



RI.272.2.2025.MD

ZAKTUALIZOWANY W DNIU 12.03.2025 r.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

Postępowanie pn. „Zorganizowanie i przeprowadzenie kursów, szkoleń oraz warsztatów dla nauczycieli ze szkół ponadpodstawowych, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski”

I. Opis ogólny przedmiotu zamówienia – dla wszystkich części zamówienia:

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursów, szkoleń oraz warsztatów dla nauczycieli ze szkół ponadpodstawowych, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski, tj. dla nauczycieli:
 - 1) Zespołu Szkół im. Jana Kasprowicza w Sztumie, z siedzibą przy ul. Kasprowicza 3, 82-400 Sztum,
 - 2) Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Barlewiczkach z siedzibą w Barlewiczkach 13, 82-400 Sztum.
2. Zadanie zostało dofinansowane w ramach Projektu **Rozwój szkolnictwa zawodowego w Powiecie Sztumskim współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus (EFS+), Priorytetu 5 Fundusze europejskie dla silnego społecznie Pomorza (EFS+), Działania 5.8. Edukacja ogólna i zawodowa w ramach programu Fundusze Europejskie dla Pomorza 2021-2027 (FEP 2021-2027).**
3. Zamawiający niniejsze postępowanie podzielił na 16 części:
 - 1) Część nr 1 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie kursu pn.: „Spawanie i pomiary połączeń światłowodowych” dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 2) Część nr 2 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie kursu pn.: „Konfiguracja i obsługa urządzeń Mikrotik” dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 3) Część nr 3 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie kursu pn.: „Tworzenie



- i administrowanie stronami i aplikacjami internetowymi oraz bazami danych” dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
- 4) Część nr 4 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie kursu pn.: „Projektowanie, programowanie i testowanie aplikacji mobilnych” dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 5) Część nr 5 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu Barmańskiego dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 6) Część nr 6 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu Barista I oraz II stopnia dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 7) Część nr 7 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu Sushi I oraz II stopnia dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 8) Część nr 8 - Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu Pizzermen dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 9) Część nr 9 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu pn.: „Sporządzanie potraw z warzyw i owoców z elementami carvingu” dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 10) Część nr 10 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu pn.: „Spawanie MIG/MAG/TIG” dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 11) Część nr 11 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Kursu pn.: „Uzyskanie uprawnień SEP do naprawy i obsługi aut hybrydowych i elektrycznych do 1 KV” dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 12) Część nr 12 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Szkolenia pn.: „Diagnostyka obsługi i naprawy hybrydowego i elektrycznego pojazdu samochodowego” dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
 - 13) Część nr 13 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Warsztatów z nowoczesnych technik kulinarnych – kuchni molekularnej i sous-vide dla nauczycieli



- ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
- 14) Część nr 14 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Warsztatów z kuchni azjatyckiej dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
- 15) Część nr 15 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Warsztatów z kuchni śródziemnomorskiej dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
- 16) Część nr 16 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Warsztatów z kuchni wegetariańskiej i wegańskiej dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski,
4. Zamawiający wymaga, aby przedmiot zamówienia był wykonany zgodnie z wymaganiami zawartymi w niniejszym Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia i w wytycznych dla programów kursów, szkoleń i warsztatów opisanych w Dziale II niniejszego SOPZ oraz projektowanych postanowieniach umowy (stanowiących Załącznik nr 1 do SWZ).
5. Opis każdej części zamówienia określono w Dziale II niniejszego SOPZ.
6. Zamawiający wymaga kompleksowej realizacji zamówienia, tj. organizacji oraz realizacji kursów, szkoleń oraz warsztatów, o których mowa w ust. 3 (przewidzianych w danej części zamówienia), w szczególności:
- 1) Opracowania programów kursów, szkoleń i warsztatów obejmujących zajęcia teoretyczne i praktyczne (w zależności od wymagań w danej części) oraz szczegółowych harmonogramów realizacji kursów, szkoleń oraz warsztatów,
- 2) Przeprowadzenia kursów zgodnie z przyjętymi przez Zamawiającego programami i harmonogramami,
- 3) Zapewnienia kadry dydaktycznej o odpowiednich kwalifikacjach i doświadczeniu w przeprowadzaniu kursów, szkoleń oraz warsztatów o tematyce objętej Przedmiotem zamówienia,
- 4) ubezpieczenia uczestników kursów, szkoleń i warsztatów od NNW przed rozpoczęciem danego kursu, szkolenia oraz warsztatu Wykonawca zobowiązany jest do poniesienia kosztów ubezpieczenia od NNW uczestników na czas trwania danego kursu, szkolenia oraz warsztatu – przy czym kwota ubezpieczenia jednego uczestnika

kursu, szkolenia, warsztatu winna wynosić minimum 2.000 złotych (słownie: dwa tysiące złotych). Oświadczenia o ubezpieczeniu uczestników od NNW należy dostarczyć Zamawiającemu w terminie do 7 dni od dnia zawarcia umowy na adres e-mail: d.olszta@powiatsztumski.pl. Koszty ubezpieczenia uczestników szkolenia pokrywa Wykonawca w ramach kosztów ogólnych szkolenia, bez ich wyodrębniania w ofercie.

- 5) Zapewnienia uczestnikom kursów, szkoleń oraz warsztatów odpowiednich materiałów i sprzętu/narzędzi niezbędnych do przeprowadzenia zajęć minimum zgodnie z wymaganiami jakie zostały opisane w poszczególnych częściach przedmiotu zamówienia. Materiały szkoleniowe niezbędne do efektywnego przeprowadzenia kursu, szkolenia oraz warsztatu Wykonawca musi przekazać każdemu uczestnikowi najpóźniej na pierwszym spotkaniu bądź udostępnić na platformie e-learningowej do samodzielnego pobrania. Każdy uczestnik danego kursu, szkolenia i warsztatu musi potwierdzić odbiór materiałów. Ewentualne prezentacje multimedialne muszą być zrealizowane z zapewnieniem dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie dostępności cyfrowej polegającej na:
- a) Zachowaniu odpowiedniego kontrastu między tekstem a tłem,
 - b) Stosowaniu czcionek bez ozdobników, przy zachowaniu odpowiedniej ich wielkości, przy konieczności stosowania wyróżnień informacji, stosowaniu koloru i np. pogrubienia,
 - c) Zachowaniu ustalonej interlinii w tekście,
 - d) Unikaniu justowania tekstu, wyrównując go do lewej strony,
 - e) Stosowaniu klarownego i prostego języka przekazu informacji,
 - f) W przypadku stosowania przejść pomiędzy slajdami prezentacji, zastosowanie przejść „łagodnych” oraz w całej prezentacji unikanie slajdów powodujących miganie obrazu.

Powyższe koszty uczestników szkolenia pokrywa Wykonawca w ramach kosztów ogólnych szkolenia, bez ich wyodrębniania w ofercie.

- 6) Zapewnienia wyżywienia podczas kursów, szkoleń i warsztatów w postaci serwisu kawowego, w skład którego wchodzi:
- a) Kawa, herbata, mleko do kawy cukier (bez limitu),



b) Woda mineralna gazowana i niegazowana (co najmniej 250 ml na jednego uczestnika),

c) Ciastka typu kruche – różne smaki (co najmniej 5 sztuk na jednego uczestnika).

Sposób serwowania wszystkich produktów musi uwzględniać wszystkie aktualnie obowiązujące wytyczne oraz ograniczenia sanitarno-epidemiologiczne. Wykonawca przy serwowaniu wszystkich produktów zastosuje rozwiązania proekologiczne – naczynia wielorazowego użytku. Serwis kawowy musi być zapewniony zgodnie z następującą zasadą: 1 serwis kawowy na każde 4 godziny zajęć w ramach danego kursu, szkolenia i warsztatu.

Powyższe koszty uczestników szkolenia pokrywa Wykonawca w ramach kosztów ogólnych szkolenia, bez ich wyodrębniania w ofercie.

7) Monitorowania udziału uczestników oraz przeprowadzenia na bieżąco dokumentacji kursów, szkoleń oraz warsztatów (w postaci listy obecności oraz dzienników zajęć), którą należy przekazać Zamawiającemu w terminie do 2 dni od dnia ukończenia przez uczestnika kursu, szkolenia oraz warsztatu na adres e-mail: d.olszta@powiatsztumski.pl. Do wyżej wymienionych dokumentów należy dołączyć dokumenty potwierdzające odbiór materiałów szkoleniowych przez każdego z uczestników.

8) Przygotowania i wydruku ogólnie honorowanych zaświadczeń/certyfikatów w terminie do 5 dni od dnia zakończenia danego kursu, szkolenia lub warsztatu i przekazania ich uczestnikom. Zaświadczenie/certyfikat potwierdzający ukończenie kursu, szkolenia lub warsztatu powinien zawierać między innymi: informacje o liczbie godzin, poziomie zaawansowania kursu, szkolenia lub warsztatów (jeśli dotyczy). Wzór zaświadczenia/certyfikatu należy przedstawić Zamawiającemu w terminie do 1 dnia od dnia zakończenia przez uczestnika kursu, szkolenia lub warsztatu do akceptacji, na adres e-mail: d.olszta@powiatsztumski.pl, z zastrzeżeniem ust. 7 niniejszego działu SOPZ.

9) Wykonawca przekaze Zamawiającemu do akceptacji nie później niż na 3 dni roboczych przed rozpoczęciem kursu lub szkolenia na adres e-mail: d.olszta@powiatsztumski.pl wzory testów badających stan wiedzy przed (pre) i po kursie lub szkoleniu (post) przygotowane przez osobę prowadzącą. Osoba

prowadząca przeprowadzi zaakceptowane przez Zamawiającego testy wiedzy na początku i na końcu każdego kursu lub szkolenia. Wykonawca przekaze Zamawiającemu wypełnione przez uczestników oryginały testów pre i post oraz ich zbiorcze zestawienie przedstawiające wyniki, wraz z dokumentacją, o której mowa w ust. 20 niniejszego Działu. Z testów i zestawienia winno jednoznacznie wynikać, którzy uczestnicy podnieśli kompetencje w wyniku przeprowadzonego kursu lub szkolenia.

