

Projekt pn.: „WŁĄCZAMY KSZTAŁCENIE W GMINIE WYRYKI”, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część I. Edukacja z zielonej transformacji i zrównoważonego rozwoju

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie kompleksowej obsługi i przeprowadzenie szkolenia wyjazdowego, dwudniowego, tematycznego wraz z noclegiem i transportem dla nauczycieli, zatrudnionych w szkołach podstawowych, dla których organem prowadzącym jest Gmina Wyryki, w ramach projektu pn.: „WŁĄCZAMY KSZTAŁCENIE W GMINIE WYRYKI” nr FELU.10.03-IZ.00-0141/23, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027, Priorytetu X Lepsza edukacja, Działania 10.3 Kształcenie ogólne, tj. dla 30 osób. Temat: Edukacja z Zielonej transformacji i zrównoważonego rozwoju - szkolenie 16 godz. Program szkolenia Wykonawca skonsultuje z Zamawiającym, na co najmniej 5 dni roboczych przed szkoleniem. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w programie. Uczestnikami szkolenia będą nauczyciele uczący w Szkole Podstawowej im. Armii Krajowej w Wyrykach i Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Kaplonosach.

Przedmiot zamówienia według kodów CPV:

1. 80500000-9 - usługi szkoleniowe
2. 80000000-4 – usługi edukacyjne i szkoleniowe

Wymagania względem wykonawcy:

- Wykonawca powinien posiadać wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych;
- Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu CV trenera w ciągu 7 dni przed planowaną datą szkolenia;
- Wykonawca powinien zapewnić niezbędny sprzęt do realizacji zajęć;
- Szkolenie realizowane będzie w oparciu o program szkoleń opracowany przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia Zamawiającemu programu szkoleń w terminie 5 dni od dnia zawarcia umowy;
- Program musi zawierać cel ogólny, cele szczegółowe szkolenia, plan szkolenia z podziałem na część teoretyczną i praktyczną zawierający treści danego modułu szkoleniowego, imię i nazwisko osoby szkolącej, metody i formy realizacji danego modułu z uwzględnieniem metod aktywizujących uczestników, opis materiałów szkoleniowych, informację na temat wiedzy, kompetencji i umiejętności, które nabędą nauczyciele po zakończeniu szkolenia oraz wykaz zalecanej literatury z opisem bibliograficznym (autor, wydawnictwo, rok wydania) oraz uwzględniać nw. zagadnienia zawarte w rozdziale II pkt. 1.

II. Opis zadania

1. Ogólny opis zadania, cel, uczestnicy

1.1. Celem szkolenia jest zapoznanie uczestników z koncepcją, celami i strategiami związanymi z przekształceniem gospodarki i społeczeństwa w kierunku zrównoważonego rozwoju, niskoemisyjnego i przyjaznego dla środowiska.

Program szkolenia powinien obejmować tematy takie jak: ochrona środowiska, zrównoważony rozwój, energia odnawialna, zmiany klimatu oraz recykling. Nauczyciele

Projekt pn.: „WŁĄCZAMY KSZTAŁCENIE W GMINIE WYRYKI”, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027

powinni nauczyć się, jak przekazywać te informacje w sposób przystępny i zrozumiały dla dzieci, aby edukacja była interesująca i angażująca. W ramach szkoleń nauczyciele powinni również zdobyć praktyczne umiejętności, takie jak wykorzystanie nowych technologii w edukacji, prowadzenie projektów związanych z zieloną transformacją, organizowanie wycieczek edukacyjnych do parków narodowych i innych miejsc o znaczeniu ekologicznym. Dodatkowo, znać proste sposoby oszczędzania energii w szkole, metody zachęcania uczniów do recyklingu w domu, oszczędzania wody oraz prawidłowego sortowania odpadów mogące znacząco przyczynić się do kształtowania proekologicznych postaw wśród młodzieży.

Liczba godzin szkolenia: 16 godz.

1.2. Uczestnicy szkolenia: Szkolenia zostaną zorganizowane dla 30 osób - nauczycieli uczących w Szkole Podstawowej im. Armii Krajowej w Wyrykach i w Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Kaplonosach.

Ostateczną liczbę uczestników Zamawiający określi nie później niż na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem szkolenia.

Dopuszcza się możliwość zmniejszenia liczby nauczycieli biorących udział w szkoleniu do 27 osób.

