



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Lublin, 09.04.2025 r.

Zamawiający:

SYNTEA Spółka Akcyjna

20-704 Lublin, ul. Wojciechowska 9a,

NIP 712-31-22-247, KRS 0000308412,

tel. (81) 45 21 400, fax (81) 45 21 401

e-mail: dzp@syntea.pl, [http: www.syntea.pl](http://www.syntea.pl)

ZAPYTANIE OFERTOWE

(IZ/6/2025)

W związku z realizacją projektu „**Inteligentni Zawodowcy**” (dalej „Projekt”) w ramach Priorytetu nr 8 Fundusze Europejskie dla edukacji na Dolnym Śląsku Działania nr FEDS.08.01 Dostęp do edukacji Programu Fundusze Europejskie dla Dolnego Śląska 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, **SYNTEA Spółka Akcyjna – Lider projektu – poszukuje wykonawców do przeprowadzenia specjalistycznych szkoleń umożliwiających uczniom i nauczycielom nabywanie kwalifikacji rynkowych w szkołach objętych wsparciem w Projekcie – szczegółowo określonych w pkt. 1 niniejszego zapytania oraz zaprasza do złożenia oferty.**

Wybór wykonawcy zamówienia, stanowiącego przedmiot niniejszego zapytania, będzie dokonany zgodnie z zasadami i procedurą „zasady konkurencyjności” określonymi przez „Wytoczne dotyczące kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027” (dalej: „wytoczne”) Ministra Funduszy i Polityki Regionalnej z dnia 14.03.2025 r. (MFiPR/2021-2027/9(2)), bez zastosowania przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1320).

1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest **przeprowadzenie specjalistycznych szkoleń umożliwiających uczniom i nauczycielom nabywanie kwalifikacji rynkowych wraz z zapewnieniem: materiałów i narzędzi do realizacji szkoleń oraz zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych¹ i innych elementów** - szczegółowo określonych w pkt. 1 niniejszego zapytania.

¹ Zewnętrzny egzamin certyfikacyjny - to proces walidacji i certyfikacji nabytych kompetencji/kwalifikacji zawodowych - przeprowadzony zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez Ministra Funduszy i Polityki Regionalnej w odniesieniu do sposobów uzyskiwania i potwierdzania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych z EFS+ w tzw. „liście sprawdzającej” do weryfikacji czy dokument można uznać za potwierdzający kwalifikację (niewłączoną do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji)/kompetencję na potrzeby mierzenia wskaźników monitorowania EFS+ dot. uzyskiwania kwalifikacji, zgodnie z informacjami przedstawionymi w dokumencie p.n. „Załącznik 2 Podstawowe informacje dotyczące uzyskiwania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych z EFS+”: <https://www.funduszeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/dokumenty/wytoczne-dotyczace-monitorowania-postepu-rzeczowego-realizacji-programow-na-lata-2021-2027/>;

² Za proces walidacji i certyfikacji nabytych kompetencji/kwalifikacji zawodowych spełniający w/w wymagania Zamawiający uznaje proces uzyskiwania kwalifikacji w metodologii, standardach realizacji procesu uczenia się i efekcie końcowym (egzamin, uznawalność zaświadczeń, zgodność z Europejskimi Ramami Kwalifikacji, Polskimi Ramami Kwalifikacji) spełniający łącznie co najmniej 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 powinien być rozpoznawalny i uznawany w danym środowisku, sektorze lub branży;
- 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.

Przedmiot zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień - CPV:

80000000-4 - Usługi edukacyjne i szkoleniowe;

80400000-8 - Usługi edukacji osób dorosłych oraz inne;

80420000-4 - Usługi e-learning;

80510000-2 - Usługi szkolenia specjalistycznego;

80533100-0 - Usługi szkolenia komputerowego;

39162100-6 - Pomoce dydaktyczne

66512100-3 - Usługi ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Zamawiający **podzielił zamówienie na 7 części**, szczegółowo opisanych w pkt. 1.1 - 1.7 niniejszego zapytania i **dopuszcza możliwość składania ofert częściowych**, na dowolną liczbę części.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI ZAMÓWIENIA:

1.1. CZĘŚĆ 1: Przeprowadzenie szkoleń, zapewnienie materiałów, narzędzi i innych elementów do realizacji szkoleń oraz zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych¹ dot. szkoleń dla nauczycieli:

a) Przeprowadzenie szkolenia p.n.: „Planowanie, tworzenie i dystrybuowanie treści marketingowych (content marketing)”, tj.:

Szkolenie **dla 7 nauczycieli** – 1 grupy – **w wymiarze 70 godzin dydaktycznych zajęć.**

Miejsce realizacji zajęć:

– Powiatowy Zespół Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Środzie Śląskiej, ul. Wrocławska 12, 55-300 Środa Śląska.

Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni (do realizacji szkoleń/w ramach usługi):

- I. platformę dydaktyczną wraz z materiałami szkoleniowymi w formie cyfrowej**, dla każdego uczestnika – wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;
przez platformę dydaktyczną – Zamawiający rozumie dostęp (konto z nadanym loginem i hasłem) dla każdego uczestnika szkolenia do narzędzia informatycznego (platformy e-learningowej) wspierającego proces dydaktyczny – wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;
- II. przerwę kawową dla uczestników szkolenia** – wg. szczegółowych wymagań określonych poniżej;
- III. przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹** weryfikującego nabytą wiedzę i umiejętności dla danej kwalifikacji – wg. szczegółowych wymagań określonych poniżej;
- IV. ubezpieczenie NNW** (od następstw nieszczęśliwych wypadków) dla każdego uczestnika (na okres objęcia go usługą), o wartości sumy ubezpieczenia: z tytułu śmierci lub trwałego uszczerbku na zdrowiu - co najmniej 5 000,00 zł;

Szkolenie winno być realizowane według programu szkolenia określonego poniżej.

Szkolenie winno być zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu nabędzie umiejętności (osiągnie efekty uczenia się) co najmniej w zakresie szczegółowo określonym poniżej.

Program szkolenia p.n.: „Planowanie, tworzenie i dystrybuowanie treści marketingowych (content marketing)”:

1. Analiza strategii marketingowej przedsiębiorstwa.
2. Działania marketingowe służące przygotowaniu treści marketingowych.
3. Narzędzia marketingowe stosowane w przedsiębiorstwie.
4. Analiza działań marketingowych podejmowanych w przedsiębiorstwach o zbliżonym profilu działalności.
5. Prezentacja strategii marketingowej przedsiębiorstwa.
6. Harmonogram działań.
7. Działania związane z opracowaniem i dystrybucją treści marketingowych.
8. Charakterystyka potrzeb klienta na podstawie przeprowadzonego wywiadu.
9. Kanały dystrybucji treści marketingowych.
10. Identyfikacja docelowej grupy odbiorców treści marketingowych.
11. Dobór kanału dystrybucji do grupy odbiorców oraz rodzaju treści marketingowych.
12. Tematy do tworzenia treści marketingowych.
13. Zasady tworzenia treści marketingowych w zależności od kanału dystrybucji i grupy docelowej.
14. Przepisy prawa autorskiego w zakresie korzystania z utworu.
15. Planowanie wykorzystania innych zasobów do realizacji contentu.
16. Cele działań w zakresie treści marketingowych i wskaźniki ich realizacji.
17. Harmonogram i budżet opracowania i dystrybucji treści marketingowych.
18. Sporządzanie planu działania związanego z treściami marketingowymi.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

19. Redakcja tekstu dostosowana do kanału dystrybucji.
20. Sporządzanie tekstu odpowiedniego do kanału dystrybucji na podstawie tekstu źródłowego.
21. Rodzaje i gatunki tekstów tworzonych dla wybranych kanałów dystrybucji.
22. Opracowywanie materiałów graficznych.
23. Rodzaje materiałów graficznych.
24. Formaty plików graficznych.
25. Opracowywanie materiałów audiowizualnych.
26. Rodzaje materiałów audiowizualnych.
27. Publikowanie treści marketingowych.
28. Tworzenie stron internetowych – html 5 i css 3.
29. Systemy zarządzania treścią.
30. Systemy sprzedażowe.
31. Marketing automation, czyli automatyzacja marketingu.
32. Monitorowanie efektów wdrożenia treści marketingowych.
33. Programy do monitorowania ruchu w internecie.
34. Publikowane treści a wskaźniki zaangażowania.
35. Optymalizacja treści marketingowych.

Umiejętności (efekty uczenia się) do osiągnięcia dla szkolenia p.n.: „Planowanie, tworzenie i dystrybuowanie treści marketingowych (content marketing)”:

PLANOWANIE WYKORZYSTANIA TREŚCI MARKETINGOWYCH W STRATEGII MARKETINGOWEJ PRZEDSIĘBIORSTWA:

1. Analizuje strategię marketingową przedsiębiorstwa:
 - omawia dostępne działania marketingowe służące przygotowaniu treści marketingowych;
 - analizuje narzędzia marketingowe stosowane w przedsiębiorstwie (strona internetowa, media społecznościowe, blogi, fora internetowe, grupy dyskusyjne, portale internetowe, artykuły prasowe, materiały drukowane) pod kątem treści marketingowej;
 - charakteryzuje działania marketingowe podejmowane w przedsiębiorstwach o zbliżonym profilu działalności;
 - sporządza prezentację dotyczącą strategii marketingowej przedsiębiorstwa.
2. Planuje działania związane z opracowaniem i dystrybucją treści marketingowych:
 - rozpoznaje i charakteryzuje potrzeby przedsiębiorstwa np. na podstawie przeprowadzonego wywiadu;
 - identyfikuje docelowe grupy odbiorców treści marketingowych;
 - określa cele działań w zakresie treści marketingowych i wskaźniki ich realizacji;
 - charakteryzuje kanały dystrybucji treści marketingowych;
 - dobiera kanały dystrybucji do grup odbiorców oraz rodzaju treści marketingowych;
 - wyszukuje tematy do tworzenia treści marketingowych;
 - omawia zasady tworzenia treści marketingowych w zależności od kanału dystrybucji i grupy docelowej;
 - (z uwzględnieniem słów kluczowych, rodzajów treści multimedialnych, atrakcyjności i perswazyjności przekazu);
 - omawia przepisy prawa autorskiego i RODO w zakresie korzystania z utworu;
 - planuje wykorzystanie innych zasobów do tworzenia treści marketingowych (z zewnątrz i wewnątrz przedsiębiorstwa);
 - tworzy harmonogram oraz określa zadania zespołu;
 - tworzy budżet opracowania i dystrybucji treści marketingowych;
 - sporządza plan działań związanych z treściami marketingowymi.

PRZYGOTOWYWANIE TREŚCI MARKETINGOWYCH:

1. Redaguje tekst dostosowany do kanału dystrybucji:
 - rozróżnia rodzaje/gatunki tekstów tworzonych dla wybranych kanałów dystrybucji;
 - sporządza tekst odpowiedni do kanału dystrybucji na podstawie tekstu źródłowego;
 - optymalizuje treści dla potrzeb marketingu w wyszukiwarkach (SEM, SEO, PPC);
 - omawia zasady przygotowania treści zgodnie z obowiązującym standardem WCAG.
2. Opracowuje materiały graficzne:
 - rozróżnia rodzaje materiałów graficznych;
 - wymienia źródła materiałów graficznych;



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- charakteryzuje formaty plików graficznych;
- tworzy scenariusz sesji zdjęciowej;
- wykonuje zdjęcia zgodnie z zasadami kompozycji;
- stosuje programy i aplikacje do obróbki zdjęć (kadruje, dodaje napisy, stosuje filtry graficzne);
- dostosowuje plik graficzny do kanału dystrybucji;
- przygotowuje wytyczne dla grafika komputerowego.

3. Opracowuje materiały audiowizualne:

- rozróżnia rodzaje/gatunki materiałów audiowizualnych;
- określa cel materiału audiowizualnego; -tworzy scenariusz materiału audiowizualnego;
- przygotowuje wytyczne dla wykonawcy materiału audiowizualnego;
- omawia zasady przygotowania materiałów audiowizualnych zgodnie z obowiązującym standardem WCAG.

DYSTRYBUOWANIE TREŚCI MARKETINGOWYCH:

1. Publikuje treści marketingowe:

- tworzy proste strony internetowe (w tym tzw. landing pages);
 - omawia znaczniki HTML oraz CSS według standardu W3C;
 - wymienia systemy zarządzania treścią (CMS) oraz sprzedażowe (e-commerce);
 - wprowadza treści do systemów zarządzania treścią (CMS) oraz sprzedażowych (e-commerce);
 - omawia proces automatyzacji marketingu.
2. Monitoruje efekty wdrożenia treści marketingowych:
- rozróżnia programy do monitorowania ruchu w internecie;
 - dobiera narzędzie do monitorowania ruchu w internecie do kanału dystrybucji;
 - charakteryzuje narzędzia umożliwiające przeszukiwanie mediów społecznościowych;
 - analizuje i ocenia treści pod kątem zaangażowania użytkowników;
 - omawia sposoby optymalizacji treści marketingowych (dobór narzędzi dystrybucji, zmiana treści, grafik, materiałów audiowizualnych).

2. Monitoruje efekty wdrożenia treści marketingowych:

- rozróżnia programy do monitorowania ruchu w internecie;
- dobiera narzędzie do monitorowania ruchu w internecie do kanału dystrybucji;
- charakteryzuje narzędzia umożliwiające przeszukiwanie mediów społecznościowych;
- analizuje i ocenia treści pod kątem zaangażowania użytkowników;
- omawia sposoby optymalizacji treści marketingowych (dobór narzędzi dystrybucji, zmiana treści, grafik, materiałów audiowizualnych).

Ad. III: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni dla wszystkich uczestników szkoleń przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹, weryfikującego nabytą wiedzę i umiejętności (w/w efekty uczenia się) zgodnie z wymogami określonymi przez:

- ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1606) oraz
- obwieszczenie Ministra Przedsiębiorczości i Technologii z dnia 23 października 2018 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Planowanie, tworzenie i dystrybuowanie treści marketingowych (content marketing)” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2018 r., poz. 1090).

b) Przeprowadzenie szkolenia p.n.: „Zarządzanie konfliktami w organizacji”, tj.:

Szkolenie dla 2 nauczycieli - 1 grupy, w **wymiarze 70 godzin dydaktycznych zajęć.**

Miejsce realizacji zajęć:

– Powiatowy Zespół Szkół nr 2 im. Wincentego Witosa w Środzie Śląskiej, ul. Kościuszki 60-62, 55-300 Środa Śląska.

Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni (do realizacji szkoleń/w ramach usługi):

- I. **platformę dydaktyczną wraz z materiałami szkoleniowymi w formie cyfrowej**, dla każdego uczestnika szkolenia
- wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;
- przez platformę dydaktyczną – Zamawiający rozumie dostęp (konto z nadanym loginem i hasłem) dla każdego uczestnika szkolenia do narzędzia informatycznego (platformy e-learningowej) wspierającego proces dydaktyczny
- wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- II. przerwę kawową dla uczestników szkolenia** – wg. szczegółowych wymagań określonych poniżej;
- III. przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹** weryfikującego nabytą wiedzę i umiejętności dla danej kwalifikacji – wg. szczegółowych wymagań określonych poniżej;
- IV. ubezpieczenie NNW** (od następstw nieszczęśliwych wypadków) dla każdego uczestnika (na okres objęcia go usługą), o wartości sumy ubezpieczenia: z tytułu śmierci lub trwałego uszczerbku na zdrowiu - co najmniej 5 000,00 zł;

Szkolenie winno być realizowane według programu szkolenia określonego poniżej.

Szkolenie winno być zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu nabędzie umiejętności (osiągnie efekty uczenia się) co najmniej w zakresie szczegółowo określonym poniżej.

Program szkolenia p.n.: „Zarządzanie konfliktami w organizacji”:

1. Diagnozowanie sytuacji w organizacji:
 - Narzędzia do diagnozowania sytuacji w organizacji;
 - Analiza istniejących konfliktów w organizacji;
 - Analiza ryzyka powstawania konfliktów;
 - Identyfikacja relacji w organizacji;
 - Planowanie procesu diagnozowania sytuacji w organizacji.
2. Przygotowanie i przedstawienie koncepcji procesu zarządzania konfliktem:
 - Identyfikowane stanowiska, interesów i potrzeb członków organizacji;
 - Opracowywanie harmonogramów procesu zarządzania konfliktem;
 - Działania w rozwiązywaniu konfliktów;
 - Cele procesu zarządzania konfliktem.
3. Wdrażanie programu zarządzania konfliktami w organizacji:
 - Wytyczne do realizacji działań systemowych w zakresie zarządzania konfliktami;
 - Modyfikacja planu realizacji działań w ramach zarządzania konfliktem.

Umiejętności (efekty uczenia się) do osiągnięcia dla szkolenia p.n.: „Zarządzanie konfliktami w organizacji”:

1. Przygotowuje narzędzia do procesu diagnozowania sytuacji w organizacji:
 - określa cele rozmowy/wywiadu z przedstawicielami różnych szczebli organizacji dotyczącej/dotyczącego występujących w organizacji relacji i konfliktów;
 - opisuje przebieg rozmowy/wywiadu z przedstawicielami różnych szczebli organizacji dotyczącej/dotyczącego występujących w organizacji relacji i konfliktów;
 - opracowuje minimum trzy pytania do scenariusza rozmowy/wywiadu z przedstawicielami różnych szczebli organizacji dotyczącej/dotyczącego występujących w organizacji relacji i konfliktów;
 - opracowuje minimum trzy pytania do ankiety pozwalające na określenie rodzaju organizacji, występujących w niej relacji i konfliktów.
2. Analizuje istniejące konflikty w organizacji:
 - identyfikuje źródło konfliktu w organizacji;
 - rozpoznaje zasięg konfliktu i jego charakter (jawny/ukryty);
 - opisuje dynamikę przebiegu konfliktu;
 - rozpoznaje stadium konfliktu;
 - wskazuje możliwe korzyści i zagrożenia płynące z konfliktu.
3. Analizuje ryzyko powstania konfliktów:
 - wymienia czynniki wpływające na powstawanie oraz intensyfikację konfliktów w organizacji;
 - wymienia rodzaje danych, które mogą pośrednio świadczyć o istnieniu konfliktu (np. rotacja pracowników / liczba zwolnień / poziom motywacji do pracy);
 - szacuje prawdopodobieństwo wystąpienia poszczególnych rodzajów konfliktów;
 - opisuje negatywne skutki konfliktów;
 - wymienia możliwości wykorzystania konfliktów do zwiększenia efektywności funkcjonowania organizacji.
4. Identyfikuje relacje w organizacji:



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- opisuje sposób komunikowania się pomiędzy członkami organizacji, komórkami organizacyjnymi oraz osobami pełniącymi funkcje kierownicze a ich podwładnymi;
 - ocenia stopień sformalizowania relacji w organizacji;
 - opisuje populację członków organizacji ze względu na cechy mające wpływ na relacje (co najmniej: wiek, płeć, narodowość, miejsce zamieszkania, wykształcenie);
 - wymienia cechy charakterystyczne poszczególnych typów osobowości mające wpływ na relacje interpersonalne.
5. Identyfikuje rodzaj organizacji:
- rozpoznaje formy organizacji (czerwona, bursztynowa, pomarańczowa, zielona, turkusowa);
 - opisuje powiązania i zależności służbowe w organizacji;
 - rozpoznaje stopień sformalizowania struktury organizacyjnej.
6. Planuje proces diagnozowania sytuacji w organizacji:
- wymienia źródła informacji pozwalające na określenie rodzaju organizacji, występujących w niej relacji i konfliktów;
 - dobiera metody i narzędzia badawcze do wielkości i typu organizacji oraz wstępnego celu procesu zarządzania konfliktami w organizacji;
 - określa wielkość i strukturę grupy osób, która ma zostać przebadana w celu określenia rodzaju organizacji, występujących w niej relacji i konfliktów;
 - opracowuje harmonogram procesu diagnozowania sytuacji w organizacji.
7. Identyfikuje stanowiska, interesy i potrzeby członków organizacji:
- rozróżnia pojęcia: stanowiska, interesy i potrzeby osób oraz grup;
 - formułuje pytania mające na celu zidentyfikowanie stanowisk, interesów i potrzeb osób oraz grup;
 - stosuje techniki aktywnego słuchania (co najmniej: zadawanie pytań otwartych, parafrazowanie, podsumowywanie);
 - rozpoznaje interesy osób oraz grup na poziomie rzeczowym, psychologicznym i proceduralnym;
 - rozpoznaje potrzeby osób oraz grup, które mogą być przyczyną konfliktów w organizacji.
8. Opracowuje harmonogram procesu zarządzania konfliktem:
- określa kolejność działań w ramach procesu zarządzania konfliktem;
 - wskazuje działania kluczowe;
 - określa zasoby niezbędne do realizacji poszczególnych działań;
 - tworzy harmonogram realizacji działań.
9. Proponuje działania do zarządzania konfliktem:
- wymienia działania służące rozwiązywaniu konfliktów;
 - wymienia działania proaktywne zapobiegające konfliktom i wspierające wykorzystanie konfliktów do zwiększenia efektywności funkcjonowania organizacji;
 - dobiera działania do zdiagnozowanej sytuacji, relacji i konfliktów w organizacji oraz celów procesu zarządzania konfliktem;
 - omawia wady i zalety zastosowania określonych działań;
 - dobiera metody i techniki zarządzania konfliktami do zaplanowanych działań.
10. Proponuje koncepcję procesu zarządzania konfliktem:
- dobiera techniki prezentacji koncepcji;
 - uzasadnia korzyści zarządzania konfliktem dla efektywności funkcjonowania organizacji;
 - wyjaśnia ryzyka związane z niewłaściwym zarządzaniem konfliktem;
 - wyjaśnia poszczególne elementy koncepcji (proponowane działania, metody, techniki, niezbędne zasoby, harmonogram).
11. Ustala cele procesu zarządzania konfliktem:
- na podstawie diagnozy sytuacji w organizacji określa przedmiot i zakres działań w ramach procesu zarządzania konfliktem;
 - opisuje stan pożądany w organizacji w ramach procesu zarządzania konfliktem;
 - określa cel główny i cele szczegółowe procesu zarządzania konfliktem zgodnie z metodyką SMART.
12. Formułuje wytyczne do realizacji działań systemowych w zakresie zarządzania konfliktami:
- opisuje kulturę organizacji sprzyjającą konstruktywnemu rozwiązywaniu konfliktów;
 - proponuje zmiany w dokumentach i procedurach mające na celu budowanie kultury sprzyjającej konstruktywnemu rozwiązywaniu konfliktów;
 - tworzy wytyczne do opracowania nowych dokumentów i procedur mających na celu budowanie kultury sprzyjającej konstruktywnemu rozwiązywaniu konfliktów;
 - formułuje wytyczne do realizacji programów rozwojowych z zakresu kompetencji interpersonalnych i managerskich.
13. Modyfikuje plan realizacji działań w ramach zarządzania konfliktem:



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- identyfikuje przyczyny rozbieżności między stanem rzeczywistym a założonymi celami procesu zarządzania konfliktem;
- proponuje zmianę działań, metod lub technik w ramach zarządzania konfliktem w organizacji;
- proponuje modyfikację harmonogramu realizacji działań zaplanowanych w ramach zarządzania konfliktem w organizacji

14. Monitoruje proces zarządzania konfliktem w organizacji:

- dobiera metody i narzędzia monitorowania;
- sporządza harmonogram działań monitorujących;
- porównuje wyniki z założonymi miernikami celów procesu zarządzania konfliktem.

15. Prowadzi proces rozwiązywania konfliktów interpersonalnych, grupowych i międzyspołowych:

- wyjaśnia mechanizmy psychologiczne towarzyszące konfliktowi
- omawia bariery komunikacyjne i zasady budowania konstruktywnego dialogu;
- opracowuje scenariusz warsztatu grupowego mającego na celu rozwiązanie konfliktu
- tworzy wraz z osobami zaangażowanymi w konflikt listę możliwych rozwiązań konfliktu;
- ustala wraz z osobami zaangażowanymi w konflikt reguły wyboru rozwiązań;
- zadaje pytania skłaniające osoby do modyfikacji rozwiązań tak, aby uwzględniały interesy wszystkich stron;
- proponuje osobom zaangażowanym w konflikt sposób jego rozwiązania.

16. Wspiera osoby zaangażowane w proces zarządzania konfliktem w organizacji:

- opisuje mechanizm psychologiczny przechodzenia przez proces zmian;
- rozpoznaje etap przechodzenia przez proces zmian;
- stosuje techniki wzmacniania motywacji u innych osób (np. wizualizacja celu, omawianie korzyści, odwołanie do wartości, podział na etapy i planowanie, analiza scenariusza negatywnego, określenie pierwszego kroku);
- rozpoznaje przyczyny oporu przed zmianą;
- dobiera działania mające na celu utrwalenie u innych osób nowych nawyków.

Ad. III: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni dla wszystkich uczestników szkoleń przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹ weryfikującego nabytą wiedzę i umiejętności (w/w efekty uczenia się) zgodnie z wymogami określonymi przez:

- ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1606) oraz
- obwieszczenie Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 5 lipca 2021 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Zarządzanie konfliktami w organizacji” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M. P. z 2021 r., poz. 661).

c) Przeprowadzenie szkolenia p.n.: „Modelowanie i skanowanie 3D”, tj.:

Szkolenie dla 4 nauczycieli - 1 grupy, w wymiarze 60 godzin dydaktycznych zajęć.

Miejsce realizacji zajęć:

- Powiatowy Zespół Szkół nr 2 im. Wincentego Witosa w Środzie Śląskiej, ul. Kościuszki 60-62, 55-300 Środa Śląska.

Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni (do realizacji szkoleń/w ramach usługi):

- platformę dydaktyczną wraz z materiałami szkoleniowymi w formie cyfrowej**, dla każdego uczestnika szkolenia
 - wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;przez platformę dydaktyczną – Zamawiający rozumie dostęp (konto z nadanym loginem i hasłem) dla każdego uczestnika szkolenia do narzędzia informatycznego (platformy e-learningowej) wspierającego proces dydaktyczny
 - wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;
- przerwę kawową dla uczestników szkolenia** – wg. szczegółowych wymagań określonych poniżej;
- przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹ weryfikującego nabytą wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne dla danej kwalifikacji** – wg. szczegółowych wymagań określonych poniżej;
- ubezpieczenie NNW** (od następstw nieszczęśliwych wypadków) dla każdego uczestnika (na okres objęcia go usługą), o wartości sumy ubezpieczenia: z tytułu śmierci lub trwałego uszczerbku na zdrowiu - co najmniej 5 000,00 zł;



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Szkolenie winno być realizowane według programu szkolenia określonego poniżej.

Szkolenie winno być zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu nabędzie umiejętności (osiągnie efekty uczenia się) co najmniej w zakresie szczegółowo określonym poniżej.

Program szkolenia p.n.: „Modelowanie i skanowanie 3D”:

1. Podstawy teoretyczne modelowania 3D.
2. Analiza wymagań klienta.
3. Planowanie procesu wykonania modelu 3D.
4. Modelowanie i składanie obiektów 3D.
5. Weryfikacja poprawności przygotowania modelu 3D.
6. Zapisywanie i eksportowanie modelu 3D.
7. Charakteryzowanie procesu skanowania 3D.
8. Realizacja procesu skanowania 3D.
9. Przygotowanie i eksportowanie plików do dalszej obróbki.
10. Konwertowanie siatki wielokątów na model bryłowy.

Umiejętności (efekty uczenia się) do osiągnięcia dla szkolenia p.n.: „Modelowanie i skanowanie 3D”:

PLANOWANIE METODY PROJEKTOWANIA:

1. Posługuje się wiedzą na temat modelowania 3D:
 - charakteryzuje pojęcia komputerowego wspomaganie projektowania (CAD, ang. Computer Aided Design) oraz komputerowego wspomaganie wytwarzania (CAM ang. Computer Aided Manufacturing);
 - wymienia przykładowe oprogramowanie do modelowania 3D;
 - wskazuje optymalne oprogramowanie do modelowania biorąc pod uwagę przeznaczenie modelu 3D;
 - omawia podstawowe techniki modelowania 3D (modelowanie bryłowe, modelowanie powierzchniowe, modelowanie hybrydowe, modelowanie swobodne (subdivision));
 - definiuje podstawowe pojęcia związane z modelowaniem 3D (np. siatka, wierzchołki, krawędzie, Zestawy efektów uczenia się powierzchni, prymitywy itp.);
 - omawia zasady tworzenia modeli bryłowych (np. tworzenie kształtów podstawowych (prymitywów), tworzenie brył ze szkiców 2D);
 - omawia zasady tworzenia modeli powierzchniowych w oparciu o typy powierzchni np. walcowe, obrotowe, prostokątne;
 - omawia zasady i zastosowanie modelowania swobodnego
 - charakteryzuje modelowanie parametryczne.
2. Analizuje wymagania klienta:
 - na podstawie otrzymanej specyfikacji omawia cechy modelowanego obiektu lub złożenia (wymiarów, otwory, sposoby łączenia elementów);
 - szacuje nakład pracy konieczny do wykonania modelu;
 - charakteryzuje wymagania dla modelu niezbędne do dalszego rozwijania go lub modyfikacji w przyszłości;
 - omawia efekt końcowy realizacji zamówienia i tworzy opis wymagań dla modelu do akceptacji przez klienta;

WYKONYWANIE MODELU 3D:

1. Planuje wykonanie modelu 3D:
 - wymienia i opisuje techniki do wykorzystania na podstawie cech modelu (np. otwór, faza, zaokrąglenie, przeciągnięcie, powłoka itp.);
 - wymienia i charakteryzuje parametry więzów geometrycznych i wymiarowych;
 - opisuje i planuje cechy złożenia części tj. relacje między częściami (np. sposoby łączenia elementów połączenie obrotowe, posuwiste, sztywne).
2. Modeluje obiekty i złożenia 3D:
 - wykorzystuje narzędzia programu do stworzenia bryły z uwzględnieniem wybranej techniki modelowania (np. bryłowa, powierzchniowa) na podstawie specyfikacji i otrzymanych rysunków pomocniczych;
 - zakłada katalog projektu/ustala ścieżkę dostępu;
 - klasyfikuje, nazywa i umieszcza zewnętrzne materiały w folderach katalogu projektu;
 - otwiera jeden, wiele rysunków/projektów;
 - tworzy nowy rysunek/projekt lub korzysta z istniejącego szablonu;



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- określa jednostki rysowania;
- definiuje płaszczyznę pracy w układzie x,y,z;
- definiuje prawidłowo LUW;
- ustala elementy rysunkowe na odpowiednich warstwach;
- tworzy zgodne z normami style wymiarowania oraz stylu tekstu;
- wymiaruje projekt;
- parametryzuje szkic projektu;
- wykorzystuje więzy geometryczne na podstawie zdefiniowanych zależności geometrycznych;
- tworzy czytelny opis drzewa projektowego;
- tworzy czytelny opis parametrów modelu;
- wykorzystuje opcje importu części lub elementów pomocniczych (np. grafik);
- pracuje na wielu rysunkach/projektach przenosząc wskazane elementy między nimi;
- weryfikuje błędy i wprowadza niezbędne poprawki/edytuje model;
- zapisuje projekt w określonej lokalizacji;
- zapisuje projekt pod podaną nazwą, wersją oraz formatem.

PRZYGOTOWANIE MODELU 3D DO PRZEKAZANIA KLIENTOWI:

1. Weryfikuje model 3D:

- omawia sposoby i kryteria weryfikacji poprawności wykonanego modelu w odniesieniu do otrzymanego zlecenia;
- na podstawie drzewa projektowego weryfikuje poprawność modelu.

2. Zapisuje i eksportuje model 3D:

- ustawia format pliku wyjściowego;
- przygotowuje do przekazania wszystkie pliki związane z projektem;
- w odpowiednim formacie ustawia parametry pliku wyjściowego dla ustalonego formatu;
- ustawia oświetlenie modelu;
- renderuje model i zapisuje do odpowiedniego formatu.

WYKORZYSTANIE SKANERA 3D DO UZYSKANIA TRÓJWYMIAROWEGO MODELU CAD:

1. Charakteryzuje skanowanie 3D:

- definiuje proces skanowania 3D oraz wymienia zalety i wady poszczególnych technologii;
- wymienia zastosowania skanerów 3D (np. modelowanie 3D, prototypowanie i digitalizacja, inżynieria odwrótka)
- przygotowuje detal do procesu skanowania (np. matuje powierzchnie, nakleja markery na skanowanym modelu/w otoczeniu);
- omawia korzyści wynikające z zastosowania skanerów 3D w procesie projektowania.