- 10) Sporządzenia i przekazania Zamawiającemu dokumentacji fotograficznej z przeprowadzonych kursów, szkoleń lub warsztatów (minimum 10 zdjęć na nośniku danych, np. na płycie, pendrive) w terminie do 5 dni od dnia ukończenia przez uczestnika kursu, szkolenia lub warsztatu.
 - 11) Oznakowania dokumentów/materiałów szkoleniowych kursów, szkoleń lub warsztatów zgodnie z „Wytycznymi w zakresie informacji i promocji projektów dofinansowanych w ramach programu Fundusze Europejskie dla Pomorza 2021-2027”, wszelkie oznakowania, których należy użyć na każdym dokumencie stanowią **załącznik nr 1** do niniejszego SOPZ. Wykonawca oznakuje również każdorazowo miejsce szkolenia plakatem, którego wzór zostanie przekazany przez Zamawiającego.
 - 12) Zapewnienia uczestnikom warunków odpowiadających przepisom z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy.
7. Jeśli wymagają tego przepisy prawa, kurs lub szkolenie kończy się
- 1) egzaminem przeprowadzanym przez Komisję Kwalifikacyjną działającą zgodnie z przepisami prawa w zakresie odpowiednim do danego kursu bądź szkolenia;
 - 2) wydaniem zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie kursu i uprawniającego do przystąpienia do egzaminu, o którym mowa w pkt. 1) Zaświadczenie powinno zawierać: numer z rejestru, imię i nazwisko oraz numer PESEL uczestnika kursu, nazwę instytucji szkoleniowej przeprowadzającej kurs, formę i nazwę kursu, okres trwania kursu, miejsce i datę wydania zaświadczenia, tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych, podpis osoby upoważnionej.
8. Opracowanie programu danego kursu, szkolenia lub warsztatu, o którym mowa w ust. 6 pkt 1) niniejszego SOPZ musi nastąpić w terminie do 7 dni od dnia zawarcia umowy. Program należy przesłać na adres e-mail d.olszta@powiatsztumski.pl.



9. Kurs, szkolenie lub warsztat przeprowadzony będzie na podstawie szczegółowego harmonogramu ustalonego we współpracy z Zamawiającym, o którym mowa w ust. 6 pkt 1) niniejszego SOPZ. Szczegółowy harmonogram musi zawierać daty i miejsca (jeśli dotyczy to kursu, szkolenia oraz warsztatu poza miejscem wyznaczonym przez Zamawiającego) należy przygotować oraz przesłać do akceptacji Zamawiającego w terminie do 7 dni od dnia zawarcia umowy. Szczegółowy harmonogram należy przesłać na adres e-mail d.olszta@powiatsztumski.pl.
10. Rekrutacja uczestników danego kursu, szkolenia oraz warsztatu leży po stronie Zamawiającego.
11. W przypadku kursu, szkolenia teoretycznego stacjonarnego w siedzibie Wykonawcy:
- 1) Sala musi być wyposażona w stoły oraz miejsca siedzące dla każdego z uczestników, zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami sanitarno-epidemiologicznymi. Sala szkoleniowa musi być wyposażona w projektor multimedialny, ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników kursów, szkoleń, komputer z podłączeniem do projektora multimedialnego,
12. W przypadku kursu, szkolenia teoretycznego przeprowadzanego w formule online:
- 1) Wykonawca zapewni komunikator, za pomocą którego będą prowadzone kursy, szkolenia w formie zdalnej. Na 3 dni robocze przed szkoleniem Wykonawca przekaze Uczestnikom informacje umożliwiające przygotowanie się do udziału w kursie lub szkoleniu, takie jak:
 - a) platforma/rodzaj komunikatora, za pośrednictwem którego prowadzony będzie kurs lub szkolenie wraz z linkiem umożliwiającym uczestnictwo w kursie lub szkoleniu,
 - b) minimalne wymagania sprzętowe, jakie musi spełniać komputer Uczestnika,
 - c) minimalne wymagania dotyczące parametrów łącza sieciowego, jakim musi dysponować Uczestnik,
 - d) niezbędne oprogramowanie umożliwiające Uczestnikom dostęp do prezentowanych treści i materiałów.
 - 2) Wykonawca zapewni rejestrację/nagranie kursu lub szkolenia online na potrzeby monitoringu, kontroli i audytu. Na nagraniu widoczny powinien być trener. Jeżeli

trener nie wyrazi zgody na nagranie, kurs lub szkolenie nie może się odbyć.

- 3) Wykonawca zapewni osobę odpowiedzialną za kontakt z Uczestnikami w przypadku potrzeby rozwiązywania ewentualnych problemów technicznych związanych z komunikatorem, w tym ewentualne przeszkolenie z obsługi komunikatora przed rozpoczęciem kursu lub szkolenia (sporządzenie instrukcji lub indywidualny kontakt z Uczestnikiem),
 - 4) Należy wziąć pod uwagę zapisy ust. 6 pkt 5) niniejszego SOPZ.
13. Kursy, szkolenia oraz warsztaty powinny być przeprowadzone w oparciu o programy, o których mowa w ust. 6 pkt 1) oraz ust. 10 niniejszego SOPZ oraz zgodnie z harmonogramami, o których mowa w ust. 6 pkt 1) oraz ust. 11 niniejszego SOPZ ustalonymi we współpracy z Zamawiającym.
 14. Zajęcia w ramach kursów powinny odbywać się w soboty lub w dni powszednie w godzinach wolnych od zajęć lekcyjnych. Zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia zajęć w niedzielę.
 15. Jedna godzina zajęć teoretycznych i zajęć praktycznych liczona jest jako 60 minut. Po każdych przeprowadzonych 2 godzinach zajęć, należy wprowadzić minimum 10-cio minutową przerwę, z uwzględnieniem zapisu ust. 6 pkt 6) niniejszego SOPZ.
 16. Zajęcia praktyczne (jeśli dotyczy danej części) obejmują pokaz czynności wykonywanych przez osobę prowadzącą dany kurs, szkolenie, warsztat lub ćwiczenia praktyczne wykonywane przez uczestników kursów, szkoleń oraz warsztatów pod opieką osoby prowadzącej.
 17. Wykonawca zapewni odpowiednią kadrę, tj. osoby posiadające wykształcenie, kwalifikacje i doświadczenie w przeprowadzaniu kursów, szkoleń i warsztatów o tematyce objętej przedmiotem zamówienia.
 18. Po uprzednim przesłaniu dokumentów na adres e-mail: d.olszta@powiatsztumski.pl, Wykonawca będzie zobowiązany do przekazania Zamawiającego wpiętą w segregator kompletną i uporządkowaną dokumentację w terminie do 10 dni od dnia zakończenia ostatnich zajęć w ramach danego kursu, szkolenia i warsztatu. Wszystkie przekazywane Zamawiającemu dokumenty powinny być opatrzone pieczęcią i podpisem Wykonawcy/osoby reprezentującej Wykonawcę, a kopie dokumentów poświadczane za zgodność z oryginałem.



19. Wykonawca wskaże Zamawiającemu dane minimum jednej osoby wyznaczonej do kontaktów roboczych związanych z realizacją przedmiotu zamówienia.
20. Wykonawca będzie zobowiązany do przekazywania Zamawiającemu bieżącej informacji o nieobecności zgłoszonych na kurs, szkolenie i warsztat uczestników.
21. Wykonawca będzie zobowiązany do umożliwienia Zamawiającemu kontroli realizacji danego kursu, szkolenia oraz warsztatu.
22. Zamawiający przekaże dane osobowe (listę) uczestników kursu, szkolenia, warsztatów po podpisaniu umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych z Wykonawcą.
23. Koszty dojazdu na miejsce szkolenia ponoszą uczestnicy.
24. Wykonawca nie może obciążać uczestników szkolenia żadnymi dodatkowymi kosztami związanymi z realizacją szkolenia.
25. Rozliczenie za wykonanie przedmiotu zamówienia odbywać się będzie na podstawie podpisanego przez Wykonawcę i przedstawiciela Zamawiającego protokołu odbioru z wykonania usługi.

II. OPISY POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. CZĘŚĆ NR 1 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie kursu pn.: „Spawanie i pomiary połączeń światłowodowych” dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski:
 - 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowego przygotowania i przeprowadzenia kursu pn.: „Spawanie i pomiary połączeń światłowodowych”.
 - 2) Adresatami kursu są nauczyciele z Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Barlewickach, dla którego organem prowadzącym jest Powiat Sztumski.
 - 3) Kurs przewidziany jest dla 2 uczestników (nauczycieli).
 - 4) Kurs powinien obejmować minimum 21 godzin. Liczba godzin zajęć teoretycznych wynosi 7 godzin, a liczba godzin zajęć praktycznych wynosi 14 godzin.
 - 5) Kurs powinien składać się z zajęć teoretycznych oraz zajęć praktycznych. Każdy uczestnik kursu powinien posiadać własne stanowisko do zajęć teoretycznych i własne – wydzielone stanowisko do zajęć praktycznych. Zajęcia teoretyczne powinny mieć charakter wykładów. Zajęcia praktyczne – powinny odbywać się w pomieszczeniach

wyposażonych przez Wykonawcę we wszystkie urządzenia, narzędzia i akcesoria wraz z niezbędnymi materiałami eksploatacyjnymi.

- 6) Zajęcia praktyczne obejmują pokaz czynności wykonywanych przez instruktora – osobę prowadzącą zajęcia oraz ćwiczenia praktyczne wykonywane przez uczestników kursu pod opieką osoby prowadzącej – instruktora kursu.
- 7) Każdy uczestnik kursu powinien otrzymać od Wykonawcy materiały organizacyjne (harmonogram zajęć w ramach kursu wraz z krótką charakterystyką zajęć) oraz nieodpłatne materiały pomocnicze (instruktażowe) w formie papierowej lub elektronicznej, np. skrypt lub inne tożsame publikacje opisujące tematykę kursu, notatnik oraz długopis.
- 8) Minimalny zakres kursu powinien obejmować następujące treści:
 - a) Teoretyczne:
 - i. Rodzaje włókien optycznych i ich parametry,
 - ii. Złącza światłowodowe oraz ich typy i zastosowanie,
 - iii. Przygotowanie kabli światłowodowych i osprzętu do spawania,
 - iv. Obsługa spawarki światłowodowej,
 - v. Spawanie włókien światłowodowych,
 - vi. Pomiary kontrolne,
 - vii. Zasady BHP w trakcie pracy.
 - b) Praktyczne:
 - i. Przygotowanie odpowiedniego miejsca pracy i potrzebnych narzędzi,
 - ii. Nauka obsługi spawarki światłowodowej,
 - iii. Wykonywanie pomiarów kontrolnych,
 - iv. Spawanie włókien światłowodowych,
 - v. Wybór kabli i osprzętu spawalniczego.
- 9) Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie do 3 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
- 10) Kurs obejmujący treści teoretyczne odbędzie się w formie online.
- 11) Kurs obejmujący praktykę odbędzie się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.
- 12) Kurs odbywać się może w odległości maksymalnie do 150 km od siedziby

Zamawiającego.

