

OR.272.13.2021

Załącznik nr 1 A do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI 1 POSTĘPOWANIA

Przedmiotem zamówienia jest: przeprowadzenie specjalistycznych szkoleń zawodowych, dostarczenie materiałów szkoleniowych (podręczników zawodowych) oraz przeprowadzenie zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych¹ potwierdzających nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych dla uczniów i nauczycieli z placówek oświatowych, dla których Powiat Lwówecki jest organem prowadzącym. Szkolenia będą realizowane w ramach projektu „Kompleksowe wsparcie kształcenia w zawodzie dla Powiatu Lwóweckiego”.

Szkolenia zostaną zakończone zewnętrznym egzaminem certyfikacyjnym¹ potwierdzającym nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych, spełniającym poniższe wymagania:

¹ Zewnętrzny egzamin certyfikacyjny potwierdzający nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych - to proces walidacji i certyfikacji nabytych kompetencji/kwalifikacji zawodowych - przeprowadzony zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez Ministerstwo Rozwoju w odniesieniu do sposobów uzyskiwania i potwierdzania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych z Europejskiego Funduszu Społecznego w tzw. „liście sprawdzającej” czy dokument można uznać za potwierdzający kwalifikację na potrzeby mierzenia wskaźników monitorowania EFS dotyczących uzyskiwania kwalifikacji, zgodnie z informacjami przedstawionymi szczegółowo w opracowaniu Ministerstwa Rozwoju w dokumencie: https://www.funduszeuropejskie.gov.pl/media/37804/Zalacznik_8_Material_o_kwalifikacjach_z_lista.pdf

² Za proces walidacji i certyfikacji nabytych kompetencji/kwalifikacji zawodowych spełniający w/w wymagania Zamawiający uzna wyłącznie proces uzyskiwania kwalifikacji w metodologii, standardach realizacji procesu kształcenia i efekcie końcowym (egzamin, uznawalność zaświadczeń, zgodność z Europejskimi Ramami Kwalifikacji, Polskimi Ramami Kwalifikacji) spełniający co najmniej łącznie następujące cechy:

- 1) ustalone standardy dotyczące kompetencji (wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych), składających się na daną kwalifikację opisane w języku efektów uczenia się;
- 2) proces walidacji sprawdzający, czy kompetencje wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte; walidacja obejmuje identyfikację i dokumentację posiadanych kompetencji oraz ich weryfikację w odniesieniu do wymagań określonych dla kwalifikacji. Walidacja prowadzona jest w sposób trafny (weryfikowane są te efekty uczenia się, które zostały określone dla danej kwalifikacji) i rzetelny (wynik weryfikacji jest niezależny od miejsca, czasu, metod oraz osób przeprowadzających walidację);
- 3) proces certyfikacji, w wyniku którego upoważniona instytucja nadaje dokument stwierdzający posiadanie kwalifikacji; certyfikacja następuje po walidacji, w wyniku wydania pozytywnej decyzji stwierdzającej, że wszystkie wymagane efekty uczenia się zostały osiągnięte; certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji

Strona 1 z 9

Sprawę prowadzi: Michał Mruk, tel. 600 096 246 lub 75 782 36 53, e-mail: m.mruk@powiatlwówecki.pl

powinien być rozpoznawalny i uznawany w danym środowisku, sektorze lub branży. Certyfikat musi być zgodny z wymaganiami wskazanymi w załączniku Nr 7 do ogłoszenia.

4) instytucje certyfikujące mogą samodzielnie przeprowadzać walidację (procesy walidacji i certyfikacji muszą być odpowiednio rozdzielone i niezależne), bądź przekazywać ją do instytucji walidujących, np. centrów egzaminacyjnych.

Wykonawca składając ofertę winien wskazać w ofercie nazwę oferowanego standardu szkoleń oraz nazwę procesu walidacji i certyfikacji nabytych kompetencji/kwalifikacji zawodowych oraz oświadczyć, że oferowany standard (szkoleń oraz walidacji i certyfikacji) jest zgodny z ww. wymaganiami.