2. Realizuje proces skanowania 3D:

- na podstawie gabarytu, kształtu i cech fizycznych modelu oraz późniejszego przeznaczenia pliku dobiera odpowiednią technologię oraz sposób skanowania 3D;
- przygotowuje detal do procesu skanowania (np. matuje powierzchnie, nakleja markery na skanowanym modelu/w otoczeniu);
- dobiera parametry oraz tryb skanowania;
- uruchamia proces skanowania;
- weryfikuje poprawność wykonanych skanów.;
- wprowadza niezbędne poprawki do uzyskanego modelu.

3. Przygotowuje i eksportuje plik do dalszej obróbki:

- konwertuje chmurę punktów na siatkę wielokątów (mesh);
- dokonuje niezbędnych poprawek w postprocesingu (np. zamykanie otworów w siatce wielokątów, wygładzanie powierzchni, wyostanie krawędzi detalu, uproszczenie siatki);
- eksportuje model do wybranego formatu pliku wyjściowego w zależności od dalszego postępowania w procesie projektowania (np. *.stl, *.ply, *.obj, *.3mf).

4. Konwertuje siatkę wielokątów na model bryłowy:

- importuje zeskanowany model do oprogramowania CAD;
- umieszcza model w układzie współrzędnych;
- konwertuje siatkę na bryłę 3D lub tworzy płaszczyzny konstrukcyjne i szkice używając siatki jako modelu referencyjnego.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Ad. III: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni dla wszystkich uczestników szkoleń przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹, weryfikującego nabytą wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne (w/w efekty uczenia się) dla danej kwalifikacji nabyte w trakcie zrealizowanego szkolenia, zgodnie z wymaganiami określonymi przez:

– Ministra Funduszy i Polityki Regionalnej w odniesieniu do sposobów uzyskiwania i potwierdzania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych z EFS+ w tzw. „liście sprawdzającej” do weryfikacji czy dokument można uznać za potwierdzający kwalifikację (niewłączoną do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji)/kompetencję na potrzeby mierzenia wskaźników monitorowania EFS+ dot. uzyskiwania kwalifikacji, zgodnie z informacjami przedstawionymi w dokumencie p.n. „Załącznik 2 Podstawowe informacje dotyczące uzyskiwania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych z EFS+”: <https://www.funduszeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/dokumenty/wytyczne-dotyczace-monitorowania-postepu-rzeczowego-realizacji-programow-na-lata-2021-2027/>

Wykonawca w ramach realizacji zamówienia i ceny ofertowej zapewni także na potrzeby realizacji egzaminów certyfikacyjnych (dla każdej grupy/uczestnika) środowisko egzaminacyjne i niezbędne materiały a także uwzględni koszt związany z wydaniem certyfikatu potwierdzającego nabycie kwalifikacji osobom, które pomyślnie zdały egzamin.

Certyfikat wydany osobom, które pomyślnie zdały egzamin certyfikacyjny winien zawierać w swej treści co najmniej:

- nazwę instytucji certyfikującej (IC),
- imię i nazwisko osoby egzaminowanej,
- nazwę/temat szkolenia i/lub kwalifikacji,
- datę i miejsce wydania,
- pieczęć i podpisy osób upoważnionych do reprezentowania IC (instytucji certyfikującej).

Do każdego certyfikatu dołączony zostanie **suplement**, który winien zawierać w swej treści co najmniej:

- nazwę instytucji certyfikującej (IC),
- imię i nazwisko osoby egzaminowanej,
- nazwę/temat szkolenia i/lub kwalifikacji,
- program szkolenia i/lub nabyte efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych,
- uzyskane wyniki,
- datę i miejsce wydania.

d) Przeprowadzenie szkolenia p.n.: „Przygotowanie deserów restauracyjnych”, tj.:

Szkolenie dla 4 nauczycieli – 1 grupy, **w wymiarze 60 godzin dydaktycznych zajęć.**

Miejsce realizacji zajęć:

– Powiatowy Zespół Szkół nr 2 im. Wincentego Witosa w Środzie Śląskiej, ul. Kościuszki 60-62, 55-300 Środa Śląska.

Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni (do realizacji szkoleń/w ramach usługi):

- I. platformę dydaktyczną wraz z materiałami szkoleniowymi w formie cyfrowej**, dla każdego uczestnika szkolenia
 - wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;
 - przez platformę dydaktyczną – Zamawiający rozumie dostęp (konto z nadanym loginem i hasłem) dla każdego uczestnika szkolenia do narzędzia informatycznego (platformy e-learningowej) wspierającego proces dydaktyczny
 - wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;
- II. materiały eksploatacyjne niezbędne do realizacji szkolenia** tj. surowce, produkty spożywcze środki czystości oraz inne materiały zużywalne w ilościach i zakresie niezbędnym do realizacji programu szkolenia – wg. specyfikacji przedstawionej poniżej;
- III. odzież roboczą niezbędną do realizacji szkolenia** (1 komplet dla każdego uczestnika szkolenia) – wg specyfikacji przedstawionej poniżej;
- IV. przerwę kawową dla uczestników szkolenia** – wg. szczegółowych wymagań określonych poniżej;



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

V. przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹ weryfikującego nabytą wiedzę i umiejętności dla danej kwalifikacji – wg. szczegółowych wymagań określonych poniżej;

VI. ubezpieczenie NNW (od następstw nieszczęśliwych wypadków) dla każdego uczestnika (na okres objęcia go usługą), o wartości sumy ubezpieczenia: z tytułu śmierci lub trwałego uszczerbku na zdrowiu - co najmniej 5 000,00 zł;

Szkolenie winno być realizowane według programu szkolenia określonego poniżej.

Szkolenie winno być zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu nabędzie umiejętności (osiągnie efekty uczenia się) co najmniej w zakresie szczegółowo określonym poniżej.

Program szkolenia p.n.: „Przygotowanie deserów restauracyjnych”:

1. Zasady BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym;
2. Surowce, półprodukty i produkty cukiernicze;
3. Proces produkcji deserów restauracyjnych;
4. Desery restauracyjne;
5. Elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych;
6. Wydawanie deserów restauracyjnych;
7. Wizerunek deserenta;
8. Doskonalenie umiejętności zawodowych.

Umiejętności (efekty uczenia się) do osiągnięcia dla szkolenia p.n.: „Przygotowanie deserów restauracyjnych”:

1. Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP:
 - rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych,
 - omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku,
 - omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
 - wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP.
2. Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze:
 - rozpoznaje surowce cukiernicze,
 - ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze,
 - omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.
3. Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych:
 - planuje proces technologiczny produkcji deserów,
 - stosuje receptury deserów,
 - dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów,
 - charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów (np. mięsiarki, ubijarki, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, pacojet, radełka, syfony do bitej śmietanki i ciepłych sosów),
 - używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. „kupażowanie”, „macerowanie”, „ganasz”, „temperowanie czekolady”.
4. Wytwarza desery restauracyjne:
 - dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów,
 - sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze,
 - sporządza desery (w tym z uwzględnieniem preferencji zdrowotnych klienta), np. mono-desery, lody na bazie surowców naturalnych (np. na wodzie mineralnej, śmietanie, maśle), na bazie różnych rodzajów ciast, praliny z różnymi ganaszami,
 - stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów,
 - przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji.
5. Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych:
 - dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów,
 - dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów
 - wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze – polewę lustrzaną).
6. Wydaje desery restauracyjne:
 - dobiera zastawę stołową,



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- dobiera dodatki do deseru,
- porcuje i dekoruje deser,
- stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów.

7. Omawia wizerunek deseranta:

- charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant,
- przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej.

8. Dbą o własny rozwój zawodowy:

- podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego,
- wymienia techniki radzenia sobie ze stresem.

Ad. II: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni na potrzeby prowadzenia zajęć/szkoleń materiały eksploatacyjne niezbędne do realizacji szkolenia tj. surowce, produkty spożywcze, środki czystości oraz inne materiały zużywalne w ilościach i zakresie niezbędnym do realizacji programu szkolenia.

W skład 1 zestawu na 1 grupę szkoleniową wchodzi co najmniej:

<p>Bakalie:</p> <ul style="list-style-type: none"> – migdały, płatki migdałowe, – orzechy: włoskie, ziemne, nerkowca, pistacje, macadamia itp. – wiórki kokosowe, – suszone owoce: rodzynki, żurawina, morele, śliwki, itp. – mak, masa makowa, – suszone płatki owoców. 	<p>Owoce i przetwory:</p> <ul style="list-style-type: none"> – owoce świeże: cytryna, limonka, winogrona, borówka amerykańska, itp. – owoce mrożone, – owoce w żelu, – owoce kandyzowane, – owoce liofilizowane, – pulpa owocowa (różne smaki), – puree owocowe, – dżem, konfitura, fruzelina owocowa, itp.
<p>Mąki, kasze, płatki:</p> <ul style="list-style-type: none"> – mąka pszenna, – mąka ziemniaczana, – mąka migdałowa, – płatki owsiane, – otręby, – siemię lniane, – pestki dyni, – słonecznik, – kasza manna, – nasiona chia, – musli. 	<p>Cukier i wyroby cukiernicze:</p> <ul style="list-style-type: none"> – mleko skondensowane, – cukier trzcinowy, – cukier kryształ, drobny, puder, – herbatniki, wafelki, biszkopty itp. – lukier plastyczny, – miód, – syrop klonowy, – kajmak, – masa cukrowa, masa marcepanowa, – krem czekoladowo-orzechowy, – pasta waniliowa, pistacjowa, itp., – chałwa, – barwniki spożywcze, – kuwertura czekoladowa (mleczna, gorzka, biała itp.).
<p>Przyprawy:</p> <ul style="list-style-type: none"> – żelatyna, – ekstrakt wanilinowy, – anyż, – proszek do pieczenia, – cukier wanilinowy, – laska wanilii, – soda, – cynamon (mielony, kora), – przyprawa do piernika, – tapioka, – kardamon, 	<p>Inne:</p> <ul style="list-style-type: none"> – herbata matcha – kawa – herbata – kakao – bita śmietana w proszku – galaretki owocowe – budynie – kisiele – kulki żelowe (owocowy kawior) – zamsz w sprayu – izomalt



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

<ul style="list-style-type: none"> – sól, – zioła świeże, – imbir. 	<ul style="list-style-type: none"> – złoto jadalne – kwiaty jadalne – drożdże – barwniki spożywcze.
Nabiał: <ul style="list-style-type: none"> – śmietanka 30%, 36%, – mleko, – ser mascarpone, – twaróg, – jaja, – jogurt naturalny. 	Alkohole: <ul style="list-style-type: none"> – rum, – białe wino, – czerwone wino.
Tłuszcze: <ul style="list-style-type: none"> – masło, – margaryna, – olej, – olej w sprayu, – masło orzechowe. 	Dodatkowe: <ul style="list-style-type: none"> – patyczki do cake pops, – papilotki papierowe, – podkłady pod tort, – pierścienie do formowania deserów, – papier do pieczenia, – rękawiczki silikonowe, – tylki cukiernicze, zestaw do dekoracji tortów, – worki cukiernicze, – naboje do syfonu.
Napoje roślinne: <ul style="list-style-type: none"> – mleko migdałowe, – mleko kokosowe. 	Materiały zużywalne oraz środki czystości: <ul style="list-style-type: none"> – worki do wakuu – rękawy cukiernicze – folia spożywcza – folia aluminiowa – ręczniki papierowe – środki do dezynfekcji (powierzchni oraz rąk) – preparaty do mycia powierzchni gastronomicznych

Zestawy zostaną dostarczone w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego w oparciu o szczegółowy harmonogram zajęć przekazany wybranemu Wykonawcy po podpisaniu umowy.

Wykonawca w ramach wynagrodzenia oferowanego zobowiązany jest do dostarczenia wyżej wymienionych elementów do miejsca realizacji szkoleń, przygotowania ich do użytku, obsługi oraz uprzątnięcia po zakończonych szkoleniach.

Ad. III: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni dla wszystkich uczestników szkoleń odzież roboczą niezbędną do realizacji szkolenia (1 komplet dla każdego uczestnika szkolenia):

W skład 1 (jednego) kompletu odzieży roboczej wchodzi:

- bluza kucharska: rozmiary – XS – XXL – wg. faktycznego zapotrzebowania grupy;
- chusta na głowę: wiązana z tyłu;
- długa zapaska: od 35 cm do 80 cm długości – wg. faktycznego zapotrzebowania grupy.

Wszystkie elementy odzieży roboczej muszą być oznakowane, zgodnie z zapisami „Podręcznika wnioskodawcy i beneficjenta Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 w zakresie informacji i promocji” – wg zasad określonych przez Zamawiającego.

Ad. V: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni dla wszystkich uczestników szkoleń przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹, weryfikującego nabytą wiedzę i umiejętności (w/w efekty uczenia się) zgodnie z wymogami określonymi przez:

- ustawę z 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (tj. Dz.U. z 2024 r., poz. 1606) oraz
- obwieszczenie Ministra Rozwoju z dnia 25 maja 2020 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie deserów restauracyjnych” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2020 r., poz. 517).



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

e) Przeprowadzenie szkolenia p.n. „Wykorzystywanie technologii informacyjno-komunikacyjnych TIK w kształceniu”:

Szkolenie dla 3 nauczycieli - 1 grupy, w łącznym wymiarze 40 godzin dydaktycznych zajęć.

Miejsce realizacji zajęć:

– Powiatowy Zespół Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Środzie Śląskiej, ul. Wrocławska 12, 55-300 Środa Śląska.

Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni (do realizacji szkoleń/w ramach usługi):

- I. platformę dydaktyczną wraz z materiałami szkoleniowymi w formie cyfrowej, dla każdego uczestnika szkolenia – wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;
przez platformę dydaktyczną – Zamawiający rozumie dostęp (konto z nadanym loginem i hasłem) dla każdego uczestnika szkolenia do narzędzia informatycznego (platformy e-learningowej) wspierającego proces dydaktyczny – wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;
- II. przerwę kawową dla uczestników szkolenia – wg. szczegółowych wymagań określonych poniżej;
- III. przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹ weryfikującego nabytą wiedzę i umiejętności i kompetencje społeczne dla danej kwalifikacji – wg. szczegółowych wymagań określonych poniżej;
- IV. ubezpieczenie NNW (od następstw nieszczęśliwych wypadków) dla każdego uczestnika (na okres objęcia go usługą), o wartości sumy ubezpieczenia: z tytułu śmierci lub trwałego uszczerbku na zdrowiu - co najmniej 5 000,00 zł.

Szkolenie winno być realizowane według programu szkolenia określonego poniżej.

Szkolenie winno być zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu nabędzie umiejętności (osiągnie efekty uczenia się) co najmniej w zakresie szczegółowo określonym poniżej.

Program szkolenia p.n.: „Wykorzystywanie technologii informacyjno-komunikacyjnych TIK w kształceniu”:

1. Znaczenie i rola TIK w edukacji;
2. TIK na zajęciach przedmiotowych;
3. Multimedialne programy edukacyjno-terapeutyczne;
4. Analiza zawartości programów;
5. Dostosowanie TIK do indywidualnych potrzeb uczniów;
6. Przygotowanie materiałów dydaktycznych dla uczniów z wykorzystaniem dostępnych narzędzi i platform edukacyjnych;
7. Planowanie procesu wykonania modelu 3D;
8. Modelowanie i składanie obiektów 3D;
9. Zapisywanie i eksportowanie modelu 3D;
10. Realizacja procesu skanowania 3D.

Umiejętności (efekty uczenia się) do osiągnięcia dla szkolenia p.n.: „Wykorzystywanie technologii informacyjno-komunikacyjnych TIK w kształceniu”:

1. Zajęcia edukacyjne z wykorzystaniem TIK:
 - element wiedzy scenariusza zajęć (np. wykład, pogadanka, anegdota) w oparciu o przygotowane materiały i wykorzystanie narzędzia TIK z uwzględnieniem specyfiki grupy docelowej;
 - element interaktywny (np. ćwiczeń, burzy mózgów, mapy myśli, projektu) scenariusza zajęć i przygotowanych materiałów z uwzględnieniem specyfiki grupy docelowej;
 - element testowy scenariusza zajęć (np. testu wiedzy, ankiety) i przygotowanych materiałów z uwzględnieniem specyfiki grupy docelowej;
 - raporty z ćwiczeń wykonanych przez uczestników zajęć edukacyjnych;
 - platforma komunikacyjna z uczestnikami w celu przeprowadzenia zajęć;
 - ankieta ewaluacyjna z wykorzystaniem TIK;
 - informacja zwrotna.
2. Środowisko pracy do zajęć edukacyjnych:
 - oprogramowanie np. do tablicy interaktywnej, komunikator, dodatki i wtyczki do przeglądarek internetowych;



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- zestaw interaktywny (tablica interaktywna lub urządzenie alternatywne);
 - urządzenia peryferyjne (np. gogle VR, skaner 3D, drukarka 3D);
 - zaproszenia do uczestników za pomocą poczty elektronicznej i kalendarza.
3. Bezpieczne środowisko pracy dydaktycznej dla prowadzącego i uczniów:
- zagrożenia związane z korzystaniem z sieci Internet (np. niebezpieczne oprogramowanie);
 - rodzaje typowych oszustw internetowych np. scam, phishing;
 - sposoby reagowania na zagrożenia w sieci (fake news, trolling, hate, kradzież treści, grooming i inne);
 - treści szkodliwe i niebezpieczne dla różnych grup wiekowych wskazuje sposoby reagowania na nie;
 - instytucje świadczące pomoc w tym przypadku wystąpienia zagrożeń w sieci (np. strona dyzurnet.pl);
 - zasady korzystania z portali społecznościowych w zależności od grupy użytkowników (np. ograniczenia wiekowe);
 - ustawienia prywatności w serwisach społecznościowych;
 - silne hasła zabezpieczające konta internetowe.

Ad. III: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni dla wszystkich uczestników szkoleń przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹, weryfikującego nabytą wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne (w/w efekty uczenia się) dla danej kwalifikacji nabyte w trakcie zrealizowanego szkolenia, zgodnie z wymaganiami określonymi przez:

- Ministra Funduszy i Polityki Regionalnej w odniesieniu do sposobów uzyskiwania i potwierdzania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych z EFS+ w tzw. „liście sprawdzającej” do weryfikacji czy dokument można uznać za potwierdzający kwalifikację (niewłączoną do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji)/kompetencję na potrzeby mierzenia wskaźników monitorowania EFS+ dot. uzyskiwania kwalifikacji, zgodnie z informacjami przedstawionymi w dokumencie p.n. „Załącznik 2 Podstawowe informacje dotyczące uzyskiwania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych z EFS+”: <https://www.funduszeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/dokumenty/wytyczne-dotyczace-monitorowania-postepu-rzeczowego-realizacji-programow-na-lata-2021-2027/>

Wykonawca w ramach realizacji zamówienia i ceny ofertowej zapewni także na potrzeby realizacji egzaminów certyfikacyjnych (dla każdej grupy/uczestnika) środowisko egzaminacyjne i niezbędne materiały a także uwzględni koszt związany z wydaniem certyfikatu potwierdzającego nabycie kwalifikacji osobom, które pomyślnie zdały egzamin.

Certyfikat wydany osobom, które pomyślnie zdały egzamin certyfikacyjny winien zawierać w swej treści co najmniej:

- nazwę instytucji certyfikującej (IC),
- imię i nazwisko osoby egzaminowanej,
- nazwę/temat szkolenia i/lub kwalifikacji,
- datę i miejsce wydania,
- pieczęć i podpisy osób upoważnionych do reprezentowania IC (instytucji certyfikującej).

Do każdego certyfikatu dołączony zostanie **suplement**, który winien zawierać w swej treści co najmniej:

- nazwę instytucji certyfikującej (IC),
- imię i nazwisko osoby egzaminowanej,
- nazwę/temat szkolenia i/lub kwalifikacji,
- program szkolenia i/lub nabyte efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych,
- uzyskane wyniki,
- datę i miejsce wydania.

f) Przeprowadzenie szkolenia p.n. „Budowanie wizerunku pracodawcy (employer branding)”:

Szkolenie dla 4 nauczycieli - 1 grupy, w łącznym wymiarze 50 godzin dydaktycznych zajęć.

Miejsce realizacji zajęć:

- Powiatowy Zespół Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Środzie Śląskiej, ul. Wrocławska 12, 55-300 Środa Śląska.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni (do realizacji szkoleń/w ramach usługi):

- I. platformę dydaktyczną wraz z materiałami szkoleniowymi w formie cyfrowej**, dla każdego uczestnika szkolenia – wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;
przez platformę dydaktyczną – Zamawiający rozumie dostęp (konto z nadanym loginem i hasłem) dla każdego uczestnika szkolenia do narzędzia informatycznego (platformy e-learningowej) wspierającego proces dydaktyczny – wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;
- II. przerwę kawową dla uczestników szkolenia** – wg. szczegółowych wymagań określonych poniżej;
- III. przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹** weryfikującego nabytą wiedzę i umiejętności i kompetencje społeczne dla danej kwalifikacji – wg. szczegółowych wymagań określonych poniżej;
- IV. ubezpieczenie NNW** (od następstw nieszczęśliwych wypadków) dla każdego uczestnika (na okres objęcia go usługą), o wartości sumy ubezpieczenia: z tytułu śmierci lub trwałego uszczerbku na zdrowiu - co najmniej 5 000,00 zł;

Szkolenie winno być realizowane według programu szkolenia określonego poniżej.

Szkolenie winno być zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu nabędzie umiejętności (osiągnie efekty uczenia się) co najmniej w zakresie szczegółowo określonym poniżej.

Program szkolenia p.n.: „Budowanie wizerunku pracodawcy (employer branding)”:

1. Wizerunek zewnętrzny i wewnętrzny pracodawcy;
2. Analiza wizerunku pracodawcy;
3. Opracowanie strategii wizerunkowej;
4. Prowadzenie i monitoring employer branding.

Umiejętności (efekty uczenia się) do osiągnięcia dla szkolenia p.n.: „Budowanie wizerunku pracodawcy (employer branding)”:

BUDOWANIE WIZERUNKU PRACODAWCY (EMPLOYER BRANDING)

I: POSŁUGIWANIE SIĘ WIEDZĄ Z ZAKRESU EMPLOYER BRANDINGU:

1. Charakteryzuje znaczenie działań employer brandingowych w budowaniu wizerunku pracodawcy:
 - opisuje uwarunkowania społeczno-gospodarcze mające wpływ na budowanie wizerunku pracodawcy;
 - charakteryzuje typy odbiorców wizerunku pracodawcy;
 - opisuje znaczenie wizerunku zewnętrznego i wewnętrznego pracodawcy;
 - wymienia korzyści dla organizacji wynikające z budowy jej wizerunku jako pracodawcy;
 - wskazuje możliwe błędy związane z realizacją działań w zakresie kształtowania wewnętrznego i zewnętrznego wizerunku pracodawcy;
 - wskazuje zasady skutecznego prowadzenia działań employer brandingowych.
2. Opisuje istotę działań employer brandingowych:
 - wyjaśnia pojęcie employer branding;
 - wyjaśnia pojęcia związane z wizerunkiem pracodawcy takie jak: marka (brand), wizerunek wewnętrzny i zewnętrzny, tożsamość pracodawcy, reputacja pracodawcy;
 - wskazuje cele stosowania działań employer brandingowych;
 - wymienia kanały komunikacji zewnętrznej wykorzystywane do budowania wizerunku pracodawcy (w tym m.in.: strona internetowa, media społecznościowe, portale rekrutacyjne i branżowe, opakowanie produktu, sposób ekspozycji w sklepie);
 - wymienia kanały komunikacji wewnętrznej wykorzystywane do budowania wizerunku pracodawcy (w tym m.in.: intranet, tablica informacyjna, mailing, obieg korespondencji wewnętrznej itp.);
 - charakteryzuje narzędzia zewnętrznego employer branding, w tym: wizerunkowe (udział w targach, promocja organizacji w mediach społecznościowych, konkursy i rankingi pracodawców, działania z zakresu społecznej odpowiedzialności biznesu) oraz rekrutacyjne (promocja firmy w serwisach o pracę, ogłoszenia rekrutacyjne, sposób prowadzenia rekrutacji);
 - charakteryzuje narzędzia wewnętrznego employer branding, w tym: system komunikacji wewnętrznej, system wewnętrznej rekrutacji, proces adaptacji pracowników, ścieżki kariery, szkolenia, programy zarządzania talentami, system okresowych ocen pracowniczych, badanie satysfakcji, motywatory płacowe, działania integrujące pracowników, działania z obszaru równowagi pracy i życia, system wartości, działania z zakresu społecznej odpowiedzialności przedsiębiorstw.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

ANALIZOWANIE WIZERUNKU PRACODAWCY:

1. Identyfikuje informacje na temat wizerunku pracodawcy:

- wymienia i charakteryzuje źródła pozyskiwania informacji o wizerunku zewnętrznym i wewnętrznym pracodawcy;
- dobiera zakres i sposób pozyskiwania informacji o wizerunku pracodawcy z wybranych źródeł;
- wyszukuje informacje będące nośnikami wizerunku pracodawcy z co najmniej dwóch kanałów informacji (na stronie internetowej, w mailu kierowanym do pracowników organizacji, w aktualności z intranetu; w ogłoszeniu rekrutacyjnym; na profilu społecznościowym przykładowego pracodawcy).

2. Określa zakres oceny wizerunku pracodawcy:

- w oparciu o profil działalności pracodawcy identyfikuje odbiorców wizerunku pracodawcy;
- charakteryzuje grupy odbiorców wizerunku;
- identyfikuje oczekiwania grup odbiorców;
- charakteryzuje grupy odbiorców wizerunku i identyfikuje ich oczekiwania;
- wskazuje kluczowe obszary oceny wizerunku przykładowego pracodawcy;
- projektuje kryteria oceny wizerunku przykładowego pracodawcy.

3. Przeprowadza analizę wizerunku pracodawcy:

- na podstawie zbioru danych tworzy charakterystykę wizerunku organizacji jako pracodawcy w otoczeniu zewnętrznym i wewnętrznym;
- na podstawie zbioru danych tworzy analizę porównawczą dotyczącą zbieżności i rozbieżności między oczekiwaniami organizacji w kwestii jej wizerunku a wnioskami wypływającymi ze zgromadzonych danych;
- przygotowuje zalecenia dotyczące kierunków budowy wizerunku zewnętrznego i wewnętrznego.

OPRACOWYWANIE STRATEGII WIZERUNKOWEJ PRACODAWCY:

1. Określa sposób realizacji celów wizerunkowych:

- dobiera kanały komunikacji do zaplanowanych kierunków działań wizerunkowych;
- dobiera po 3 działania do wskazanych 2 celów wizerunkowych związanych z poprawą wizerunku pracodawcy, pozwalających na osiągnięcie tych celów;
- określa warunki prawne konieczne do uwzględnienia w planowanych działaniach wizerunkowych (np. RODO, przepisy prawa autorskiego);
- dobiera narzędzia do zaplanowanych działań wizerunkowych (np. artykuły w prasie, w Internecie, wywiady w mediach lokalnych).

2. Określa zakres strategii wizerunkowej pracodawcy:

- wyjaśnia czynniki warunkujące przetrwanie i rozwój firmy jako pracodawcy;
- wyjaśnia zasady budowania strategii wizerunkowej pracodawcy;
- określa grupy docelowe planowanych działań wizerunkowych;
- określa cele wizerunkowe pracodawcy;
- formułuje 2 przykładowe kierunki działań planowanych do ujęcia w strategii wizerunkowej pracodawcy;
- identyfikuje błędy w przykładowej strategii wizerunkowej pracodawcy.

PROWADZENIE I MONITOROWANIE DZIAŁAŃ EMPLOYER BRANDINGOWYCH:

1. Prowadzi działania employer brandingowe skierowane do wewnątrz organizacji:

- przygotowuje komunikat skierowany do pracowników na temat nowych form wsparcia pracowników np. godzina dla rodziny, możliwości uelastycznienia czasu pracy;
- formułuje 4 przykładowe wskaźniki oceny satysfakcji pracowników;
- formułuje 4 rodzaje pytań do przykładowego wskaźnika oceny satysfakcji pracowników;
- przygotowuje procedurę komunikacji pracownika z pracodawcą w przypadku nietypowych zdarzeń losowych pracownika (np. pożar domu; nagła ciężka choroba dziecka);
- na podstawie przykładowego opisu systemu motywacyjnego proponuje nowe motywatory pozapłacowe;
- opracowuje przykładowe zalecenia do postępowania z nowozatrudnionym pracownikiem w pierwszych dniach np. przydzielenie kolegi, opiekuna, przedstawienie zespołowi, zapoznanie z obiektem, weryfikacja zadowolenia po pierwszych dniach pracy.

2. Prowadzi działania employer brandingowe skierowane na zewnątrz organizacji:

- na podstawie opisu stanowiska pracy przygotowuje ogłoszenie rekrutacyjne zgodne ze strategią wizerunkową pracodawcy;
- przygotowuje opis działalności pracodawcy na potrzeby publikacji w internecie (np. na portal pracy, wpis w mediach społecznościowych, itp.);
- w oparciu o cele wizerunkowe opracowuje hasło wizerunkowe promujące organizację jako dobrego pracodawcę;
- dobiera grafikę do wzmocnienia treści promujących wizerunek pracodawcy.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

3. Monitoruje działania employer brandingowe:

- wymienia mierniki efektywności wdrażania strategii wizerunkowej pracodawcy (np. obecność w opiniotwórczych rankingach, poziom pozytywnej rozpoznawalności w targetowanej grupie kandydatów, komentarze na GoldenLine i LinkedIn);
- projektuje 4 kryteria oceny skuteczności działań wizerunkowych;
- dobiera i uzasadnia wybór narzędzi niezbędnych do mierzenia efektów działań wizerunkowych;
- opracowuje harmonogram prowadzenia działań monitorujących wdrażanie strategii wizerunkowej.

4. Optymalizuje działania employer brandingowe:

- na podstawie danych z monitorowania (np. komentarze pod artykułem, wpisy w mediach społecznościowych) modyfikuje treści materiału wizerunkowego;
- na podstawie liczby odsłon strony z ogłoszeniem rekrutacyjnym, proponuje nowe kanały dystrybucji ogłoszenia oraz możliwości optymalizacji ogłoszenia w celu uzyskania większej liczby odsłon;
- modyfikuje harmonogram dystrybucji materiałów wizerunkowych;
- na podstawie wyników ankiety satysfakcji, tworzy propozycję modyfikacji sposobu przyznawania wybranego motywatora pozapłacowego.

Ad. III: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni dla wszystkich uczestników szkoleń przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹, weryfikującego nabytą wiedzę (w/w efekty uczenia się) zgodnie z wymaganiami określonymi przez:

- ustawę z 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (tj. Dz.U. z 2024 r., poz. 1606) oraz
- obwieszczenie Ministra Rodziny i Polityki Społecznej z dnia 28 czerwca 2022 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Budowanie wizerunku pracodawcy (employer branding)” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2022 r., poz. 709).

Informacje wspólne dla części 1 zamówienia:

Termin realizacji:

Zajęcia będą realizowane w okresie od podpisania umowy **do 31 sierpnia 2025 r.**, od poniedziałku do piątku i w weekendy w godzinach od 8:00 do 20:00, w oparciu o szczegółowy harmonogram zajęć potwierdzony przez Zamawiającego i przekazany wybranemu oferentowi po podpisaniu umowy.

Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni przerwę kawową dla wszystkich uczestników szkoleń (w tym dla trenera), według poniższych wymagań.

Przerwa kawowa w postaci bufetu:

- ciastka drobne, kruche (min. 100 g na osobę),
- napoje gorące: kawa, herbata (min. 250 ml na osobę), dodatki tj.: cukier, cytryna, śmietanka/mleko,
- woda butelkowana gazowana i niegazowana pojemność 0,5 l - min. 1 szt. na osobę,
- owoce, winogrona, mandarynki, banany, jabłka, gruszki (min. 150 g na osobę).

Wykonawca zapewni każdej osobie, której nie udało się zaliczyć egzaminu w „pierwszym podejściu” egzamin poprawkowy lub egzaminy poprawkowe – aby zapewnić osiągnięcie wskaźnika „zdawalności” **na poziomie 100%** wyników pozytywnych w odniesieniu do ogólnej liczby uczestników szkolenia (w danej części).