- 13) Kurs prowadzony będzie przez trenera/osobę prowadzącą, posiadającą wykształcenie ~~wyższe~~ **średnie** oraz doświadczenie zawodowe umożliwiające przeprowadzenie powyższego kursu, który w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert przeprowadził minimum jeden kurs z zakresu spawania i pomiarów połączeń światłowodowych.
- 14) Kurs zakończy się uzyskaniem ogólnie honorowanego certyfikatu/zaświadczenia.
- 15) Kalkulacja ceny kursu obejmuje: koszty przeprowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych przez wykładowców i instruktorów zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, koszty niezbędnych materiałów szkoleniowych i biurowych, tzn. skrypt z części teoretycznej, koszty innych dokumentów, niezbędne narzędzia pracy i materiały do ćwiczeń, odzieży ochronnej, ubrań roboczych, sprzętu jeżeli wymaga tego szkolenie, koszty ubezpieczenia uczestników, koszty wydania zaświadczeń o ukończeniu kursu oraz catering.

2. CZĘŚĆ NR 2 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie kursu pn.: „Konfiguracja i obsługa urządzeń MikroTik” dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowego przygotowania i przeprowadzenia kursu pn.: „Konfiguracja i obsługa urządzeń MikroTik”.
- 2) Adresatami kursu są nauczyciele z Zespołu Szkół im. Stanisława Staszica w Barlewiczkach, dla którego organem prowadzącym jest Powiat Sztumski.
- 3) Kurs przewidziany jest dla 2 uczestników (nauczycieli).
- 4) Kurs powinien obejmować minimum 24 godziny, przy czym liczba godzin zajęć teoretycznych wynosi 8 godzin, a liczba godzin zajęć praktycznych wynosi 16 godzin.
- 5) Kurs powinien składać się z zajęć teoretycznych oraz zajęć praktycznych. Każdy uczestnik kursu powinien posiadać własne stanowisko do zajęć teoretycznych i własne – wydzielone stanowisko do zajęć praktycznych. Zajęcia teoretyczne powinny mieć charakter wykładów. Zajęcia praktyczne – powinny odbywać się w pomieszczeniach wyposażonych przez Wykonawcę we wszystkie urządzenia, narzędzia i akcesoria wraz z niezbędnymi materiałami eksploatacyjnymi.

-
- 6) Zajęcia praktyczne obejmują pokaz czynności wykonywanych przez instruktora – osobę prowadzącą zajęcia oraz ćwiczenia praktyczne wykonywane przez uczestników kursu pod opieką osoby prowadzącej – instruktora kursu.
- 7) Każdy uczestnik kursu powinien otrzymać od Wykonawcy materiały organizacyjne (harmonogram zajęć w ramach kursu wraz z krótką charakterystyką zajęć) oraz nieodpłatne materiały pomocnicze (instruktażowe) w formie papierowej lub elektronicznej, np. skrypt lub inne tożsame publikacje opisujące tematykę kursu, notatnik oraz długopis.
- 8) Minimalny zakres kursu powinien obejmować następujące treści:
- a) Teoretyczne:
 - i. Instalacja i uruchomienie RouterOS,
 - ii. Protokół dynamicznego konfigurowania hostów,
 - iii. MOT,
 - iv. Routing,
 - v. Sieci bezprzewodowe,
 - vi. Zapora ogniowa,
 - vii. QoS jakość usługi,
 - viii. Tunele,
 - ix. Narzędzia.
 - b) Praktyczne:
 - i. zarządzanie kontami użytkowników,
 - ii. aktualizacje oprogramowania,
 - iii. tworzenie i przywracanie kopii zapasowych,
 - iv. DHCP (serwer, klient),
 - v. Switching (L2),
 - vi. Bridging,
 - vii. Routing,
 - viii. Sieci bezprzewodowe 802.11,
 - ix. Tunele (VPN, site-to-site, PPTP),
 - x. Narzędzia diagnostyczne,
 - xi. NAT (Src-Nat, Dst-Nat),



xii. rozwiązywanie problemów w sieciach.

- 9) Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie do 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
 - 10) Kurs obejmujący treści teoretyczne odbędzie się w formie online.
 - 11) Kurs obejmujący praktykę odbędzie się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.
 - 12) Kurs odbywać się może w odległości maksymalnie do 150 km od siedziby Zamawiającego.
 - 13) Kurs prowadzony będzie przez trenera/osobę prowadzącą, posiadającą wykształcenie ~~wyższe~~ **średnie** oraz doświadczenie zawodowe umożliwiające przeprowadzenie powyższego kursu, który w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert przeprowadził minimum jeden kurs z zakresu konfiguracji i obsługi urządzeń MikroTik.
 - 14) Kurs zakończy się egzaminem umożliwiającym do przystąpienia do egzaminu zewnętrznego MTCNA – MikroTik Certified Network Associate, potwierdzającego umiejętności/kompetencje/kwalifikacje i uzyskaniem ogólnie honorowanego certyfikatu/zaświadczenia;
 - 15) Kalkulacja ceny kursu obejmuje: koszty przeprowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych przez wykładowców i instruktorów zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, w tym koszty egzaminu zewnętrznego MTCNA – MikroTik Certified Network Associate, koszt dojazdu uczestników na egzamin zewnętrzny i koszt powrotu, koszty niezbędnych materiałów szkoleniowych i biurowych, tzn. skrypt z części teoretycznej, koszty innych dokumentów, niezbędne narzędzia pracy i materiały do ćwiczeń, odzieży ochronnej, ubrań roboczych, sprzętu jeżeli wymaga tego szkolenie, koszty ubezpieczenia uczestników, koszty wydania zaświadczeń o ukończeniu kursu oraz catering.
- 3. CZĘŚĆ NR 3 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie kursu pn.: „Tworzenie i administrowanie stronami i aplikacjami internetowymi oraz bazami danych” dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski:**
- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowego przygotowania i przeprowadzenia kursu pn.: „Tworzenie i administrowanie stronami i aplikacjami internetowymi oraz



bazami danych”.

- 2) Adresatami kursu są nauczyciele z Zespołu Szkół im. Jana Kasprówicza w Sztumie, dla którego organem prowadzącym jest Powiat Sztumski.
- 3) Kurs przewidziany jest dla 3 uczestników (nauczycieli).
- 4) Kurs powinien obejmować 25 godzin.
- 5) Kurs powinien składać się z zajęć teoretycznych, zajęć praktycznych oraz projektów grupowych.
- 6) Minimalny zakres kursu powinien obejmować następujące treści:
 - a) Tworzenie Stron Internetowych:
 - i. Podstawy HTML, CSS i JavaScript.
 - ii. Tworzenie responsywnych stron internetowych dostosowanych do różnych urządzeń.
 - iii. Wprowadzenie do frameworków front-endowych, takich jak React lub Angular.
 - b) Tworzenie Aplikacji Internetowych:
 - i. Wprowadzenie do języków programowania, takich jak Python lub JavaScript (Node.js).
 - ii. Tworzenie aplikacji typu single-page (SPA).
 - iii. Integracja z API i serwisami zewnętrznymi.
 - c) Administrowanie Stronami i Aplikacjami:
 - i. Zarządzanie serwerami i hostingiem.
 - ii. Wprowadzenie do systemów kontroli wersji (np. Git).
 - iii. Monitorowanie i optymalizacja wydajności aplikacji.
 - d) Zarządzanie Bazami Danych:
 - i. Podstawy relacyjnych baz danych (SQL).
 - ii. Wprowadzenie do nierelacyjnych baz danych (NoSQL).
 - iii. Tworzenie i zarządzanie bazami danych, optymalizacja zapytań.
- 7) Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie do 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
- 8) Kurs obejmujący treści teoretyczne odbędzie się w formie online.
- 9) Kurs obejmujący praktykę odbędzie się w formie online.
- 10) Kurs prowadzony będzie przez trenera/osobę prowadzącą, posiadającą wykształcenie

~~wyższe~~ **średnie** oraz doświadczenie zawodowe umożliwiające przeprowadzenie powyższego kursu, który w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert przeprowadził minimum jeden kurs obejmujący problematykę tworzenia i administrowania stronami i aplikacjami internetowymi oraz bazami danych.

- 11) Kurs zakończy się uzyskaniem ogólnie honorowanego certyfikatu/zaświadczenia.
- 12) Kalkulacja ceny szkolenia obejmuje: koszty przeprowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych przez wykładowców i instruktorów zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, koszty niezbędnych materiałów szkoleniowych, tzn. skrypt z części teoretycznej, koszty innych dokumentów, niezbędne materiały do ćwiczeń, koszty wydania zaświadczeń o ukończeniu kursu.

4. CZĘŚĆ NR 4 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie kursu pn.: „Projektowanie, programowanie i testowanie aplikacji mobilnych” dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowego przygotowania i przeprowadzenia kursu pn.: „Projektowanie, programowanie i testowanie aplikacji mobilnych”.
- 2) Adresatami kursu są nauczyciele z Zespołu Szkół im. Jana Kasprówicza w Sztumie, dla którego organem prowadzącym jest Powiat Sztumski.
- 3) Kurs przewidziany jest dla 3 uczestników (nauczycieli).
- 4) Kurs powinien obejmować 25 godzin.
- 5) Kurs powinien składać się z zajęć teoretycznych, zajęć praktycznych oraz projektów grupowych.
- 6) Minimalny zakres kursu powinien obejmować następujące treści:
 - i. Projektowanie Aplikacji Mobilnych: zasady projektowania interfejsów użytkownika (UI) i doświadczeń użytkownika (UX) dla aplikacji mobilnych, tworzenie prototypów i makiet aplikacji mobilnych, wprowadzenie do narzędzi do projektowania, takich jak Figma lub Adobe XD,
 - ii. Programowanie Aplikacji Mobilnych: nauka języków programowania, takich jak Java, Kotlin i Swift, tworzenie aplikacji mobilnych na platformy Android i iOS, wprowadzenie do Android Studio oraz Xcode, integracja z API i serwisami

zewnętrznymi,

- iii. Testowanie Aplikacji Mobilnych: podstawy testowania oprogramowania: teksty jednostkowe, integracyjne, systemowe, automatyzacja testów z użyciem narzędzi takich jak Espresso, XCTest, praktyki Continuous Integration/ Continuous Deployment (CI/CD).
- 7) Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie do 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
- 8) Kurs obejmujący treści teoretyczne odbędzie się w formie online.
- 9) Kurs obejmujący praktykę odbędzie się w formie online.
- 10) Kurs prowadzony będzie przez trenera/osobę prowadzącą, posiadającą wykształcenie ~~wyższe~~ **średnie** oraz doświadczenie zawodowe umożliwiające przeprowadzenie powyższego kursu, który w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert przeprowadził minimum jeden kurs obejmujący problematykę projektowania, programowania i testowania aplikacji mobilnych.
- 11) Kurs zakończy się uzyskaniem ogólnie honorowanego certyfikatu/zaświadczenia.
- 12) Kalkulacja ceny szkolenia obejmuje: koszty przeprowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych przez wykładowców i instruktorów zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, koszty niezbędnych materiałów szkoleniowych, tzn. skrypt z części teoretycznej, koszty innych dokumentów, niezbędne materiały do ćwiczeń, koszty wydania zaświadczeń o ukończeniu kursu.