2. Logistyka szkolenia

2.1. Szkolenia odbędą się wg planu:

Dzień 1.

- wyjazd z Wyryk (Wyryki-Połód 208) i Kaplonos (Kaplonosy 73) busem/autokarem, przyjazd na miejsce szkolenia – po rozlokowaniu w pokojach dwuosobowych/trzyosobowych – szkolenie na temat Zielonej transformacji i zrównoważonego rozwoju (z przerwami kawowymi). Następnie obiad 2- daniowy z deserem, po obiedzie dalszy ciąg szkolenia.

- Po wykładzie i godzinnej przerwie – uroczysta kolacja w pomieszczeniu (sali obiadowej).

- Nocleg musi być zapewniony w pokojach dwuosobowych/trzyosobowych (w obu przypadkach z łazienkami).

Dzień 2.:

- Śniadanie

- Po śniadaniu: szkolenie na temat Zielonej transformacji i zrównoważonego rozwoju – z przerwą kawową

- następnie obiad 2- daniowy z deserem dla uczestników

- wyjazd do Wyryk i Kaplonos - przyjazd Wyryki-Połód 208 i Kaplonosy 73

Zamawiający dopuszcza zmianę godzin posiłków. Propozycja zmiany musi zostać przedstawiona do akceptacji na min. 2 dni przed rozpoczęciem cyklu szkoleń. Po zaakceptowaniu nie ma możliwości wprowadzenia zmian.

2.2 Miejsce realizacji i transport uczestników:

Hotel posiadający kategorię 3 gwiazdek zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów w których są świadczone usługi hotelarskie (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166), w odległości nie mniej niż 20 km i nie więcej niż 110 km od szkół (Wyryki-Połód 208 i Kaplonosy 73), liczonej w linii prostej wg serwisu Google Maps. Hotel powinien zapewniać możliwość z bezpłatnego skorzystania ze strefy SPA and Wellnes tj. min. sauna sucha, łaźnia parowa, hydromasaż .

Projekt pn.: „WŁĄCZAMY KSZTAŁCENIE W GMINIE WYRYKI”, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027

Z uwagi na charakter szkolenia wymaga się, aby obiekt położony był w odległości co najmniej 400 m od dróg krajowych, ekspresowych, szybkiego ruchu, czynnych linii kolejowych oraz źródeł emitujących hałas.

Wykonawca zapewni transport dla wszystkich uczestników szkolenia wraz z bagażem ze szkół do miejsca szkolenia i z powrotem po zakończeniu szkolenia. Bus/autobus nie może być starszy niż 10 lat. Musi być wyposażony w klimatyzację, pasy bezpieczeństwa oraz musi być sprawny pod względem technicznym.

Sala konferencyjna/szkoleniowa musi być dostosowana do liczby uczestników i wyposażona w niezbędny sprzęt multimedialny na potrzeby przeprowadzenia szkolenia dla nauczycieli uczących w Szkole Podstawowej im. Armii Krajowej w Wyrykach i w Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Kaplonosach (w tym: projektor multimedialny, laptop z oprogramowaniem MS Office podłączony do projektora, ekran, tablica flipchart lub magnetyczna wraz z markerami i papierem oraz krzesła i stoliki dla uczestników, możliwość zaciemnienia sali, odpowiednie nagłośnienie, mikrofony bezprzewodowe, bezprzewodowy dostęp do Internetu (Wi-Fi), zaplecze sanitarne w pobliżu sali konferencyjnej, obsługę techniczną sali w przypadku problemów lub usterek technicznych. Sala musi być klimatyzowana.

Wykonawca zapewni jeden nocleg dla uczestników szkolenia w pokojach min. dwuosobowych lub trzyosobowych z łazienkami. Miejsca noclegowe muszą znajdować się na terenie tego samego obiektu, co sale wykładowe. Nocleg dla maksymalnie 30 osób. Zamawiający zastrzega sobie możliwości weryfikacji warunków noclegowych.