Wykonawca w ramach realizacji zamówienia i ceny ofertowej zapewni na potrzeby realizacji egzaminów certyfikacyjnych teoretycznych i praktycznych (dla każdej grupy/uczestnika) środowisko egzaminacyjne i niezbędne materiały – zgodnie z wymaganiami walidacji i certyfikacji.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

1.2. CZĘŚĆ 2: Przeprowadzenie szkoleń, zapewnienie materiałów, narzędzi i innych elementów do realizacji szkoleń oraz zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych¹ z zakresu gastronomicznego, tj.:

- a) Przeprowadzenie szkolenia p.n. „Przygotowanie deserów restauracyjnych” dla 17 uczniów – dla 2 grup (liczących od 8 do 9 osób), w wymiarze 80 godzin dydaktycznych zajęć dla jednej grupy, tj. w łącznym wymiarze 160 godzin dydaktycznych zajęć.**

Miejsce realizacji zajęć:

– Powiatowy Zespół Szkół nr 2 im. Wincentego Witosa w Środzie Śląskiej, ul. Kościuszki 60-62, 55-300 Środa Śląska.

Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni (do realizacji szkoleń/w ramach usługi):

- I. platformę dydaktyczną wraz z materiałami szkoleniowymi w formie cyfrowej**, dla każdego uczestnika szkolenia – wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;
przez platformę dydaktyczną – Zamawiający rozumie dostęp (konto z nadanym loginem i hasłem) dla każdego uczestnika szkolenia do narzędzia informatycznego (platformy e-learningowej) wspierającego proces dydaktyczny – wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;
- II. dostęp do środowiska wirtualnej rzeczywistości/VR (aplikacji VR wraz z urządzeniem typu Head Mounted Display (dalej HMD lub gogle (1 szt.)) dla każdej grupy szkoleniowej;**
24 godziny dydaktyczne w każdej grupie realizowane będzie z wykorzystaniem środowiska wirtualnego – wg. specyfikacji przedstawionej poniżej;
- III. materiały eksploatacyjne niezbędne do realizacji szkolenia** (surowce i produkty spożywcze) i środki czystości oraz inne zużywalne w ilościach i zakresie niezbędnym do realizacji programu szkolenia – wg. specyfikacji przedstawionej poniżej;
- IV. odzież roboczą niezbędną do realizacji szkolenia** (1 komplet dla każdego uczestnika szkolenia) – wg specyfikacji przedstawionej poniżej;
- V. przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹** weryfikującego nabytą wiedzę i umiejętności dla danej kwalifikacji – wg. szczegółowych wymagań określonych poniżej;
- VI. ubezpieczenie NNW** (od następstw nieszczęśliwych wypadków) dla każdego uczestnika (na okres objęcia go usługą), o wartości sumy ubezpieczenia: z tytułu śmierci lub trwałego uszczerbku na zdrowiu - co najmniej 5 000,00 zł;

Szkolenie winno być realizowane według programu szkolenia określonego poniżej.

Szkolenie winno być zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu nabyte umiejętności (osiągnie efekty uczenia się) co najmniej w zakresie szczegółowo określonym poniżej.

Program szkolenia p.n.: „Przygotowanie deserów restauracyjnych”:

1. Zasady BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym.
2. Surowce, półprodukty i produkty cukiernicze.
3. Proces produkcji deserów restauracyjnych.
4. Desery restauracyjne.
5. Elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych.
6. Wydawanie deserów restauracyjnych.
7. Wizerunek deserenta.
8. Doskonalenie umiejętności zawodowych.

Umiejętności (efekty uczenia się) do osiągnięcia dla szkolenia p.n.: „Przygotowanie deserów restauracyjnych”

1. Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP:
 - rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych;
 - omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku;
 - omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
 - wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP).



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

2. Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze:
 - rozpoznaje surowce cukiernicze;
 - ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze;
 - omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.
3. Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych:
 - planuje proces technologiczny produkcji deserów;
 - stosuje receptury deserów;
 - dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów;
 - charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów (np. miesiarki, ubijarki, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, pacojet, radełka, syfony do bitej śmietanki i ciepłych sosów);
 - używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. „kupażowanie”, „macerowanie”, „ganasz”, „temperowanie czekolady”.
4. Wytwarza desery restauracyjne:
 - dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów;
 - sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze;
 - sporządza desery (w tym z uwzględnieniem preferencji zdrowotnych klienta), np. mono-desery, lody na bazie surowców naturalnych (np. na wodzie mineralnej, śmietanie, maśle), na bazie różnych rodzajów ciast, praliny z różnymi ganaszami;
 - stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów;
 - przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji.
5. Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych:
 - dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów;
 - dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów;
 - wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze – polewę lustrzaną).
6. Wydaje desery restauracyjne:
 - dobiera zastawę stołową;
 - dobiera dodatki do deseru;
 - porcuje i dekoruje deser;
 - stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów.
7. Omawia wizerunek deseranta:
 - charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant;
 - przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej.
8. Dbą o własny rozwój zawodowy:
 - podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego;
 - wymienia techniki radzenia sobie ze stresem.

Ad. II: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni na potrzeby realizacji szkoleń w każdej z grup dostęp do środowiska wirtualnej rzeczywistości/VR (aplikacji VR wraz z urządzeniem typu Head Mounted Display (dalej HMD lub gogle (1 szt.)) dla każdej grupy szkoleniowej; (24 godziny dydaktyczne (w każdej grupie) realizowane będzie z wykorzystaniem środowiska wirtualnego) – wg. specyfikacji przedstawionej poniżej.

Aplikacja VR musi umożliwiać realizację wszystkich efektów kształcenia wskazanych dla danej kwalifikacji.

Wymagania funkcjonalne aplikacji VR:

Aplikacja na urządzenia wirtualnej rzeczywistości (dalej VR), stanowiącej symulator zestawu czynności wykonywanych podczas przygotowywania deserów w profesjonalnym lokalu deserowni. Wspomniane czynności obejmować powinny: dobór narzędzi i maszyn, właściwe używanie narzędzi i maszyn, dobór i właściwe przygotowywanie surowców cukierniczych, planowanie procesu technologicznego produkcji deserów, wszystko to z uwzględnieniem i przestrzeganiem podczas pracy zasad BHP i HACCP.

Aplikacja przeznaczona być powinna do wykorzystania z użyciem narzędzi VR w postaci autonomicznych urządzeń typu Head Mounted Displays (dalej HMD) i być możliwa do instalacji i uruchomienia na urządzeniach o specyfikacji opisanej poniżej w wymaganiach pozafunkcyjnych aplikacji VR.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Szkolenia realizowane ze wsparciem aplikacji prowadzić będą do nabycia przez uczestników szkoleń kwalifikacji rynkowej: „Przygotowanie deserów restauracyjnych” - zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez ustawę z 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2024 r., poz. 1606) oraz obwieszczeniem Ministra Rozwoju z dnia 25 maja 2020 r. r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie deserów restauracyjnych” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M. P. 2020 r., poz. 517).

Szczegółowe wymagania funkcjonalne aplikacji VR:

- Start i logowanie się do konta użytkownika – Rozpoczęcie korzystania z aplikacji nie będzie możliwe bez zalogowania się do konta użytkownika. Aplikacja musi pozwalać na weryfikację i autentykację użytkownika tj. umożliwiać logowanie do utworzonego wcześniej konta z odpowiednią licencją. Konto użytkownika będzie utworzone w ramach systemu hierarchii uprawnień:
- „Gracz” – posiada dostęp do funkcjonalności aplikacji w zakresie rozgrywki, umożliwiającej wykonywanie poszczególnych czynności wynikających z opisanego niżej zakresu czynności;
- „Trener” – posiada dostęp do pomocy, dodatkowych narzędzi wspierających użytkownika np. uruchamia ponownie symulację, posiada możliwość komentowania oraz instruktarzu czynności użytkownika w formie komunikacji głosowej, porusza się wraz z graczem po scenie z widokiem z oczu gracza lub z widokiem niewidocznego obserwatora, poruszającego się po scenie autonomicznie. Dodatkowo Trener posiada dostęp do dodatkowej aplikacji na komputer (stacjonarny/laptop), która pozwoli uczestniczyć z graczem w symulacji opisanej jak wyżej;
- „Administrator” – posiada dostęp do funkcjonalności związanych z zarządzaniem licencją oraz kontami użytkowników. Wejściowo funkcję administratora pełnić będzie dostawca rozwiązania, z założeniem możliwości przekazania części funkcji administrowania (w zakresie zarządzania kontami użytkowników typu „gracz” i licencją) osobie wskazanej przez zamawiającego, na jego żądanie;
- Otoczenie symulacji – Rozgrywka będzie prowadzona w zasympulowanym pomieszczeniu, odwzorowującym kuchnię zakładu gastronomicznego, w którym powinno znajdować się wyposażenie kuchni takie jak: blaty/stoły, szafki, zlewozmywak, piekarnik, kuchenka/kuchenki, lodówka/lodówki itd. Dodatkowo dostępny powinien być wieszak z fartuchami. Pomieszczenie kuchni połączone powinno zostać przejściem z drzwiami do sali restauracyjnej służącej wydawaniu deserów, która również wyposażona powinna być zgodnie ze swoim przeznaczeniem w min. stoły, krzesła itp. Użytkownik nie powinien mieć możliwości opuszczania pomieszczenia. Wymiary pomieszczeń powinny być adekwatne dla symulowanej rzeczywistości i na tyle obszerne, aby umożliwić swobodną lokomocję i umieszczenie w nim wszystkich niezbędnych elementów oraz urządzeń, z którymi użytkownik będzie wchodzić w interakcję (opisane niżej). Pomieszczenie powinno zawierać wszelkie elementy umeblowania, niezbędne do umieszczania na nich urządzeń i narzędzi, przystosowane do wykonywania z ich użyciem czynności, zgodnie z dobrymi praktykami branży gastronomicznej, uwzględniającymi poprawną ergonomię pracy. Projektując otoczenie symulacji należy zwrócić uwagę również na zawartość opisu dotyczącego rozgrywki wieloosobowej (wymagania funkcjonalne).
- Lokomocja – Poza przekładaniem ruchu użytkownika 1:1 w obszar symulacji (opisany w wymaganiach pozafunkcjonalnych poniżej - wymóg 6 stopni swobody w kontekście śledzenia ruchu użytkownika) z przestrzeni realnej do przestrzeni symulacji, przemieszczania się powinno być możliwe za pomocą przynajmniej jednego, alternatywnego sposobu lokomocji, takiego jak teleportacja lub za pomocą przycisków manipulatora / manipulatorów – z zastosowaniem dobrych praktyk branży (np. użycie gałek analogowych osobno na potrzeby ruchu i obracania się wokół osi pionowej).
- Wizualizacja użytkownika – Z perspektywy pierwszej osoby: symulacja przynajmniej dłoni użytkownika, z funkcją chwytania obiektów i naciskania przycisków wyprostowanym palcem. Z perspektywy trzeciej osoby (podczas rozgrywki w trybie wieloosobowym – patrz lit. i)): jak wyżej oraz wizualizacja użytkownika za pomocą wirtualnej osoby (awatara), przynajmniej w postaci głowy użytkownika. Użytkownik powinien mieć możliwość personalizacji wyglądu awatara (na potrzeby możliwości wizualnego rozróżniania użytkowników podczas rozgrywki wieloosobowej).
- Dedykowany chwyt – Wszystkie obiekty powinny być chwytane za pomocą dedykowanego chwytu (układ wirtualnej dłoni trzymającej obiekt powinien być dostosowany do kształtu danego obiektu; dłoń nie powinna przenikać przez obiekt podczas chwytu i vice versa).
- Fizyka – Symulacja musi implementować model funkcjonującej fizyki obiektów (upuszczone przedmioty upadają, przedmioty i wirtualne dłonie użytkownika wchodzi z sobą w kolizję etc.).



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Obiekty 3D - Lista obiektów, z którymi użytkownik może wchodzić w interakcję - zawierać powinna przynajmniej:

- | | |
|-------------------------------------------|--------------------------------------|
| – Biała Czekolada/Mleczna czekolada | – Miska/Miski |
| – Blacha do pieczenia | – Mleko |
| – Cukier | – Nóż |
| – Cukier puder | – Obieraczka do warzyw/owoców |
| – Cynamon | – Oddzielacz żółtek od białek |
| – Deska do krojenia | – Papier do pieczenia/papilotki itp. |
| – Drewniana łyżka | – Patera |
| – Drzwi | – Piekarnik |
| – Fartuch | – Proszek do pieczenia |
| – Folia spożywcza | – Ręcznik papierowy |
| – Forma/formy do pieczenia | – Rękawica kuchenna |
| – Funkcjonalna umywalka do mycia rąk | – Rondelek |
| – Funkcjonalny zlew do mycia półproduktów | – Skrobia ziemniaczana |
| – Jabłka | – Słoik z konfiturą/konfiturami |
| – Jajka | – Szpryca cukiernicza |
| – Kosze na śmieci – segregacja odpadów | – Śmietana |
| – Krem do dekoracji | – Taca na ciasto |
| – Kuchenka gazowa/płyta indukcyjna | – Talerz |
| – Lodówka/Lodówki | – Tarka |
| – łyżka/łyżki | – Termometr |
| – Masło | – Waga kuchenna |
| – Mąka | – Wieszak z fartuchami |
| – Mikser | – Wiórki kokosowe |

Wszystkie modele opisane powyżej powinny uwzględniać możliwość względnie realistycznej wizualizacji ich pracy i odwzorowanie poprawnego sposobu obsługi.

Scenariusz symulacji – Aplikacja powinna umożliwiać sporządzenie scenariusza w zakresie:

- Obierania produktów spożywczych,
- Ścierania produktów spożywczych,
- Krojenia produktów spożywczych,
- Pieczenia,
- Dekorowania deserów,
- Obsługi urządzeń cukierniczych,
- Przygotowywania deserów według przepisów, minimum 2 desery,
- Mieszania ze sobą produktów spożywczych wg. proporcji zawartych w przepisie,
- Mycie naczyń,
- Obsługi urządzeń kuchennych wykorzystywanych w ramach przygotowywania deserów,
- Sprzątania/dbania o czystość stanowiska pracy,

– **Rozgrywka wieloosobowa (multiplayer)** – System powinien umożliwiać symultaniczne logowanie się do jednej symulacji wielu użytkowników i realizowanie rozgrywki w trybie wieloosobowym, w czasie rzeczywistym. Logowanie się może następować z dowolnej lokalizacji na świecie z dostępem do Internetu. Specyfikacja serwera powinna być odpowiednia dla zapewnienia możliwości jednoczesnej rozgrywki 10 użytkowników w obrębie jednej, współdzielonej symulacji, z zachowaniem odpowiedniej jakości doświadczenia użytkownika (w zakresie zmniejszania częstotliwości odświeżania). Stan symulacji powinien synchronizować się w czasie rzeczywistym dla każdego z użytkowników (np. w zakresie przemieszczania obiektów, używania narzędzi, śledzenia ruchu i położenia użytkowników).

Rozgrywka w trybie wieloosobowym powinna umożliwiać realizację trzech funkcji:

- Wspólna praca użytkowników, symulująca pracę zespołu cukierników w jednym zakładzie gastronomicznym więcej niż jeden użytkownik loguje się do tej samej symulacji. Zalogowani użytkownicy wspólnie realizują czynności związane z przygotowaniem deserów, typowe dla zespołowej pracy zespołu cukierników (realizują poszczególne etapy procesu, w tym symultanicznie, posługują się narzędziami i sprzętami, zmieniają się przy pracy ze sprzętami i urządzeniami, instruują się nawzajem, podają sobie narzędzia i produkty itp.).



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- Instruktarz realizowany przez osobę prowadzącą szkolenie dla grupy obserwatorów i/lub indywidualnie - zalogowani użytkownicy obserwują trenera wykonującego poszczególne czynności w scenariuszu. Użytkownicy mogą na prośbę trenera aktywnie współpracować z trenerem np. podając narzędzia lub wykonując polecenia trenera, realizując poszczególne zadania.
- Rywalizacja użytkowników – na ten cel lokalizacja zawierać powinna wystarczającą ilość miejsca do pracy, stanowisk roboczych (np. blatów), narzędzi kuchennych i sprzętów oraz składników spożywczych, niezbędnych do symultanicznej realizacji scenariusza przez min. 2 zespoły cukierników (do 8 użytkowników w ramach obydwu zespołów – łącznie). Funkcję arbitra w tym trybie rozgrywki pełnić będzie osoba prowadząca szkolenie, zalogowana do tej samej symulacji. Scena powinna być skonstruowana w taki sposób, aby umożliwić arbitrowi swobodne przemieszczanie się i obserwację czynności realizowanych przez wszystkich użytkowników. Scena powinna zawierać opcję wyświetlania informacji niezbędnych dla arbitra (trenera) do oceny postępu prac poszczególnych użytkowników (takich jak pomiar czasu realizacji czynności, łączną liczbą zadań do realizacji w ramach procesu, listę użytkowników itp.), widocznych dla wszystkich użytkowników (np. w postaci tablicy lub ekranu).
- Możliwość zdobywania mikropoświadczeń – system powinien dawać możliwość zdobywania mikropoświadczeń w postaci odznak cyfrowych, realizowanych zgodnie ze standardem Open Badge 3.0.

Wymagania pozafunkcjonalne aplikacji VR:

- Wydajność i kompatybilność - Aplikacja powinna dawać możliwość użytkowania i wydajnego działania z wykorzystaniem urządzeń HMD, w tym autonomicznych, o minimalnych parametrach sprzętowych opisanych poniżej. Aplikacja powinna być zaprojektowana w taki sposób, żeby adekwatnie wykorzystywać możliwość urządzeń VR o podanych parametrach (w rozumieniu zachowania odpowiedniej jakości):
 - Śledzenie: Sześć stopni swobody (6DOF),
 - Kontrolery: obsługa zewnętrznych manipulatorów,
 - Rozdzielczość: 3664 x 1920 (1832 x 1920 na każde oko) lub więcej,
 - Odświeżanie: 90 Hz lub więcej,
 - Czujniki: akcelerometr, magnetometr, żyroskop,
 - Pamięć RAM: 6GB lub więcej,
- Język - Wszelkie elementy audiowizualne w obrębie symulowanego środowiska (w tym te, z którymi w interakcję będzie wchodził użytkownik) powinny zostać zaprojektowane w języku polskim.

Ad. III: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni na potrzeby prowadzenia zajęć/szkoleń materiały eksploatacyjne niezbędne do realizacji szkolenia (surowce i produkty spożywcze) i środki czystości oraz inne materiały zużywalne w ilościach i zakresie niezbędnym do realizacji programu szkolenia.

W skład 1 (jednego) zestawu na 1 (jedną) grupę szkoleniową wchodzi co najmniej:

Bakalie: <ul style="list-style-type: none"> – Migdały, płatki migdałowe, – orzechy: włoskie, ziemne, pistacje, macadamia, nerkowca, itp. – wiórki kokosowe, – suszone owoce: rodzynki, żurawina, morele, śliwki, itp., – mak, masa makowa, – suszone płatki owoców. 	Owoce i przetwory: <ul style="list-style-type: none"> – owoce świeże: cytryna, limonka, winogrona, borówka amerykańska, itp. – owoce mrożone, – owoce w żelu, – owoce kandyzowane, – owoce liofilizowane, – suszone płatki owoców, – pulpa owocowa (różne smaki), – puree owocowe, – dżem, konfitura, fruzelina owocowa, itp.
Mąki, kasze, płatki: <ul style="list-style-type: none"> – mąka pszenna, – mąka ziemniaczana, – mąka migdałowa, – płatki owsiane, – otręby, – siemię lniane, – pestki dyni, 	Cukier i wyroby cukiernicze: <ul style="list-style-type: none"> – mleko skondensowane, – cukier trzcinowy, – cukier kryształ, drobny, puder, – herbatniki, wafelki, biszkopty itp., – lukier plastyczny, – miód, – syrop klonowy,



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

<ul style="list-style-type: none"> – słonecznik, – kasza manna, – nasiona chia, – musli. 	<ul style="list-style-type: none"> – kajmak, – masa cukrowa, masa marcepanowa, – krem czekoladowo-orzechowy, – pasta waniliowa, pistacjowa, itp., – chałwa, – barwniki spożywcze, – kuwertura czekoladowa (mleczna, gorzka, biała itp.).
Przyprawy: <ul style="list-style-type: none"> – żelatyna, – ekstrakt wanilinowy (różne rodzaje), – anyż, – proszek do pieczenia, – cukier wanilinowy, – laska wanilii, – soda, – cynamon (mielony, kora), – przyprawa do piernika, – tapioka, – kardamon, – sól, – zioła świeże, – imbir. 	Inne: <ul style="list-style-type: none"> – herbata matcha, – kawa, – herbata, – kakao, – bita śmietana w proszku, – galaretki owocowe, – budynie, – kisiele, – kulki żelowe (owocowy kawior), – zamsz w spray – izomalt, – złoto jadalne, – kwiaty jadalne, – drożdże, – barwniki spożywcze.
Nabiał: <ul style="list-style-type: none"> – śmietanka 30%, 36%, – mleko, – mascarpone, – twaróg, – jaja, – jogurt naturalny. 	Alkohole: <ul style="list-style-type: none"> – rum, – białe wino, – czerwone wino.
Tłuszcze: <ul style="list-style-type: none"> – masło, – margaryna, – olej, – olej w sprayu, – masło orzechowe. 	Dodatkowe: <ul style="list-style-type: none"> – patyczki do cake pops, – papilotki papierowe, – podkłádki pod tort, – pierścienie do formowania deserów, – papier do pieczenia, – rękawiczki silikonowe, – tylki cukiernicze, zestaw do dekoracji tortów, – worki cukiernicze, – naboje do syfonu.
Napoje roślinne: <ul style="list-style-type: none"> – mleko migdałowe, – mleko kokosowe. 	Materiały zużywalne oraz środki czystości <ul style="list-style-type: none"> – Worki do vakum, – Rękawy cukiernicze, – Folia spożywcza, – Folia aluminiowa, – Ręczniki papierowe, – Środki do dezynfekcji (powierzchni oraz rąk), – Preparaty do mycia powierzchni gastronomicznych.

Zestawy zostaną dostarczone w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego w oparciu o szczegółowy harmonogram zajęć przekazany wybranemu Wykonawcy po podpisaniu umowy.

Wykonawca w ramach wynagrodzenia oferowanego zobowiązany jest do dostarczenia wyżej wymienionych elementów do miejsc realizacji szkoleń, przygotowania ich do użytku, obsługi oraz uprzątnięcia po zakończonych szkoleniach.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Ad. IV: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni dla wszystkich uczestników szkoleń odzież roboczą niezbędną do realizacji szkolenia (1 komplet dla każdego uczestnika szkolenia):

W skład 1 (jednego) kompletu odzieży roboczej wchodzi:

- bluza kucharska: rozmiary – XS – XXL – wg. faktycznego zapotrzebowania grupy
- chusta na głowę: wiązana z tyłu;
- długa zapaska: od 35 cm do 80 cm długości – wg. faktycznego zapotrzebowania grupy.

Wszystkie elementy odzieży roboczej muszą być oznakowane zgodnie z aktualnym na dzień oznakowania „Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 w zakresie informacji i promocji” – wg zasad określonych przez Zamawiającego.

Ad. V: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni dla wszystkich uczestników szkoleń przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹, weryfikującego nabytą wiedzę i umiejętności (w/w efekty uczenia się/kwalifikacje) zgodnie z wymogami określonymi przez:

- ustawę z 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2020 r., poz. 226) oraz
- obwieszczenie Ministra Rozwoju z dnia 25 maja 2020 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie deserów restauracyjnych” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2020 r., poz. 517).

1.3. CZĘŚĆ 3: Przeprowadzenie szkoleń, zapewnienie materiałów, narzędzi i innych elementów do realizacji szkoleń oraz zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych¹ z zakresu gastronomicznego, tj.:

a) Przeprowadzenie szkolenia p.n. „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” dla 18 uczniów - 2 grup (liczących średnio po 9 osób w grupie), w wymiarze 80 godzin dydaktycznych zajęć dla jednej grupy, tj. w łącznym wymiarze 160 godzin dydaktycznych zajęć.

Miejsce realizacji zajęć:

- Powiatowy Zespół Szkół nr 2 im. Wincentego Witosa w Środzie Śląskiej, ul. Kościuszki 60-62, 55-300 Środa Śląska.

Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni (do realizacji szkoleń/w ramach usługi):

- I. platformę dydaktyczną wraz z materiałami szkoleniowymi w formie cyfrowej** udostępnioną dla każdego uczestnika szkolenia – wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;
przez platformę dydaktyczną – Zamawiający rozumie dostęp (konto z nadanym loginem i hasłem) dla każdego uczestnika szkolenia do narzędzia informatycznego (platformy e-learningowej) wspierającego proces dydaktyczny – wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;
- II. dostęp do środowiska wirtualnej rzeczywistości/VR (aplikacji VR wraz z urządzeniem typu Head Mounted Displays (dalej HMD lub gogle (1 szt.)) dla każdej grupy szkoleniowej;**
24 godziny dydaktyczne w każdej grupie realizowane będzie z wykorzystaniem środowiska wirtualnego – wg. specyfikacji przedstawionej poniżej;
- III. materiały eksploatacyjne niezbędne do realizacji szkolenia** (surowce i produkty spożywcze) i środki czystości oraz inne zużywalne w ilościach i zakresie niezbędnym do realizacji programu szkolenia – wg. specyfikacji przedstawionej poniżej;
- IV. odzież roboczą niezbędną do realizacji szkolenia** (1 komplet dla każdego uczestnika szkolenia) – wg specyfikacji przedstawionej poniżej;
- V. zapewnienie sprzętu i narzędzi kuchennych (laboratorium) do przeprowadzenia szkolenia** – wg specyfikacji przedstawionej poniżej;
- VI. przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹, weryfikującego nabytą wiedzę i umiejętności dla danej kwalifikacji** – wg. szczegółowych wymagań określonych poniżej.
- VII.ubezpieczenie NNW** (od następstw nieszczęśliwych wypadków) dla każdego uczestnika (na okres objęcia go usługą) o wartości sumy ubezpieczenia: z tytułu śmierci lub trwałego uszczerbku na zdrowiu - co najmniej 5 000,00 zł;



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Szkolenie winno być realizowane według programu szkolenia określonego poniżej.

Szkolenie winno być zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu nabędzie umiejętności (osiągnie efekty uczenia się) co najmniej w zakresie szczegółowo określonym poniżej.

Program szkolenia p.n.: „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia”:

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 i sosy.
14. Receptury gastronomiczne.
15. Produkty wywołujące reakcje alergiczne lub dolegliwości zdrowotne:
 - alergia i alergen;
 - alergeny w produktach spożywczych;
 - produkty zawierające : laktozę, gluten, zamienniki produktów;
 - produkty ciężkostrawne.
16. Diety:
 - dieta wegańska;
 - dieta wegetariańska;



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- dieta bezglutenowa;
 - dieta bezlaktozowa.
17. Techniki stosowane w kuchni molekularnej:
- urządzenia w technice sous vide;
 - Zasady stosowania sous vide.
18. Slow Food.
19. Dobór zastawy stołowej.

Umiejętności (efekty uczenia się) do osiągnięcia dla szkolenia p.n.: „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia”

1. Przestrzega zasad BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym:
 - Przygotowuje potrawy, korzystając z odzieży ochronnej i zabezpieczeń właściwych do stosowanych technik i wykorzystywanych produktów;
 - Omawia przykładowy układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego;
 - Korzysta z urządzeń chłodniczych i urządzeń do mycia naczyń zgodnie z przeznaczeniem oraz instrukcją ich użytkowania.
2. Planuje proces produkcyjny potraw:
 - Charakteryzuje zasady magazynowania dla produktu podanego przez komisję;
 - Charakteryzuje zasady obróbki wstępnej brudnej dla produktu podanego przez komisję;
 - Charakteryzuje zasady obróbki wstępnej czystej dla produktu podanego przez komisję;
 - Charakteryzuje zasady obróbki cieplnej dla produktu podanego przez komisję;
 - Sporządza plan procesu produkcyjnego przygotowywanej potrawy.
3. Sporządza potrawy z jaj oraz wykorzystuje właściwości jaj:
 - Omawia sposoby oceny świeżości jaj;
 - Wymienia typowe potrawy z jaj;
 - Omawia właściwości jaj w przygotowaniu innych potraw;
 - Przygotowuje potrawę z zastosowaniem jaj zgodnie z podaną recepturą;
 - Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy;
 - Komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu;
 - Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
4. Sporządza potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza:
 - Wymienia tusze zwierząt rzeźnych;
 - Wymienia tuszki drobiowe;
 - Wymienia ryby stosowane do sporządzania potraw;
 - Wymienia rodzaje owoców morza;
 - Wymienia potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza;
 - Omawia metody obróbki cieplnej mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza;
 - Przygotowuje potrawę z wykorzystaniem mięsa zwierząt rzeźnych lub drobiu lub ryb lub owoców morza zgodnie z podaną recepturą;
 - Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy;
 - Komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu;
 - Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
5. Sporządza potrawy z mleka i jego przetworów:
 - Omawia zastosowanie mleka i przetworów mlecznych w produkcji potraw;
 - Wymienia potrawy z mleka i przetworów mlecznych;
 - Przygotowuje potrawę z zastosowaniem mleka i przetworów mlecznych zgodnie z podaną recepturą;
 - Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy;
 - Komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu;
 - Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
6. Sporządza potrawy z owoców:
 - Wymienia potrawy z owoców;
 - Omawia obróbkę wstępną owoców;
 - Przygotowuje potrawę z zastosowaniem owoców zgodnie z podaną recepturą;
 - Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy;
 - Komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu;
 - Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
7. Sporządza potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów:
 - Wymienia grupy warzyw i przyporządkowuje do nich właściwe warzywa;



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- Wymienia grzyby wykorzystywane w produkcji potraw;
 - Rozróżnia urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, ziemniaków i grzybów;
 - Wymienia przykładowe potrawy z warzyw, ziemniaków i grzybów;
 - Przygotowuje danie z zastosowaniem warzyw lub ziemniaków lub grzybów zgodnie z podaną recepturą;
 - Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy;
 - Komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu;
 - Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
8. Sporządza potrawy z zastosowaniem kasz:
- Wymienia potrawy przygotowywane z wykorzystaniem kasz;
 - Omawia sposoby przeprowadzenia obróbki cieplnej kasz;
 - Przygotowuje potrawę z zastosowaniem kaszy zgodnie z podaną recepturą;
 - Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy;
 - Komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu;
 - Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
9. Sporządza potrawy z zastosowaniem mąki:
- Charakteryzuje sposoby zagęszczanie potraw mąką (np. zawiesina, zasmażka, podprawa);
 - Wymienia potrawy przygotowywane z wykorzystaniem mąki (np. makarony, kluski, ciasta ziemniaczane);
 - Przygotowuje potrawę z zastosowaniem mąki zgodnie z podaną recepturą;
 - Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy;
 - Komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu;
 - Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
10. Sporządza zupy i sosy:
- Wymienia rodzaje wywarów;
 - Omawia zasady przyrządzania sosów;
 - Przygotowuje zupę lub sos zgodnie z podaną recepturą;
 - Dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy;
 - Komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu;
 - Ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
11. Stosuje receptury gastronomiczne oraz dobiera surowce:
- Odczytuje zasady sporządzania potrawy z receptury;
 - Na podstawie receptury dobiera surowce do przyrządzania potraw;
 - Oblicza i odmierza ilości składników w stosunku do receptury i zamówienia.
12. Charakteryzuje produkty wywołujące reakcję alergiczną lub dolegliwości zdrowotne:
- Wymienia alergeny występujące w produktach żywnościowych wskazane w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.;
 - Wymienia produkty zawierające laktozę, gluten i wskazuje potencjalne zamienniki produktów;
 - Odczytuje alergeny mogące wystąpić w produktach spożywczych na podstawie etykiet;
 - Omawia zasady przygotowania posiłków z całkowitym wyeliminowaniem alergenu;
 - Podaje przykłady możliwych reakcji alergicznych wskutek spożycia substancji lub produktów wywołujących alergię;
 - Wymienia produkty ciężkostrawne.
13. Charakteryzuje sposoby sporządzania potraw zgodnych z filozofią „slow food”:
- Omawia zasady sporządzania potraw zgodnych z filozofią „slow food”;
 - Wymienia tradycyjne produkty regionalne charakterystyczne dla wybranego przez siebie regionu.
14. Charakteryzuje typy diet:
- Podaje przykłady diet;
 - Omawia diety: wegańską, wegetariańską, bezglutenową, bezlaktozową.
15. Sporządza potrawy, stosując nowoczesne techniki kulinarne:
- Omawia zasady przygotowania poszczególnych grup produktów sprzyjające zachowaniu ich prozdrowotnych właściwości;
 - Omawia zasady sporządzania i podawania potraw zgodnie z koncepcją fine-dining;
 - Omawia techniki: konfitowanie, żelifikację, sferyfikację, emulsyfikację oraz pieczenie w niskiej temperaturze;
 - Omawia sposób obsługi urządzeń wykorzystywanych w technice sous vide;
 - Omawia zasady stosowania techniki sous vide dla poszczególnych grup produktów;
 - Omawia zasady gotowania na parze dla poszczególnych grup produktów oraz zasady ich łączenia;
 - Demonstruje technikę gotowania sous vide lub technikę gotowania na parze;
 - Demonstruje jedną z technik: konfitowanie, żelifikację, sferyfikację, emulsyfikację, pieczenie w niskiej temperaturze.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Ad. II: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni na potrzeby realizacji szkoleń w każdej z grup dostęp do środowiska wirtualnej rzeczywistości/VR (aplikacji VR wraz z urządzeniem typu Head Mounted Display (dalej HMD lub gogle (1 szt.)) dla każdej grupy szkoleniowej; (24 godziny dydaktyczne (w każdej grupie) realizowane będzie z wykorzystaniem środowiska wirtualnego) – wg. specyfikacji przedstawionej poniżej.