5. CZĘŚĆ NR 5 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie kursu Barmańskiego dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowego przygotowania i przeprowadzenia kursu Barmańskiego.
- 2) Adresatami kursu są nauczyciele z Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Barlewiczkach, dla którego organem prowadzącym jest Powiat Sztumski.
- 3) Kurs przewidziany jest dla 2 uczestników (nauczycieli).
- 4) Kurs powinien obejmować minimum 40 godzin.
- 5) Kurs powinien składać się z zajęć teoretycznych oraz zajęć praktycznych. Każdy uczestnik kursu powinien posiadać własne stanowisko do zajęć teoretycznych i własne –

wydzielone stanowisko do zajęć praktycznych. Zajęcia teoretyczne powinny mieć charakter wykładów. Zajęcia praktyczne – powinny odbywać się w pomieszczeniach wyposażonych przez Wykonawcę we wszystkie urządzenia, narzędzia i akcesoria wraz z niezbędnymi materiałami eksploatacyjnymi.

- 6) Zajęcia praktyczne obejmują pokaz czynności wykonywanych przez instruktora – osobę prowadzącą zajęcia oraz ćwiczenia praktyczne wykonywane przez uczestników kursu pod opieką osoby prowadzącej – instruktora kursu.
- 7) Każdy uczestnik kursu powinien otrzymać od Wykonawcy materiały organizacyjne (harmonogram zajęć w ramach kursu wraz z krótką charakterystyką zajęć) oraz nieodpłatne materiały pomocnicze (instruktażowe) w formie papierowej lub elektronicznej, np. skrypt lub inne tożsame publikacje opisujące tematykę kursu, notatnik oraz długopis.
- 8) Minimalny zakres kursu powinien obejmować następujące treści:
 - a) Teoretyczne:
 - i. Predyspozycje do pracy w zawodzie barman, cechy dobrego barmana,
 - ii. Prezentacja wyposażenia typowego baru, szkła barowego oraz drobnego sprzętu barmańskiego,
 - iii. Proces produkcji alkoholu oraz podział wódek,
 - iv. Metody uzyskiwania i podział likierów,
 - v. Zasady komponowania napojów mieszanych/standardy międzynarodowe,
 - vi. Drinki pod nietypowe zamówienia gości,
 - vii. Proces produkcji, podział, różnice oraz temperatury serwowania szampanów i win musujących,
 - viii. Zasady serwisu win przy stole restauracyjnym na przykładzie wina musującego,
 - ix. Proces produkcji, podział, temperatury podawania, oznaczenia na etykietach, szkło, do koniaku, bandy oraz grappy,
 - x. Proces produkcji, podział, czytanie etykiet, szkło oraz temperatury podawania rumów,
 - xi. Proces produkcji, podział ginów,
 - xii. Proces produkcji, podział, region produkcji, zasady serwowania tequili,
 - xiii. Proces produkcji, podział, oznaczenia na etykietach oraz zasady podawania whisky

szkockiej,

xiv. Proces produkcji, podział, główne różnice whisky amerykańskiej i irlandzkiej – degustacja porównawcza,

xv. Podstawowe wiadomości z zakresu produkcji oraz typologii piwa.

b) Praktyczne:

i. Zajęcia praktyczne z obsługi trudnego/wymagającego klienta przy barze restauracyjnym / egzamin praktyczny,

ii. Zajęcia praktyczne sporządzania drinków,

iii. Zajęcia z aktywnej sprzedaży, inscenizowanie nietypowych sytuacji/scenek przy barze.

9) Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie do 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

10) Kurs obejmujący treści teoretyczne odbędzie się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.

11) Kurs obejmujący praktykę odbędzie się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.

12) Kurs obejmujący treści teoretyczne oraz praktyczne odbywać się może w odległości maksymalnie do 150 km od siedziby Zamawiającego.

13) Kurs prowadzony będzie przez trenera/osobę prowadzącą, posiadającą wykształcenie ~~wyższe~~ **średnie** oraz doświadczenie zawodowe umożliwiające przeprowadzenie powyższego kursu, który w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert przeprowadził minimum jeden kurs barmański.

14) Kurs zakończy się uzyskaniem ogólnie honorowanego certyfikatu/zaświadczenia.

15) Kalkulacja ceny szkolenia obejmuje: koszty przeprowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych przez wykładowców i instruktorów zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, koszty niezbędnych materiałów szkoleniowych i biurowych, tzn. skrypt z części teoretycznej, koszty innych dokumentów, niezbędne narzędzia pracy i materiały do ćwiczeń, odzieży ochronnej, ubrań roboczych, sprzętu jeżeli wymaga tego szkolenie, koszty ubezpieczenia uczestników, koszty wydania zaświadczeń o ukończeniu kursu oraz catering.

6. CZĘŚĆ NR 6 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie kursu Baristy I i II Stopnia dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowego przygotowania i przeprowadzenia kursu Baristy I i II Stopnia.
- 2) Adresatami kursu są nauczyciele z Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Barlewiczkach, dla którego organem prowadzącym jest Powiat Sztumski.
- 3) Kurs przewidziany jest dla 2 uczestników (nauczycieli).
- 4) Kurs powinien obejmować minimum 20 godzin (dla każdego z uczestników kursu).
- 5) Kurs powinien składać się z zajęć teoretycznych oraz zajęć praktycznych. Każdy uczestnik kursu powinien posiadać własne stanowisko do zajęć teoretycznych i własne – wydzielone stanowisko do zajęć praktycznych. Zajęcia teoretyczne powinny mieć charakter wykładów. Zajęcia praktyczne – powinny odbywać się w pomieszczeniach wyposażonych przez Wykonawcę we wszystkie urządzenia, narzędzia i akcesoria wraz z niezbędnymi materiałami eksploatacyjnymi.
- 6) Zajęcia praktyczne obejmują pokaz czynności wykonywanych przez instruktora – osobę prowadzącą zajęcia oraz ćwiczenia praktyczne wykonywane przez uczestników kursu pod opieką osoby prowadzącej – instruktora kursu.
- 7) Każdy uczestnik kursu powinien otrzymać od Wykonawcy materiały organizacyjne (harmonogram zajęć w ramach kursu wraz z krótką charakterystyką zajęć) oraz nieodpłatne materiały pomocnicze (instruktażowe) w formie papierowej lub elektronicznej, np. skrypt lub inne tożsame publikacje opisujące tematykę kursu, notatnik oraz długopis.
- 8) Minimalny zakres kursu powinien obejmować następujące treści:
 - a) Teoretyczne:
 - i. Pochodzenie kawy, regiony upraw,
 - ii. Gatunki kaw – różnice,
 - iii. Mieszanki kaw – omówienie, charakterystyka,
 - iv. Rozpoznawanie ziaren Robusty i Arabiki,
 - v. Wypalanie i przechowywanie kaw – omówienie,
 - vi. Kofeina i jej wpływ na człowieka – pozytywny i negatywny,
 - vii. Parametry prawidłowego espresso, jak rozpoznać prawidłowo wykonane

espresso,

- viii. Omówienie kaw typu: Ristretto, Americano, Coretto, Mocha, Con Panna, Cappuccino, Latte Machiato, Espresso Machiato, Irish cafe, Ice cafe,
 - ix. Wpływ grubości mielenia kawy na jakość espresso (regulacja młynka) – najczęściej popełniane błędy,
 - x. Zasady obsługi, czyszczenia i konserwacji ekspresu ciśnieniowego,
 - xi. Obsługa klienta przy barze, dobór porcelany, wzorcowe serwowane kaw.
- b) Praktyczne:
- i. Wykonywanie wszystkich poznanych kaw przez każdego z uczestników,
 - ii. Zasady spieniania mleka do różnych kaw,
 - iii. Wykonywanie kaw smakowych oraz warstwowych z syropami,
 - iv. Dobór odpowiednich narzędzi: kaw/wyбір najlepszych mieszanek do danego standardu lokalu, preferencji smakowych; dzbanków/dobór dzbanków o odpowiednim kształcie i wielkości – gastronomia, dom; mleka/na co zwrócić uwagę przy zakupie mleka/zawartość tłuszczu, białka
 - v. Ćwiczenia indywidualne: dopracowanie procesu idealnie spienionego mleka, Free pour latte art. – malowanie przy pomocy mleka lanego z dzbanka, Etching latte art. – malowanie przy pomocy szpikulca, wykałaczek.
- 9) Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie do 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
- 10) Kurs obejmujący treści teoretyczne odbędzie się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.
- 11) Kurs obejmujący praktykę odbędzie się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.
- 12) Kurs obejmujący treści teoretyczne oraz praktyczne odbywać się może w odległości maksymalnie do 150 km od siedziby Zamawiającego.
- 13) Kurs prowadzony będzie przez trenera/osobę prowadzącą, posiadającą wykształcenie ~~wyższe~~ **średnie** oraz doświadczenie zawodowe umożliwiające przeprowadzenie powyższego kursu, który w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert przeprowadził minimum jeden kurs Baristy I i II Stopnia.
- 14) Kurs zakończy się uzyskaniem ogólnie honorowanego certyfikatu/zaświadczenia.

15) Kalkulacja ceny szkolenia obejmuje: koszty przeprowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych przez wykładowców i instruktorów zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, koszty niezbędnych materiałów szkoleniowych i biurowych, tzn. skrypt z części teoretycznej, koszty innych dokumentów, niezbędne narzędzia pracy i materiały do ćwiczeń, odzieży ochronnej, ubrań roboczych, sprzętu jeżeli wymaga tego szkolenie, koszty ubezpieczenia uczestników, koszty wydania zaświadczeń o ukończeniu kursu oraz catering.