Propozycje rozwiązań niespełniających w/w wymagań zostaną odrzucone jako niezgodne z treścią ogłoszenia.

CZĘŚĆ 1:

Przeprowadzenie specjalistycznych szkoleń zawodowych, dostarczenie materiałów szkoleniowych oraz przeprowadzenie zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych¹ dla uczniów i nauczycieli Szkoły Branżowej Ist. Zespołu Placówek Edukacyjno-Wychowawczych w Lwówku Śląskim:

a) Szkolenie „Montowanie stolarki budowlanej”:

dla 1 osoby (nauczyciela), w wymiarze 40 godzin dydaktycznych zajęć.

Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany będzie do:

- przeprowadzenia szkolenia w wyżej określonym zakresie,
- zapewnienia każdemu uczestnikowi szkolenia materiałów dydaktycznych w formie podręczników zawodowych (1 egz./kpl. dla 1 osoby), które w sposób kompletny omawiają wymagany program szkolenia; Zamawiający dopuszcza materiały inne niż podręczniki (np. kserokopie, skrypty, notatki) wyłącznie jako materiały pomocnicze i uzupełniające,
- przeprowadzenia dla każdego uczestnika szkolenia zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹, potwierdzającego nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych - spełniającego poniżej określone wymagania,
- wydania każdemu uczestnikowi szkolenia certyfikatu potwierdzającego nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych - spełniającego poniżej określone wymagania – w przypadku uzyskania pozytywnego wyniku z zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego^{1 2}.

Dodatkowo Wykonawca zapewni także na potrzeby realizacji szkolenia środowisko szkoleniowe i inne niezbędne narzędzia i materiały szkoleniowe, tj. co najmniej:

- blaty robocze, podstawowy sprzęt mierniczy oraz zestawy narzędzi i materiałów (w tym tzw. „zużywalnych”) niezbędnych do przeprowadzenia montażu dowolnego rodzaju stolarki budowlanej;
- narzędzia i sprzęt ręczny i mechaniczny (elektronarzędzia);
- dokumentację techniczną omawianych produktów;
- typowe elementy (egzemplarze) stolarki budowlanej: okna, okna dachowe/połaciowe, drzwi balkonowe, drzwi wewnętrzne i zewnętrzne, kraty i bramy garażowe;
- stanowiska umożliwiające praktyczne ćwiczenie montażu i demontażu typowych elementów stolarki budowlanej: okien, okien dachowych (połaciowych), drzwi balkonowych, drzwi wewnętrznych i zewnętrznych, stanowisko do montażu krat i bram garażowych.

Wymagany program szkolenia:

1. Podstawowe informacje na temat stolarki budowlanej.
2. Okna fasadowe i drzwi balkonowe.
3. Montaż okien fasadowych i drzwi balkonowych.
4. Okna dachowe.
5. Montaż okien dachowych.
6. Drzwi wewnętrzne i zewnętrzne.
7. Montaż drzwi.
8. Bramy i kraty.
9. Montaż bram i krat.
10. Osłony przeciwsłoneczne.
11. Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.
12. Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej.

Efekty kształcenia:

1. Posługiwanie się w sposób poprawny podstawowymi pojęciami z zakresu montażu stolarki budowlanej,
2. Znajomość i rozumienie podstawowych zagadnień związanych z właściwościami i parametrami stolarki budowlanej,
3. Posiadanie wiedzy na temat okien i drzwi balkonowych, zasad montażu i umiejętność jego wykonania,
4. Posiadanie wiedzy na temat okien dachowych, zasad montażu i umiejętność jego wykonania,

5. Posiadanie wiedzy na temat drzwi wewnętrznych i zewnętrznych, zasad montażu i umiejętność jego wykonania,
6. Posiadanie wiedzy na temat bram i krat, zasad montażu i umiejętność jego wykonania,
7. Posiadanie wiedzy na temat osłon przeciwsłonecznych, zasady montażu i umiejętność jego wykonania,
8. Znajomość zasad BHP i umiejętność ich stosowania w odniesieniu do montażu stolarki budowlanej.