Aplikacja VR musi umożliwiać realizację wszystkich efektów kształcenia wskazanych dla danej kwalifikacji.

Wymagania funkcjonalne aplikacji VR:

Aplikacja na urządzenia wirtualnej rzeczywistości (dalej VR), stanowiącej symulator zestawu czynności wykonywanych podczas przygotowywania potraw w profesjonalnym lokalu gastronomicznym, operującym wedle konwencji tzw. „fine dining” (wyrafinowanego doświadczenia restauracyjnego). Wspomniane czynności obejmować powinny: dobór narzędzi, właściwe używanie narzędzi, dobór i właściwe preparowanie składników, obróbkę wstępną – brudną, obróbkę wstępną – czystą, obróbkę cieplną, przygotowywanie dań z wykorzystaniem nowoczesnych technik, metod i narzędzi, z użyciem szerokiej gamy produktów i zgodnie z recepturami, serwowanie potraw; wszystko to z uwzględnieniem i przestrzeganiem podczas pracy zasad BHP i HACCP.

Aplikacja przeznaczona być powinna do wykorzystania z użyciem narzędzi VR w postaci autonomicznych urządzeń typu Head Mounted Displays (dalej HMD) i być możliwa do instalacji i uruchomienia na urządzeniach o specyfikacji opisanej poniżej w wymaganiach pozafunkcjonalnych aplikacji VR.

Celem wykorzystywania aplikacji będzie utrwalenie właściwych procesów związanych z pracą w wysokiej klasy zakładzie gastronomicznym, dzięki właściwemu odwzorowaniu świata przedstawionego i realizowanych przez użytkownika czynności, korespondujących z efektami kształcenia zdefiniowanymi dla kwalifikacji, którą uczestnicy kursu będą potwierdzać po jego zakończeniu.

Szkolenia realizowane ze wsparciem aplikacji prowadzić będą do nabycia przez uczestników szkoleń kwalifikacji rynkowej: „Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia”: - zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez ustawę z 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2024 r., poz. 1606) oraz obwieszczeniem 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. 2018 r., poz. 1190).

Szczegółowe wymagania funkcjonalne aplikacji VR:

- **Start i logowanie się do konta użytkownika** – Rozpoczęcie korzystania z aplikacji nie będzie możliwe bez zalogowania się do konta użytkownika. Aplikacja musi pozwalać na weryfikację i autentykację użytkownika tj. umożliwiać logowanie do utworzonego wcześniej konta z odpowiednią licencją. Konto użytkownika będzie utworzone w ramach systemu hierarchii uprawnień:
- „Gracz” – posiada dostęp do funkcjonalności aplikacji w zakresie rozgrywki, umożliwiającej wykonywanie poszczególnych czynności wynikających z opisanego niżej zakresu czynności;
- „Trener” – posiada dostęp do pomocy, dodatkowych narzędzi wspierających użytkownika np. uruchamia ponownie symulację, posiada możliwość komentowania oraz instruktarzu czynności użytkownika w formie komunikacji głosowej, porusza się wraz z graczem po scenie z widokiem z oczu gracza lub z widokiem niewidocznego obserwatora, poruszającego się po scenie autonomicznie. Dodatkowo Trener posiada dostęp do dodatkowej aplikacji na komputer (stacjonarny/laptop), która pozwoli uczestniczyć z graczem w symulacji opisanej jak wyżej;
- „Administrator” – posiada dostęp do funkcjonalności związanych z zarządzaniem licencją oraz kontami użytkowników. Wejściowo funkcję administratora pełnić będzie dostawca rozwiązania, z założeniem możliwości przekazania części funkcji administrowania (w zakresie zarządzania kontami użytkowników typu „gracz” i licencją) osobie wskazanej przez zamawiającego, na jego żądanie;
- **Otoczenie symulacji** – Rozgrywka będzie prowadzona w zasymulowanym pomieszczeniu, odwzorowującym dobrze wyposażoną kuchnię zakładu gastronomicznego, z przylegającą do niej częścią restauracyjną (w której podawane będą przygotowywane potrawy). Użytkownik nie powinien mieć możliwości opuszczania pomieszczenia. Wymiary pomieszczeń powinny być adekwatne dla symulowanej rzeczywistości i na tyle obszerne, aby umożliwić swobodną lokomocję i umieszczenie w nim wszystkich niezbędnych elementów oraz urządzeń, z którymi użytkownik będzie



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

wchodzić w interakcję (opisane niżej). Pomieszczenie powinno zawierać wszelkie elementy umeblowania, niezbędne do umieszczania na nich urządzeń i narzędzi, przystosowane do wykonywania z ich użyciem czynności, zgodnie z dobrymi praktykami branży gastronomicznej, uwzględniającymi poprawną ergonomię pracy. Projektując otoczenie symulacji należy zwrócić uwagę również na zawartość opisu dotyczącego rozgrywki wieloosobowej (wymagania funkcjonalne opisane w lit. i).

- **Lokomocja** – Poza przekładaniem ruchu użytkownika 1:1 w obszar symulacji (opisany w wymaganiach pozafunkcjonalnych poniżej - wymóg 6 stopni swobody w kontekście śledzenia ruchu użytkownika) z przestrzeni realnej do przestrzeni symulacji, przemieszczenia się powinno być możliwe za pomocą przynajmniej jednego, alternatywnego sposobu lokomocji, takiego jak teleportacja lub za pomocą przycisków manipulatora / manipulatorów – z zastosowaniem dobrych praktyk branży (np. użycie gałek analogowych osobno na potrzeby ruchu i obracania się wokół osi pionowej).
- **Wizualizacja użytkownika** – Z perspektywy pierwszej osoby: symulacja przynajmniej dłoni użytkownika, z funkcją chwytania obiektów i naciskania przycisków wyprostowanym palcem. Z perspektywy trzeciej osoby (podczas rozgrywki w trybie wieloosobowym – patrz lit. i)): jak wyżej oraz wizualizacja użytkownika za pomocą wirtualnej osoby (awatara), przynajmniej w postaci głowy użytkownika. Użytkownik powinien mieć możliwość personalizacji wyglądu awatara (na potrzeby możliwości wizualnego rozróżniania użytkowników podczas rozgrywki wieloosobowej).
- **Dedykowany chwyt** – Wszystkie obiekty powinny być chwytane za pomocą dedykowanego chwytu (układ wirtualnej dłoni trzymającej obiekt powinien być dostosowany do kształtu danego obiektu; dłoń nie powinna przenikać przez obiekt podczas chwytu i vice versa).
- **Fizyka** – Symulacja musi implementować model funkcjonującej fizyki obiektów (upuszczone przedmioty upadają, przedmioty i wirtualne dłonie użytkownika wchodzić ze sobą w kolizję etc.).

Obiekty 3D - Lista obiektów z którymi użytkownik może wchodzić w interakcję zawierać powinna przynajmniej:

Sprzęt i narzędzia:

- zlew/ zlewy do mycia rąk, z baterią i niezbędnymi urządzeniami peryferyjnymi (np. dozownik mydła itp.),
- zlewy do obróbki, z baterią,
- blaty robocze, w liczbie umożliwiającej zasymulowanie symultanicznej pracy i współpracy min. 6 osobowego zespołu pracowników kuchni,
- lodówki gastronomiczne,
- kuchenka / kuchenki, umożliwiające symultaniczną obróbkę cieplną w min. 4 naczyniach, z możliwością regulowania temperatury,
- kosze na śmieci i odpadki, umożliwiające segregację,
- miotła i ew. inne narzędzia do sprzątania zakładu,
- basen (duży zlew) do zmywania naczyń, z baterią,
- piec / piece konwekcyjno-parowe, z możliwością interaktywnej obsługi, zgodnie z zasadami funkcjonowania symulowanego urządzenia (otwieranie / zamykanie, umieszczanie / wyjmowanie wielu blach ze składnikami spożywczymi, lub bez nich, ustawianie parametrów pracy, takich jak temperatura, czas, praca wentylatora itp.),
- zmywarka / zmywarki do naczyń,
- zamrażarka / zamrażarki gastronomiczne,
- pakowaczka / pakowaczki próżniowe, z urządzeniami peryferyjnymi (worki do pakowania),
- cyrkulator / cyrkulatory sous vide, z urządzeniami peryferyjnymi (odpowiednie pojemniki GN, z możliwością nalewania doń wody i umieszczania w nich worków z żywnością), z możliwością interaktywnej obsługi, zgodnie z zasadami funkcjonowania symulowanego urządzenia (umieszczanie w naczyniu / wyjmowanie z naczynia z wodą, ustawianie parametrów pracy, takich jak czas, temperatura itp.),
- blender kielichowy, z urządzeniami peryferyjnymi (kielich, nakrywka), z możliwością interaktywnej obsługi, zgodnie z zasadami funkcjonowania symulowanego urządzenia (umieszczanie w naczyniu produktów / usuwanie produktów z naczynia, usuwanie kielicha z urządzenia, blendowanie),
- syfon / syfony na naboje z gazem pod ciśnieniem, z urządzeniami peryferyjnymi (naboje) z możliwością interaktywnej obsługi, zgodnie z zasadami funkcjonowania symulowanego urządzenia (umieszczanie składników wewnątrz zbiornika, ładowanie / wyładowywanie naboju, opróżnianie zawartości za pomocą dyszy, itp.),
- noże kuchenne, w różnych rozmiarach, w modelach zgodnych z przeznaczeniem (tj. do wykonywania wszystkich niezbędnych czynności, takich jak krojenie, siekanie, obieranie itp.), w liczbie pozwalającej na symultaniczną pracę kilku osób,



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- nóż do steków,
- przybory kuchenne: szpatuła, sito, chochła, szczypce, łyżka cedzakowa, małe sitko (strainer), różga spiralna,
- patelnie, garnki i rondle, w różnych rozmiarach i liczbie, pozwalającej na symultaniczną obróbkę termiczną wielu składników,
- deski do obróbki składników,
- talerze do platingu i serwowania potraw, w liczbie i rodzajach umożliwiających serwowanie różnych rodzajów dań (płaskie i głębokie, duże i małe),
- miski stalowe, w różnych rozmiarach (małe, średnie, duże) i odpowiedniej liczbie,
- stoły i krzesła (w części restauracyjnej), uwzględniające elementy wystroju i inne obiekty, zgodne z konwencją symulowanej sceny,
- inne – niezbędne do przygotowania potraw z zachowaniem realizmu odwzorowania i sztuki kucharskiej w zależności od receptur zaproponowanych do realizacji przez Wykonawcę (zgodnie z opisem zawartym w części poświęconej scenariuszowi symulacji).

Wszystkie modele opisane powyżej powinny uwzględniać możliwość względnie realistycznej wizualizacji ich pracy i odwzorowanie poprawnego sposobu obsługi.

Oprócz tego, w symulowanej przestrzeni powinny znaleźć się obiekty odwzorowujące składniki spożywcze sporządzanych potraw (np. warzywa, owoce, mięsa, ryby i owoce morza, jaja, nabiał, przyprawy itp.) – zgodnie z opisem zawartym niżej - w części poświęconej scenariuszowi symulacji w liczbie umożliwiającej sporządzenie (i symultaniczne przygotowywanie) wielu porcji tej samej potrawy.

Wszystkie modele produktów spożywczych powinny zostać przygotowane tak, aby możliwe było ich przetwarzanie na różne sposoby (np. mycie, dzielenie, obieranie, krojenie, siekanie, gotowanie, smażenie, zapiekanie, blendowanie itp.)

- Scenariusz symulacji – Aplikacja powinna umożliwiać sporządzenie zestawu potraw, uwzględniającego realizację założonych przez kwalifikację „Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” zestawu efektów kształcenia. Odnosi się to do potrzeby zastosowania odpowiedniego zakresu składników oraz technik sporządzania potraw (wynikających z opisu efektów kształcenia), uwzględniających nowoczesne techniki, takie jak np. sous vide, pieczenie w niskiej temperaturze, czy techniki związane z kuchnią molekularną. Scenariusz powinien mieć strukturę otwartą i dawać możliwość przygotowywania założonych w scenariuszu potraw w dowolnej kolejności i w dowolnej konfiguracji (praca nad dowolną z zestawu potraw, symultaniczna praca nad kilkoma kopiami tej samej potrawy, praca symultaniczna nad różnymi potrawami). Wykonawca, wraz z aplikacją powinien dostarczyć Zamawiającemu gotowe do użytku receptury każdej z przygotowywanych w obrębie symulacji potraw, wraz z precyzyjnie określoną listą i ilościami składników oraz sposobem sporządzania, opisującym proces preparacji krok po kroku.

- Rozgrywka wieloosobowa (multiplayer) – System powinien umożliwiać symultaniczne logowanie się do jednej symulacji wielu użytkowników i realizowanie rozgrywki w trybie wieloosobowym, w czasie rzeczywistym. Logowanie się może następować z dowolnej lokalizacji na świecie z dostępem do Internetu. Specyfikacja serwera powinna być odpowiednia dla zapewnienia możliwości jednoczesnej rozgrywki 10 użytkowników w obrębie jednej, współdzielonej symulacji, z zachowaniem odpowiedniej jakości doświadczenia użytkownika (w zakresie zmniejszania częstotliwości odświeżania). Stan symulacji powinien synchronizować się w czasie rzeczywistym dla każdego z użytkowników (np. w zakresie przemieszczania obiektów, używania narzędzi, śledzenia ruchu i położenia użytkowników).

Rozgrywka w trybie wieloosobowym powinna umożliwiać realizację trzech funkcji:

- Wspólna praca użytkowników, symulująca pracę zespołu kucharzy w jednym zakładzie gastronomicznym – więcej niż jeden użytkownik loguje się do tej samej symulacji. Zalogowani użytkownicy wspólnie realizują czynności związane z przygotowaniem potraw, typowe dla zespołowej pracy zespołu kucharzy (realizują poszczególne etapy procesu, w tym symultanicznie, posługują się narzędziami i sprzętami, zmieniają się przy pracy ze sprzętami i urządzeniami, instruuja się nawzajem, podają sobie narzędzia i produkty itp.).
- Instruktarz realizowany przez osobę prowadzącą szkolenie dla grupy obserwatorów i/lub indywidualnie - zalogowani użytkownicy obserwują trenera wykonującego poszczególne czynności w scenariuszu. Użytkownicy mogą na prośbę trenera aktywnie współpracować z trenerem np. podając narzędzia lub wykonując polecenia trenera, realizując poszczególne zadania.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- **Rywalizacja użytkowników** – na ten cel lokalizacja zawierać powinna wystarczającą ilość miejsca do pracy, stanowisk roboczych (np. blatów), narzędzi kuchennych i sprzętów oraz składników spożywczych, niezbędnych do symultanicznej realizacji scenariusza przez min. 2 zespoły kucharzy (do 8 użytkowników w ramach obydwu zespołów – łącznie). Funkcję arbitra w tym trybie rozgrywki pełnić będzie osoba prowadząca szkolenie, zalogowana do tej samej symulacji. Scena powinna być skonstruowana w taki sposób, aby umożliwić arbitrowi swobodne przemieszczanie się i obserwację czynności realizowanych przez wszystkich użytkowników. Scena powinna zawierać opcję wyświetlania informacji niezbędnych dla arbitra (trenera) do oceny postępu prac poszczególnych użytkowników (takich jak pomiar czasu realizacji czynności, łączną liczbę zadań do realizacji w ramach procesu, listę użytkowników itp.), widocznych dla wszystkich użytkowników (np. w postaci tablicy lub ekranu).
- **Możliwość zdobywania mikropoświadczeń** – system powinien dawać możliwość zdobywania mikropoświadczeń w postaci odznak cyfrowych, realizowanych zgodnie ze standardem Open Badge 3.0.

Wymagania pozafunkcjonalne aplikacji VR:

- **Wydajność i kompatybilność** - Aplikacja powinna dawać możliwość użytkowania i wydajnego działania z wykorzystaniem urządzeń HMD, w tym autonomicznych, o minimalnych parametrach sprzętowych opisanych poniżej. Aplikacja powinna być zaprojektowana w taki sposób, żeby adekwatnie wykorzystywać możliwości urządzeń VR o podanych parametrach (w rozumieniu zachowania odpowiedniej jakości):
 - Kompatybilność z PC,
 - Śledzenie: Sześć stopni swobody (6DOF),
 - Kontrolery: obsługa zewnętrznych manipulatorów,
 - Rozdzielczość: 3664 x 1920 (1832 x 1920 na każde oko) lub więcej,
 - Odświeżanie: 90 Hz lub więcej,
 - Czujniki: akcelerometr, magnetometr, żyroskop,
 - Pamięć RAM: 6GB lub więcej.
- **Język** - Wszelkie elementy audiowizualne w obrębie symulowanego środowiska (w tym te, z którymi w interakcję będzie wchodził użytkownik) powinny zostać zaprojektowane w języku polskim.

Ad. III: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni na potrzeby prowadzenia zajęć/szkoleń materiały eksploatacyjne niezbędne do realizacji szkolenia (surowce i produkty spożywcze) i środki czystości oraz inne zużywalne w ilościach i zakresie niezbędnym do realizacji programu szkolenia.

W skład 1(jednego) zestawu na 1 (jedną) grupę szkoleniową wchodzi co najmniej:

Warzywa i owoce	Drób, mięso, ryby
<ul style="list-style-type: none"> – Ziemniaki (białe, bataty, fioletowe); – Warzywa cebulowe (cebula żółta, cebula czerwona, szalotka, por, szczypiorek, czosnek); – Warzywa korzeniowe (marchew, pietruszka, seler, burak, marchewka miniaturowa); – Warzywa kapustne (kalafior, kalafior romanesco, brokuł, kapusta biała, jarmuż, brukselka); – Warzywa dyniowate (dynia piżmowa, dynia hokkaido, cukinia, ogórek); – Warzywa liściaste (pietruszka nać, koper zielony, sałata masłowa, sałata lodowa, radicchio, sałata rzymska, rukola, roszponka, gotowe mieszanki sałat); – Warzywa psiankowate (pomidory, pomidory koktajlowe, pomidory cherry, pomidory paprykowe, papryka słodka, papryka chilli, papryka pepperoni); – Warzywa strączkowe (grozek zielony, grozek cukrowy, ciecierzycza, bób); – Warzywa sezonowe (do wyboru: szparagi, kukurydza, topinambur). 	<ul style="list-style-type: none"> – Drób (filet z kurczaka, cały kurczak, kurczak kukurydziany, filet z indyka, filet z kaczki); – Wieprzowina (polędwiczka wieprzowa, boczek wędzony, schab); – Wołowina (polędwica wołowa, steki wołowe); – Ryby (pstrąg, dorsz, łosoś); – Owoce morza (krewetki, mule, mieszanki owoców morza).



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

<ul style="list-style-type: none"> – Owoce (jabłka, gruszki, śliwki, maliny, borówki, truskawki, żurawina, banan, granat); – Owoce cytrusowe (pomarańcze, cytryny, limonki); – Owoc mango; – Imbir; – Grzyby (kurki, borowiki, podgrzybki, maślaki, shimeji, boczniki, pieczarki). 	
Nabiał <ul style="list-style-type: none"> – Śmietana 12 % - 36 %; – Jaja; – Sery (twarogowy, feta, mozzarella, mascarpone, parmezan); – Masło; – Mleko i przetwory mleczne (mleko, jogurt, maślanka, kefir). 	Produkty zbożowe <ul style="list-style-type: none"> – Mąka (pszenna, ziemniaczana, krupczatka, razowa); – Kasze (pęczak, kuskus, bulgur, gryczana, jagłana, jęczmienna); – Ryż (biały, brązowy, arborio, dziki, czarny); – Pieczywo (żytnie, razowe, pszenne, wieloziarniste, bezglutenowe); – Płatki granola; – Soczewica (zielona, czerwona, czarna).
Tłuszcze <ul style="list-style-type: none"> – Olej; – Oliwa; – Oliwy smakowe; – Tłuszcze inne (smalec, olej kokosowy, olej sezamowy, inne). 	Dodatki <ul style="list-style-type: none"> – Ciasto francuskie; – Miód; – Pesto (gotowe lub półprodukty); – Sosy (majonez, musztarda, chrzan wasabi i inne); – Octy (balsamiczny, winny, krem balsamico); – Lecytyna sojowa; – Alginian sodu; – Chlorek wapnia; – Agar; – Masa kajmakowa; – Przetwory pomidorowe (pomidory w puszcze lub kartonie, przecier pomidorowy, passata); – Dodatki różne (drożdże, czekolada, chałwa, gotowy makaron).
Ziarna i orzechy <ul style="list-style-type: none"> – Ziarna (migdały, pestki dyni, pestki słonecznika, inne); – Orzechy (włoskie, nerkowce, piniowe, pistacje i inne). 	Napoje <ul style="list-style-type: none"> – Cydr; – Koncentrat czerwonego buraka; – Wino (białe, czerwone); – Szampan/ Prosecco; – Sok pomarańczowy; – Sok jabłkowy.
Zioła i przyprawy <ul style="list-style-type: none"> – Zioła świeże, cięte lub doniczkowe (tymianek, rozmaryn, bazylia, oregano, mięta, szczawik czerwony, mikro zioła); – Przyprawy podstawowe (sól, sól morską, sól himalajska, cukier, cukier trzcinowy, pieprz czarny, pieprz kolorowy); – Przyprawy różne (zioła prowansalskie, oregano, anyż, estragon, papryka słodka, chilli, majeranek, liść laurowy, ziele angielskie). 	Materiały zużywalne <ul style="list-style-type: none"> – Worki do waku; – Naboje do syfonu; – Ręczniki papierowe; – Rękawy cukiernicze; – Folia spożywcza; – Folia aluminiowa; – Worki do waku; – Środki do dezynfekcji (powierzchni oraz rąk); – Preparaty do mycia powierzchni gastronomicznych.

Zestawy zostaną dostarczone w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego w oparciu o szczegółowy harmonogram zajęć przekazany wybranemu Wykonawcy po podpisaniu umowy.

Wykonawca w ramach wynagrodzenia oferowanego zobowiązany jest do dostarczenia wyżej wymienionych elementów do miejsca realizacji szkoleń, przygotowania ich do użytku, obsługi oraz uprzątnięcia po zakończonych szkoleniach.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Ad. IV: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni dla wszystkich uczestników szkoleń odzież roboczą niezbędną do realizacji szkolenia (1 komplet dla każdego uczestnika szkolenia):

W skład 1 (jednego) kompletu odzieży roboczej wchodzi:

- bluza kucharska: rozmiary – XS – XXL – wg. faktycznego zapotrzebowania grupy
- chusta na głowę: wiązana z tyłu;
- długa zapaska: od 35 cm do 80 cm długości – wg. faktycznego zapotrzebowania grupy.

Wszystkie elementy odzieży roboczej muszą być oznakowane zgodnie z aktualnym na dzień oznakowania „Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 w zakresie informacji i promocji” – wg zasad określonych przez Zamawiającego.

Ad. V: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni na potrzeby realizacji szkoleń sprzęt i narzędzia kuchenne (laboratorium) i inne wyposażenie - niezbędne do prawidłowego zrealizowania programu szkolenia – wg poniższej specyfikacji:

W skład wyposażenia 1 laboratorium na 1 grupę szkoleniową wchodzi co najmniej:

- urządzenie do sous vide - 2 szt.,
- pakowarka próżniowa - 2 szt.,
- zastawa stołowa (12 osobowa) – 1 komplet,
- zestaw garnków i naczyń kuchennych (min. 10 elementów) - 1 komplet,
- roboty wieloczynnościowe - 2 szt.,
- wok – 2 szt.,
- podgrzewacz do talerzy - 2 szt.,
- urządzenia do gotowania na parze – 2 szt.,
- naświetlacz do jaj - 2 szt.

Laboratorium zostanie dostarczone w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego w oparciu o szczegółowy harmonogram zajęć przekazany wybranemu Wykonawcy po podpisaniu umowy.

Wykonawca w ramach wynagrodzenia oferowanego zobowiązany jest do dostarczenia wyżej wymienionych elementów do miejsca realizacji szkoleń, przygotowania ich do użytku, obsługi oraz uprzątnięcia po zakończonych szkoleniach.

Ad. VI: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni dla wszystkich uczestników szkoleń przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹, weryfikującego nabytą wiedzę i umiejętności (w/w efekty uczenia się/kwalifikacje) zgodnie z wymogami określonymi przez:

- ustawę z 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2024 r., poz. 1606) 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).

1.4. CZĘŚĆ 4: Przeprowadzenie szkoleń, zapewnienie materiałów, narzędzi i innych elementów do realizacji szkoleń oraz zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych¹ dot. szkoleń z zakresu obsługi klienta, tj.:

- a) Przeprowadzenie szkolenia p.n. „Zarządzanie relacjami z klientem z wykorzystaniem systemu CRM” dla 40 uczniów – 4 grup (liczących średnio po 10 osób), w wymiarze 50 godzin dydaktycznych zajęć dla jednej grupy, tj. w łącznym wymiarze 200 godzin dydaktycznych zajęć.**

Miejsce realizacji zajęć:

- Powiatowy Zespół Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Środzie Śląskiej, ul. Wrocławska 12, 55-300 Środa Śląska.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni (do realizacji szkoleń/w ramach usługi):

- I. platformę dydaktyczną wraz z materiałami szkoleniowymi w formie cyfrowej**, dla każdego uczestnika szkolenia – wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;
przez platformę dydaktyczną – Zamawiający rozumie dostęp (konto z nadanym loginem i hasłem) dla każdego uczestnika szkolenia do narzędzia informatycznego (platformy e-learningowej) wspierającego proces dydaktyczny – wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;
- II. dostęp do środowiska wirtualnej rzeczywistości/VR (aplikacji VR wraz z urządzeniem typu Head Mounted Display (dalej HMD lub gogle (1 szt.)) dla każdej grupy szkoleniowej;**
16 godzin dydaktycznych (w każdej grupie) **realizowane będzie z wykorzystaniem środowiska wirtualnego** – wg. specyfikacji przedstawionej poniżej;
- III. dostęp do systemu CRM** dla każdego uczestnika szkolenia – wg. specyfikacji przedstawionej poniżej;
- IV. przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹** weryfikującego nabytą wiedzę i umiejętności dla danej kwalifikacji – wg. szczegółowych wymagań określonych poniżej;
- V. ubezpieczenie NNW** (od następstw nieszczęśliwych wypadków) dla każdego uczestnika (na okres objęcia go usługą), o wartości sumy ubezpieczenia: z tytułu śmierci lub trwałego uszczerbku na zdrowiu - co najmniej 5 000,00 zł;

Szkolenie winno być realizowane według programu szkolenia określonego poniżej.

Szkolenie winno być zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu nabędzie umiejętności (osiągnie efekty uczenia się) co najmniej w zakresie szczegółowo określonym poniżej.

Program szkolenia p.n.: „Zarządzanie relacjami z klientem z wykorzystaniem systemu CRM”:

1. Budowanie bazy klientów:
 - Pozyskuje dane klientów;
 - Wprowadza i edytuje dane klientów w systemie CRM;
 - Zabezpiecza dane zgodnie z obowiązującymi przepisami.
2. Prowadzenie procesu obsługi klienta z wykorzystaniem systemu CRM:
 - Monitoruje przebieg procesu;
 - Projektuje lejki sprzedaży w systemie CRM;
 - Tworzy ofertę w systemie CRM;
 - Zarządza szansą sprzedaży w systemie CRM;
 - Sporządza raporty w systemie CRM.

Umiejętności (efekty uczenia się) do osiągnięcia dla szkolenia p.n.: „Zarządzanie relacjami z klientem z wykorzystaniem systemu CRM”:

Budowanie bazy klientów:

1. Pozyskuje dane klientów:
 - Wymienia zasady pozyskiwania i przetwarzania danych pochodzących z różnych źródeł,
 - Wskazuje źródła danych adekwatne do typu poszukiwanych danych o klientach,
 - Dobiera metody pozyskiwania danych adekwatne do typu poszukiwanych danych o klientach,
 - Wymienia kanały dotarcia do klienta,
 - Dobiera kanały dotarcia do klienta w zależności od typu klienta lub rodzaju oferowanego produktu / usługi.
2. Wprowadza i edytuje dane klientów w systemie CRM:
 - Wskazuje zakres danych o klientach niezbędnych do realizacji założonych celów sprzedaży,
 - Tworzy konta klientów w systemie CRM,
 - Wprowadza dane klientów do systemu CRM,
 - Dokonuje segmentacji klientów zgodnie określonymi celami sprzedaży oraz rodzajem oferowanego produktu/usługi,
 - Aktualizuje i uzupełnia dane klientów.
3. Zabezpiecza dane zgodnie z obowiązującymi przepisami:
 - Wymienia typy danych,
 - Wyjaśnia zasady przetwarzania danych osobowych wynikające z obowiązujących przepisów prawa,
 - Omawia zasady i metody zabezpieczenia danych przetwarzanych w systemie CRM,



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Prowadzenie procesu obsługi klienta z wykorzystaniem systemu CRM:

1. Projektuje lejki sprzedaży w systemie CRM:

- ustala w systemie CRM szczegółowe cele sprzedaży zgodnie z zasadą SMART,
- określa etapy sprzedaży adekwatne do typu klienta, rodzaju oferowanego produktu/usługi oraz formy sprzedaży,
- wprowadza etapy sprzedaży do systemu CRM,
- przypisuje zadania do poszczególnych etapów sprzedaży w systemie CRM,
- ustala harmonogram realizacji zadań w zależności od specyfiki klienta, rodzaju oferowanego produktu/usługi oraz formy sprzedaży.

2. Tworzy ofertę w systemie CRM:

- przygotowuje szablon oferty,
- wprowadza do szablonu dane zmienne w postaci tagów,
- generuje ofertę skierowaną do określonego odbiorcy w oparciu o rekordy bazy danych,
- wysyła wygenerowany dokument do adresata i rejestruje operację w historii zdarzeń z klientem.

3. Monitoruje przebieg procesu obsługi klienta:

- tworzy listy zadań do wykonania w określonym przedziale czasu,
- określa priorytety dla poszczególnych zadań,
- odczytuje z systemu CRM stopień realizacji poszczególnych zadań,
- odczytuje z systemu CRM wartości szans sprzedaży na poszczególnych etapach,
- omawia odczytane wartości szans sprzedaży na poszczególnych etapach.

4. Zarządza szansą sprzedaży w systemie CRM:

- dodaje i edytuje szanse sprzedaży,
- wprowadza do systemu CRM czynności konieczne do zamknięcia etapu sprzedaży,
- przypisuje szansie sprzedaży określoną wartość i etap,
- przenosi szansę sprzedaży do kolejnych etapów,
- przypisuje szansę sprzedaży do konkretnego kontrahenta,
- oznacza szanse jako wygrane lub stracone.

5. Sporządza raporty w systemie CRM:

- dobiera dane do raportu adekwatne do zadanego zapytania,
- filtruje dane według zadanych kryteriów,
- wymienia sposoby prezentacji danych w systemie CRM,
- tworzy zestawienia i porównania danych,
- dobiera formę prezentacji danych adekwatną do celu prezentacji i zakresu danych,
- generuje raporty w systemie CRM według wskazanych kryteriów.

Ad. II: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni także na potrzeby realizacji szkoleń w każdej z grup dostęp do środowiska wirtualnej rzeczywistości/VR (aplikacji VR wraz z urządzeniem typu Head Mounted Displays (dalej HMD lub gogle (1 szt.)); 16 godzin dydaktycznych w każdej grupie realizowane będzie z wykorzystaniem środowiska wirtualnego – wg specyfikacji przedstawionej poniżej.

Aplikacja VR musi umożliwiać realizację wszystkich efektów kształcenia wskazanych dla danej kwalifikacji.

Wymagania funkcjonalne aplikacji VR:

Aplikacja na urządzenia wirtualnej rzeczywistości (dalej VR), stanowiącej zestaw animacji, prezentacji i interaktywnych ćwiczeń/gier, które pozwolą zapoznać się z definicjami i wizualnie przedstawić podstawy wymagane podczas obsługi CRM w trakcie pracy z klientem.