7. CZĘŚĆ NR 7 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie kursu Sushi I i II Stopnia dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowego przygotowania i przeprowadzenia kursu Sushi I i II Stopnia.
- 2) Adresatami kursu są nauczyciele z Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Barlewiczkach, dla którego organem prowadzącym jest Powiat Sztumski.
- 3) Kurs przewidziany jest dla 2 uczestników (nauczycieli).
- 4) Kurs powinien obejmować minimum 10 godzin.
- 5) Kurs powinien składać się z zajęć teoretycznych oraz zajęć praktycznych. Każdy uczestnik kursu powinien posiadać własne stanowisko do zajęć teoretycznych i własne – wydzielone stanowisko do zajęć praktycznych. Zajęcia teoretyczne powinny mieć charakter wykładów. Zajęcia praktyczne – powinny odbywać się w pomieszczeniach wyposażonych przez Wykonawcę we wszystkie urządzenia, narzędzia i akcesoria wraz z niezbędnymi materiałami eksploatacyjnymi.
- 6) Zajęcia praktyczne obejmują pokaz czynności wykonywanych przez instruktora – osobę prowadzącą zajęcia oraz ćwiczenia praktyczne wykonywane przez uczestników kursu pod opieką osoby prowadzącej – instruktora kursu.
- 7) Każdy uczestnik kursu powinien otrzymać od Wykonawcy materiały organizacyjne (harmonogram zajęć w ramach kursu wraz z krótką charakterystyką zajęć) oraz nieodpłatne materiały pomocnicze (instruktażowe) w formie papierowej lub elektronicznej, np. skrypt lub inne tożsame publikacje opisujące tematykę kursu, notatnik oraz długopis.
- 8) Minimalny zakres kursu powinien obejmować następujące treści:



-
- a) Teoretyczne:
- i. Historia, istota i rodzaje sushi,
 - ii. Omówienie produktów potrzebnych do przygotowania sushi.
- b) Praktyczne:
- i. Pokaz przygotowania różnorodnych typów sushi połączony z degustacją,
 - ii. Trening praktyczny: przygotowanie tamago, nauka krojenia łososia i gotowania ryżu, przyrządzanie Futomami, uramaki, nigiri,
 - iii. Sporządzanie różnych form sushi: Tempura sake yaki, Ura Maki ebi tempera, Fukusa sushi, Gunkan sushi – czyli okręt wojenny, Temaki – sushi w formie rożków, Inari – sushi w postaci smażonej kieszonki tofu nadziewanej ryżem z różnymi dodatkami,
 - iv. Kuchnia gorąca: Tempura, technika ajtsuke, technika Fry/Katsu.
- 9) Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie do 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
- 10) Kurs obejmujący treści teoretyczne odbędzie się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.
- 11) Kurs obejmujący praktykę odbędzie się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.
- 12) Kurs obejmujący treści teoretyczne oraz praktyczne odbywać się może w odległości maksymalnie do 150 km od siedziby Zamawiającego.
- 13) Kurs prowadzony będzie przez trenera/osobę prowadzącą, posiadającą wykształcenie **wyższe średnie** oraz doświadczenie zawodowe umożliwiające przeprowadzenie powyższego kursu, który w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert przeprowadził minimum jeden kurs Sushi I i II Stopnia.
- 14) Kurs zakończy się uzyskaniem ogólnie honorowanego certyfikatu/zaświadczenia.
- 15) Kalkulacja ceny szkolenia obejmuje: koszty przeprowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych przez wykładowców i instruktorów zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, koszty niezbędnych materiałów szkoleniowych i biurowych, tzn. skrypt z części teoretycznej, koszty innych dokumentów, niezbędne narzędzia pracy i materiały do ćwiczeń, odzieży ochronnej, ubrań roboczych, sprzętu jeżeli wymaga tego szkolenie, koszty ubezpieczenia uczestników, koszty wydania zaświadczeń o ukończeniu

kursu oraz catering.

8. CZĘŚĆ NR 8 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie kursu Pizzermen dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowego przygotowania i przeprowadzenia kursu Pizzermen.
- 2) Adresatami kursu są nauczyciele z Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Barlewiczkach, dla którego organem prowadzącym jest Powiat Sztumski.
- 3) Kurs przewidziany jest dla 2 uczestników (nauczycieli).
- 4) Kurs powinien obejmować minimum 16 godzin.
- 5) Kurs powinien składać się z zajęć teoretycznych oraz zajęć praktycznych. Każdy uczestnik kursu powinien posiadać własne stanowisko do zajęć teoretycznych i własne – wydzielone stanowisko do zajęć praktycznych. Zajęcia teoretyczne powinny mieć charakter wykładów. Zajęcia praktyczne – powinny odbywać się w pomieszczeniach wyposażonych przez Wykonawcę we wszystkie urządzenia, narzędzia i akcesoria wraz z niezbędnymi materiałami eksploatacyjnymi.
- 6) Zajęcia praktyczne obejmują pokaz czynności wykonywanych przez instruktora – osobę prowadzącą zajęcia oraz ćwiczenia praktyczne wykonywane przez uczestników kursu pod opieką osoby prowadzącej – instruktora kursu.
- 7) Każdy uczestnik kursu powinien otrzymać od Wykonawcy materiały organizacyjne (harmonogram zajęć w ramach kursu wraz z krótką charakterystyką zajęć) oraz nieodpłatne materiały pomocnicze (instruktażowe) w formie papierowej lub elektronicznej, np. skrypt lub inne tożsame publikacje opisujące tematykę kursu, notatnik oraz długopis.
- 8) Minimalny zakres kursu powinien obejmować następujące treści:
 - a) Teoretyczne:
 - i. Pizza – dojrzewanie, fermentacja, porcjowanie (staglio) i tworzenie się kulki (panelli),
 - ii. Mąka i drożdże: typy, skład, chemia, gluten i instrumenty,
 - iii. Ciasto: pieczenie, temperatury, oleje i tłuszcze, woda, sól,
 - iv. Wykonanie ciasta – podstawowa receptura.

b) Praktyczne:

- i. Zapoznanie ze sprzętem: mikser, piec, lodówka, powierzchnia robocza, łopaty,
 - ii. Przygotowanie ciasta: technika, mieszanie, produkcja kulki, przechowywanie,
 - iii. Sporządzanie placka: technika formowania placka, farszu, pieczenie, degustacja,
 - iv. Wykonanie ciasta II°
 - v. Klasyczne przepisy i kształty: rodzaje pizzy, technika formowania placka, dobór ilości składników.
- 9) Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie do 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
- 10) Kurs obejmujący treści teoretyczne odbędzie się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.
- 11) Kurs obejmujący praktykę odbędzie się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.
- 12) Kurs obejmujący treści teoretyczne oraz praktyczne odbywać się może w odległości maksymalnie do 150 km od siedziby Zamawiającego.
- 13) Kurs prowadzony będzie przez trenera/osobę prowadzącą, posiadającą wykształcenie **wyższe średnie** oraz doświadczenie zawodowe umożliwiające przeprowadzenie powyższego kursu, który w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert przeprowadził minimum jeden kurs Pizzermen.
- 14) Kurs zakończy się uzyskaniem ogólnie honorowanego certyfikatu/zaświadczenia.
- 15) Kalkulacja ceny szkolenia obejmuje: koszty przeprowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych przez wykładowców i instruktorów zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, koszty niezbędnych materiałów szkoleniowych i biurowych, tzn. skrypt z części teoretycznej, koszty innych dokumentów, niezbędne narzędzia pracy i materiały do ćwiczeń, odzieży ochronnej, ubrań roboczych, sprzętu jeżeli wymaga tego szkolenie, koszty ubezpieczenia uczestników, koszty wydania zaświadczeń o ukończeniu kursu oraz catering.

9. CZĘŚĆ NR 9 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie kursu pn.: „Sporządzanie potraw z warzyw i owoców z elementami carvingu” dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski:



- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowego przygotowania i przeprowadzenia kursu „Sporządzanie potraw z warzyw i owoców z elementami carvingu”.
- 2) Adresatami kursu są nauczyciele z Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Barlewiczkach, dla którego organem prowadzącym jest Powiat Sztumski.
- 3) Kurs przewidziany jest dla 2 uczestników (nauczycieli).
- 4) Kurs powinien obejmować minimum 16 godzin.
- 5) Kurs powinien składać się z zajęć teoretycznych oraz zajęć praktycznych. Każdy uczestnik kursu powinien posiadać własne stanowisko do zajęć teoretycznych i własne – wydzielone stanowisko do zajęć praktycznych. Zajęcia teoretyczne powinny mieć charakter wykładów. Zajęcia praktyczne – powinny odbywać się w pomieszczeniach wyposażonych przez Wykonawcę we wszystkie urządzenia, narzędzia i akcesoria wraz z niezbędnymi materiałami eksploatacyjnymi.
- 6) Zajęcia praktyczne obejmują pokaz czynności wykonywanych przez instruktora – osobę prowadzącą zajęcia oraz ćwiczenia praktyczne wykonywane przez uczestników kursu pod opieką osoby prowadzącej – instruktora kursu.
- 7) Każdy uczestnik kursu powinien otrzymać od Wykonawcy materiały organizacyjne (harmonogram zajęć w ramach kursu wraz z krótką charakterystyką zajęć) oraz nieodpłatne materiały pomocnicze (instruktażowe) w formie papierowej lub elektronicznej, np. skrypt lub inne tożsame publikacje opisujące tematykę kursu, notatnik oraz długopis.
- 8) Minimalny zakres kursu powinien obejmować następujące treści:
 - a) Teoretyczne:
 - i. Zastosowanie warzyw i owoców w gastronomii,
 - ii. Przedstawienie głównych technik sporządzania: surówek, sałatek jarzynowych, bukietów warzyw,
 - iii. Technika dekorowania i serwowania potraw z warzyw gotowanych,
 - iv. Istota carvingu i sprzęt do carvingu.
 - b) Praktyczne:
 - i. Praktyczne ćwiczenia rzeźbienia w owocach i warzywach,
 - ii. Wycinanie płaskich ornamentów w owocach i warzywach,
 - iii. Tworzenie aranżacji dekoracyjnych z wykorzystaniem przygotowanych elementów

i rzeźb – wykonanie własnej kompozycji przestrzennej.