Zewnętrzny egzamin certyfikacyjny¹:

Zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez: ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226) oraz Obwieszczenie Ministra Infrastruktury i Budownictwa z dnia 7 lipca 2017 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „**Montowanie stolarki budowlanej**” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2017 r., poz. 704).

b) Zapewnienie materiałów szkoleniowych oraz przeprowadzenie egzaminów dla uczestników szkolenia „Montowanie stolarki budowlanej”:

dla 10 osób (uczniów) – 1 grupa, 60 godz./grupa;

Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany będzie do:

- zapewnienia każdemu uczestnikowi szkolenia materiałów dydaktycznych w formie podręczników zawodowych (1 egz./kpl. dla 1 osoby), które w sposób kompletny omawiają wymagany program szkolenia; Zamawiający dopuszcza materiały inne niż podręczniki (np. kserokopie, skrypty, notatki) wyłącznie jako materiały pomocnicze i uzupełniające,
- przeprowadzenia dla każdego uczestnika szkolenia zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹, potwierdzającego nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych - spełniającego poniżej określone wymagania,
- wydania każdemu uczestnikowi szkolenia certyfikatu potwierdzającego nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych - spełniającego poniżej określone wymagania – w przypadku uzyskania pozytywnego wyniku z zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego^{1 2}.

Wymagany program szkolenia (realizowanego zasobami własnymi szkoły):

1. Podstawowe informacje na temat stolarki budowlanej.
2. Okna fasadowe i drzwi balkonowe.
3. Montaż okien fasadowych i drzwi balkonowych.
4. Okna dachowe.
5. Montaż okien dachowych.

6. Drzwi wewnętrzne i zewnętrzne.
7. Montaż drzwi.
8. Bramy i kraty.
9. Montaż bram i krat.
10. Osłony przeciwsłoneczne.
11. Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.
12. Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej.

Efekty kształcenia:

1. Posługiwanie się w sposób poprawny podstawowymi pojęciami z zakresu montażu stolarki budowlanej,
2. Znajomość i rozumienie podstawowych zagadnień związanych z właściwościami i parametrami stolarki budowlanej,
3. Posiadanie wiedzy na temat okien i drzwi balkonowych, zasad montażu i umiejętność jego wykonania,
4. Posiadanie wiedzy na temat okien dachowych, zasad montażu i umiejętność jego wykonania,
5. Posiadanie wiedzy na temat drzwi wewnętrznych i zewnętrznych, zasad montażu i umiejętność jego wykonania,
6. Posiadanie wiedzy na temat bram i krat, zasad montażu i umiejętność jego wykonania,
7. Posiadanie wiedzy na temat osłon przeciwsłonecznych, zasady montażu i umiejętność jego wykonania,
8. Znajomość zasad BHP i umiejętność ich stosowania w odniesieniu do montażu stolarki budowlanej.

Zewnętrzny egzamin certyfikacyjny¹:

Zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez: ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226) oraz Obwieszczenie Ministra Infrastruktury i Budownictwa z dnia 7 lipca 2017 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „**Montowanie stolarki budowlanej**” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2017 r., poz. 704).

c) Szkolenie „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia”:

dla 5 osób (uczniów) – 1 grupa, w wymiarze 100 godzin dydaktycznych zajęć.

Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany będzie do:

- przeprowadzenia szkolenia w wyżej określonym zakresie,
- zapewnienia każdemu uczestnikowi szkolenia materiałów dydaktycznych w formie podręczników zawodowych (1 egz./kpl. dla 1 osoby), które w sposób kompletny omawiają wymagany program szkolenia; Zamawiający dopuszcza materiały inne niż podręczniki (np. kserokopie, skrypty, notatki) wyłącznie jako materiały pomocnicze i uzupełniające,
- przeprowadzenia dla każdego uczestnika szkolenia zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹, potwierdzającego nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych - spełniającego poniżej określone wymagania,
- wydania każdemu uczestnikowi szkolenia certyfikatu potwierdzającego nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych - spełniającego poniżej określone wymagania – w przypadku uzyskania pozytywnego wyniku z zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego^{1 i 2}.

Dodatkowo Wykonawca zapewni także na potrzeby realizacji szkolenia produkty spożywcze i inne materiały szkoleniowe (tzw. „zużywalne”) w ilości niezbędnej do prawidłowego zrealizowania wymaganego programu szkolenia, tj. co najmniej:

- warzywa i owoce, grzyby;
- mięso: drób, wieprzowina, wołowina, ryby i owoce morza;
- nabiał: mleko, śmietana, masło, twarogi;
- produkty zbożowe: mąka, kasze, pieczywo;
- tłuszcze: olej, oliwa, smalec;
- zioła i przyprawy, ziarna i orzechy;
- napoje, soki, koncentraty, wino do gotowania;

Wymagany program szkolenia:

1. Zasady BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym: definicja BHP i HACCP; Etapy wdrażania systemu HACCP; Odzież ochronna; Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego; Urządzenia chłodnicze; Urządzenia do mycia naczyń
2. Proces produkcyjny: Zasady magazynowania produktu; Obróbka wstępna brudna; Obróbka wstępna czysta; Obróbka cieplna; Ocena organoleptyczna;
3. Jaja: Ocena świeżości jaj; Właściwości jaj;
4. Tusze zwierząt rzeźnych;
5. Tusze drobiowe;
6. Ryby;
7. Rodzaje owoców morza;

8. Mleko i przetwory mleczne;
9. Owoce: Podział owoców; Obróbka wstępna i cieplna owoców; Przetwory i potrawy z owoców;
10. Warzywa, ziemniaki, grzyby: Grupy warzyw; Obróbka wstępna warzyw; Obróbka cieplna warzyw; Zastosowanie ziemniaków; Podział grzybów; Obróbka wstępna i cieplna grzybów; Przetwory z grzybów;
11. Kasze: Charakterystyka kasz; Zastosowanie kasz; Obróbka wstępna kasz; Obróbka cieplna kasz;
12. Mąka: Zagęszczanie potraw;
13. Zupy;
14. Sosy;
15. Receptury gastronomiczne;
16. Produkty wywołujące reakcje alergiczne lub dolegliwości zdrowotne: Alergia i alergeny; Alergeny w produktach spożywczych; Produkty zawierające: laktozę, gluten, zamienniki produktów; Produkty ciężkostrawne;
17. Diety: Dieta wegańska; Dieta wegetariańska; Dieta bezglutenowa; Dieta bezlaktozowa;
18. Techniki stosowane w kuchni molekularnej: Urządzenia w technice sous vide; Zasady stosowania sous vide;
19. Slow Food;
20. Dobór zastawy stołowej;

Efekty kształcenia:

1. Przygotowywanie i serwowanie typowych potraw;
 - Przestrzega zasad BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym;
 - Przestrzega zasad BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym;
 - Planuje proces produkcyjny potraw;
 - Sporządza potrawy z jaj oraz wykorzystuje właściwości jaj;
 - Sporządza potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza;
 - Sporządza potrawy z mleka i jego przetworów;
 - Sporządza potrawy z owoców;
 - Sporządza potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów;
 - Sporządza potrawy z zastosowaniem kasz;
 - Sporządza potrawy z zastosowaniem mąki;
 - Sporządza zupy i sosy;

- Stosuje receptury gastronomiczne oraz dobiera surowce;
2. Stosowanie wiedzy kulinarnej i nowoczesnych trendów rynkowych w sporządzaniu i serwowaniu potraw:
- Charakteryzuje produkty wywołujące reakcję alergiczną lub dolegliwości zdrowotne;
 - Charakteryzuje sposoby sporządzania potraw zgodnych z filozofią „slow food”;
 - Charakteryzuje typy diet;
 - Sporządza potrawy, stosując nowoczesne techniki kulinarne;

Zewnętrzny egzamin certyfikacyjny¹:

Zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez: ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r.

o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226) oraz Obwieszczenie Ministra Sportu i Turystyki z dnia 20 listopada 2018 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „**Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia**” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2018 r., poz. 1190).