Aplikacja przeznaczona być powinna do wykorzystania z użyciem narzędzi VR w postaci autonomicznych urządzeń typu Head Mounted Displays (dalej HMD) i być możliwa do instalacji i uruchomienia na urządzeniach o specyfikacji opisanej poniżej w wymaganiach pozafunkcyjnych aplikacji VR.

Celem wykorzystywania aplikacji będzie zapoznanie się i utrwalenie terminologii, definicji oraz zasad wykorzystywanych podczas tworzenia strony internetowej. W aplikacji prawidłowo przedstawiającej zagadnienia wynikające z kwalifikacji „Zarządzanie relacjami z klientem z wykorzystaniem systemu CRM”, uczestnik uzyska realne wsparcie, przedstawione w atrakcyjnej formie, w procesie przygotowania się do walidacji.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Szkolenia realizowane ze wsparciem aplikacji prowadzić będą do nabycia przez uczestników szkoleń kwalifikacji rynkowej: „Zarządzanie relacjami z klientem z wykorzystaniem systemu CRM” - zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2024 r., poz. 1606) oraz obwieszczenie Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 15 kwietnia 2021r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Zarządzanie relacjami z klientem z wykorzystaniem systemu CRM” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2021 r., poz. 421).

Szczegółowe wymagania funkcjonalne aplikacji VR:

- Start i logowanie się do konta użytkownika – Rozpoczęcie korzystania z aplikacji nie będzie możliwe bez zalogowania się do konta użytkownika. Aplikacja musi pozwalać na weryfikację i autentykację użytkownika tj. umożliwiać logowanie do utworzonego wcześniej konta z odpowiednią licencją. Konto użytkownika będzie utworzone w ramach systemu hierarchii uprawnień:
- „Gracz” – posiada dostęp do funkcjonalności aplikacji w zakresie rozgrywki, umożliwiającej wykonywanie poszczególnych czynności oraz innych wynikających z opisanego niżej zakresu czynności;
- „Trener” – posiada dostęp do pomocy, dodatkowych narzędzi wspierających użytkownika np. uruchamia ponownie symulację, posiada możliwość komentowania oraz instruktarzu czynności użytkownika w formie komunikacji głosowej, porusza się wraz z graczem po scenie z widokiem z oczu gracza lub z widokiem niewidocznego obserwatora, poruszającego się po scenie autonomicznie. Dodatkowo Trener posiada dostęp do dodatkowej aplikacji na komputer (stacjonarny/laptop), która pozwoli uczestniczyć z graczem w symulacji opisanej jak wyżej;
- „Administrator” – posiada dostęp do funkcjonalności związanych z zarządzaniem licencją oraz kontami użytkowników. Wejściowo funkcję administratora pełnić będzie dostawca rozwiązania, z założeniem możliwości przekazania części funkcji administrowania (w zakresie zarządzania kontami użytkowników typu „gracz” i licencją) osobie wskazanej przez zamawiającego, na jego żądanie;
- Otoczenie symulacji – szkolenie będzie prowadzone w zasymulowanych pomieszczeniach odwzorowujących biuro pracy przedstawiciela handlowego/ opiekuna klienta lub w lokacjach, które mają wzmocnić zaangażowanie gracza w zdobywaniu wiedzy. Wymiary przestrzeni, pomieszczeń powinny być adekwatne dla symulowanej rzeczywistości i na tyle obszerne, aby umożliwić swobodny ruch. W przestrzeniach, gdzie jest to wymagane będą umieszczone wszystkie niezbędne elementy oraz urządzenia/narzędzia, przykłady grafik związanych z tematyką, z którymi użytkownik będzie wchodzić w interakcję. Pomieszczenia powinny zawierać podstawowe elementy meblowania, niezbędne do umieszczenia na nich urządzeń/narzędzi, przykładów wykorzystania zaprojektowanych grafik itp. Projektując otoczenie symulacji należy zwrócić uwagę również na zawartość opisu dotyczącego rozgrywki wieloosobowej.
- Lokomocja – Poza przekładaniem ruchu użytkownika 1:1 (opisany w wymaganiach pozafunkcjonalnych aplikacji VR wymóg 6 stopni swobody w kontekście śledzenia ruchu użytkownika) z przestrzeni realnej do przestrzeni symulacji, przemieszczenia się powinno być możliwe za pomocą przynajmniej jednego, alternatywnego sposobu lokomocji, takiego jak np. teleportacja lub za pomocą przycisków manipulatora / manipulatorów – z zastosowaniem dobrych praktyk projektowania rozwiązań VR (np. użycie gałek analogowych osobno na potrzeby ruchu i obracania się wokół osi pionowej).
- Wizualizacja użytkownika – Z perspektywy pierwszej osoby: symulacja przynajmniej dłoni użytkownika, z funkcją chwytania obiektów i naciskania przycisków wyprostowanym palcem. Z perspektywy trzeciej osoby (podczas rozgrywki w trybie wieloosobowym – patrz lit. j): jak wyżej oraz wizualizacja użytkownika za pomocą wirtualnej osoby (awatara), przynajmniej w postaci głowy użytkownika. Użytkownik powinien mieć możliwość personalizacji wyglądu awatara (na potrzeby możliwości wizualnego rozróżniania użytkowników podczas rozgrywki wieloosobowej).
- Dedykowany chwyt – Wszystkie obiekty powinny być chwyte za pomocą dedykowanego chwytu (układ wirtualnej dłoni trzymającej obiekt powinien być dostosowany do kształtu danego obiektu; dłoń nie powinna przenikać przez obiekt podczas chwytu i vice versa). Dedykowany chwyt powinien być dostosowany do użytkowania narzędzi, z których korzystać będzie użytkownik.
- Fizyka – Symulacja musi implementować model funkcjonującej fizyki obiektów (upuszczone przedmioty upadają, przedmioty i wirtualne dłonie użytkownika wchodzi z sobą w kolizję etc.).

Użytkownik może wchodzić w interakcję na cztery sposoby:



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- Interakcja – mini gra: symulacja, która prezentuje i wyjaśnia wybrane merytoryczne zagadnienia. Użytkownik w ramach takiej gry może np. segregować obiekty, przybliżać elementy, rzucać elementami jak piłką do kosza itp.. System po wykonaniu konkretnych czynności udostępnia użytkownikowi informację zwrotną, która jednoznacznie potwierdzi poprawność lub niepoprawność wykonania zadania i/lub użytkownik widzi efekt swoich działań na konkretnym przykładzie, który można odnieść do sytuacji rzeczywistej.
 - Interakcja quiz: każda partia materiału powinna zostać podsumowana w formie quizu, który użytkownik rozwiązuje obowiązkowo na podsumowanie etapu nauki. Quiz składać się może z pytań jednokrotnego wyboru z czterema lub dwoma wariantami odpowiedzi lub pytań typu drop-down lub pytań otwartych. Każdy z quizów musi zostać oceniony przez system w czasie rzeczywistym udostępniając użytkownikowi informację zwrotną z uzyskanym wynikiem.
 - Interakcja z tekstem: prezentacja treści merytorycznych np. definicji, informacji szczegółowych, wskazówek do wykonania zadania zaprezentowana w formie treści pisanej. Ilość treści powinna być dostosowana do merytoryki tematu oraz biorąc pod uwagę fakt, iż aplikacja ma stanowić swego rodzaju „grę edukacyjną”, a nie książkę przeniesioną do wirtualnego świata.
 - Animacja: prezentacja wybranych treści merytorycznych w formie animacji narzędzi, obiektów, grafik, która powinna uwypuklać treści istotne do przekazania w danym zagadnieniu lub wskazywać kluczowe miejsca oraz czynności, na których skupić powinien się użytkownik.
- Minimalna liczba interakcji:
- Interakcja – mini gra: 25;
 - Interakcja quiz – łączna ilość pytań: 30;
 - minimalne ilość quizów: 2;
 - Interakcja z tekstem: 60;
 - Animacja: 20.
- **Rozgrywka wieloosobowa (multiplayer)** – System powinien umożliwiać symultaniczne logowanie się do jednej symulacji wielu użytkowników i realizowanie rozgrywki w trybie wieloosobowym, w czasie rzeczywistym. Logowanie się może następować z dowolnej lokalizacji na świecie z dostępem do Internetu. Specyfikacja serwera powinna być odpowiednia dla zapewnienia możliwości jednoczesnej rozgrywki 10 użytkowników w obrębie jednej, współdzielonej symulacji, z zachowaniem odpowiedniej jakości doświadczenia użytkownika (w zakresie zmniejszania częstotliwości odświeżania). Każdy z użytkowników realizuje własne zadania we własnym tempie przechodząc przez kolejne etapy nauki nie wpływając na stan poszczególnych zadań innego/innych użytkowników, dzięki temu każdy ma możliwość przejścia pełnego scenariusza i wykonania wszystkich przewidzianych w ścieżce zadań. Użytkownicy mogą w czasie rzeczywistym komunikować się ze sobą przy wykorzystaniu Voice Chat.
 - **Możliwość zdobywania mikropoświadczeń** – system powinien dawać możliwość zdobywania mikropoświadczeń w postaci odznak cyfrowych, realizowanych zgodnie ze standardem Open Badge 3.0.

Wymagania pozafunkcjonalne aplikacji VR :

- **Wydajność i kompatybilność** - Aplikacja powinna dawać możliwość użytkowania i wydajnego działania z wykorzystaniem urządzeń HMD, w tym autonomicznych, o minimalnych parametrach sprzętowych opisanych poniżej. Aplikacja powinna być zaprojektowana w taki sposób, żeby adekwatnie wykorzystywać możliwość urządzeń VR o podanych parametrach (w rozumieniu zachowania odpowiedniej jakości):
 - Kompatybilność z PC,
 - Śledzenie: Sześć stopni swobody (6DOF),
 - Kontrolery: obsługa zewnętrznych manipulatorów,
 - Rozdzielczość: 3664 x 1920 (1832 x 1920 na każde oko) lub więcej,
 - Odświeżanie: 90 Hz lub więcej,
 - Czujniki: akcelerometr, magnetometr, żyroskop,
 - Pamięć RAM: 6GB lub więcej.
- **Język** - Wszelkie elementy audiowizualne w obrębie symulowanego środowiska (w tym te, z którymi w interakcję będzie wchodził użytkownik) powinny zostać zaprojektowane w języku polskim.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Ad. III: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni do prawidłowej realizacji szkoleń (dla każdego uczestnika) dostęp do systemu CRM (Customer Relationship Management), w postaci czynnego konta użytkownika, umożliwiające przeprowadzenie walidacji wszystkich efektów uczenia się wskazanych powyżej.

Ad. IV: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni dla wszystkich uczestników szkoleń przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹ weryfikującego nabytą wiedzę i umiejętności (w/w efekty uczenia się) zgodnie z wymogami określonymi przez:

- ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1606) oraz,
- obwieszczenie Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 15 kwietnia 2021 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Zarządzanie relacjami z klientem z wykorzystaniem systemu CRM” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2021 r., poz. 421).

1.5. CZĘŚĆ 5: Przeprowadzenie szkoleń, zapewnienie materiałów, narzędzi i innych elementów do realizacji szkoleń oraz zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych¹ dot. szkoleń z zakresu obsługi biura, tj.:

a) Przeprowadzenie szkolenia p.n. „Prowadzenie obsługi biura” dla 9 uczniów – 1 grupy, w wymiarze 60 godzin dydaktycznych zajęć.

Miejsce realizacji zajęć:

- Powiatowy Zespół Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Środzie Śląskiej, ul. Wrocławska 12, 55-300 Środa Śląska.

Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni (do realizacji szkoleń/w ramach usługi):

- platformę dydaktyczną wraz z materiałami szkoleniowymi w formie cyfrowej**, dla każdego uczestnika szkolenia
 - wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;przez platformę dydaktyczną – Zamawiający rozumie dostęp (konto z nadanym loginem i hasłem) dla każdego uczestnika szkolenia do narzędzia informatycznego (platformy e-learningowej) wspierającego proces dydaktyczny
 - wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;
- dostęp do środowiska wirtualnej rzeczywistości/VR (aplikacji VR wraz z urządzeniem typu Head Mounted Displays (dalej HMD lub gogle (1 szt.)) - dla każdej grupy szkoleniowej;**
18 godzin dydaktycznych w każdej grupie realizowane będzie z wykorzystaniem środowiska wirtualnego
 - wg specyfikacji przedstawionej poniżej;
- materiały eksploatacyjne niezbędne do realizacji szkolenia** – wg. specyfikacji przedstawionej poniżej;
- przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹ weryfikującego nabytą wiedzę i umiejętności dla danej kwalifikacji** – wg. szczegółowych wymagań określonych poniżej;
- ubezpieczenie NNW (od następstw nieszczęśliwych wypadków) dla każdego uczestnika (na okres objęcia go usługą), o wartości sumy ubezpieczenia: z tytułu śmierci lub trwałego uszczerbku na zdrowiu - co najmniej 5 000,00 zł;**

Szkolenie winno być realizowane według programu szkolenia określonego poniżej.

Szkolenie winno być zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu nabędzie umiejętności (osiągnie efekty uczenia się) co najmniej w zakresie szczegółowo określonym poniżej.

Program szkolenia p.n.: „Prowadzenie obsługi biura”:

- Obieg dokumentów:**
 - rodzaje dokumentów występujących w organizacji,
 - źródła zasad obiegu dokumentów
- Obsługa maszyn i sprzętów biurowych:**
 - podstawowe funkcje urządzeń (bindownica, niszczarka, dziurkacz, laminarka, zszywacz, rozszywacz, faks),
 - wymiana materiałów eksploatacyjnych w urządzeniach biurowych,
 - użycie sprzętów biurowych,
 - naprawa sprzętów biurowych z perspektywy użytkownika.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

3. Korespondencja tradycyjna:

- rodzaje korespondencji,
- ewidencjonowania przesyłek przychodzących i wychodzących,
- zasady dystrybucji korespondencji wynikające z instrukcji kancelaryjnej obowiązującej w danej organizacji,
- przygotowanie przesyłki do nadania wraz z wymianą informacji umożliwiającą jej nadanie.

4. Redakcja tekstów:

- przygotowanie treści dokumentów biurowych na podstawie wytycznych,
- rodzaje wypowiedzi pisemnych wykorzystywanych w pracy biurowej,
- dostosowanie stylu, układu i formy tekstu do odbiorców i celu,

5. Otoczenie formalno-prawne organizacji:

- pojęcia misji organizacji, struktury i kultury organizacyjnej,
- główni interesariusze organizacji, w tym klienci wewnętrzni i zewnętrzni, kontrahenci, instytucje otoczenia biznesu oraz omówienie ich znaczenie dla organizacji,
- charakteryzowanie formy prawnej przedsiębiorstw i instytucji oraz ich głównych organów,
- zasady pozyskiwania informacji i dokumentów w instytucjach zewnętrznych,
- druki wymagane przez instytucje publiczne do wydania zaświadczeń,
- bazy danych instytucji publicznych,
- zasady ochrony danych osobowych w pracy biurowej, w szczególności ochrona dokumentów i plików zawierających dane osobowe, RODO, itp.

6. Zasady doboru typu ubioru służbowego do okoliczności:

- typy ubioru służbowego, w tym business formal, business casual, smart casual,
- zasady dotyczące odpowiedniego dopasowania ubioru do okazji,
- typ ubioru stosownie do okoliczności.

7. Rozmowa bezpośrednia z interesantem:

- rodzaje komunikacji (w tym formalna, nieformalna, werbalna, niewerbalna),
- zasady savoir-vivre'u, w tym zasady tytułatury, pierwszeństwa, stosowania zwrotów grzecznościowych,
- znaczenie komunikacji werbalnej i niewerbalnej,
- techniki aktywnego słuchania,
- rozmowy z interesantem z zastosowaniem zasady savoir-vivre'u, zgodnie z zasadami komunikacji.

8. Rozmowa telefoniczna:

- oficjalne formy powitania i pożegnania podczas rozmowy telefonicznej,
- techniki aktywnego słuchania podczas rozmowy telefonicznej,
- uzyskanie informacji o rozmówcach i celu rozmowy,
- udzielanie informacji zgodnie z kompetencjami i zakresem obowiązków lub przekazywanie rozmowy do odpowiednich osób/działów według ich kompetencji.

9. Arkusze kalkulacyjne:

- programy służące do projektowania i wykonywania obliczeń,
- nowy arkusz,
- format danych liczbowych,
- wprowadzanie formuł (w tym suma, średnia, zliczanie)
- sortowanie i filtrowanie danych,
- tworzenie wykresów,
- zapisywanie dokumentu w różnych formatach i jego wydruk.

10. Edytor tekstu:

- programy do edycji tekstu,
- nowy dokument i wprowadzanie tekstu,
- wstawianie i formatowanie obiektów,
- edycja tekstu,
- korespondencja seryjna,
- zapisywanie dokumentu w różnych formatach i jego wydruk.

11. Poczta elektroniczna:

- programy służące do obsługi poczty elektronicznej,



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- rodzaje adresatów korespondencji elektronicznej (w tym adresaci „do wiadomości” i „do ukrytej wiadomości”),
- nowy e-mail,
- wprowadzanie i formatowanie tekstu,
- dodawanie załączników,
- wysyłka poczty elektronicznej (w tym ustawianie potwierdzenia odbioru, priorytet oraz kategorii wiadomości),
- wskazanie odbiorców lub działu w organizacji, do których należy skierować określoną korespondencję elektroniczną,
- przekazywanie korespondencji elektronicznej do odpowiednich osób/działów według ich kompetencji,
- kalendarz spotkań, w tym wysyłanie zaproszeń na spotkanie i odpowiadanie na zaproszenia.

12. Przeglądarki i wyszukiwarki internetowe:

- przeglądarki służące do pozyskiwania informacji z Internetu,
- funkcje przeglądarek internetowych,
- wyszukiwanie informacji, stosując metody wyszukiwania informacji w Internecie,
- tworzenie baz danych, pozyskując i selekcjonując informacje z Internetu,
- czyszczenie historii wyszukiwania przeglądarki internetowej.

13. Prezentacje multimedialne:

- programy służące do tworzenia prezentacji multimedialnych,
- nowa prezentacja według wytycznych,
- wprowadzanie i formatowanie tekstu,
- wstawianie i formatowanie obiektu (w tym obraz, tabela, wykres),
- dobór szablonu do celu prezentacji,
- zapis dokumentu w różnych formatach i druk gotowej prezentacji.

Umiejętności (efekty uczenia się) do osiągnięcia dla szkolenia p.n.: „Prowadzenie obsługi biura”:

REALIZACJA ZADAŃ ZWIĄZANYCH Z OBIEGIEM DOKUMENTÓW:

1. Charakteryzuje zasady obiegu dokumentów oraz wykonuje czynności związane z obsługiwaniem maszyn i sprzętów biurowych:
 - wymienia rodzaje dokumentów występujących w organizacji, w tym korespondencję, dokumenty rejestracyjne, księgowe, przetargowe, marketingowe, oferty;
 - omawia źródła zasad obiegu dokumentów;
 - powiela (kopiuje) materiały, stosując podstawowe funkcje urządzeń, w tym m. in. powiększanie / zmniejszanie, przyciemnianie / rozjaśnianie, kolor / czarno-białe, kopiowanie dwustronnie;
 - skanuje dokumenty, w tym skanuje wiele stron, wykonuje dupleks, ustawia różną rozdzielczość;
 - wysyła dokumenty faksem;
 - wymienia materiały eksploatacyjne w urządzeniach biurowych, w tym papier, toner, tusz;
 - używa sprzętów biurowych, takich jak bindownica, niszczarka, dziurkacz, laminarka, zszywacz, rozszywacz;
 - usuwa błędy w urządzeniach biurowych możliwe do usunięcia z poziomu użytkownika, w tym zacięcie papieru w drukarce lub niszczarce.
2. Obsługuje korespondencję tradycyjną:
 - charakteryzuje różne rodzaje korespondencji;
 - omawia sposoby ewidencjonowania przesyłek przychodzących i wychodzących;
 - stosuje zasady dystrybucji korespondencji wynikające z instrukcji kancelaryjnej obowiązującej w danej organizacji;
 - przygotowuje przesyłki do nadania;
 - wymienia informacje umożliwiające nadanie przesyłki, w tym dane adresowe, waga oraz wartość przesyłki.
3. Redaguje tekst dostosowany do odbiorcy i celu:
 - wymienia rodzaje wypowiedzi pisemnych wykorzystywanych w pracy biurowej;
 - przygotowuje treść dokumentów biurowych na podstawie wytycznych;
 - dostosowuje styl, układ i formę tekstu do odbiorców i celu.
4. Rozpoznaje otoczenie formalno-prawne organizacji:
 - omawia pojęcia misji organizacji, struktury i kultury organizacyjnej;
 - wskazuje głównych interesariuszy organizacji, w tym klientów wewnętrznych i zewnętrznych, kontrahentów, instytucje otoczenia biznesu oraz omawia ich znaczenie dla organizacji;
 - charakteryzuje formy prawne przedsiębiorstw i instytucji oraz ich główne organy;



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- omawia zasady pozyskiwania informacji i dokumentów w instytucjach zewnętrznych, w tym dokumenty z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, Krajowego Rejestru Sądowego, Urzędu Skarbowego;
- wypełnia druki wymagane przez instytucje publiczne do wydania zaświadczeń, w tym o niezaleganiu w opłatach skarbowych, niezaleganiu w składkach z tytułu ubezpieczeń społecznych i zdrowotnych, o niekaralności;
- posługuje się bazami danych instytucji publicznych, w tym Krajowego Rejestru Sądowego, Głównego Urzędu Statystycznego, Centralnej Ewidencji Informacji o Działalności Gospodarczej;
- omawia zasady ochrony danych osobowych w pracy biurowej, w szczególności ochrona dokumentów i plików zawierających dane osobowe, obowiązki informacyjne wynikające z rozporządzenia RODO, prawa osób wynikające z przepisów rozporządzenia RODO (np. prawo do bycia zapomnianym, prawo do przenoszenia danych) oraz rodzaje naruszeń bezpieczeństwa danych osobowych i sposoby postępowania w przypadku ich wystąpienia.

OBSŁUGA INTERESANTÓW:

1. Charakteryzuje zasady doboru typu ubioru służbowego do okoliczności:
 - rozpoznaje typy ubioru służbowego, w tym business formal, business casual, smart casual;
 - omawia zasady dotyczące odpowiedniego dopasowania ubioru do okazji;
 - dobiera typ ubioru stosownie do okoliczności.
2. Prowadzi rozmowę bezpośrednią z interesantem:
 - charakteryzuje rodzaje komunikacji (w tym formalna, nieformalna, werbalna, niewerbalna);
 - omawia znaczenie komunikacji werbalnej i niewerbalnej;
 - przedstawia zasady savoir-vivre'u, w tym zasady tytulatury, pierwszeństwa, stosowania zwrotów grzecznościowych;
 - opisuje techniki aktywnego słuchania;
 - przeprowadza rozmowę z interesantem stosując zasady savoir-vivre'u, zgodnie z zasadami komunikacji.
3. Prowadzi rozmowę telefoniczną:
 - używa oficjalnej formy powitania i pożegnania podczas rozmowy telefonicznej;
 - stosuje techniki aktywnego słuchania podczas rozmowy telefonicznej;
 - uzyskuje informacje o danych rozmówcy i celu rozmowy;
 - udziela informacji zgodnie ze swoimi kompetencjami i zakresem obowiązków lub przekazuje rozmowę do odpowiednich osób/działów według ich kompetencji.

UŻYTKOWANIE APLIKACJI BIUROWYCH:

1. Korzysta z arkusza kalkulacyjnego:
 - wymienia programy służące do projektowania i wykonywania obliczeń;
 - tworzy nowy arkusz;
 - wprowadza i formatuje dane liczbowe;
 - wprowadza formuły (w tym suma, średnia, zliczanie);
 - sortuje i filtruje dane;
 - tworzy wykresy;
 - zapisuje dokument w różnych formatach;
 - drukuje dokument.
2. Korzysta z edytorów tekstu:
 - wymienia programy do edycji tekstu;
 - tworzy nowy dokument;
 - wprowadza tekst;
 - wstawia i formatuje obiekty (w tym tabela, wykres, obraz);
 - formatuje dokument zgodnie z zasadami edycji tekstu;
 - tworzy korespondencję seryjną;
 - zapisuje dokument w różnych formatach;
 - drukuje dokument.
3. Korzysta z programu poczty elektronicznej:
 - wymienia programy służące do obsługi poczty elektronicznej;
 - wymienia rodzaje adresatów korespondencji elektronicznej (w tym adresaci „do wiadomości” i „do ukrytej wiadomości”);
 - tworzy nowy e-mail;
 - wprowadza i formatuje tekst;
 - dodaje załączniki;



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- wskazuje odbiorców lub działy w organizacji, do których należy skierować określoną korespondencję elektroniczną (np. oferta handlowa, sprawozdanie finansowe);
 - wysyła pocztą elektroniczną (w tym ustawia potwierdzenie odbioru, priorytet oraz kategorię wiadomości);
 - przekazuje korespondencję elektroniczną do odpowiednich osób/działów według ich kompetencji;
 - prowadzi kalendarz spotkań, w tym wysyła zaproszenia na spotkanie i odpowiada na zaproszenia.
4. Korzysta z przeglądarek i wyszukiwarek internetowych:
- wymienia przeglądarki służące do pozyskiwania informacji z Internetu;
 - wykorzystuje funkcje przeglądarek internetowych (w tym zapamiętywanie ulubionych, wyszukiwanie witryn w historii przeglądarki);
 - wyszukuje informacje, stosując metody wyszukiwania informacji w Internecie;
 - tworzy bazę danych, pozyskując i selekcionując informacje z Internetu;
 - czyści historię wyszukiwania przeglądarki internetowej.
5. Wykonuje prezentacje multimedialne:
- wymienia programy służące do tworzenia prezentacji multimedialnych;
 - tworzy nową prezentację według wytycznych;
 - wprowadza i formatuje tekst;
 - wstawia i formatuje obiekty (w tym obraz, tabela, wykres);
 - dobiera szablon do celu prezentacji;
 - zapisuje dokument w różnych formatach;
 - drukuje prezentację.

Ad. II: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni także na potrzeby realizacji szkoleń w każdej z grup dostęp do środowiska wirtualnej rzeczywistości/VR (aplikacji VR wraz z urządzeniem typu Head Mounted Displays (dalej HMD lub gogle (1 szt.)); 18 godzin dydaktycznych w każdej grupie realizowane będzie z wykorzystaniem środowiska wirtualnego – wg specyfikacji przedstawionej poniżej.

Aplikacja VR musi umożliwiać realizację wszystkich efektów uczenia się wskazanych dla danej kwalifikacji.

Wymagania funkcjonalne aplikacji VR:

Aplikacja na urządzenia wirtualnej rzeczywistości (dalej VR), stanowiącej symulator zestawu czynności wykonywanych podczas czynności związanych z obsługiwaniem biura.

Aplikacja przeznaczona być powinna do wykorzystania z użyciem narzędzi VR w postaci autonomicznych urządzeń typu Head Mounted Displays (dalej HMD) i być możliwa do instalacji i uruchomienia na urządzeniach o specyfikacji opisanej poniżej w wymaganiach pozafunkcyjnych aplikacji VR.

Celem wykorzystywania aplikacji będzie utrwalenie właściwych procesów związanych z realizacją czynności wykonywanych podczas obsługi biura, dzięki właściwemu odwzorowaniu świata przedstawionego i realizowanych przez użytkownika czynności, korespondujących z efektami kształcenia zdefiniowanymi dla kwalifikacji, którą uczestnicy kursu będą potwierdzać po jego zakończeniu.

Szkolenia realizowane ze wsparciem aplikacji prowadzić będą do nabycia przez uczestników szkoleń kwalifikacji rynkowej: „Prowadzenie obsługi biura” zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez ustawę z 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2024 r., poz. 1606) oraz obwieszczenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 2 lipca 2019 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Prowadzenie obsługi biura” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. 2019 r. poz. 687)

Szczegółowe wymagania funkcjonalne aplikacji VR:

- **Start i logowanie się do konta użytkownika** – Rozpoczęcie korzystania z aplikacji nie będzie możliwe bez zalogowania się do konta użytkownika. Aplikacja musi pozwalać na weryfikację i autentykację użytkownika tj. umożliwiać logowanie do utworzonego wcześniej konta z odpowiednią licencją. Konto użytkownika będzie utworzone w ramach systemu hierarchii uprawnień:
- „Gracz” – posiada dostęp do funkcjonalności aplikacji w zakresie rozgrywki, umożliwiającej wykonywanie poszczególnych czynności wynikających z opisanego niżej zakresu;



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- „Trener” – posiada dostęp do pomocy, dodatkowych narzędzi wspierających użytkownika np. uruchamia ponownie symulację, posiada możliwość komentowania oraz instruktarzu czynności użytkownika w formie komunikacji głosowej, porusza się wraz z graczem po scenie z widokiem z oczu gracza lub z widokiem niewidocznego obserwatora, poruszającego się po scenie autonomicznie. Dodatkowo Trener posiada dostęp do dodatkowej aplikacji na komputer (stacjonarny/laptop), która pozwoli uczestniczyć z graczem w symulacji opisanej jak wyżej;
- „Administrator” – posiada dostęp do funkcjonalności związanych z zarządzaniem licencją oraz kontami użytkowników. Wejściowo funkcję administratora pełnić będzie dostawca rozwiązania, z założeniem możliwości przekazania części funkcji administrowania (w zakresie zarządzania kontami użytkowników typu „gracz” i licencją) osobie wskazanej przez zamawiającego, na jego żądanie;
- Otoczenie symulacji – Rozgrywka będzie prowadzona w zasymulowanym pomieszczeniu, odwzorowującym pomieszczenie biurowe, w którym powinna znajdować się recepcja, meble, krzesła, urządzenia biurowe, wieszak lub szafa na ubrania. Użytkownik nie powinien mieć możliwości opuszczania pomieszczenia. Wymiary pomieszczenia powinny być adekwatne dla symulowanej rzeczywistości i na tyle obszerne, aby umożliwić swobodną lokomocję i umieszczenie w nim wszystkich niezbędnych elementów oraz urządzeń, z którymi użytkownik będzie wchodzić w interakcję (opisane niżej). Pomieszczenie powinno zawierać nieinteraktywne drzwi w celu zachowania immersji użytkownika. W ramach lokacji, po której porusza się gracz znajdują się również dodatkowe oddzielone drzwiami pomieszczenia takie jak, sala konferencyjna i/lub gabinet dyrektora, toaleta, pomieszczenie socjalne (kuchnia) – wszystkie pomieszczenia z odpowiednim wyposażeniem zgodnym z przeznaczeniem miejsca. Projektując otoczenie symulacji należy zwrócić uwagę również na zawartość opisu dotyczącego rozgrywki wieloosobowej.
- Lokomocja – Poza przekładaniem ruchu użytkownika 1:1 w obszar symulacji (opisany w wymaganiach pozafunkcyjnych poniżej - wymóg 6 stopni swobody w kontekście śledzenia ruchu użytkownika) z przestrzeni realnej do przestrzeni symulacji, przemieszczenia się powinno być możliwe za pomocą przynajmniej jednego, alternatywnego sposobu lokomocji, takiego jak teleportacja lub za pomocą przycisków manipulatora / manipulatorów – z zastosowaniem dobrych praktyk branży (np. użycie gałek analogowych osobno na potrzeby ruchu i obracania się wokół osi pionowej).
- Wizualizacja użytkownika – Z perspektywy pierwszej osoby: symulacja przynajmniej dłoni użytkownika, z funkcją chwytania obiektów i naciskania przycisków wyprostowanym palcem. Z perspektywy trzeciej osoby (podczas rozgrywki w trybie wieloosobowym – patrz lit. i)): jak wyżej oraz wizualizacja użytkownika za pomocą wirtualnej osoby (awatara), przynajmniej w postaci głowy użytkownika. Użytkownik powinien mieć możliwość personalizacji wyglądu awatara (na potrzeby możliwości wizualnego rozróżniania użytkowników podczas rozgrywki wieloosobowej).
- Dedykowany chwyt – Wszystkie obiekty powinny być chwytane za pomocą dedykowanego chwytu (układ wirtualnej dłoni trzymającej obiekt powinien być dostosowany do kształtu danego obiektu; dłoń nie powinna przenikać przez obiekt podczas chwytu i vice versa).
- Fizyka – Symulacja musi implementować model funkcjonującej fizyki obiektów (upuszczone przedmioty upadają, przedmioty i wirtualne dłonie użytkownika wchodzi z sobą w kolizję etc.)
- Obiekty 3D - Lista obiektów z którymi użytkownik może wchodzić w interakcję zawierać powinna przynajmniej:
 - Drukarka/Kopiarka/Xero + papier (kartki);
 - Niszczarka do papieru;
 - Laminator + folia do laminowania;
 - Bindownica + przezroczysta folia do bindowania (front) + okładka kartonowa (tył) + grzbiet;
 - Dziurkacz;
 - Zszywacz;
 - Kran w pomieszczeniu socjalnym;
 - Express do kawy/czajnik;
 - Kubek;
 - Drzwi.
- Scenariusz symulacji – możliwe działania użytkownika opisuje przykładowy scenariusz symulacji zamieszczony poniżej:
 - Kserowanie dokumentów z możliwością ustawienia liczby kopi, powiększenia/zmniejszenia, wyboru podajnika drukarki, ustawienia wydruku/ksera jednostronnego lub dwustronnego;



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- Skanowanie dokumentów z możliwością wyboru skanu kolorowanego lub monochromatycznego, ustawienia jakości skanowania;
 - Obsługi drukarki w przypadku zacięcia papieru – usunięcie zaciętego papieru;
 - Zszywania dokumentów;
 - Rozszywania dokumentów;
 - Bindowania dokumentów;
 - Niszczania dokumentów;
 - Dziurkowanie dokumentów;
 - Doborze odpowiedniego do okazji stroju;
 - Rozmowa z klientem i/lub przełożonym w celu uzyskania potrzebnych informacji np. umówienie terminu spotkania w/s podpisania umowy, zebrania informacji nt. zbudowania oferty promocyjnej produktów itp.
 - **Rozgrywka wieloosobowa (multiplayer)** – System powinien umożliwiać symultaniczne logowanie się do jednej symulacji wielu użytkowników i realizowanie rozgrywki w trybie wieloosobowym, w czasie rzeczywistym. Logowanie się może następować z dowolnej lokalizacji na świecie z dostępem do Internetu. Specyfikacja serwera powinna być odpowiednia dla zapewnienia możliwości jednoczesnej rozgrywki 10 użytkowników w obrębie jednej, współdzielonej symulacji, z zachowaniem odpowiedniej jakości doświadczenia użytkownika (w zakresie zmniejszania częstotliwości odświeżania). Stan symulacji powinien synchronizować się w czasie rzeczywistym dla każdego z użytkowników (np. w zakresie przemieszczania obiektów, używania narzędzi, śledzenia ruchu i położenia użytkowników).
- Rozgrywka w trybie wieloosobowym powinna umożliwiać realizację trzech funkcji:**
- Wspólna praca użytkowników – więcej niż jeden użytkownik loguje się do tej samej symulacji. Zalogowani użytkownicy wspólnie realizują czynności – zgodnie z opisem czynności zawartym w lit. h): realizują poszczególne etapy procesu, posługują się narzędziami, instruują się nawzajem, podają sobie narzędzia i materiały zużywalne etc.
 - Instruktaż realizowany przez osobę prowadzącą szkolenie dla grupy obserwatorów i/lub indywidualnie - zalogowani użytkownicy obserwują trenera wykonującego poszczególne czynności w scenariuszu. Użytkownicy mogą na prośbę trenera aktywnie współpracować z trenerem np. podając narzędzia lub wykonując polecenia trenera, realizując poszczególne zadania ze scenariusza symulacji.
 - Rywalizacja użytkowników – na ten cel lokalizacja zawierać powinna kilka stanowisk roboczych, zawierających zmnożony zestaw obiektów niezbędnych do realizacji scenariusza, w liczbie co najmniej dwóch zestawów (tj. 2 drukarki/kopiarki/niszczarki). Każde stanowisko zawierać powinno komplet narzędzi, materiałów oraz sprzętu, niezbędny do prawidłowej realizacji całości scenariusza symulacji, przewidzianego dla rozgrywki jednoosobowej (patrz lit. h)). Funkcję arbitra w tym trybie rozgrywki pełnić będzie osoba prowadząca szkolenie, zalogowana do tej samej symulacji. Scena powinna być skonstruowana w taki sposób, aby umożliwić arbitrowi swobodne przemieszczanie się i obserwację czynności realizowanych przez wszystkich użytkowników. Scena powinna zawierać opcję wyświetlania informacji niezbędnych dla arbitra (trenera) do oceny postępu prac poszczególnych użytkowników (takich jak pomiar czasu realizacji czynności, łączną liczbę zadań do realizacji w ramach procesu, listę użytkowników etc.), widocznych dla wszystkich użytkowników (np. w postaci tablicy lub ekranu).
- **Możliwość zdobywania mikropoświadczeń** – system powinien dawać możliwość zdobywania mikropoświadczeń w postaci odznak cyfrowych, realizowanych zgodnie ze standardem Open Badge 3.0.