- 9) Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie do 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
 - 10) Kurs obejmujący treści teoretyczne odbędzie się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.
 - 11) Kurs obejmujący praktykę odbędzie się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.
 - 12) Kurs obejmujący treści teoretyczne oraz praktyczne odbywać się może w odległości maksymalnie do 150 km od siedziby Zamawiającego.
 - 13) Kurs prowadzony będzie przez trenera/osobę prowadzącą, posiadającą wykształcenie ~~wyższe~~ **średnie** oraz doświadczenie zawodowe umożliwiające przeprowadzenie powyższego kursu, który w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert przeprowadził minimum jeden kurs Sporządzania potraw z warzyw i owoców z elementami carvingu.
 - 14) Kurs zakończy się uzyskaniem ogólnie honorowanego certyfikatu/zaświadczenia.
 - 15) Kalkulacja ceny szkolenia obejmuje: koszty przeprowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych przez wykładowców i instruktorów zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, koszty niezbędnych materiałów szkoleniowych i biurowych, tzn. skrypt z części teoretycznej, koszty innych dokumentów, niezbędne narzędzia pracy i materiały do ćwiczeń, odzieży ochronnej, ubrań roboczych, sprzętu jeżeli wymaga tego szkolenie, koszty ubezpieczenia uczestników, koszty wydania zaświadczeń o ukończeniu kursu oraz catering.
- 10. CZĘŚĆ NR 10 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie kursu pn.: „Spawanie MIG/MAG/TIG” dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski:**
- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowego przygotowania i przeprowadzenia kursu pn.: „Spawanie MIG/MAG/TIG”.
 - 2) Adresatami kursu są nauczyciele z Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Barlewickach, dla którego organem prowadzącym jest Powiat Sztumski.
 - 3) Kurs przewidziany jest dla 2 uczestników (nauczycieli).



- 4) Kurs powinien obejmować taką liczbę godzin, aby była zgodna z wymaganiami jednostki certyfikującej dany kurs.
- 5) Kurs powinien składać się z zajęć teoretycznych oraz zajęć praktycznych. Zajęcia teoretyczne i praktyczne – powinny odbywać się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.
- 6) Szkolenie obejmujące treści teoretyczne oraz praktyczne odbywać się mogą w odległości maksymalnie do 80 km od siedziby Zamawiającego.
- 7) Zajęcia praktyczne obejmują pokaz czynności wykonywanych przez instruktora – osobę prowadzącą zajęcia oraz ćwiczenia praktyczne wykonywane przez uczestników kursu pod opieką osoby prowadzącej – instruktora kursu.
- 8) Każdy uczestnik kursu powinien otrzymać od Wykonawcy materiały organizacyjne (harmonogram zajęć w ramach kursu wraz z krótką charakterystyką zajęć) oraz nieodpłatne materiały pomocnicze (instruktażowe) w formie papierowej lub elektronicznej, np. skrypt lub inne tożsame publikacje opisujące tematykę kursu, notatnik oraz długopis.
- 9) Minimalny zakres kursu powinien obejmować następujące treści:
 - i. Materiałoznawstwo i procesy spawania,
 - ii. Zastosowanie elektryczności do spawania łukowego,
 - iii. Urządzenia spawalnicze,
 - iv. Bezpieczeństwo i higiena pracy,
 - v. Bezpieczna praca na hali produkcyjnej,
 - vi. Materiały dodatkowe do spawania,
 - vii. Oznaczenie i wymiarowanie spoin,
 - viii. Metody przygotowania złączy do spawania,
 - ix. Kwalifikowanie spawaczy.
- 10) Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie do 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
- 11) Kurs prowadzony będzie przez trenera/osobę prowadzącą, posiadającą wykształcenie ~~wyższe~~ **średnie** oraz doświadczenie zawodowe umożliwiające przeprowadzenie powyższego kursu, który w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert przeprowadził minimum jeden kurs Spawania MIG/MAG/TIG.

- 12) Kurs zakończy się egzaminem kwalifikacyjnym potwierdzającym umiejętności/kompetencje/kwalifikacje i uzyskaniem ogólnie honorowanego certyfikatu/zaświadczenia. Kurs ma na celu przygotowanie kursantów -nauczycieli do egzaminu i nabycia uprawnień zgodnie z obowiązującymi przepisami i aktualnymi normami dotyczącymi przeprowadzania egzaminów kwalifikacyjnych spawaczy metodą MIG/MAG/TIG. Kurs przygotowuje kursantów w zakresie teoretycznym, jak i praktycznym do egzaminu. W wyniku pozytywnie zdanego egzaminu składającego się z części teoretycznej i praktycznej kursant otrzymuje Certyfikat Spawalniczy oraz Książkę Spawacza według normy EN ISO 9606-1 wystawioną przez Instytucje, które są uprawnione do przeprowadzania egzaminów i wydawania certyfikatów spawalniczych z właściwymi wpisami dotyczącymi metod spawania oraz zakresem uprawnień.
- 13) Kalkulacja ceny szkolenia obejmuje: koszty przeprowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych przez wykładowców i instruktorów zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, w tym koszty egzaminu zewnętrznego, koszty niezbędnych materiałów szkoleniowych i biurowych, tzn. skrypt z części teoretycznej, koszty innych dokumentów, niezbędne narzędzia pracy i materiały do ćwiczeń, odzieży ochronnej, ubrań roboczych, sprzętu jeżeli wymaga tego szkolenie, koszty ubezpieczenia uczestników, koszty wydania zaświadczeń o ukończeniu kursu oraz catering.

11. CZĘŚĆ NR 11 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie kursu pn.: „Uzyskanie uprawnień SEP do naprawy i obsługi aut hybrydowych i elektrycznych do 1 KV” dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowego przygotowania i przeprowadzenia kursu pn.: „Uzyskanie uprawnień SEP do naprawy i obsługi aut hybrydowych i elektrycznych do 1 KV”.
- 2) Adresatami kursu są nauczyciele z Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Barlewiczkach, dla którego organem prowadzącym jest Powiat Sztumski.
- 3) Kurs przewidziany jest dla 2 uczestników (nauczycieli).
- 4) Kurs powinien obejmować minimum 20 godzin.
- 5) Kurs powinien składać się z zajęć teoretycznych oraz zajęć praktycznych. Zajęcia teoretyczne i praktyczne – powinny odbywać się w formie stacjonarnej w miejscu

wyznaczonym przez Wykonawcę.

- 6) Szkolenie obejmujące treści teoretyczne oraz praktyczne odbywać się mogą w odległości maksymalnie do 150 km od siedziby Zamawiającego.
- 7) Zajęcia praktyczne obejmują pokaz czynności wykonywanych przez instruktora – osobę prowadzącą zajęcia oraz ćwiczenia praktyczne wykonywane przez uczestników kursu pod opieką osoby prowadzącej – instruktora kursu.
- 8) Każdy uczestnik kursu powinien otrzymać od Wykonawcy materiały organizacyjne (harmonogram zajęć w ramach kursu wraz z krótką charakterystyką zajęć) oraz nieodpłatne materiały pomocnicze (instruktażowe) w formie papierowej lub elektronicznej, np. skrypt lub inne tożsame publikacje opisujące tematykę kursu, notatnik oraz długopis.
- 9) Minimalny zakres kursu powinien obejmować następujące treści:
 - i. Podstawowa wiedza z elektrotechniki,
 - ii. Rozpoznawanie i obsługa pojazdów WN i powiązanych z nimi komponentów WN,
 - iii. Koncepcje napędów WN w technologii motoryzacyjnej,
 - iv. Struktura, funkcja i tryb działania komponentów pojazdów WN,
 - v. Wykonanie czynności ogólnych, które nie wymagają odłączania sieci WN,
 - vi. Wykonanie wszystkich czynności mechanicznych w pojeździe (bez ingerencji w komponenty WN/pomarańczowych komponentów),
 - vii. Aktywacja systemu WN, odłączenie serwisowe/wtyczka konserwacyjna „wyłączanie i podłączanie” jako dodatkowy środek bezpieczeństwa,
 - viii. Niedopuszczalne prace przy pojeździe WN bez uprawnień SEP,
 - ix. Proces organizacyjny prac elektrotechnicznych prowadzonych pod kierunkiem i nadzorem specjalisty ds. systemów wysokiego napięcia,
 - x. Zagrożenia elektryczne, zasady bezpieczeństwa, pierwsza pomoc,
 - xi. Środki ochronne przed przepływem prądu elektrycznego przez ciało i wyładowaniem łukowym,
 - xii. Budowa skrzyń serii 8 HP w układzie hybrydowym.
- 10) Kurs ma na celu przygotowanie nauczycieli do egzaminu i nabycia/ odnowienia uprawnień SEP do 1 kV zgodnie z obowiązującymi przepisami Rozporządzenia Ministra Klimatu i Środowiska z dnia 1 lipca 2022 r. w sprawie szczegółowych zasad stwierdzania

posiadania kwalifikacji przez osoby zajmujące się eksploatacją urządzeń, instalacji i sieci.

- 11) Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie do 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
- 12) Kurs prowadzony będzie przez trenera/osobę prowadzącą, posiadającą wykształcenie ~~wyższe~~ **średnie** oraz doświadczenie zawodowe umożliwiające przeprowadzenie powyższego kursu, który w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert przeprowadził minimum jeden kurs Uzyskania uprawnień SEP do naprawy i obsługi aut hybrydowych i elektrycznych do 1 kV .
- 13) Kurs zakończy się egzaminem zewnętrznym potwierdzającym umiejętności/kompetencje/kwalifikacje i uzyskaniem ogólnie honorowanego certyfikatu/zaświadczenia. Kurs ma zostać zakończony zdobyciem lub odnowieniem uprawnień elektrycznych do 1 kV (G1 E, E1)
- 14) Kalkulacja ceny szkolenia obejmuje: koszty przeprowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych przez wykładowców i instruktorów zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, w tym koszty egzaminu zewnętrznego, koszty niezbędnych materiałów szkoleniowych i biurowych, tzn. skrypt z części teoretycznej, koszty innych dokumentów, niezbędne narzędzia pracy i materiały do ćwiczeń, odzieży ochronnej, ubrań roboczych, sprzętu jeżeli wymaga tego szkolenie, koszty ubezpieczenia uczestników, koszty wydania zaświadczeń o ukończeniu kursu oraz catering.