2.3. Wykonawca zapewni wyżywienie dla uczestników szkolenia obejmujące:

Stały serwis kawowy, podczas zajęć w pierwszym i drugim dniu szkolenia, składający się z:

- kawy z ekspresu ciśnieniowego z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy,
- herbaty – 4 rodzaje (w tym czarna, owocowa, zielona, ziołowa) oraz świeżej cytryny w plasterkach,
- cukru białego i brązowego,
- wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w butelkach, (1 os./min. 0,5 l),
- świeżych owoców sezonowych w całości, min. 3 rodzaje, 1 os./ min. 100 g),
- 100 % soków owocowych – 2 rodzaje (1 os./ min. 200 ml),
- mix. różnych ciast (minimum 3 rodzaje, 1 os./min. 150 g) i wybór ciastek (minimum 3 rodzaje)

Jedno śniadanie w formie stołu szwedzkiego, w dniu drugim, składającego się z:

- kawy z ekspresu ciśnieniowego z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy,
- herbaty – 4 rodzaje (w tym czarna, owocowa, zielona, ziołowa) oraz świeżej cytryny w plasterkach,
- cukru białego i brązowego,
- wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w butelkach (1 os./min. 0,5 l),
- świeżych owoców sezonowych w całości, min. 3 rodzaje, (1 os./ min. 100 g),
- 100 % soków owocowych – 2 rodzaje (1 os./ min. 200 ml) w dzbankach szklanych,
- sałatki – warzywne minimum 2 rodzaje do wyboru (1 os./min. 150 g),
- pieczywo ciemne i jasne – łącznie minimum 150 g na osobę;
- mleko z płatkami kukurydzianymi, owsianymi, żytnimi itp.,
- parówki, frankfurterki, jajecznica (1 os./min. po 150 g.)
- przystawki zimne składające się m.in. z: talerza wędlin (minimum 3 rodzaje, łącznie minimum 150 g wędlin na osobę),
- wybór serów, składających się z co najmniej z 3 gatunków -minimum 100 g dla każdej osoby,

Projekt pn.: „WŁĄCZAMY KSZTAŁCENIE W GMINIE WYRYKI”, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027

- dżem, miód,
- świeże warzywa(1 os./min. 100g).
- masło

Dwa obiady w formie bufetu (w dniu pierwszym i drugim) składającego się z:

- zupa (1 os./min. 300 ml/g),
- dania głównego na ciepło – minimum 3 rodzaje dań do wyboru - mięsne/rybne/danie mączne np. pierogi (1 os./min. 150-200 g),
- surówki – minimum 2 rodzaje do wyboru (1 os./min. 150 g),
- minimum 2 rodzaje dodatków do wyboru typu: kasza, ziemniaki zapiekane (1 os./min. 150 g),
- deser minimum 2 rodzaje do wyboru (1 os./min. 150 g)
- kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata, cukier, cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy,
- napoje bezalkoholowe – sok 100 %, min. 2 rodzaje w dzbankach szklanych, woda gazowana i niegazowana w butelkach szklanych. Napoje dostępne podczas obiadu również: herbata (dostępna bez ograniczeń), kawa (z ekspresu ciśnieniowego, z dodatkami – mleko, śmietanka, cukier, kawa 100% Arabica dostępna bez ograniczeń),

Uroczysta kolacja w pierwszym dniu szkolenia (najpóźniej od godziny 19:30):

- Bufet ciepły (dania podane w bemaarach) min. 4 rodzaje do wyboru: wieprzowe, drobiowe, rybne (w tym co najmniej jedno wegetariańskie np. grillowane warzywa), 1 os./min. 150-200 g
- Zimna płyta min. 6 rodzajów przekąsek do wyboru, (1 os./min. 150-200g)
- napoje dostępne podczas kolacji: herbata (dostępna bez ograniczeń), soki owocowe w 2 rodzajach smakowych (soki typu 100%), dostępne przynajmniej 0,6 l na osobę), woda mineralna gazowana i niegazowana w ilości 0,5 l na osobę.
- surówki – minimum 3 rodzaje do wyboru (1 os./min. 150 g),
- deser minimum 2 rodzaje do wyboru (1 os./min. 150 g)
- minimum 3 rodzaje dodatków do wyboru typu: ziemniaki zapiekane, ryż, kasza (1 os./min. 150 g)

Wszystkie posiłki muszą być przygotowane ze świeżych produktów oraz przygotowane w dniu podania. Menu oraz godziny posiłków będą ustalone 5 dni przed terminem szkolenia.