Wymagania pozafunkcjonalne aplikacji VR:

- **Wydajność i kompatybilność** - Aplikacja powinna dawać możliwość użytkowania i wydajnego działania z wykorzystaniem urządzeń HMD, w tym autonomicznych, o minimalnych parametrach sprzętowych opisanych poniżej. Aplikacja powinna być zaprojektowana w taki sposób, żeby adekwatnie wykorzystywać możliwości urządzeń VR o podanych parametrach (w rozumieniu zachowania odpowiedniej jakości):
 - Kompatybilność z PC,
 - Śledzenie: Sześć stopni swobody (6DOF),
 - Kontrolery: obsługa zewnętrznych manipulatorów,
 - Rozdzielczość: 3664 x 1920 (1832 x 1920 na każde oko) lub więcej,
 - Odświeżanie: 90 Hz lub więcej,
 - Czujniki: akcelerometr, magnetometr, żyroskop,
 - Pamięć RAM: 6GB lub więcej,



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

– Język - Wszelkie elementy audiowizualne w obrębie symulowanego środowiska (w tym te, z którymi w interakcję będzie wchodził użytkownik) powinny zostać zaprojektowane w języku polskim.

Ad. III: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni materiały eksploatacyjne niezbędne do realizacji szkolenia w ilościach i zakresie niezbędnym do realizacji programu szkolenia.

W skład 1 (jednego) zestawu materiałów eksploatacyjnych na 1 (jedną) grupę szkoleniową wchodzi (co najmniej):

- papier ksero A4 biały – 1 ryza,
- zszywacz – 1 szt.,
- zszywki – 3 opakowania po 1000 szt.,
- dziurkacze – 1 szt.,
- laminator – 1 szt.,
- koperty C6 – 100 szt.,
- koperty C5 – 50 szt.,
- klipsy biurowe – 12 szt.,

Ad. IV: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni dla wszystkich uczestników szkoleń przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹, weryfikującego nabytą wiedzę i umiejętności (w/w efekty uczenia się) zgodnie z wymogami określonymi przez:

- ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1606) oraz
- obwieszczenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 2 lipca 2019 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Prowadzenie obsługi biura” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2019 r. poz. 687.).

1.6. CZĘŚĆ 6: Przeprowadzenie szkoleń, zapewnienie materiałów, narzędzi i innych elementów do realizacji szkoleń oraz zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych¹ dot. szkoleń z zakresu IT, tj.:

a) Przeprowadzenie szkolenia p.n. „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D” dla 7 uczniów
– 1 grupy, **w wymiarze 60 godzin dydaktycznych zajęć.**

Miejsce realizacji zajęć:

– Powiatowy Zespół Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Środzie Śląskiej, ul. Wrocławska 12, 55-300 Środa Śląska.

Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni (do realizacji szkoleń/w ramach usługi):

- I. platformę dydaktyczną wraz z materiałami szkoleniowymi w formie cyfrowej**, dla każdego uczestnika szkolenia
– wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;
przez platformę dydaktyczną – Zamawiający rozumie dostęp (konto z nadanym loginem i hasłem) dla każdego uczestnika szkolenia do narzędzia informatycznego (platformy e-learningowej) wspierającego proces dydaktyczny
– wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;
- II. dostęp do środowiska wirtualnej rzeczywistości/VR (aplikacji VR wraz z urządzeniem typu Head Mounted Display (dalej HMD lub gogle (1 szt.)) dla każdej grupy szkoleniowej;**
18 godzin dydaktycznych (w każdej grupie) realizowane będzie z wykorzystaniem środowiska wirtualnego)
– wg. specyfikacji przedstawionej poniżej;
- III. zapewnienie materiałów zużywalnych** – wg. specyfikacji przedstawionej poniżej;
- IV. przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹** weryfikującego nabytą wiedzę i umiejętności dla danej kwalifikacji – wg. szczegółowych wymagań określonych poniżej;
- V. ubezpieczenie NNW** (od następstw nieszczęśliwych wypadków) dla każdego uczestnika (na okres objęcia go usługą), o wartości sumy ubezpieczenia: z tytułu śmierci lub trwałego uszczerbku na zdrowiu - co najmniej 5 000,00 zł;



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Szkolenie winno być realizowane według programu szkolenia określonego poniżej.

Szkolenie winno być zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu nabędzie umiejętności (osiągnie efekty uczenia się) co najmniej w zakresie szczegółowo określonym poniżej.

Program szkolenia p.n.: „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D”:

1. Rodzaje technologii druku 3D.
2. Budowa i zasada działania drukarek w wybranych technologiach.
3. Sposoby pozyskania modeli do druku.
4. Wybór optymalnej metody wydruku.
5. Przygotowanie modelu 3D do wydruku.
6. Dobór parametrów wydruku.
7. Przygotowanie drukarki do pracy.
8. Monitorowanie procesu wydruku.
9. Finalizacja procesu druku 3D.

Umiejętności (efekty uczenia się) do osiągnięcia dla szkolenia p.n.: „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D”:

1. Dobiera parametry druku 3D:
 - omawia parametry procesu i nastawy drukarki 3D;
 - nastawia parametry modelu zgodnie z możliwościami technologii.
2. Dobiera technologię druku 3D do wytworzenia obiektu:
 - rozróżnia technologie druku 3D;
 - omawia zasady działania drukarek 3D w oparciu o rozróżniane technologie;
 - wskazuje optymalną technologię do wytworzenia obiektu graficznego.
3. Przygotowuje model CAD 3D na potrzeby wytworzenia obiektu:
 - identyfikuje kształt i wymiary modelu na podstawie dostarczonej dokumentacji technicznej;
 - obsługuje urządzenia wskazujące z uwzględnieniem obracania (manipulowania) modelem 3D w wirtualnej przestrzeni oprogramowania;
 - rozróżnia formaty plików CAD 3D;
 - weryfikuje poprawność kształtu i wymiaru modelu CAD 3D w odniesieniu do wybranej technologii;
 - konwertuje pliki na format obsługiwany przez drukarki 3D.
4. Przygotowuje drukarkę do druku 3D:
 - omawia potencjalny wpływ warunków środowiska pracy drukarki 3D oraz zdarzeń losowych na rezultat procesu druku;
 - omawia zasady uruchamiania drukarek 3D w rozróżnianych technologiach dostępnym dla zleceniodawcy.
5. Uruchamia drukarkę 3D
 - omawia zasady kalibracji drukarek 3D;
 - sprawdza stan kaset materiałowych oraz zgodność typu materiału z parametrami nastaw wynikającymi z parametrów modelu;
 - sprawdza gotowość drukarki 3D do pracy;
 - sprawdza nastawy drukarki 3D pod kątem dostosowania procesu do wymagań stosowanego materiału;
 - uruchamia proces druku 3D.
6. Przygotowuje drukarkę do druku 3D:
 - omawia potencjalny wpływ warunków środowiska pracy drukarki 3D oraz zdarzeń losowych na rezultat procesu druku;
 - omawia zasady uruchamiania drukarek 3D w rozróżnianych technologiach dostępnym dla zleceniodawcy
7. Monitoruje proces druku 3D:
 - omawia przebieg procesu druku 3D;
 - charakteryzuje zdarzenia wymagające awaryjnego zatrzymania druku 3D;
 - wskazuje i charakteryzuje możliwości wystąpienia potencjalnych wad obiektu wynikających z nieprawidłowego działania drukarki 3D;
 - sprawdza prawidłowość przylegania wytwarzanego obiektu do stołu roboczego drukarki 3D;
 - stwierdza zgodność wytworzonego obiektu 3D z dokumentacją.
7. Finalizuje proces druku 3D:
 - weryfikuje zakończenie pracy przez drukarkę 3D;



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- wyjmuje obiekt z komory roboczej drukarki 3D i usuwa struktury podpierające model oraz ewentualny nadmiarowy materiał modelowy z komory roboczej maszyny oraz ze ścian zewnętrznych wytworzonego obiektu;
- czyści i zabezpiecza drukarkę 3D po zakończeniu pracy.

Ad. II: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni także na potrzeby realizacji szkoleń w każdej z grup dostęp do środowiska wirtualnej rzeczywistości/VR (aplikacji VR wraz z urządzeniem typu Head Mounted Displays (dalej HMD lub gogle (1 szt.)); 18 godzin dydaktycznych w każdej grupie realizowane będzie z wykorzystaniem środowiska wirtualnego – wg specyfikacji przedstawionej poniżej.

Aplikacja VR musi umożliwiać realizację wszystkich efektów uczenia się wskazanych dla danej kwalifikacji.

Wymagania funkcjonalne aplikacji VR:

Aplikacja na urządzenia wirtualnej rzeczywistości (dalej VR), stanowiącej symulator zestawu czynności wykonywanych podczas obsługi procesu wydruku 3D w technologii FDM, wraz z czynnościami wstępnymi, rozwiązywaniem problemów i finalizowaniem wydruku (w tym poprzez właściwą obróbkę modelu po usunięciu go z drukarki 3D).

Aplikacja przeznaczona być powinna do wykorzystania z użyciem narzędzi VR w postaci autonomicznych urządzeń typu Head Mounted Displays (dalej HMD) i być możliwa do instalacji i uruchomienia na urządzeniach o specyfikacji opisanej poniżej w wymaganiach pozafunkcyjnych aplikacji VR.

Celem wykorzystywania aplikacji będzie utrwalenie właściwych procesów związanych z realizacją wydruku 3D w technologii FDM, dzięki właściwemu odwzorowaniu świata przedstawionego i realizowanych przez użytkownika czynności, korespondujących z efektami uczenia się zdefiniowanymi dla kwalifikacji, którą uczestnicy kursu będą potwierdzać po jego zakończeniu.

Szkolenia realizowane ze wsparciem aplikacji prowadzić będą do nabycia przez uczestników szkoleń kwalifikacji rynkowej: „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D” - zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez ustawę z 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2024 r., poz. 1606) oraz obwieszczenie Ministra Cyfryzacji z dnia 3 grudnia 2018 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2018 r., poz. 1220).

Szczegółowe wymagania funkcjonalne aplikacji VR:

- Start i logowanie się do konta użytkownika – Rozpoczęcie korzystania z aplikacji nie będzie możliwe bez zalogowania się do konta użytkownika. Aplikacja musi pozwalać na weryfikację i autentykację użytkownika tj. umożliwiać logowanie do utworzonego wcześniej konta z odpowiednią licencją. Konto użytkownika będzie utworzone w ramach systemu hierarchii uprawnień:
- „Gracz” – posiada dostęp do funkcjonalności aplikacji w zakresie rozgrywki, umożliwiającej wykonywanie poszczególnych czynności obsługi drukarki oraz innych wynikających z opisanego niżej zakresu czynności;
- „Trener” – posiada dostęp do pomocy, dodatkowych narzędzi wspierających użytkownika np. uruchamia ponownie symulację, posiada możliwość komentowania oraz instruktarzu czynności użytkownika w formie komunikacji głosowej, porusza się wraz z graczem po scenie z widokiem z oczu gracza lub z widokiem niewidocznego obserwatora, poruszającego się po scenie autonomicznie. Dodatkowo Trener posiada dostęp do dodatkowej aplikacji na komputer (stacjonarny/laptop), która pozwoli uczestniczyć z graczem w symulacji opisanej jak wyżej;
- „Administrator” – posiada dostęp do funkcjonalności związanych z zarządzaniem licencją oraz kontami użytkowników. Wejściowo funkcję administratora pełnić będzie dostawca rozwiązania, z założeniem możliwości przekazania części funkcji administrowania (w zakresie zarządzania kontami użytkowników typu „gracz” i licencją) osobie wskazanej przez zamawiającego, na jego żądanie;
- Otoczenie symulacji – Rozgrywka będzie prowadzona w zasymulowanym pomieszczeniu, odwzorowującym prosty warsztat lub pomieszczenie biurowe. Użytkownik nie powinien mieć możliwości opuszczania pomieszczenia. Wymiary pomieszczenia powinny być adekwatne dla symulowanej rzeczywistości i na tyle obszerne, aby umożliwić swobodną lokomocję i umieszczenie w nim wszystkich niezbędnych elementów oraz urządzeń, z którymi użytkownik będzie wchodzić w interakcję (opisane niżej). Pomieszczenie powinno zawierać nieinteraktywne drzwi w celu zachowania immersji użytkownika. Pomieszczenie powinno zawierać podstawowe elementy umeblowania, niezbędne



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

do umieszczenia na nich urządzeń i narzędzi. Projektując otoczenie symulacji należy zwrócić uwagę również na zawartość opisu dotyczącego rozgrywki wieloosobowej (wymagania funkcjonalne).

- **Lokomocja** – Poza przekładaniem ruchu użytkownika 1:1 w obszar symulacji (opisany w wymaganiach pozafunkcjonalnych poniżej - wymóg 6 stopni swobody w kontekście śledzenia ruchu użytkownika) z przestrzeni realnej do przestrzeni symulacji, przemieszczenia się powinno być możliwe za pomocą przynajmniej jednego, alternatywnego sposobu lokomocji, takiego jak teleportacja lub za pomocą przycisków manipulatora / manipulatorów – z zastosowaniem dobrych praktyk branży (np. użycie gałek analogowych osobno na potrzeby ruchu i obracania się wokół osi pionowej).
- **Wizualizacja użytkownika** – Z perspektywy pierwszej osoby: symulacja przynajmniej dłoni użytkownika, z funkcją chwytania obiektów i naciskania przycisków wyprostowanym palcem. Z perspektywy trzeciej osoby (podczas rozgrywki w trybie wieloosobowym): jak wyżej oraz wizualizacja użytkownika za pomocą wirtualnej osoby (awatara), przynajmniej w postaci głowy użytkownika. Użytkownik powinien mieć możliwość personalizacji wyglądu awatara (na potrzeby możliwości wizualnego rozróżniania użytkowników podczas rozgrywki wieloosobowej).
- **Dedykowany chwyt** – Wszystkie obiekty powinny być chwytane za pomocą dedykowanego chwytu (układ wirtualnej dłoni trzymającej obiekt powinien być dostosowany do kształtu danego obiektu; dłoń nie powinna przenikać przez obiekt podczas chwytu i vice versa).
- **Fizyka** – Symulacja musi implementować model funkcjonującej fizyki obiektów (upuszczone przedmioty upadają, przedmioty i wirtualne dłonie użytkownika wchodzić ze sobą w kolizję etc.).

Obiekty 3D - Lista obiektów z którymi użytkownik może wchodzić w interakcję zawierać powinna przynajmniej:

- drukarkę 3D przystosowaną do pracy w technologii FDM, ze wszystkimi niezbędnymi komponentami, otwartą komorą i konstrukcją umożliwiającą obserwację wszystkich etapów pracy maszyny podczas wydruku,
- ekran roboczy (zintegrowany z drukarką 3D lub jako niezależne urządzenie),
- nośnik danych (pen drive lub karta SD),
- kasety z materiałem termoplastycznym (przynajmniej: ABS, PLA, PET-G, TPU),
- szpachelka,
- pilnik,
- miarka,
- miotła,
- szufelka,
- śmietnik,
- gabłota lub inna przestrzeń, umożliwiającą eksponowanie wydrukowanych obiektów.
- **Scenariusz symulacji** – możliwe działania użytkownika opisuje przykładowy scenariusz symulacji zamieszczony poniżej:
 - Przygotowania drukarki 3D do wydruku (załadowania filamentu do głowicy, rozgrzania głowicy, oczyszczenia stołu roboczego). Ładowanie filamentu powinno odbywać się poprzez zamontowanie kasety z materiałem termoplastycznym na drukarce, ręczne załadowanie żyłki filamentu do ekstrudera (poprzez chwycenie końcówki żyłki i wprowadzenie jej do głowicy; przy czym żyłka powinna zachowywać się podczas tego procesu w sposób odzwierciedlający ten sam proces w rzeczywistości) i załadowanie materiału z poziomu oprogramowania drukarki (za pomocą interaktywnego panelu roboczego); przy tym następować powinno rozgrzewanie głowicy, wraz ze zwizualizowanym na ekranie roboczym postępem procesu nagrzewania). Oczyszczenie stołu roboczego powinno się odbywać poprzez użycie szpachelki na zabrudzeniach znajdujących się na stole roboczym. Zabrudzenia powinny zniknąć ze stołu roboczego po użyciu szpachelki. Drukarka nie musi zawierać zabrudzeń stołu roboczego po uruchomieniu symulacji, ale każdy zakończony proces wydruku powinien pozostawiać po zdjęciu modelu ze stołu zabrudzenia.
 - Zmianę parametrów wydruku (dobór materiału termoplastycznego do właściwości drukowanego obiektu). System powinien dawać możliwość załadowania innego materiału niż zadeklarowany na ekranie roboczym (brak zgodności pomiędzy materiałem na kasiecie, a rodzajem materiału wybranym z poziomu ekranu roboczego) – na potrzebę zasymulowania wystąpienia błędu.
 - Wczytania modelu do druku z nośnika danych. Drukarka zawierać powinna minimum jeden port (USB / SD) – wyraźnie widoczny i łatwo dostępny. Aktywność powinna odbywać się poprzez umieszczenie nośnika w porcie i użycie ekranu roboczego. Modele dostępne na nośniku powinny być zwizualizowane na ekranie roboczym za pomocą podglądu modelu (ilustracja) oraz zawierać powinny informacje opisowe na temat modelu, w zakresie przynajmniej odnoszącym się do: szacowanego czasu wydruku i dedykowanego materiału termoplastycznego.
 - Inicjację oraz wydruk wczytanego modelu.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- Monitoring procesu wydruku wraz z podglądem tworzenia modelu oraz możliwością przerywania wydruku. Proces wydruku powinien być odpowiednio zaanimowany (stopniowe, przyrostowe tworzenie modelu przez głowicę, której ruch w płaszczyznach X,Y,Z również powinien zostać odzwierciedlony). Oprócz tego postęp procesu wydruku powinien być widoczny na ekranie roboczym. Proces wydruku powinno dać się przerwać za pomocą odpowiedniej funkcji dostępnej z poziomu ekranu roboczego.
 - Obserwacji możliwości wystąpienia usterek, symulacja wystąpienia usterki (uszkodzenie wydruku w wyniku błędnie dobranego materiału). Usterki powinny być odzwierciedlone w drukowanym modelu w postaci nieprawidłowości wydruku (np. pęknięcia, nadtopienia, nieodpowiedni kształt, rozwarstwienie etc.).
 - Przyspieszanie oraz spowalnianie procesu druku. Prędkość wydruku powinno dać się kontrolować z poziomu ekranu roboczego, przyspieszając go, lub spowalniając do prędkości startowej.
 - Weryfikacja procesu zakończenia wydruku, zdjęcie modelu ze stołu. Zakończenie procesu wydruku powinno być zwizualizowane poprzez właściwe zachowanie się drukarki (zaanimowanie ruchu jej części) oraz na ekranie roboczym.
 - Oczyszczenie modelu z wykorzystaniem niezbędnych narzędzi. Obiekty po wydrukowaniu wymagać powinny dodatkowej obróbki za pomocą narzędzi, polegającej na czynnościach takich jak: usunięcie elementów struktur podporowych i nieczystości powstałych w procesie wydruku (nabudowanego filamentu). Oddzielne od modelu cząsteczki materiału powinny upadać na podłogę (zgodnie z fizyką zachowania się obiektów).
 - Możliwość dokonania pomiaru wykonanego modelu z wykorzystaniem miarki.
 - Wyładowanie filamentu oraz oczyszczenie stołu. Czynności powinny być realizowane adekwatnie do ładowania filamentu opisanego wyżej.
 - Oczyszczenie i porządkowanie miejsca pracy z wykorzystaniem niezbędnych narzędzi. System powinien dawać możliwość zamiatania nieczystości za pomocą miotły i wyrzucanie ich do kosza na śmieci.
 - **Rozgrywka wieloosobowa (multiplayer)** – System powinien umożliwiać symultaniczne logowanie się do jednej symulacji wielu użytkowników i realizowanie rozgrywki w trybie wieloosobowym, w czasie rzeczywistym. Logowanie się może następować z dowolnej lokalizacji na świecie z dostępem do Internetu. Specyfikacja serwera powinna być odpowiednia dla zapewnienia możliwości jednoczesnej rozgrywki 10 użytkowników w obrębie jednej, współdzielonej symulacji, z zachowaniem odpowiedniej jakości doświadczenia użytkownika (w zakresie zmniejszania częstotliwości odświeżania). Stan symulacji powinien synchronizować się w czasie rzeczywistym dla każdego z użytkowników (np. w zakresie przemieszczania obiektów, używania narzędzi, śledzenia ruchu i położenia użytkowników).
- Rozgrywka w trybie wieloosobowym powinna umożliwiać realizację trzech funkcji:**
- Wspólna praca użytkowników – więcej niż jeden użytkownik loguje się do tej samej symulacji. Zalogowani użytkownicy wspólnie realizują czynności – zgodnie z opisem czynności: realizują poszczególne etapy procesu, posługują się narzędziami, instruują się nawzajem, podają sobie narzędzia i materiały zużywalne etc.
 - Instruktarz realizowany przez osobę prowadzącą szkolenie dla grupy obserwatorów i/lub indywidualnie - zalogowani użytkownicy obserwują trenera wykonującego poszczególne czynności w scenariuszu. Użytkownicy mogą na prośbę trenera aktywnie współpracować z trenerem np. podając narzędzia lub wykonując polecenia trenera, realizując poszczególne zadania ze scenariusza symulacji.
 - Rywalizacja użytkowników – na ten cel lokalizacja zawierać powinna kilka stanowisk roboczych, zawierających zmnożony zestaw obiektów niezbędnych do realizacji scenariusza, w liczbie co najmniej dwóch zestawów (tj. 2 drukarki, 2 zestawy narzędzi, 2 zestawy materiałów termoplastycznych itd.). Każde stanowisko zawierać powinno komplet narzędzi, materiałów oraz sprzętu, niezbędny do prawidłowej realizacji całości scenariusza symulacji, przewidzianego dla rozgrywki jednoosobowej. Funkcję arbitra w tym trybie rozgrywki pełnić będzie osoba prowadząca szkolenie, zalogowana do tej samej symulacji. Scena powinna być skonstruowana w taki sposób, aby umożliwić arbitrowi swobodne przemieszczanie się i obserwację czynności realizowanych przez wszystkich użytkowników. Scena powinna zawierać opcję wyświetlania informacji niezbędnych dla arbitra (trenera) do oceny postępu prac poszczególnych użytkowników (takich jak pomiar czasu realizacji czynności, łączną liczbę zadań do realizacji w ramach procesu, listę użytkowników etc.), widocznych dla wszystkich użytkowników (np. w postaci tablicy lub ekranu).
- **Możliwość zdobywania mikropoświadczeń** – system powinien dawać możliwość zdobywania mikropoświadczeń w postaci odznak cyfrowych, realizowanych zgodnie ze standardem Open Badge 3.0.

Wymagania pozafunkcjonalne aplikacji VR:

- **Wydajność i kompatybilność** - Aplikacja powinna dawać możliwość użytkowania i wydajnego działania z wykorzystaniem urządzeń HMD, w tym autonomicznych, o minimalnych parametrach sprzętowych opisanych poniżej. Aplikacja powinna być zaprojektowana w taki sposób, żeby adekwatnie wykorzystywać możliwości urządzeń VR o podanych parametrach (w rozumieniu zachowania odpowiedniej jakości):
- Kompatybilność z PC,



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- Śledzenie: Sześć stopni swobody (6DOF),
- Kontrolery: obsługa zewnętrznych manipulatorów,
- Rozdzielczość: 3664 x 1920 (1832 x 1920 na każde oko) lub więcej,
- Odświeżanie: 90 Hz lub więcej,
- Czujniki: akcelerometr, magnetometr, żyroskop,
- Pamięć RAM: 6GB lub więcej,
- **Język** - Wszelkie elementy audiowizualne w obrębie symulowanego środowiska (w tym te, z którymi w interakcję będzie wchodził użytkownik) powinny zostać zaprojektowane w języku polskim.

Ad. III: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni na potrzeby realizacji szkoleń w każdej z grup materiały zużywalne (filamenty) w asortymencie i ilości niezbędnej do realizacji szkoleń.

W skład 1 (jednego) zestawu filamentów na 1 (jedną) grupę szkoleniową wchodzi (co najmniej):

- 2 szpule filamentu (na szpulach 0,7-1 kg).

Ad. IV: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni dla wszystkich uczestników szkoleń przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹, weryfikującego nabytą wiedzę i umiejętności (w/w efekty uczenia się) zgodnie z wymogami określonymi przez:

- ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1606) oraz
- obwieszczenie Ministra Cyfryzacji z dnia 3 grudnia 2018 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2018 r., poz. 1220).

1.7. CZĘŚĆ 7: Przeprowadzenie szkoleń, zapewnienie materiałów, narzędzi i innych elementów do realizacji szkoleń oraz zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych¹ dot. szkoleń z zakresu IT, tj.:

a) Przeprowadzenie szkolenia p.n.: „Tworzenie witryn internetowych” dla 20 uczniów – 2 grup (liczących średnio 10 osób), w wymiarze 80 godzin dydaktycznych zajęć dla jednej grupy, tj. w łącznym wymiarze 160 godzin dydaktycznych zajęć.

Miejsce realizacji zajęć:

- Powiatowy Zespół Szkół nr 2 im. Wincentego Witosa w Środzie Śląskiej, ul. Kościuszki 60-62, 55-300 Środa Śląska.

Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni (do realizacji szkoleń/w ramach usługi):

- platformę dydaktyczną wraz z materiałami szkoleniowymi w formie cyfrowej**, dla każdego uczestnika szkolenia – wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”; przez platformę dydaktyczną – Zamawiający rozumie dostęp (konto z nadanym loginem i hasłem) dla każdego uczestnika szkolenia do narzędzia informatycznego (platformy e-learningowej) wspierającego proces dydaktyczny – wg specyfikacji przedstawionej poniżej w części „Informacje wspólne”;
- dostęp do środowiska wirtualnej rzeczywistości/VR (aplikacji VR wraz z urządzeniem typu Head Mounted Display (dalej HMD lub gogle (1 szt.)) dla każdej grupy szkoleniowej;**
25 godzin dydaktycznych (w każdej grupie) **realizowane będzie z wykorzystaniem środowiska wirtualnego** – wg. specyfikacji przedstawionej poniżej;
- przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹** weryfikującego nabytą wiedzę i umiejętności dla danej kwalifikacji – wg. szczegółowych wymagań określonych poniżej;
- ubezpieczenie NNW** (od następstw nieszczęśliwych wypadków) dla każdego uczestnika (na okres objęcia go usługą), o wartości sumy ubezpieczenia: z tytułu śmierci lub trwałego uszczerbku na zdrowiu - co najmniej 5 000,00 zł;

Szkolenie winno być realizowane według programu szkolenia określonego poniżej.

Szkolenie winno być zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu nabyte umiejętności (osiągnie efekty uczenia się) co najmniej w zakresie szczegółowo określonym poniżej.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Program szkolenia p.n.: „Tworzenie witryn internetowych”:

1. Wprowadzenie do projektowania witryn WWW.
2. Projektowanie witryn internetowych w języku HTML.
3. Podstawy obróbki plików graficznych.
4. Formatowanie treści witryn internetowych w CSS.
5. Wykorzystanie skryptów JavaScript.
6. Projektowanie responsywnych witryn WWW.
7. Optymalizacja witryny pod kątem wyszukiwarek internetowych.
8. Systemy zarządzania treścią witryny (CMS).
9. Publikacja witryny na serwerze.
10. Bezpieczeństwo witryn internetowych.
11. Testowanie witryny.