12. CZĘŚĆ NR 12 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie szkolenia pn.: „Diagnostyka obsługi i naprawy hybrydowego i elektrycznego pojazdu samochodowego” dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowego przygotowania i przeprowadzenia szkolenia pn.: „Diagnostyka obsługi i naprawy hybrydowego i elektrycznego pojazdu samochodowego”.
- 2) Adresatami szkolenia są nauczyciele z Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Barlewiczkach, dla którego organem prowadzącym jest Powiat Sztumski.
- 3) Szkolenie przewidziane jest dla 2 uczestników.
- 4) Szkolenie powinno obejmować minimum 20 godzin.
- 5) Kurs powinien składać się z zajęć teoretycznych oraz zajęć praktycznych. Zajęcia

teoretyczne i praktyczne – powinny odbywać się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.

- 6) Szkolenie obejmujące treści teoretyczne oraz praktyczne odbywać się mogą w odległości maksymalnie do 150 km od siedziby Zamawiającego.
- 7) Zajęcia praktyczne obejmują pokaz czynności wykonywanych przez instruktora – osobę prowadzącą zajęcia oraz ćwiczenia praktyczne wykonywane przez uczestników szkolenia pod opieką osoby prowadzącej – szkolącego.
- 8) Każdy uczestnik szkolenia powinien otrzymać od Wykonawcy materiały organizacyjne (harmonogram zajęć w ramach szkolenia wraz z krótką charakterystyką zajęć) oraz nieodpłatne materiały pomocnicze (instruktażowe) w formie papierowej lub elektronicznej, np. skrypt lub inne tożsame publikacje opisujące tematykę szkolenia, notatnik oraz długopis.
- 9) Minimalny zakres szkolenia powinien obejmować następujące treści:
 - a) Teoretyczne:
 - i. Wstęp, rodzaje hybryd: miękkie, pełne (szeregowo, równoległe, szeregowo-równoległe), hybrydy plugin,
 - ii. Budowa napędów hybrydowych: akumulator trakcyjny, pomocniczy, falownik z konwerterem, instalacja wysokonapięciowa, sterowniki układów hybrydowych,
 - iii. Układy hamulcowe, rekuperacja energii,
 - iv. Budowa elementów klimatyzacji w pojeździe: elektryczna sprężarka klimatyzacji, dodatkowa nagrzewnica PTC,
 - v. Budowa modułów bateryjnych: konstrukcja, rodzaje, zabezpieczenia, wymiana modułów baterii, bezpieczeństwo podczas naprawy,
 - vi. przepisy związane z wymogami do pracy przy napięciu niebezpiecznym,
 - vii. omówienie procesu uzyskania kwalifikacji do pracy przy napięciu niebezpiecznym do 1 kV,
 - viii. Procedury bezpieczeństwa i procedury awaryjne podczas pracy z napędem hybrydowym i elektrycznym: sprzęt ochrony osobistej, narzędzia do pracy przy wysokim napięciu, środki ostrożności, postępowanie w przypadku sytuacji awaryjnych, pomoc drogowa i holowanie, punkty podpierania pojazdu hybrydowego, ładowanie dodatkowego akumulatora, rozruch pojazdu z

akumulatora innego pojazdu, długookresowe przechowywanie pojazdu, sposoby i procedury gaszenia pojazdów hybrydowych, karty ratownicze – czytanie i stosowanie,

ix. Obsługa pojazdu hybrydowego,

x. Obsługa pojazdu elektrycznego,

xi. Hybrydy a samochody elektryczne: wady i zalety, różnice w czynnościach serwisowych, części eksploatacyjne, części naprawcze, zasięgi realne i rzeczywiste – analiza i porównanie, ładowanie pojazdów elektrycznych i hybryd plugin – ładowanie za pomocą prądu przemiennego i prądu stałego,

xii. Analiza usterek w pojazdach hybrydowych: uszkodzenia mechaniczne przez gryzonie, omówienie zabezpieczenia i bezpieczników, omówienie najczęściej występujących uszkodzeń w pojazdach hybrydowych, omówienie jak diagnozować uszkodzenia w pojazdach hybrydowych, omówienie jak stosować w pojazdach hybrydowych sprzęt diagnostyczny, omówienie jak czytać wyniki ze sprzętu diagnostycznego.

b) Praktyczne:

i. Symulacja usterek na konkretnych modelach samochodów hybrydowych,

ii. Demonstracja omówionych elementów na konkretnych modelach samochodów,

iii. Naprawa usterek na konkretnych modelach samochodów,

iv. Demonstracja możliwości sprzętu diagnostycznego,

v. Ćwiczenia związane z czytaniem wyników ze sprzętu diagnostycznego,

vi. Ćwiczenia z kartami ratowniczymi – czytanie i stosowanie w procesie naprawy pojazdów hybrydowych,

vii. Gaszenie pojazdu hybrydowego.

10) Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie do 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

11) Szkolenie prowadzone będzie przez trenera/osobę prowadzącą, posiadającą wykształcenie ~~wyższe~~ **średnie** oraz doświadczenie zawodowe umożliwiające przeprowadzenie powyższego szkolenia, który w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert przeprowadził minimum jedno szkolenie obejmujące diagnostykę obsługi i naprawy hybrydowego i elektrycznego pojazdu samochodowego.

- 12) Szkolenie zakończy się egzaminem potwierdzającym umiejętności /kompetencje/kwalifikacje i uzyskaniem ogólnie honorowanego certyfikatu /zaświadczenia.
- 13) Kalkulacja ceny szkolenia obejmuje: koszty przeprowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych przez wykładowców i instruktorów zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, koszty niezbędnych materiałów szkoleniowych i biurowych, tzn. skrypt z części teoretycznej, koszty innych dokumentów, niezbędne narzędzia pracy i materiały do ćwiczeń, odzieży ochronnej, ubrań roboczych, sprzętu jeżeli wymaga tego szkolenie, koszty ubezpieczenia uczestników, koszty wydania zaświadczeń o ukończeniu kursu oraz catering.

13. CZĘŚĆ NR 13 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Warsztatów z nowoczesnych technik kulinarnych – kuchni molekularnej oraz sous-vide dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowego przygotowania i przeprowadzenia warsztatów z nowoczesnych technik kulinarnych – kuchni molekularnej oraz sous-vide.
- 2) Adresatami warsztatów są nauczyciele z Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Barlewiczkach, dla którego organem prowadzącym jest Powiat Sztumski.
- 3) Warsztaty przewidziane są dla 2 uczestników (nauczycieli).
- 4) Warsztaty powinny obejmować minimum 5 godzin.
- 5) Warsztaty powinny składać się z zajęć teoretycznych oraz zajęć praktycznych. Każdy uczestnik warsztatów powinien posiadać własne stanowisko do zajęć teoretycznych i własne – wydzielone stanowisko do zajęć praktycznych. Zajęcia teoretyczne powinny mieć charakter wykładów. Zajęcia praktyczne – powinny odbywać się w pomieszczeniach wyposażonych przez Wykonawcę we wszystkie urządzenia, narzędzia i akcesoria wraz z niezbędnymi materiałami eksploatacyjnymi.
- 6) Zajęcia praktyczne obejmują pokaz czynności wykonywanych przez Szefa Kuchni – osobę prowadzącą zajęcia oraz ćwiczenia praktyczne wykonywane przez uczestników warsztatów pod opieką osoby prowadzącej – Szefa Kuchni.
- 7) Każdy uczestnik warsztatów powinien otrzymać od Wykonawcy materiały organizacyjne (harmonogram zajęć w ramach warsztatów wraz z krótką charakterystyką zajęć) oraz

nieodpłatne materiały pomocnicze (instruktażowe) w formie papierowej lub elektronicznej, np. skrypt lub inne tożsame publikacje opisujące tematykę warsztatów, notatnik oraz długopis.

8) Minimalny zakres warsztatów powinien obejmować następujące treści:

a) Teoretyczne:

- i. Korzystanie z nowoczesnych technik, między innymi takich jak: sous-vide, emulgacja, zagęszczanie, żelifikacja,
- ii. Kreatywność i łączenie smaków, eksperymentowanie ze strukturami, tworzenie nowoczesnych kompozycji,
- iii. Znajomość i charakterystyka nowoczesnych technologii w kuchni, przekazanie wiedzy na temat najnowszych urządzeń i sprzętu kuchennego, takich jak urządzenia sous-vide, sprzęt używany w kuchni molekularnej,
- iv. Estetyka kulinarna, czyli prezentowanie dań w sposób atrakcyjny wizualnie, zgodny z najnowszymi trendami gastronomicznymi.

b) Praktyczne:

- iv. Praktyczne ćwiczenia w zakresie ujętym w treściach teoretycznych.

9) Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie do 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

10) Warsztaty obejmujące treści teoretyczne odbędą się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.

11) Warsztaty obejmujące praktykę odbędą się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.

12) Warsztaty obejmujące treści teoretyczne oraz praktyczne odbywać się mogą w odległości maksymalnie do 150 km od siedziby Zamawiającego.

13) Warsztaty prowadzone będą przez osobę prowadzącą/Szefa Kuchni, **posiadającego wykształcenie średnie oraz doświadczenie** zawodowe umożliwiające przeprowadzenie powyższych warsztatów, który w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert przeprowadził minimum jedno warsztaty z nowoczesnych technik kulinarnych – kuchni molekularnej oraz sous-vide.

14) Warsztaty zakończą się uzyskaniem ogólnie honorowanego certyfikatu/zaświadczenia.

15) Kalkulacja ceny Warsztatów obejmuje: koszty przeprowadzenia zajęć teoretycznych i

praktycznych zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, koszty niezbędnych materiałów szkoleniowych i biurowych, tzn. skrypt z części teoretycznej, koszty innych dokumentów, niezbędne narzędzia pracy i materiały do ćwiczeń, odzieży ochronnej, ubrań roboczych, sprzętu jeżeli wymaga tego szkolenie, koszty ubezpieczenia uczestników, koszty wydania zaświadczeń o ukończeniu warsztatów oraz catering.