Inne informacje wspólne dla przedmiotu zamówienia w ramach Części 1 zamówienia:

1. Szkolenia będą realizowane w okresie od podpisania umowy do 30 czerwca 2022 r., w dni nauki szkolnej od poniedziałku do piątku, w godzinach od 08.00 do 20.00, a za zgodą Zamawiającego i uczestników projektu także w weekendy, na podstawie szczegółowego harmonogramu zajęć, przekazanego przez Zamawiającego Wykonawcy po podpisaniu umowy.
2. Zamawiający dopuszcza wydłużenie okresu realizacji szkoleń, ze względu na sytuację epidemiczną. Wydłużenie okresu realizacji szkoleń nastąpi po wcześniejszym podpisaniu aneksu do umowy.
3. Miejscem realizacji kursów będą nieodpłatnie udostępnione sale Szkoły Branżowej Ist. Zespołu Placówek Edukacyjno-Wychowawczych w Lwówku Śląskim przy ul. Pałacowej.
4. Z powodu zagrożenia epidemicznego, Zamawiający dopuszcza możliwość realizacji części szkoleń i/lub zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych w sposób zdalny, tj. np. z wykorzystaniem środków komunikacji elektronicznej (Internet), platform e-learningowych lub narzędzi do pracy/komunikacji „na odległość” zapewnionych przez Wykonawcę i/lub w porozumieniu z Zamawiającym.
5. Realizacja szkoleń i/lub zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych w sposób zdalny każdorazowo wymaga zgody Zamawiającego.
6. W przypadku realizacji szkoleń i/lub zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych w sposób zdalny Wykonawca dodatkowego potwierdzenia przeprowadzenia / udokumentowania odbycia się szkolenia/egzaminu, które potwierdzi wykonanie usługi.
7. Każde szkolenie będzie przygotowywało do zewnętrznego egzaminu¹ certyfikacyjnego i będzie obejmowało zagadnienia merytoryczne tj. wymagany program (tematykę) szkolenia co najmniej w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w Opisie Przedmiotu Zamówienia.

8. Każde szkolenie zostanie zakończony zewnętrznym egzaminem¹ certyfikacyjnym dla danego obszaru tematycznego wskazanym przez Zamawiającego w Opisie Przedmiotu Zamówienia. Wykonawca w ramach wynagrodzenia będzie zobowiązany zorganizować i przeprowadzić egzamin dla wszystkich uczestników kursu. Przez jeden egzamin rozumiane są egzaminy: teoretyczny i praktyczny, jeżeli są przewidziane w danym typie egzaminu.
9. Wykonawca w ramach realizacji szkolenia zapewni każdemu uczestnikowi jedno podejście do egzaminu oraz wyda certyfikat wszystkim osobom, które pomyślnie zdały ten egzamin.
10. Wykonawca zobowiązany będzie do przeprowadzenia indywidualnych testów kompetencji (ex-ante i ex-post) sprawdzających wiedzę wszystkich uczestników szkoleń na etapie rozpoczęcia kursu i po jego zakończeniu. Treść i sposób przeprowadzenia testów Wykonawca uzgodni z Zamawiającym na etapie realizacji szkoleń.
11. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia dokumentacji szkoleniowej w zakresie i na wzorach określonych przez Zamawiającego wg uzgodnień dokonanych na etapie realizacji szkoleń.