Umiejętności (efekty uczenia się) do osiągnięcia dla szkolenia p.n.: „Tworzenie witryn internetowych”:

1. Analizuje wymagania klienta dotyczące witryny i sugeruje rozwiązania:
 - ustala przeznaczenie witryny, w szczególności charakter wizytówkowy, sprzedażowy, kontaktowy, produktowy, marketingowy lub usługowy;
 - opracowuje dokument, w którym opisuje wymagania klienta dotyczące funkcjonalności i oprawy graficznej witryny, w tym kolorystyki i stylu, w szczególności biznesowego lub nieformalnego;
 - proponuje rozwiązania odpowiadające potrzebom klienta i uwzględniające dobre praktyki User Experience, w tym umieszczania kluczowych elementów witryny;
 - szacuje liczbę godzin potrzebną do wykonania zadania;
 - planuje wykorzystanie innych zasobów do stworzenia witryny (z zewnątrz i wewnątrz przedsiębiorstwa).
2. Określa funkcjonalności witryny:
 - tworzy mapę witryny odzwierciedlającą strukturę i funkcjonalności witryny, w tym bloki witryny, elementy nawigacyjne i elementy funkcjonalne witryny, w szczególności formularze i przyciski;
 - określa role użytkowników oraz ich uprawnienia jako użytkownika zalogowanego, redaktora lub moderatora;
 - uzgadnia z klientem wersję ostateczną i nanosi poprawki.
3. Tworzy makietę witryny:
 - przedstawia oczekiwania klienta grafikowi i weryfikuje propozycję grafika pod względem zgodności z oczekiwaniami klienta;
 - samodzielnie wyszukuje dostępne szablony i elementy graficzne niezbędne do utworzenia witryny;
 - omawia podstawowe zasady dotyczące praw autorskich przy wykorzystywaniu elementów graficznych, tekstów i innych elementów witryny;
 - prezentuje makietę witryny klientowi, w tym w postaci pokazu slajdów.
4. Wybiera hosting i domenę:
 - porównuje dostępne oferty firm hostingowych zgodnie z wybraną technologią spełniającą specyfikację witryny;
 - formułuje argumenty przemawiające za wykorzystaniem proponowanego rozwiązania;
 - proponuje nazwę witryny (domenę) dostosowaną do nazwy firmy i profilu jej działalności z uwzględnieniem dobrych praktyk pozycjonowania witryn w wyszukiwarkach;
 - omawia kwestie bezpieczeństwa, w tym celowość wykorzystania certyfikatu SSL do zabezpieczenia transmisji danych.
5. Wybiera technologię tworzenia witryny:
 - wymienia dostępne technologie wykorzystywane przy tworzeniu witryn, w tym dostępne języki programowania, silniki baz danych i platformy programistyczne (frameworki);
 - charakteryzuje przynajmniej jeden język programowania i przynajmniej jeden silnik baz danych i dobiera je do wskazanego przeznaczenia witryny;
 - proponuje i uzasadnia optymalną technologię do potrzeb i budżetu klienta.
6. Optymalizuje witrynę:
 - optymalizuje kod, dostosowując go do popularnych wyszukiwarek, wykorzystując odpowiednie znaczniki HTML i proponując frazy kluczowe;
 - optymalizuje kod z uwzględnieniem różnych urządzeń i rozdzielczości (responsywność);
 - waliduje witrynę pod kątem obowiązujących standardów W3C;



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- dostosowuje kod do wytycznych WCAG w aktualnej wersji;
 - przygotowuje scenariusze testów funkcjonalności witryny;
 - przeprowadza testy funkcjonalności witryny;
 - wskazuje warunki uwzględnienia uwag klienta do testowej wersji witryny, w tym kwestie techniczne, wizualne, funkcjonalność.
7. Tworzy bazę danych witryny:
- posługuje się systemami zarządzania bazą danych;
 - określa parametry bazy danych;
 - tworzy i konfiguruje bazę danych.
8. Wykorzystuje System Zarządzania Treścią (CMS):
- opisuje wymagania dla Systemu Zarządzania Treścią (CMS);
 - konfiguruje i uruchamia System Zarządzania Treścią (CMS);
 - wprowadza treści witryny, wykorzystując gotowy interfejs użytkownika i panel administracyjny;
 - modyfikuje wygląd witryny pod względem szaty graficznej, wykorzystując technologie HTML, CSS i Javascript;
 - rozróżnia rodzaje plików graficznych, w tym wektorowe i bitmapowe, i charakteryzuje ich właściwości, w tym transparencję;
 - modyfikuje pliki graficzne zgodnie z potrzebami klienta;
 - stosuje rozwiązania dostosowujące projekt do różnych urządzeń mobilnych;
 - instaluje wtyczki i rozszerzenia w celu dostosowania witryny do ustalonej z klientem specyfikacji;
 - zabezpiecza witrynę przed włamaniem i nieuprawnionym logowaniem się, w tym modyfikuje pliki startowe w tym zakresie oraz charakteryzuje przynajmniej 2 rodzaje wtyczek.
9. Konfiguruje serwer:
- konfiguruje parametry serwera zgodnie z wymaganiami witryny na serwerze docelowym;
 - przenosi i uruchamia witrynę na serwerze docelowym.
10. Przeprowadza testy funkcjonalne na serwerze:
- testuje działanie witryny na serwerze;
 - nanosi poprawki w przypadku pojawienia się błędów.
11. Szkoli klienta w zakresie obsługi witryny:
- instruuje klienta w zakresie obsługi witryny;
 - tworzy instrukcję obsługi witryny dla klienta zawierającą w szczególności mapę witryny, opis zastosowanej technologii oraz opis podstawowych funkcji Systemu Zarządzania Treścią (CMS – Content Management System).
12. Rozwiązuje problemy:
- identyfikuje źródła błędów w kodzie źródłowym za pomocą dowolnego walidatora;
 - usuwa błędy.
13. Tworzy i odtwarza kopie zapasowe:
- wykonuje kopie zapasowe witryny;
 - odtwarza witrynę na podstawie istniejącej kopii zapasowej.

Ad. II: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni także na potrzeby realizacji szkoleń w każdej z grup dostęp do środowiska wirtualnej rzeczywistości/VR (aplikacji VR wraz z urządzeniem typu Head Mounted Displays (dalej HMD lub gogle (1 szt.)); 25 godzin dydaktycznych w każdej grupie realizowane będzie z wykorzystaniem środowiska wirtualnego – wg specyfikacji przedstawionej poniżej:

Aplikacja VR musi umożliwiać realizację wszystkich efektów kształcenia wskazanych dla danej kwalifikacji.

Wymagania funkcjonalne aplikacji VR:

Aplikacja na urządzenia wirtualnej rzeczywistości (dalej VR), stanowiącej zestaw animacji, prezentacji i interaktywnych ćwiczeń/gier, które pozwolą zapoznać się z definicjami i wizualnie przedstawić podstawy wymagane podczas tworzenia strony internetowej.

Aplikacja przeznaczona być powinna do wykorzystania z użyciem narzędzi VR w postaci autonomicznych urządzeń typu Head Mounted Displays (dalej HMD) i być możliwa do instalacji i uruchomienia na urządzeniach o specyfikacji opisanej poniżej w wymaganiach pozafunkcyjnych aplikacji VR.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Celem wykorzystywania aplikacji będzie zapoznanie się i utrwalenie terminologii, definicji oraz zasad wykorzystywanych podczas tworzenia strony internetowej. W aplikacji prawidłowo przedstawiającej zagadnienia wynikające z kwalifikacji „Tworzenie witryn internetowych”, uczestnik uzyska realne wsparcie, przedstawione w atrakcyjnej formie, w procesie przygotowania się do walidacji.

Szkolenia realizowane ze wsparciem aplikacji prowadzić będą do nabycia przez uczestników szkoleń kwalifikacji rynkowej „Tworzenie witryn internetowych” - zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2024 r., poz. 1606) oraz obwieszczenie Ministra Cyfryzacji z dnia 21 listopada 2018 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Tworzenie witryn internetowych” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2018 r., poz. 1211).

Szczegółowe wymagania funkcjonalne aplikacji VR:

- Start i logowanie się do konta użytkownika – Rozpoczęcie korzystania z aplikacji nie będzie możliwe bez zalogowania się do konta użytkownika. Aplikacja musi pozwalać na weryfikację i autentykację użytkownika tj. umożliwiać logowanie do utworzonego wcześniej konta z odpowiednią licencją. Konto użytkownika będzie utworzone w ramach systemu hierarchii uprawnień:
 - „Gracz” – posiada dostęp do funkcjonalności aplikacji w zakresie rozgrywki, umożliwiającej wykonywanie poszczególnych czynności oraz innych wynikających z opisanego niżej zakresu czynności;
 - „Trener” – posiada dostęp do pomocy, dodatkowych narzędzi wspierających użytkownika np. uruchamia ponownie symulację, posiada możliwość komentowania oraz instruktarzu czynności użytkownika w formie komunikacji głosowej, porusza się wraz z graczem po scenie z widokiem z oczu gracza lub z widokiem niewidocznego obserwatora, poruszającego się po scenie autonomicznie. Dodatkowo Trener posiada dostęp do dodatkowej aplikacji na komputer (stacjonarny/laptop), która pozwoli uczestniczyć z graczem w symulacji opisanej jak wyżej;
 - „Administrator” – posiada dostęp do funkcjonalności związanych z zarządzaniem licencją oraz kontami użytkowników. Wejściowo funkcję administratora pełnić będzie dostawca rozwiązania, z założeniem możliwości przekazania części funkcji administrowania (w zakresie zarządzania kontami użytkowników typu „gracz” i licencją) osobie wskazanej przez zamawiającego, na jego żądanie;
 - Otoczenie symulacji – szkolenie będzie prowadzone w zasymulowanych pomieszczeniach odwzorowujących biuro pracy projektanta stron internetowych lub w lokacjach, które mają wzmocnić zaangażowanie gracza w zdobywaniu wiedzy. Wymiary przestrzeni, pomieszczeń powinny być adekwatne dla symulowanej rzeczywistości i na tyle obszerne, aby umożliwić swobodny ruch. W przestrzeniach, gdzie jest to wymagane będą umieszczone wszystkie niezbędne elementy oraz urządzenia/narzędzia, przykłady grafik związanych z tematyką, z którymi użytkownik będzie wchodzić w interakcję. Pomieszczenia powinny zawierać podstawowe elementy umeblowania, niezbędne do umieszczenia na nich urządzeń/narzędzi, przykładów wykorzystania zaprojektowanych grafik itp.
- Projektując otoczenie symulacji należy zwrócić uwagę również na zawartość opisu dotyczącego rozgrywki wieloosobowej (wymagania funkcjonalne);
- Lokomocja – Poza przekładaniem ruchu użytkownika 1:1 (opisany w wymaganiach pozafunkcjonalnych aplikacji VR wymóg 6 stopni swobody w kontekście śledzenia ruchu użytkownika) z przestrzeni realnej do przestrzeni symulacji, przemieszczania się powinno być możliwe za pomocą przynajmniej jednego, alternatywnego sposobu lokomocji, takiego jak np. teleportacja lub za pomocą przycisków manipulatora / manipulatorów – z zastosowaniem dobrych praktyk projektowania rozwiązań VR (np. użycie gałek analogowych osobno na potrzeby ruchu i obracania się wokół osi pionowej);
 - Wizualizacja użytkownika – Z perspektywy pierwszej osoby: symulacja przynajmniej dłoni użytkownika, z funkcją chwytania obiektów i naciskania przycisków wyprostowanym palcem. Z perspektywy trzeciej osoby (podczas rozgrywki w trybie wieloosobowym – patrz lit. j): jak wyżej oraz wizualizacja użytkownika za pomocą wirtualnej osoby (awatara), przynajmniej w postaci głowy użytkownika. Użytkownik powinien mieć możliwość personalizacji wyglądu awatara (na potrzeby możliwości wizualnego rozróżniania użytkowników podczas rozgrywki wieloosobowej);
 - Dedykowany chwyt – Wszystkie obiekty powinny być chwyte za pomocą dedykowanego chwytu (układ wirtualnej dłoni trzymającej obiekt powinien być dostosowany do kształtu danego obiektu; dłoń nie powinna przenikać przez obiekt podczas chwytu i vice versa). Dedykowany chwyt powinien być dostosowany do użytkowania narzędzi, z których korzystać będzie użytkownik;



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

– Fizyka – Symulacja musi implementować model funkcjonującej fizyki obiektów (upuszczone przedmioty upadają, przedmioty i wirtualne dłonie użytkownika wchodzą ze sobą w kolizję etc.).

Użytkownik może wchodzić w interakcję na cztery sposoby:

- Interakcja – mini gra: symulacja, która prezentuje i wyjaśnia wybrane merytoryczne zagadnienia. Użytkownik w ramach takiej gry może np. segregować obiekty, przybliżać elementy, rzucać elementami jak piłką do kosza itp. System po wykonaniu konkretnych czynności udostępnia użytkownikowi informację zwrotną, która jednoznacznie potwierdzi poprawność lub niepoprawność wykonania zadania i/lub użytkownik widzi efekt swoich działań na konkretnym przykładzie, który można odnieść do sytuacji rzeczywistej.
- Interakcja quiz: każda partia materiału powinna zostać podsumowana w formie quizu, który użytkownik rozwiązuje obowiązkowo na podsumowanie etapu nauki. Quiz składać się może z pytań jednokrotnego wyboru z czterema lub dwoma wariantami odpowiedzi lub pytań typu drop-down lub pytań otwartych. Każdy z quizów musi zostać oceniony przez system w czasie rzeczywistym udostępniając użytkownikowi informację zwrotną z uzyskanym wynikiem.
- Interakcja z tekstem: prezentacja treści merytorycznych np. definicji, informacji szczegółowych, wskazówek do wykonania zadania zaprezentowana w formie treści pisanej. Ilość treści powinna być dostosowana do merytoryki tematu oraz biorąc pod uwagę fakt, iż aplikacja ma stanowić swego rodzaju „grę edukacyjną”, a nie książkę przeniesioną do wirtualnego świata.
- Animacja: prezentacja wybranych treści merytorycznych w formie animacji narzędzi, obiektów, grafik, która powinna uwypuklać treści istotne do przekazania w danym zagadnieniu lub wskazywać kluczowe miejsca oraz czynności, na których skupić powinien się użytkownik.

Minimalna liczba (poszczególnych) interakcji:

- Interakcja – mini gra: 20;
 - Interakcja quiz – łączna ilość pytań: 100;
 - minimalne ilość quizów: 15;
 - Interakcja z tekstem: 100;
 - Animacja: 20.
- **Rozgrywka wieloosobowa (multiplayer)** – System powinien umożliwiać symultaniczne logowanie się do jednej symulacji wielu użytkowników i realizowanie rozgrywki w trybie wieloosobowym, w czasie rzeczywistym. Logowanie się może następować z dowolnej lokalizacji na świecie z dostępem do Internetu. Specyfikacja serwera powinna być odpowiednia dla zapewnienia możliwości jednoczesnej rozgrywki 10 użytkowników w obrębie jednej, współdzielonej symulacji, z zachowaniem odpowiedniej jakości doświadczenia użytkownika (w zakresie zmniejszania częstotliwości odświeżania). Każdy z użytkowników realizuje własne zadania we własnym tempie przechodząc przez kolejne etapy nauki nie wpływając na stan poszczególnych zadań innego/innych użytkowników, dzięki temu każdy ma możliwość przejścia pełnego scenariusza i wykonania wszystkich przewidzianych w ścieżce zadań. Użytkownicy mogą w czasie rzeczywistym komunikować się ze sobą przy wykorzystaniu Voice Chat.
- **Możliwość zdobywania mikropoświadczeń** – system powinien dawać możliwość zdobywania mikropoświadczeń w postaci odznak cyfrowych, realizowanych zgodnie ze standardem Open Badge 3.0.

Wymagania pozafunkcjonalne aplikacji VR:

- Wydajność i kompatybilność - Aplikacja powinna dawać możliwość użytkowania i wydajnego działania z wykorzystaniem urządzeń HMD, w tym autonomicznych, o minimalnych parametrach sprzętowych opisanych poniżej. Aplikacja powinna być zaprojektowana w taki sposób, żeby adekwatnie wykorzystywać możliwości urządzeń VR o podanych parametrach (w rozumieniu zachowania odpowiedniej jakości):
 - Kompatybilność z PC,
 - Śledzenie: Sześć stopni swobody (6DOF),
 - Kontrolery: obsługa zewnętrznych manipulatorów,
 - Rozdzielczość: 3664 x 1920 (1832 x 1920 na każde oko) lub więcej,
 - Odświeżanie: 90 Hz lub więcej,
 - Czujniki: akcelerometr, magnetometr, żyroskop,
 - Pamięć RAM: 6GB lub więcej,
- Język - Wszelkie elementy audiowizualne w obrębie symulowanego środowiska (w tym te, z którymi w interakcję będzie wchodził użytkownik) powinny zostać zaprojektowane w języku polskim.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Ad. III: Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni dla wszystkich uczestników szkoleń przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego¹, weryfikującego nabytą wiedzę i umiejętności (w/w efekty uczenia się) zgodnie z wymogami określonymi przez:

- ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1606) oraz,
- obwieszczenie Ministra Cyfryzacji z dnia 21 listopada 2018 roku w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Tworzenie witryn internetowych” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2018 r. poz. 1211).

Informacje wspólne dla części 2 - 7 zamówienia:

Termin realizacji:

Zajęcia będą realizowane w okresie od podpisania umowy **do 31 grudnia 2025 r.**, od poniedziałku do piątku i w weekendy w godzinach od 8:00 do 20:00, w oparciu o szczegółowy harmonogram zajęć potwierdzony przez Zamawiającego i przekazany wybranemu oferentowi po podpisaniu umowy.

Wykonawca zapewni każdej osobie, której nie udało się zaliczyć egzaminu w „pierwszym podejściu” egzamin poprawkowy lub egzaminy poprawkowe – aby zapewnić osiągnięcie wskaźnika zdawalności **na poziomie 90 %** wyników pozytywnych w odniesieniu do ogólnej liczby uczestników szkolenia (w danej części).

Wykonawca w ramach realizacji zamówienia i ceny ofertowej zapewni na potrzeby realizacji egzaminów certyfikacyjnych teoretycznych i praktycznych (dla każdej grupy/uczestnika) środowisko egzaminacyjne i niezbędne materiały – zgodnie z wymaganiami walidacji i certyfikacji.

Prezentacja środowiska/aplikacji VR – dotyczy części 2 - 7:

Oferent, którego oferta na etapie analizy i oceny ofert (w oparciu o kryteria wskazane w pkt. 9 ZO) **zostanie wstępnie oceniona jako najkorzystniejsza - dokona prezentacji środowiska/aplikacji VR**, w trakcie której zaprezentuje działanie oferowanego oprogramowania/narzędzia **w zakresie potwierdzającym jego zgodność z wymogami szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia.**

Prezentacja odbędzie się w formie spotkania bezpośredniego lub w formie zdalnej, w czasie rzeczywistym, przy użyciu aplikacji do komunikacji na odległość (np. Microsoft Teams lub równoważnej; za równoważne aplikacje do komunikacji na odległość Zamawiający uzna aplikacje umożliwiające dwustronną komunikację w czasie rzeczywistym z wykorzystaniem połączenia audio i video).

Termin prezentacji zostanie wyznaczony przez Zamawiającego a Oferent zostanie poinformowany o terminie prezentacji na co najmniej 5 dni przed wyznaczonym terminem. Z przeprowadzonej prezentacji zostanie sporządzony protokół.

Protokół będzie stanowił podstawę do oceny czy oferowane oprogramowanie/narzędzie spełnia wymogi szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia.

Wzór protokołu z prezentacji narzędzia/aplikacji VR stanowi załącznik nr 4 do ZO.

Nieprzeprowadzenie prezentacji lub niewykazanie w trakcie prezentacji spełniania przez aplikację wymagań szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia skutkować będzie odrzuceniem oferty.

W sytuacji odrzucenia oferty z powodu, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym – Zamawiający wezwie do dokonania prezentacji kolejnego Oferenta, którego oferta uzyskała kolejną lokatę na liście rankingowej (w oparciu o kryteria wskazane w pkt. 9 ZO). Zamawiający dopuszcza możliwość powtórzenia tej procedury – aż do etapu umożliwiającego wybór oferty najkorzystniejszej – spełniającej wymagania ZO - w oparciu o kryteria wskazane w pkt. 9 ZO.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Informacje wspólne dla wszystkich części zamówienia:

Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zapewni na potrzeby realizacji szkoleń platformę dydaktyczną wraz z materiałami szkoleniowymi w formie cyfrowej dla każdego uczestnika biorącego udział w szkoleniu.

Wymagania funkcjonalne platformy dydaktycznej:

Platforma będzie wykorzystywana jako narzędzie wspierające uczestnika szkoleń w zdobywaniu i potwierdzaniu kwalifikacji. Platforma ma dawać możliwość udostępniania użytkownikom treści nauczania w formie cyfrowej, udostępniania narzędzi do przystępnej i atrakcyjnej formy utrwalania wiedzy poprzez ćwiczenia interaktywne, narzędzia pracy grupowej oraz możliwości oceny różnych form aktywności przez trenerów.

Platforma musi też umożliwiać przyznawanie mikropoświadczeń, w postaci cyfrowych odznak, realizowanych w standardzie Open Badge 3.0, za potwierdzenie efektów uczenia się - za pomocą mechanizmów w niej zaimplementowanych, lub poprzez łączenie z innymi systemami poprzez interfejs API.

Użytkownikami platformy będą uczestnicy projektu (nauczyciele i uczniowie).

Szczegółowe wymagania funkcjonalne platformy dydaktycznej:

- **Start i logowanie się do konta użytkownika** – platforma powinna oferować formularz logowania wymagający podania nazwy użytkownika (lub adresu e-mail) i hasła oraz sprawdzać poprawność wprowadzonych danych logowania. Zarządzanie kontem użytkownika powinno uwzględniać możliwość tworzenia profili dla trenerów i uczniów, w tym zarządzanie ich uprawnieniami. Platforma powinna umożliwiać tworzenie grup użytkowników (odpowiadających grupom szkoleniowym), w celu selektywnego udostępnienia zawartości merytorycznej (cyfrowy podręcznik, ćwiczenia etc.). Sposób zabezpieczenia systemu opisano w sekcji opisu poświęconej wymaganiom pozafunkcyjnym.
- **Komunikacja** – platforma powinna udostępniać narzędzia do komunikacji między uczestnikami szkoleń oraz między uczestnikami i trenerem, w postaci forum dyskusyjnego, umożliwiającego wymianę myśli i dyskusje na tematy związane z tematyką szkolenia; a także czat, na potrzeby komunikacji w czasie rzeczywistym.
- **Możliwość tworzenia kursów** – platforma powinna dawać możliwość łatwego tworzenia i zarządzania kursami, w tym dodawanie treści edukacyjnych, takich jak dokumenty, prezentacje, dźwięk, wideo, itp. oraz wsparcie dla różnych formatów treści, w tym HTML, PDF, tekst, multimedia.
- **Możliwość tworzenia quizów, ćwiczeń, zadań domowych** – platforma powinna dawać osobie prowadzącej szkolenie możliwość dodawania ćwiczeń oraz quizów interaktywnych w popularnych formatach e-learningowych (html5, SCORM), a także innych zadań (w tym opisowych), a także możliwość punktowania i oceny tych że przez trenera.
- **Możliwość tworzenia notatek z zajęć** – użytkownicy powinni mieć możliwość tworzenia notatek z realizowanych zajęć.
- **Wsparcie dla standardów e-learningowych** – platforma powinna zapewniać kompatybilność z popularnymi standardami e-learningowymi, takimi jak SCORM czy xAPI (Tin Can), co umożliwia wykorzystanie zewnętrznych materiałów edukacyjnych i śledzenie interakcji z nimi.
- **Repozytorium treści** – platforma zapewniać powinna repozytorium treści z możliwością zarządzania tymiż treściami, w kontekście udostępniania materiałów poszczególnym użytkownikom oraz tworzenia z nich ścieżek dydaktycznych. Wykonawca zobowiązany będzie do wypełnienia repozytorium treścią dla szkolenia stanowiącego przedmiot zamówienia dla danej części – tj.

Dostarczana zawartość powinna uwzględniać przynajmniej:

- podręcznik w formie cyfrowej, który w sposób wyczerpujący omawia wskazany wyżej program szkolenia,
- interaktywną ścieżkę dydaktyczną (umożliwiającą nawigowanie po zagadnieniach merytorycznych danego tematu),
- zestawy ćwiczeń,
- testy kompetencyjne / egzamin próbny,
- ankiety szkoleniowe.

Repozytorium powinno również zawierać materiały merytoryczne, pozwalające na zapoznanie się z dostępnymi narzędziami AI (sztucznej inteligencji) pozwalającymi na wykorzystywanie generatywnej AI na potrzeby kwalifikacji stanowiącej przedmiot szkolenia.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- **Możliwość generowania mikropoświadczeń** – platforma/system powinien dawać użytkownikom możliwość zdobywania mikropoświadczeń w postaci odznak cyfrowych, realizowanych zgodnie ze standardem Open Badge 3.0, za potwierdzenie efektów kształcenia nabywanych podczas realizacji szkoleń.

Zgodnie z treścią Zalecenia Rady z dnia 22 czerwca 2022 r. w sprawie europejskiego podejścia do mikropoświadczeń na potrzeby uczenia się przez całe życie i zatrudnialności, zaleca się państwom członkowskim przyjęcie i promowanie stosowania definicji mikropoświadczenia, jako: „*opis(u) efektów uczenia się, które osoba ucząca się uzyskała przy niewielkim nakładzie uczenia się. Efekty te zostały ocenione na podstawie przejrzystych i jasno określonych kryteriów. Aktywności edukacyjne prowadzące do uzyskania mikropoświadczeń są opracowywane tak, aby osoba ucząca się zdobyła konkretną wiedzę, umiejętności i kompetencje, które odpowiadają na potrzeby społeczne, osobiste i kulturowe lub na potrzeby rynku pracy. Mikropoświadczenia są własnością osoby uczącej się i mogą być udostępniane i przenoszone. Mogą być samodzielne lub łączone w większe poświadczenia.*” (pkt 5, lit. a) Zalecenia).

Standard Open Badge 3.0 stanowi adekwatne rozwiązanie dla dopełnienia Europejskich zasad opracowywania i wydawania mikropoświadczeń (stanowiących załącznik II do Zalecenia), w zakresie wymagań przenośności (w kontekście cyfrowej formy mikropoświadczenia i stosowania otwartych standardów i modeli danych: „*Mikropoświadczenia są własnością posiadacza poświadczenia (osoby uczącej się) i mogą być przez niego łatwo przechowywane i udostępniane, w tym za pomocą bezpiecznych portfeli cyfrowych (np. Europass), zgodnie z ogólnym rozporządzeniem o ochronie danych. Infrastruktura do przechowywania danych opiera się na standardach otwartych i modelach danych. Zapewnia to interoperacyjność i bezproblemową wymianę danych oraz pozwala na sprawne sprawdzanie ich autentyczności.*”). Platforma/system musi dawać indywidualnemu użytkownikowi możliwość swobodnego kumulowania, przenoszenia i udostępniania zdobytych odznak (również poza system), jako że zgodnie z definicją, mikropoświadczenia są własnością osoby uczącej się.

Zgodnie z wymaganiami Uznawania i Autentyczności (opisanymi w załączniku II Zalecenia), rozwiązanie musi dostarczać możliwość walidacji mikropoświadczenia w celu zidentyfikowania elementów potwierdzających jego autentyczność.

Załącznik I do Zalecenia określa elementy wchodzące w skład meta danych mikropoświadczenia, które mogą posłużyć do jego autentykacji, takie jak:

Identyfikacja osoby uczącej się:

- Tytuł mikropoświadczenia,
- Państwo(-wa)/region(y) organu wydającego,
- Organ(y) przyznający(-ce),
- Data wydania,
- Efekty uczenia się.

Powyższy zakres danych jest niezbędnym zakresem informacji zawieranych w ramach poświadczenia.

Standard Open Badge 3.0 opisuje metodę kryptograficznego kodowania tych informacji w formie pliku graficznego (odznaki), która jest przenoszalna i daje możliwość dekodowania informacji za pomocą odpowiedniej infrastruktury do walidacji.

Standard Open Badge 3.0 to otwarty, rozpoznawalny i uznawalny standard cyfrowych odznak, którego kompletną dokumentację techniczną znaleźć można pod adresem: <https://www.imsglobal.org/spec/ob/v3p0/#abstract-0>.

Platforma powinna realizować funkcjonalności związane z uzyskiwaniem mikropoświadczeń w zakresie:

- Zapisywania mikropoświadczeń na indywidualnym koncie użytkownika - na platformie, lub systemach z nią powiązanych i dostępnych dla tego użytkownika w postaci cyfrowego „plecaka / portfela” z odznakami, z dowolnego miejsca na świecie (po zalogowaniu się na konto użytkownika);
- Akumulacji mikropoświadczeń na indywidualnym koncie użytkownika - na platformie, lub systemach z nią powiązanych (dotyczy zarówno tych, zdobywanych w ramach realizowanych szkoleń, wspieranych użytkowaniem platformy, jak i osiągnięć zdobytych poza systemem), z możliwością generowania cyfrowego CV użytkownika;
- Publikowania mikropoświadczeń - dzielenie się osiągnięciami z poziomu indywidualnego konta użytkownika na platformie, lub systemów z nią powiązanych, poprzez umieszczanie odnośników do nich na platformach



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- społecznościowych typu LinkedIn, czy Facebook, z dostępem anonimowym (bez konieczności logowania) i z uwzględnieniem ochrony danych osobowych (zgodnie z dyrektywą RODO);
- Walidacji mikropoświadczeń – weryfikację autentyczności mikropoświadczenia, na potrzeby jego uznawalności, za pomocą zaimplementowanego w systemie walidatora, dostępnego również dla niezalogowanych użytkowników (np. pracodawcy, chcącego zweryfikować autentyczność osiągnięć potencjalnego pracownika);
 - Segmentacji mikropoświadczeń – aplikacja umożliwiać będzie uzyskanie dostępu do ścieżek rozwoju zawodowego, generowanych przez algorytm, w oparciu o tematy szkoleń, w których brać będzie udział uczestnik, a w które (pod względem merytorycznym) wpisują się zdobyte mikropoświadczenia;
 - Funkcjonalności związanych z grywalizacją – realizowanych przynajmniej w postaci zdobywania osiągnięć i porównywania zdobytych mikropoświadczeń i kwalifikacji w ramach rankingu użytkowników systemu.

Wymagania pozafunkcjonalne platformy dydaktycznej:

- **Kompatybilność** - platforma musi działać na komputerach wyposażonych w systemy operacyjne Windows, Linux oraz macOS oraz na urządzeniach mobilnych z systemami Android i iOS, z założeniem responsywności wyświetlanej zawartości.
- **Zabezpieczenia** - Bezpieczeństwo systemu powinno uwzględniać następujące elementy:
 - Uwierzytelnianie i autoryzacja: Wdrożenie silnych mechanizmów uwierzytelniania i autoryzacji, w tym weryfikację i zarządzanie hasłami, aby zapewnić bezpieczeństwo danych użytkowników;
 - Segmentacja dostępu: Precyzyjne określenie uprawnień dla każdej roli, aby ograniczyć dostęp do funkcjonalności systemu zgodnie z potrzebami i uprawnieniami;
 - Rejestry aktywności: Monitorowanie i rejestrowanie działań użytkowników w systemie dla celów audytowych i bezpieczeństwa;
 - Zapomnianie hasła: Funkcja umożliwiająca użytkownikom resetowanie zapomnianego hasła przez e-mail;
 - Przesyłanie danych: Wszystkie klucze przesyłane pomiędzy systemami muszą być zaszyfrowane i gwarantować bezpieczeństwo i integralność danych w systemie;
 - Limit prób logowania: W celu zapobiegania atakom brute-force, system powinien ograniczać liczbę nieudanych prób logowania i w razie potrzeby blokować dostęp do konta na określony czas;
 - Sesje i wylogowywanie: System powinien zarządzać sesjami użytkowników, umożliwiając im wylogowanie oraz automatycznie kończyć sesję po określonym czasie bezczynności.
- **Dostępność** - Interfejs platformy powinien być zgodny z WCAG 2.2 na poziomie A i AA oraz być dostosowany do wyświetlania na urządzeniach o różnej rozdzielczości, w tym mobilnych i odzwierciedlać dobre praktyki RWD projektowania systemów min. w zakresie:
 - Elastyczne siatki i układy: responsywne siatki, które dostosowują się do różnych rozmiarów ekranu zamiast ustalonych pikseli;
 - Elastyczne obrazy i media: obrazy, wideo i inne elementy multimedialne prezentowane w taki sposób, aby były skalowalne;
 - Czytelność tekstu: rozmiar tekstu jest czytelny na różnych urządzeniach, w tym urządzeniach mobilnych;
 - Optymalizacja funkcji dotykowych: zapewnienie odpowiednio dużych obszarów dotykowych dla elementów interaktywnych, takich jak przyciski i linki, aby ułatwić obsługę na ekranach dotykowych;
 - Optymalizacja wydajności: optymalizacja obrazów, minimalizacja kodu CSS i JavaScript, aby elementy ładowały się szybko.
- **Interoperacyjność** - platforma musi spełniać wymóg interoperacyjności, tzn. być otwarta na integrację i być w stanie wymieniać dane z innymi systemami, poprzez odpowiednio skonstruowany interfejs API.
- **Język** - Sfera tekstowa platformy, w tym elementy UI, powinna być zrealizowana w języku polskim.