14. CZĘŚĆ NR 14 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Warsztatów z kuchni azjatyckiej dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowego przygotowania i przeprowadzenia warsztatów z kuchni azjatyckiej.
- 2) Adresatami warsztatów są nauczyciele z Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Barlewiczkach, dla którego organem prowadzącym jest Powiat Sztumski.
- 3) Warsztaty przewidziane są dla 2 uczestników (nauczycieli).
- 4) Warsztaty powinny obejmować minimum 5 godzin.
- 5) Warsztaty powinny składać się z zajęć teoretycznych oraz zajęć praktycznych. Każdy uczestnik warsztatów powinien posiadać własne stanowisko do zajęć teoretycznych i własne – wydzielone stanowisko do zajęć praktycznych. Zajęcia teoretyczne powinny mieć charakter wykładów. Zajęcia praktyczne – powinny odbywać się w pomieszczeniach wyposażonych przez Wykonawcę we wszystkie urządzenia, narzędzia i akcesoria wraz z niezbędnymi materiałami eksploatacyjnymi.
- 6) Zajęcia praktyczne obejmują pokaz czynności wykonywanych przez Szefa Kuchni – osobę prowadzącą zajęcia oraz ćwiczenia praktyczne wykonywane przez uczestników warsztatów pod opieką osoby prowadzącej – Szefa Kuchni.
- 7) Każdy uczestnik warsztatów powinien otrzymać od Wykonawcy materiały organizacyjne (harmonogram zajęć w ramach warsztatów wraz z krótką charakterystyką zajęć) oraz nieodpłatne materiały pomocnicze (instruktażowe) w formie papierowej lub elektronicznej, np. skrypt lub inne tożsame publikacje opisujące tematykę warsztatów, notatnik oraz długopis.
- 8) Minimalny zakres warsztatów powinien obejmować następujące treści:
 - a) Teoretyczne:
 - i. Charakterystyka kuchni azjatyckiej wraz z wykonaniem przykładowych

oryginalnych i sztandarowych potraw z różnych zakątków Azji, wraz z technikami, wskazówkami i patentami,

- ii. Poznanie produktów, sosów i ziół, które wpływają na charakterystyczny smak azjatyckich potraw.

b) Praktyczne:

- i. Praktyczne ćwiczenia w zakresie ujętym w treściach teoretycznych.

- 9) Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie do 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
 - 10) Warsztaty obejmujące treści teoretyczne odbędą się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.
 - 11) Warsztaty obejmujące praktykę odbędą się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.
 - 12) Warsztaty obejmujące treści teoretyczne oraz praktyczne odbywać się mogą w odległości maksymalnie do 150 km od siedziby Zamawiającego.
 - 13) Warsztaty prowadzone będą przez osobę prowadzącą/Szefa Kuchni, posiadającego **wykształcenie średnie oraz** doświadczenie zawodowe umożliwiające przeprowadzenie powyższych warsztatów, który w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert przeprowadził minimum jedno warsztaty z ~~nowoczesnych technik kulinarnych~~ kuchni azjatyckiej.
 - 14) Warsztaty zakończą się uzyskaniem ogólnie honorowanego certyfikatu/zaświadczenia.
 - 15) Kalkulacja ceny Warsztatów obejmuje: koszty przeprowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, koszty niezbędnych materiałów szkoleniowych i biurowych, tzn. skrypt z części teoretycznej, koszty innych dokumentów, niezbędne narzędzia pracy i materiały do ćwiczeń, odzieży ochronnej, ubrań roboczych, sprzętu jeżeli wymaga tego szkolenie, koszty ubezpieczenia uczestników, koszty wydania zaświadczeń o ukończeniu warsztatów oraz catering.
15. CZĘŚĆ NR 15 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Warsztatów z kuchni śródziemnomorskiej dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski:
- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowego przygotowania i przeprowadzenia



warsztatów z kuchni śródziemnomorskiej.

- 2) Adresatami warsztatów są nauczyciele z Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Barlewiczkach, dla którego organem prowadzącym jest Powiat Sztumski.
- 3) Warsztaty przewidziane są dla 2 uczestników (nauczycieli).
- 4) Warsztaty powinny obejmować minimum 5 godzin.
- 5) Warsztaty powinny składać się z zajęć teoretycznych oraz zajęć praktycznych. Każdy uczestnik warsztatów powinien posiadać własne stanowisko do zajęć teoretycznych i własne – wydzielone stanowisko do zajęć praktycznych. Zajęcia teoretyczne powinny mieć charakter wykładów. Zajęcia praktyczne – powinny odbywać się w pomieszczeniach wyposażonych przez Wykonawcę we wszystkie urządzenia, narzędzia i akcesoria wraz z niezbędnymi materiałami eksploatacyjnymi.
- 6) Zajęcia praktyczne obejmują pokaz czynności wykonywanych przez Szefa Kuchni – osobę prowadzącą zajęcia oraz ćwiczenia praktyczne wykonywane przez uczestników warsztatów pod opieką osoby prowadzącej – Szefa Kuchni.
- 7) Każdy uczestnik warsztatów powinien otrzymać od Wykonawcy materiały organizacyjne (harmonogram zajęć w ramach warsztatów wraz z krótką charakterystyką zajęć) oraz nieodpłatne materiały pomocnicze (instruktażowe) w formie papierowej lub elektronicznej, np. skrypt lub inne tożsame publikacje opisujące tematykę warsztatów, notatnik oraz długopis.
- 8) Minimalny zakres warsztatów powinien obejmować następujące treści:
 - a) Teoretyczne:
 - i. Charakterystyka kuchni śródziemnomorskiej,
 - ii. Przygotowanie różnorodnych potraw inspirowanych kuchnią regionu śródziemnomorskiego, znaną z prostoty, świeżości i zdrowotnych korzyści,
 - iii. Poznanie technik kulinarnych, sekretów stosowania przypraw i świeżych ziół.
 - b) Praktyczne:
 - i. Praktyczne ćwiczenia w zakresie ujętym w treściach teoretycznych.
- 9) Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie do 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
- 10) Warsztaty obejmujące treści teoretyczne odbędą się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.

- 11) Warsztaty obejmujące praktykę odbędą się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.
- 12) Warsztaty obejmujące treści teoretyczne oraz praktyczne odbywać się mogą w odległości maksymalnie do 150 km od siedziby Zamawiającego.
- 13) Warsztaty prowadzone będą przez osobę prowadzącą/Szefa Kuchni, posiadającego **wykształcenie średnie oraz** doświadczenie zawodowe umożliwiające przeprowadzenie powyższych warsztatów, który w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert przeprowadził minimum jedne warsztaty z kuchni śródziemnomorskiej.
- 14) Warsztaty zakończą się uzyskaniem ogólnie honorowanego certyfikatu/zaświadczenia.
- 15) Kalkulacja ceny Warsztatów obejmuje: koszty przeprowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, koszty niezbędnych materiałów szkoleniowych i biurowych, tzn. skrypt z części teoretycznej, koszty innych dokumentów, niezbędne narzędzia pracy i materiały do ćwiczeń, odzieży ochronnej, ubrań roboczych, sprzętu jeżeli wymaga tego szkolenie, koszty ubezpieczenia uczestników, koszty wydania zaświadczeń o ukończeniu warsztatów oraz catering.

16. CZĘŚĆ NR 16 – Kompleksowe przygotowanie i przeprowadzenie Warsztatów z kuchni wegetariańskiej i wegańskiej dla nauczycieli ze szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Sztumski:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowego przygotowania i przeprowadzenia warsztatów z kuchni wegetariańskiej i wegańskiej.
- 2) Adresatami warsztatów są nauczyciele z Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Barlewiczkach dla którego organem prowadzącym jest Powiat Sztumski.
- 3) Warsztaty przewidziane są dla 2 uczestników (nauczycieli).
- 4) Warsztaty powinny obejmować minimum 5 godzin.
- 5) Warsztaty powinny składać się z zajęć teoretycznych oraz zajęć praktycznych. Każdy uczestnik warsztatów powinien posiadać własne stanowisko do zajęć teoretycznych i własne – wydzielone stanowisko do zajęć praktycznych. Zajęcia teoretyczne powinny mieć charakter wykładów. Zajęcia praktyczne – powinny odbywać się w pomieszczeniach wyposażonych przez Wykonawcę we wszystkie urządzenia, narzędzia i akcesoria wraz z niezbędnymi materiałami eksploatacyjnymi.

- 6) Zajęcia praktyczne obejmują pokaz czynności wykonywanych przez Szefa Kuchni – osobę prowadzącą zajęcia oraz ćwiczenia praktyczne wykonywane przez uczestników warsztatów pod opieką osoby prowadzącej – Szefa Kuchni.
- 7) Każdy uczestnik warsztatów powinien otrzymać od Wykonawcy materiały organizacyjne (harmonogram zajęć w ramach warsztatów wraz z krótką charakterystyką zajęć) oraz nieodpłatne materiały pomocnicze (instruktażowe) w formie papierowej lub elektronicznej, np. skrypt lub inne tożsame publikacje opisujące tematykę warsztatów, notatnik oraz długopis.
- 8) Minimalny zakres warsztatów powinien obejmować następujące treści:
 - a) Teoretyczne:
 - i. Oblicza kuchni wegańskiej i wegetariańskiej,
 - ii. Przygotowanie przykładowych dań kuchni wegańskiej i wegetariańskiej,
 - iii. Przygotowanie dań klasycznych w wersjach bezmięsnych,
 - iv. Komponowanie potraw i smaków kuchni wegańskiej i wegetariańskiej.
 - b) Praktyczne:
 - i. Praktyczne ćwiczenia w zakresie ujętym w treściach teoretycznych.
- 9) Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie do 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
- 10) Warsztaty obejmujące treści teoretyczne odbędą się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.
- 11) Warsztaty obejmujące praktykę odbędą się w formie stacjonarnej w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.
- 12) Warsztaty obejmujące treści teoretyczne oraz praktyczne odbywać się mogą w odległości maksymalnie do 150 km od siedziby Zamawiającego.
- 13) Warsztaty prowadzone będą przez osobę prowadzącą/Szefa Kuchni, posiadającego **wykształcenie średnie oraz** doświadczenie zawodowe umożliwiające przeprowadzenie powyższych warsztatów, który w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert przeprowadził minimum jedno warsztaty z **nowoczesnych technik kulinarnych** – kuchni wegetariańskiej i wegańskiej.
- 14) Warsztaty zakończą się uzyskaniem ogólnie honorowanego certyfikatu/zaświadczenia.
- 15) Kalkulacja ceny Warsztatów obejmuje: koszty przeprowadzenia zajęć teoretycznych i



praktycznych zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, koszty niezbędnych materiałów szkoleniowych i biurowych, tzn. skrypt z części teoretycznej, koszty innych dokumentów, niezbędne narzędzia pracy i materiały do ćwiczeń, odzieży ochronnej, ubrań roboczych, sprzętu jeżeli wymaga tego szkolenie, koszty ubezpieczenia uczestników, koszty wydania zaświadczeń o ukończeniu warsztatów oraz catering.