Wykonawca prześle drogą elektroniczną Zamawiającemu menu do akceptacji, nie później niż na 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Na każdy dzień szkolenia musi być przygotowane inne menu. Wykonawca zapewni niezbędną zastawę szklaną lub porcelanową oraz niezbędne sztucze metalowe w liczbie co najmniej odpowiadającej liczbie uczestników podczas każdego posiłku. Zamawiający nie dopuszcza użycia sztuców oraz naczyń jednorazowych. Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską oraz porządek i czystość w trakcie całego szkolenia. Wszystkie posiłki muszą być przygotowane ze świeżych produktów oraz przygotowane w dniu podania.

3. Materiały szkoleniowe, certyfikaty i ocena szkolenia.

3.1.W trakcie szkoleń zostaną rozdane materiały szkoleniowe zawierające:

a) program szkolenia: Program musi zawierać cel ogólny, cele szczegółowe szkolenia, plan szkolenia z podziałem na część teoretyczną i praktyczną zawierający treści

Projekt pn.: „WŁĄCZAMY KSZTAŁCENIE W GMINIE WYRYKI”, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027

danego modułu szkoleniowego, imię i nazwisko osoby szkolącej, metody i formy realizacji danego modułu z uwzględnieniem metod aktywizujących uczestników, opis materiałów szkoleniowych, informację na temat wiedzy, kompetencji i umiejętności, które nabędą nauczyciele po zakończeniu szkolenia oraz wykaz zalecanej literatury z opisem bibliograficznym (autor wydawnictwo, rok wydania)

b) materiały drukowane związane z tematem szkolenia: Wykonawca zobowiązany jest do wydrukowania i dostarczenia wydrukowanych materiałów bezpośrednio do miejsca organizacji szkolenia, druk w kolorze (A4). Na wszystkich materiałach drukowanych, w tym także na prezentacji będą umieszczone odpowiednie logotypy i oznaczenia. W ramach materiałów szkoleniowych rozdane będą uczestnikom szkolenia: notes, długopis. Materiały po zakończeniu szkolenia przejdą na własność uczestników. Niezbędne informacje dotyczące prawidłowego oznaczenia materiałów szkoleniowych, list obecności oraz sprzętu znajdują się w Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 w zakresie informacji i promocji.

3.2. Po szkoleniu zostaną uczestnikom rozdane certyfikaty, w formie papierowej lub elektronicznej, oraz materiały w wersji papierowej lub elektronicznej potwierdzające uczestnictwo w szkoleniu, które przygotuje Wykonawca.

3.3. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić listę obecności uczestników na wzorze dostarczonym przez Zamawiającego;

3.4 Wykonawca zobowiązany jest po szkoleniu udostępnić do wypełnienia wszystkim uczestnikom ankietę ewaluacji opracowaną przez Wykonawcę, w celu podsumowania efektywności kursu;

3.5. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić listę, potwierdzającą odbiór zaświadczeń o ukończeniu szkolenia, opracowaną przez Wykonawcę;

3.6. Wykonawca zapewni także osobę do koordynacji szkoleń, która będzie obecna wraz z grupą podczas realizacji całego przedsięwzięcia oraz mającą stały kontakt z przedstawicielem Zamawiającego. W gestii osoby wskazanej przez Wykonawcę do koordynacji szkoleń będzie także:

- dokonanie rejestracji uczestników,
- rozdanie materiałów szkoleniowych,
- rozdanie i zebranie na koniec każdego szkolenia arkuszy indywidualnej oceny szkolenia,
- zapewnienie uczestnikom przed rozpoczęciem szkoleń niezbędnych informacji organizacyjnych, w szczególności o planie szkoleń, a także bieżącej informacji o miejscu organizacji szkoleń,
- współpraca przedstawiciela Zamawiającego z obsługą sali szkoleniowej w kwestiach dotyczących infrastruktury szkoleniowej, organizacji szkoleń.

4. Wymagania względem trenerów

4.1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić kadrę dydaktyczną posiadającą kwalifikacje zawodowe odpowiednie do prowadzenia zajęć objętych programem szkolenia oraz posiadającą doświadczenie w prowadzeniu szkoleń w danej tematyce objętej zamówieniem w postaci: realizacji co najmniej 100 godz. szkoleń w ciągu ostatnich 3 lat przed złożeniem oferty;

5. Harmonogram organizacji szkoleń

5.1 Szkolenie powinno się odbyć pomiędzy 26.08.2024 r. – 22.09.2024 r.

Zamawiający dopuszcza zmianę terminów szkoleń po jego wcześniejszej akceptacji. Po akceptacji terminów i podpisaniu umowy terminy nie ulegają zmianie.

Projekt pn.: „WŁĄCZAMY KSZTAŁCENIE W GMINIE WYRYKI”, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027

Część 2 zamówienia - Szkolenie robotyka, projektowanie 3 D/Subskrypcja:

1. Szkolenie online robotyka, projektowanie 3 D przeznaczone dla nauczycieli Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Kaplonosach

Szkolenie w formie subskrypcji lub równoważnej (jako rozwiązanie równoważne zamawiający uważa, stały dostęp do zasobów edukacyjnych) obejmującej kompleksowy dostęp do zasobów edukacyjnych, w tym lekcji, projektów oraz pomysłów na zajęcia z zakresu robotyki i projektowania 3D.

Zawierająca materiały dydaktyczne oraz scenariusze lekcji, które umożliwiają efektywne nauczanie dzieci na każdym poziomie zaawansowania. Dostarczająca kompleksowych informacji dotyczących sprzętu, programowania oraz metod organizacji zajęć w klasie. Zapewniająca możliwość udostępnienia uczniom materiałów edukacyjnych. Zawierająca metody i narzędzia wspierające wykorzystanie technologii druku 3D w szkołach podstawowych; pomysły i gotowe modele do wykorzystania podczas zajęć lekcyjnych i pozalekcyjnych; zasoby wspomagające nauczanie kodowania, rozwiązywanie problemów oraz tworzenie projektów z wykorzystaniem robotów; wsparcie merytoryczne i techniczne; zapoznanie się z podstawami obsługi drukarek 3D oraz korzystania z narzędzi do modelowania 3D dostępnych online. Zajęcia rozwijające kompetencje cyfrowe zgodnie ze standardem wersji ramy „DigCompEdu. PI 2.2”.

Subskrypcja obejmująca min. roczny dostęp do platformy online dla co najmniej trzech nauczycieli.

Dostęp do subskrypcji od 26.08.2024 r.

Kod CPV: 80000000-4 – usługi edukacyjne i szkoleniowe

2. ROZLICZENIE Z WYKONAWCĄ

Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu zamówienia ma charakter ryczałtowy. Płatność końcowa zrealizowana będzie po spisaniu protokołu potwierdzającego realizację przedmiotu zamówienia, na podstawie faktury końcowej. Płatność nastąpi w ciągu 21 dni od dnia wpływu prawidłowo wystawionej i doręczonej faktury do siedziby Zamawiającego.

Cena oferty powinna obejmować całkowity koszt wykonania przedmiotu zamówienia, w tym również wszelkie koszty dodatkowe związane z jego realizacją, wszelkie inne koszty związane z należytym wykonaniem zobowiązań określonych w zaproszeniu, a bez których prawidłowe wykonanie zadania jest niemożliwe. Wykonawca zobowiązany jest do starannego zapoznania się z przedmiotem zamówienia, warunkami wykonania i wszystkimi czynnikami mogącymi mieć wpływ na cenę zamówienia.

3. INFORMACJE DODATKOWE, W TYM PRZEWIDYWANE ZMIANY UMOWY

- 1) Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści Umowy mogą być dokonywane wyłącznie w formie aneksu podpisanego przez obie strony, pod rygorem nieważności,
- 2) Adres Wykonawcy wskazany w komparycji Umowy jest adresem dla wszelkiej korespondencji. O ewentualnej zmianie adresu Wykonawca niezwłocznie zawiadomi Zamawiającego, pod rygorem uznania, że korespondencja

Projekt pn.: „WŁĄCZAMY KSZTAŁCENIE W GMINIE WYRYKI”, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027

skierowana na ostatni znany Zamawiającemu adres Wykonawcy została skutecznie doręczona.

- 3) Dopuszcza się przedłużenie terminu realizacji zamówienia w sytuacji niezawinionej przez Strony umowy. W takiej sytuacji Strony sporządzą pisemny protokół uzasadniający konieczność wprowadzenia takiej zmiany,
- 4) W sprawach nieuregulowanych Umową mają zastosowanie w szczególności odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.
- 5) Spory wynikłe na tle Umowy będzie rozstrzygał sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