Salę z wyposażeniem niezbędnym do realizacji szkoleń zapewni placówka, w której realizowane będą zajęcia.

Placówka, w której będą realizowane zajęcia zapewni również drukarkę 3D do szkoleń p.n. „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D” oraz skaner 3D dla szkoleń p.n. „Modelowanie i skanowanie druku 3D”.

1 (jedna) godz. / godzina = godzina dydaktyczna = 45 minut.

Przez jeden egzamin rozumiany jest egzamin teoretyczny (test wiedzy) oraz egzamin praktyczny (jeżeli jest przewidziany), przeprowadzony w sposób zgodny z w/w wymaganiami określonymi w dokumentach regulujących uzyskiwanie wskazanej kwalifikacji włączonej do ZSK lub w oparciu o inne regulacje dot. uzyskiwania kwalifikacji.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego **uwzględni także koszt związany z wydaniem certyfikatu osobom**, które pomyślnie zdały egzamin.

Certyfikat musi spełniać wymagania obwieszczenia wskazanego w SzOPZ oraz dokumentach regulujących uzyskiwanie wskazanej kwalifikacji.

Wykonawca zorganizuje i przeprowadzi zewnętrzny egzamin certyfikacyjny¹ spełniający wymagania SzOPZ w ciągu **nie dłużej niż 30 dni od dnia zgłoszenia egzaminu** dla danej grupy/tematu.

Wykonawca **zapewni przynajmniej jeden termin egzaminu (dodatkowego) dla osób, które nie przystąpiły do egzaminu** w pierwotnie wyznaczonym / ustalonym terminie.

Wskazana dla poszczególnych szkoleń/kursów liczba osób, grup i godzin zajęć – **stanowi maksymalną wartość, która planowana jest do zrealizowania w ramach usługi.**

Zamawiający przewiduje **możliwość zmniejszenia liczby osób, grup i co z tego wynika liczby godzin zajęć** – ze względu na okoliczności wynikające z procesu rekrutacji UP.

Wykonawca otrzyma wynagrodzenie **za zrealizowaną liczbę godzin zajęć oraz liczbę osób**, które ostatecznie zostaną objęte usługą i przystąpią do egzaminu.

Wykonawca w toku realizacji przedmiotu zamówienia, oprócz zadań szczegółowo opisanych powyżej, zobowiązany będzie także do wykonywania następujących czynności:

- a) przekazywania uczestnikom szkoleń przed rozpoczęciem zajęć, zapewnionych przez Zamawiającego materiałów szkoleniowych (jeżeli dotyczy),
- b) podpisania z uczestnikami szkoleń potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych,
- c) bieżącego sprawdzania listy obecności na zajęciach,
- d) informowania Zamawiającego o wszelkich zmianach w ustalonym harmonogramie zajęć i wszelkich nieprawidłowościach występujących w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia,
- e) rzetelnego prowadzenia dziennika zajęć na wzorze przekazanym przez Zamawiającego,
- f) oznakowania sali szkoleniowej przed rozpoczęciem zajęć, w sposób określony przez Zamawiającego.

Informacje na temat podwykonawstwa:

Oferent/Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.

Zamawiający żąda wskazania przez Oferenta/Wykonawcę, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, oraz podania nazw ewentualnych podwykonawców, jeżeli są już znani.

Możliwości zmiany postanowień umowy w stosunku do treści zapytania ofertowego i oferty wybranego wykonawcy:

W uzasadnionych sytuacjach, których nie dało się przewidzieć, dopuszcza się prowadzenie zajęć w innych terminach / godzinach / lokalizacjach na terenie Miasta Środa Śląska, niż wskazane w zapytaniu.

2. OFERTY CZĘŚCIOWE I WARIANTOWE:

Zamawiający **podzielił zamówienie na 7 części**, szczegółowo opisane w pkt. 1.1 - 1.7 niniejszego zapytania i **dopuszcza możliwość składania ofert częściowych** na dowolną liczbę części.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych tj. zakładających inny sposób wykonania zamówienia niż opisany przez Zamawiającego.

3. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Od zawarcia umowy do nie później niż:

- dla części 1: **31.08.2025 r.;**
- dla części 2 - 7: **31.12.2025 r.;**

W szczególnym przypadku, którego nie dało się przewidzieć - termin zakończenia realizacji zamówienia (w każdej części) może zostać wydłużony, np. w przypadku wydłużenia okresu realizacji projektu za zgodą Instytucji Zarządzającej.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU I SPOSÓB WERYFIKACJI SPEŁNIANIA WARUNKÓW.

DO SKŁADANIA OFERT ZAPRASZAMY OFERENTÓW, KTÓRZY:

- 4.1. Posiadają **niezbędne kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej**, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

Spełnianie warunku będzie weryfikowane w oparciu o oświadczenie oferenta o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, zawarte w treści formularza „OFERTA”;

- 4.2. Posiadają **niezbędną zdolność techniczną i zawodową do wykonania zamówienia**, tj.:

Warunek dla Części 1:

- a) **posiadają wiedzę i doświadczenie** w realizacji usług z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki przedmiotu zamówienia w części, na którą składają ofertę, tj.: w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert zrealizowali należycie **co najmniej 1 (jedną) usługę rozwojową (szkoleniową), obejmującą swoim zakresem realizację szkoleń oraz walidację i certyfikację kwalifikacji** (przeprowadzenie zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych¹) **z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki przedmiotu zamówienia w danej części**, na którą składają ofertę **dla co najmniej 10 osób** (w ramach jednej usługi);

Za „usługę rozwojową (szkoleniową)” Zamawiający uzna: usługi mające na celu nabycie, utrzymanie lub wzrost wiedzy, umiejętności lub kompetencji społecznych, w tym prowadzące do zdobycia kwalifikacji, o których mowa w art. 2 pkt 8 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji lub polegające na walidacji, o której mowa w art. 2 pkt 22 i 24 ustawy o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz.U. z 2020 r., poz. 226. z późn. zm.).

- b) **dysponują osobami zdolnymi do realizacji szkoleń** stanowiących przedmiot zamówienia w części, na którą składają ofertę, tj.: **co najmniej 1 (jedną) osobą do realizacji każdego ze szkoleń** stanowiących przedmiot zamówienia w części, na którą składają ofertę, a każda z tych osób spełnia następujące wymagania:
- wykształcenie co najmniej średnie (preferowane wykształcenie kierunkowe);
 - co najmniej 2-letnie doświadczenie zawodowe w prowadzeniu szkoleń / kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia, do którego została wskazana;
 - zrealizowane co najmniej 200 godz. szkoleń / kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia, do którego została wskazana;

UWAGA !

Zamawiający informuje, że osoby, którymi dysponuje Oferent do realizacji szkoleń muszą także spełniać wymagania wynikające z ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich - w szczególności wynikające z treści art. 21 w/w ustawy (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 560) – tj. **nie figurują w rejestrach** określonych w w/w ustawie.

W związku z tym, Zamawiający zastrzega sobie prawo (na etapie zawierania umowy) do żądania przedstawienia przez Oferenta stosownych dokumentów potwierdzających spełnianie warunków, o których mowa we wskazanej regulacji oraz w powszechnie obowiązujących przepisach prawa w tym zakresie.

Warunek dla Części 2-7:

- c) **posiadają wiedzę i doświadczenie** w realizacji usług z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki przedmiotu zamówienia w części, na którą składają ofertę, tj.: w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert zrealizowali należycie **co najmniej 1 (jedną) usługę rozwojową (szkoleniową), obejmującą swoim zakresem realizację szkoleń oraz walidację i certyfikację kwalifikacji** (przeprowadzenie zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych¹) **z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki przedmiotu zamówienia w danej części**, na którą składają ofertę **dla co najmniej:**
- w części 2: **10 osób** (w ramach jednej usługi),
 - w części 3: **10 osób** (w ramach jednej usługi),
 - w części 4: **20 osób** (w ramach jednej usługi),
 - w części 5: **5 osób** (w ramach jednej usługi),
 - w części 6: **5 osób** (w ramach jednej usługi),
 - w części 7: **10 osób** (w ramach jednej usługi),



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Za „usługę rozwojową (szkoleniową)” Zamawiający uzna: usługi mające na celu nabycie, utrzymanie lub wzrost wiedzy, umiejętności lub kompetencji społecznych, w tym prowadzące do zdobycia kwalifikacji, o których mowa w art. 2 pkt 8 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji lub polegające na walidacji, o której mowa w art. 2 pkt 22 i 24 ustawy o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz.U. z 2020 r., poz. 226. z późn. zm.).

- d) **dysponują osobami zdolnymi do realizacji szkoleń** stanowiących przedmiot zamówienia w części, na którą składają ofertę, tj.: **co najmniej 1 (jedną) osobą do realizacji szkoleń** stanowiących przedmiot zamówienia w części, na którą składają ofertę, a osoba ta spełnia następujące wymagania:

- wykształcenie co najmniej średnie (preferowane wykształcenie kierunkowe);
- co najmniej 2-letnie doświadczenie zawodowe w prowadzeniu szkoleń / kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia, do którego została wskazana;
- zrealizowane co najmniej 200 godz. szkoleń / kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia, do którego została wskazana;

UWAGA !

Zamawiający informuje, że osoby, którymi dysponuje Oferent do realizacji szkoleń muszą także spełniać wymagania wynikające z ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich - w szczególności wynikające z treści art. 21 w/w ustawy (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 560) – tj. **nie figurują w rejestrach** określonych w w/w ustawie.

W związku z tym, Zamawiający zastrzega sobie prawo (na etapie zawierania umowy) do żądania przedstawienia przez Oferenta stosownych dokumentów potwierdzających spełnianie warunków, o których mowa we wskazanej regulacji oraz w powszechnie obowiązujących przepisach prawa w tym zakresie.

Oferent, który nie wykaże spełniania w/w warunków udziału w postępowaniu zostanie wykluczony z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Ofertę złożoną przez Oferenta wykluczonego z udziału w postępowaniu uznaje się za odrzuconą.

Spełnianie warunku będzie weryfikowane w oparciu o oświadczenie oferenta o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, zawarte w treści formularza „OFERTA”, „Wykaz usług” wg wzoru załącznika nr 2; „Wykaz osób” wg wzoru załącznika nr 3; oraz ewentualnie dołączone do oferty inne dokumenty i oświadczenia, potwierdzające spełnianie w/w wymagań;

4.3. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej lub finansowej zapewniającej należyte wykonanie zamówienia.

Spełnianie warunku będzie weryfikowane w oparciu o oświadczenie oferenta zawarte w treści formularza „OFERTA”;

4.4. Nie są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.

Pouczenie:

Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między Wykonawcą (Oferentem) a Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem oraz przeprowadzeniem postępowania o udzielenie zamówienia, polegające na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- b) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia;
- c) pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Spełnianie warunku będzie weryfikowane w oparciu o oświadczenie oferenta zawarte w treści formularza „OFERTA”;

4.5. Nie podlegają wykluczeniu z udziału w postępowaniu z powodu / tego, że:

a) obligatoryjne przesłanki wykluczenia:

- prawomocnego skazania za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego;
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189 a Kodeksu karnego;
 - c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250 a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie;



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego;
- e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa;
- f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769);
- g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe;
- h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- prawomocnego skazania urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta za przestępstwo, o którym mowa powyżej (pkt. 4.5 tiret 1 lit. a-h);
- wobec niego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
- wobec niego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykazą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

b) a także (fakultatywne przesłanki wykluczenia):

- naruszył obowiązki w dziedzinie ochrony środowiska, prawa socjalnego lub prawa pracy:
 - a) będącego osobą fizyczną skazanego prawomocnie za przestępstwo przeciwko środowisku, o którym mowa w rozdziale XXII Kodeksu karnego lub za przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, o którym mowa w rozdziale XXVIII Kodeksu karnego, lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
 - b) będącego osobą fizyczną prawomocnie ukaranego za wykroczenie przeciwko prawom pracownika lub wykroczenie przeciwko środowisku, jeżeli za jego popełnienie wymierzono karę aresztu, ograniczenia wolności lub karę grzywny;
 - c) wobec którego wydano ostateczną decyzję administracyjną o naruszeniu obowiązków wynikających z prawa ochrony środowiska, prawa pracy lub przepisów o zabezpieczeniu społecznym, jeżeli wymierzono tą decyzją karę pieniężną;
- urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo lub ukarano za wykroczenie, o którym mowa w tirecie powyżej w lit. a lub b;
- w stosunku do niego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;
- w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów;
- jeżeli występuje konflikt interesów w rozumieniu art. 56 ust. 2 z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2024, poz. 1320), którego nie można skutecznie wyeliminować w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy;
- który, z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady;
- który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

o udzielenie zamówienia, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych podmiotowych środków dowodowych;

- który bezprawnie wpływał lub próbował wpływać na czynności zamawiającego lub próbował pozyskać lub pozyskał informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
- który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia;

c) a także (obligatoryjne przesłanki wykluczenia):

- o których mowa w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego;

Zgodnie z treścią art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, zwanej dalej „ustawą”, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

- 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- 2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- 3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

Ofertę złożoną przez Oferenta, wobec którego zachodzą wyżej wskazane przesłanki wykluczenia uznaje się za odrzuconą; Oferent może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

Ofertę złożoną przez Oferenta wykluczonego z udziału w postępowaniu uznaje się za odrzuconą;

Spełnianie warunku będzie weryfikowane w oparciu o oświadczenie oferenta o braku podstaw do wykluczenia zawarte w treści formularza „OFERTA”; oraz informacje zawarte w treści dokumentów, które mogą być dołączone do oferty (np.: odpisów z właściwych rejestrów np. KRS, KRK, CEIDG, zaświadczeń US, ZUS lub KRUS – zalecane w stosunku do osób prawnych i osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą);

5. KOMUNIKACJA W POSTĘPOWANIU I KONTAKT Z ZAMAWIAJĄCYM:

- 5.1. Komunikacja w niniejszym postępowaniu, w tym składanie ofert, wymiana informacji między Zamawiającym a Wykonawcą (Oferentem) oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się **pisemnie - za pomocą Bazy Konkurencyjności (BK2021)**, tj. strony internetowej prowadzonej przez ministra właściwego do spraw rozwoju regionalnego przeznaczonej do zamieszczania zapytań ofertowych zgodnie z zasadą konkurencyjności funkcjonującą pod adresem: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>).
- 5.2. Po upływie terminu wyznaczonego do składania ofert – komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcą (Oferentem), w tym przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się **pisemnie – w formach określonych w pkt. 8.3 a) - c) – za pomocą poczty elektronicznej (e-mail)** - na adresy wskazane w dokumentach postępowania oraz ofercie Wykonawcy (Oferenta).
- 5.3. Osobami upoważnionymi do kontaktów w sprawie niniejszego zapytania są:
 - w sprawach związanych z przedmiotem zamówienia: Patrycja Kłodnicka – Koordynator projektu;
 - w sprawach formalnych i proceduralnych: Dział Zamówień publicznych Syntea SA, e-mail: dzp@syntea.pl ;

6. WADIUM:

- 6.1. Wykonawca składając ofertę (w danej części) zobowiązany jest wnieść wadium.
- 6.2. Wysokość wadium wynosi:
 - a) w Części 1: **2 000,00 zł** (dwa tysiące zł);
 - b) w Części 2: **1 000,00 zł** (jeden tysiąc zł);
 - c) w Części 3: **2 000,00 zł** (dwa tysiące zł);
 - d) w Części 4: **2 000,00 zł** (dwa tysiące zł);
 - e) w Części 5: **400,00 zł** (czteryście zł);
 - f) w Części 6: **400,00 zł** (czteryście zł);
 - g) w Części 7: **1 000,00 zł** (jeden tysiąc zł).



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- 6.3. Wadium wnosi się **w pieniądzu**, przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego w mBank SA, o nr: 37 1140 1094 0000 4575 0000 1001.
- 6.4. W tytule / opisie transakcji należy podać informację: „**Wadium w postępowaniu IZ/6/2025, część nr**”
- 6.5. Wadium musi wpłynąć na rachunek bankowy Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert.
- 6.6. Wykonawca dołącza potwierdzenie wniesienia wadium do oferty (zalecane).
- 6.7. Zwrot wadium: Zamawiający zwróci wadium wszystkim wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza zamawiający zwróci wadium niezwłocznie po zawarciu umowy oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy. Zamawiający zwróci niezwłocznie wadium na pisemny wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.
- 6.8. Zatrzymanie wadium: Zamawiający zatrzyma wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana: 1) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia na warunkach określonych w ofercie; 2) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy; 3) zawarcie umowy w sprawie zamówienia stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie wykonawcy.
- 6.9. Oferta, która nie zostanie prawidłowo zabezpieczona wadium – zostanie odrzucona.

7. FORMA I SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY:

Oferta powinna zawierać następujące informacje, oświadczenia i dokumenty:

- 7.1. oferowaną cenę brutto za realizację całości przedmiotu zamówienia – zgodnie ze sposobem określonym w formularzu „OFERTA” stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania;
- 7.2. oświadczenie Oferenta o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w pkt. 4.1 - 4.3 zapytania ofertowego - zawarte w treści formularza „OFERTA”;
- 7.3. oświadczenie Oferenta o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym - SYNTEA Spółka Akcyjna określonych w pkt. 4.4 zapytania ofertowego – zawarte w treści formularza „OFERTA”;
- 7.4. oświadczenie Oferenta o braku podstaw do wykluczenia z powodów określonych w pkt. 4.5 zapytania ofertowego – zawarte w treści formularza „OFERTA”;
- 7.5. „Wykaz usług” potwierdzający spełnianie warunku, zgodnie z opisem warunku zawartym w pkt. 4.2 zapytania ofertowego – zgodnie z wzorem załącznika nr 2 do zapytania ofertowego;
- 7.6. „Wykaz osób” potwierdzający spełniania warunków zgodnie z opisem warunku zawartym w pkt. 4.2 zapytania ofertowego oraz w celu przyznania punktacji w kryterium nr 2 oceny ofert – zgodnie z wzorem załącznika nr 3 do zapytania ofertowego;
- 7.7. aktualny odpis z właściwego rejestru (np. KRS) lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej (CEIDG), jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji – zalecane w przypadku osób prawnych i osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą;
- 7.8. oferta powinna być sporządzona pisemnie w języku polskim;
- 7.9. cena ofertowa musi obejmować wszystkie koszty niezbędne do prawidłowego zrealizowania przedmiotu zamówienia, narzuty na cenę, należne podatki i opłaty, w tym ewentualnie występujący podatek VAT; cena ofertowa jest maksymalnym wynagrodzeniem brutto należnym wykonawcy z tytułu realizacji umowy; w przypadku osób fizycznych, nie prowadzących działalności gospodarczej, cena ofertowa jest maksymalnym wynagrodzeniem należnym wykonawcy z tytułu realizacji umowy wraz ze wszystkimi pochodnymi wymaganymi wg. przepisów prawa (tzw. koszt całkowity);
- 7.10. oferent ma prawo złożyć tylko jedną ofertę; w przypadku złożenia przez ten sam podmiot więcej niż jednej oferty, lub oferty na więcej niż jedną część zamówienia (jeżeli Zamawiający nie dopuścił takiej możliwości), wszystkie oferty złożone przez danego Oferenta lub oferta złożona na więcej niż jedną część zamówienia - zostaną odrzucone jako niezgodne z treścią zapytania i nie będą podlegały ocenie;
- 7.11. oferta powinna zawierać wszystkie informacje, dokumenty i oświadczenia wymagane przez Zamawiającego lub potwierdzające spełnianie wymagań Zamawiającego - w szczególności w zakresie posiadania wymaganych kompetencji/kwalifikacji;
- 7.12. jeżeli ofertę podpisuje osoba nie wskazana w dokumentach rejestrowych (pełnomocnik) do oferty musi być dołączone stosowne pełnomocnictwo.

W celu przygotowania i złożenia oferty Oferent zobowiązany jest do skorzystania z formularza „OFERTA”, stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego zapytania oraz pozostałych załączników do zapytania ofertowego.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

8. TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY:

- 8.1. Ofertę zawierającą wymagane informacje, oświadczenia i dokumenty oraz podpisaną przez osobę upoważnioną do występowania w imieniu Oferenta należy w sposób wskazany w pkt. 8.3 złożyć **w terminie do dnia 18.04.2025 r. do godz. 15.00.**
- 8.2. Oferty niezgodne z treścią zapytania, niekompletne, nieważne na podstawie odrębnych przepisów lub oferty, które wpłyną po terminie nie będą podlegały ocenie.
- 8.3. Ofertę podpisaną przez osobę upoważnioną do występowania w imieniu Oferenta należy złożyć:
 - a) **pisemnie – jako skan formy pisemnej oferty wraz z wymaganymi załącznikami,**
lub
 - b) **w formie elektronicznej / dokumentu elektronicznego (oferta wraz z wymaganymi załącznikami) podpisanego przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego,**
lub
 - c) **w postaci elektronicznej (oferta wraz z wymaganymi załącznikami) podpisanej przy użyciu podpisu zaufanego lub podpisu osobistego,**

za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności (BK2021) <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>
z poziomu Ogłoszenia o zamówieniu, zgodnie z sposobem komunikacji określonym w pkt. 5.1 niniejszego zapytania oraz zgodnie z zasadami korzystania z Bazy Konkurencyjności (BK2021).
- 8.4. **Dokumenty nie spełniające wymogów opisanych w pkt. 8.3 nie będą podlegały ocenie a oferta zostanie odrzucona.**

9. KRYTERIA OCENY OFERT WRAZ Z PODANIEM WAGI I SPOSOBU PRZYZNAWANIA PUNKTACJI:

- 9.1. Zamawiający dokona oceny punktowej - w oparciu o poniższe kryteria oceny ofert - wyłącznie tych ofert, w których Oferenci wykazali spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

Prezentacja środowiska/aplikacji VR – dotyczy części 2 - 7:

Oferent, którego oferta na etapie analizy i oceny ofert (w oparciu o kryteria wskazane w pkt. 9 ZO) **zostanie wstępnie oceniona jako najkorzystniejsza - dokona prezentacji środowiska/aplikacji VR**, w trakcie której zaprezentuje działania oferowanego oprogramowania/narzędzia **w zakresie potwierdzającym jego zgodność z wymogami szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia.**

Prezentacja odbędzie się w formie spotkania bezpośredniego lub w formie zdalnej, w czasie rzeczywistym, przy użyciu aplikacji do komunikacji na odległość (np. Microsoft Teams lub równoważnej; za równoważne aplikacje do komunikacji na odległość Zamawiający uzna aplikacje umożliwiające dwustronną komunikację w czasie rzeczywistym, z wykorzystaniem połączenia audio i video).

Termin prezentacji zostanie wyznaczony przez Zamawiającego a Oferent zostanie poinformowany o terminie prezentacji **na co najmniej 5 dni przed wyznaczonym terminem.** Z przeprowadzonej prezentacji zostanie sporządzony protokół.

Prezentacja i protokół będą stanowiły podstawę do oceny czy oferowane oprogramowanie/narzędzie spełnia wymogi szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia.

Wzór protokołu z prezentacji środowiska/aplikacji VR stanowi załącznik nr 4 do ZO.

Nieprzeprowadzenie prezentacji lub niewykazanie w trakcie prezentacji spełniania przez prezentowane narzędzie wymagań szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia skutkować będzie odrzuceniem oferty.

W sytuacji odrzucenia oferty z powodu, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym – Zamawiający wezwie do dokonania prezentacji kolejnego Oferenta, którego oferta uzyskała kolejną lokatę na liście rankingowej (w oparciu o kryteria oceny ofert wskazane w pkt. 9 ZO).

Zamawiający dopuszcza możliwość powtórzenia tej procedury – aż do etapu umożliwiającego wybór oferty najkorzystniejszej – spełniającej wymagania ZO - w oparciu o kryteria oceny ofert wskazane w pkt. 9 ZO.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

9.2. Kryteria oceny ofert:

Lp.	Kryterium	Liczba punktów (waga) kryterium.
1.	Cena brutto za realizację przedmiotu zamówienia w danej części. (C).	40 pkt (40 %)
2.	Doświadczenie prowadzących. (DP)	30 pkt (30 %)
3.	Termin realizacji egzaminów (TE).	20 pkt (20 %)
4.	Klauzula społeczna (KS)	10 pkt. (10%)
Łączna waga kryteriów oceny ofert:		100 pkt (100 %)

9.3. Sposób przyznawania punktacji w poszczególnych kryteriach oceny ofert:

Ad. 1: Sposób obliczania punktów w ramach kryterium: „Cena brutto za realizację przedmiotu zamówienia w danej części. (C)”:

$$C = (C_{ON} / C_{OB}) \times 40 \% \times 100$$

gdzie:

C – liczba punktów w ramach kryterium „Cena brutto za realizację przedmiotu zamówienia w danej części.”;

C_{ON} - cena oferty z najniższą ceną spośród ocenianych ofert;C_{OB} - cena oferty badanej;

W kryterium nr 1 oferta może uzyskać maksymalnie 40 pkt.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania szczegółowych wyjaśnień w zakresie ceny od oferenta i prawo odrzucenia oferty, która zawierać będzie rażąco niską cenę, tj. cenę niższą o więcej niż 30% od oszacowanej przez Zamawiającego wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich ofert złożonych w postępowaniu w danej części.

Ad. 2: Sposób obliczania punktów w ramach kryterium: „Doświadczenie prowadzących. (DP)”:

W kryterium nr 2 Zamawiający przyzna punkty za doświadczenie zawodowe prowadzących tj. osób, którymi dysponuje wykonawca do realizacji przedmiotu zamówienia, wykazane i opisane w treści załącznika nr 3 do zapytania „Wykaz osób”, wyrażone liczbą godzin zrealizowanych usług rozwojowych (szkoleniowych) z zakresu adekwatnego (podobnego) do tematu szkolenia, do którego dana osoba został wskazana - zrealizowanych przez te osoby w okresie 3 lat przed terminem składania ofert, wg. następującego schematu:

- nie więcej niż 200 godzin – 0 pkt.;
- 201 – 300 godzin – 10 pkt.;
- 301 – 450 godzin – 15 pkt.;
- 451 – 600 godzin – 25 pkt.;
- 601 i więcej godzin – 30 pkt.

Zamawiający przyzna punkty za doświadczenie poszczególnym osobom wskazanym w treści załącznika nr 3 „Wykaz osób” do prowadzenia poszczególnych szkoleń w oparciu o w/w schemat - następnie zsumuje punkty przyznane poszczególnym osobom; i na tej podstawie obliczy średnią arytmetyczną, tj. uzyskaną (zsumowaną) liczbę punktów podzieli przez wymaganą (minimalną) liczbę prowadzących, która będzie stanowiła ilość uzyskanych przez ocenianą ofertę punktów w kryterium „Doświadczenie prowadzących (DP)”.

W sytuacji wykazania w „Wykazie osób” większej niż wymagana minimalna liczba osób Zamawiający za podstawę do przyznania punktacji przyjmie doświadczenie osób podanych w pierwszej kolejności (zgodnie z minimalną liczbą prowadzących wymaganą w danej części) – wskazanych do prowadzenia poszczególnych szkoleń.

Jeżeli informacje podane w treści załącznika nr 3 „Wykaz osób” nie zostaną podane/wypełnione lub zostaną podane/wypełnione w sposób nieczytelny lub w sposób niezgodny z wymaganiami formularza lub informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji - Zamawiający nie przyzna punktów w tym kryterium.

W kryterium nr 2 oferta może uzyskać maksymalnie 30 pkt.

Na etapie realizacji usługi Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany osoby wskazanej w treści załącznika nr 3 „Wykaz osób” na inną – ale tylko na taką, która spełnia warunki opisane w pkt. 4.2 ZO oraz posiada takie doświadczenie zawodowe, za które uzyskałaby - w kryterium oceny ofert nr 2 - taką samą liczbę punktów jak osoba zastępowana. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany będzie do pisemnego zgłoszenia Zamawiającemu (np. korespondencja e-mail) konieczności zastąpienia osoby wskazanej w „Wykazie osób” lub w sytuacji dokooptowania dodatkowych



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

(„nowych”) Trenerów, przedstawienia informacji potwierdzających spełnianie przez tę osobę warunków zapytania w odniesieniu do osób realizujących usługę (prowadzących) oraz uzyskania zgody Zamawiającego – przekazanej pisemnie (np. korespondencja e-mail) przez osobę upoważnioną do kontaktów z Wykonawcą.

Ad. 3: Sposób obliczania punktów w kryterium: „Termin realizacji egzaminów (TE)”:

W kryterium nr 3 „Termin realizacji egzaminów (TE)”, Zamawiający przyzna punkty na podstawie zobowiązania Wykonawcy - złożonego w treści oferty - **do realizacji egzaminów w terminie krótszym niż określony w SzOPZ, wg. następującego schematu:**

Zgodnie z wymaganiami SzOPZ Wykonawca zorganizuje i przeprowadzi zewnętrzny egzamin certyfikacyjny¹ spełniający wymagania SzOPZ dla danej kwalifikacji w ciągu nie dłużej niż 30 dni od dnia zgłoszenia egzaminu dla danej grupy.

Wykonawca, który zobowiąże się do realizacji egzaminu/egzaminów w terminie:

- do 30 dni od dnia zgłoszenia egzaminu dla danej grupy - otrzyma 0 pkt.
- do 21 dni od dnia zgłoszenia egzaminu dla danej grupy - otrzyma 5 pkt.
- do 14 dni od dnia zgłoszenia egzaminu dla danej grupy - otrzyma 10 pkt.
- do 7 dni od dnia zgłoszenia egzaminu dla danej grupy - otrzyma 20 pkt.

W kryterium „Termin realizacji egzaminów (TE)” oferta może uzyskać maksymalnie 20 pkt.

Ad. 4: Sposób obliczania punktów w kryterium: „Klauzula społeczna (KS)”:

Zamawiający dokona oceny punktowej oferty, **na podstawie oświadczenia Oferenta** złożonego w treści Formularza „OFERTA”, **dotyczącego zobowiązania do zatrudnienia do realizacji przedmiotu zamówienia** (w danej części) **osób należących do grup społecznie marginalizowanych**, w szczególności:

- 1) osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2021 r. poz. 573 i 1981 oraz z 2022 r. poz. 558);
- 2) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2022 r. poz. 690, 830, 1079 i 1383);
- 3) osób poszukujących pracy, niepozostających w zatrudnieniu lub niewykonujących innej pracy zarobkowej, w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 690 z późn. zm.);
- 4) osób usamodzielnianych, o których mowa w art. 140 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 9 czerwca 2011 r. o wspieraniu rodziny i systemie pieczy zastępczej (Dz. U. z 2022 r. poz. 447);
- 5) osób pozbawionych wolności lub zwalnianych z zakładów karnych, o których mowa w ustawie z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny wykonawczy (Dz. U. z 2021 r. poz. 53, 472, 1236 i 2054 oraz z 2022 r. poz. 22 i 655), mających trudności w integracji ze środowiskiem;
- 6) osób z zaburzeniami psychicznymi w rozumieniu ustawy z dnia 19 sierpnia 1994 r. o ochronie zdrowia psychicznego (Dz. U. z 2020 r. poz. 685 oraz z 2022 r. poz. 974);
- 7) osób bezdomnych w rozumieniu ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (Dz. U. z 2021 r. poz. 2268 i 2270 oraz z 2022 r. poz. 1, 66 i 1079);
- 8) osób, które uzyskały w Rzeczypospolitej Polskiej status uchodźcy lub ochronę uzupełniającą, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o udzielaniu cudzoziemcom ochrony na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2022 r. poz. 1264 i 1383);
- 9) osób do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia;
- 10) osób będących członkami mniejszości znajdującej się w niekorzystnej sytuacji, w szczególności będących członkami mniejszości narodowych i etnicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 stycznia 2005 r. o mniejszościach narodowych i etnicznych oraz o języku regionalnym (Dz. U. z 2017 r. poz. 823);

Zamawiający wymaga deklaracji zatrudnienia takiej osoby w wymiarze co najmniej ½ pełnego wymiaru czasu pracy.

W kryterium nr 4 „Klauzula społeczna (KS)”, Zamawiający przyzna punkty, wg następującego schematu:

- za zobowiązanie do zatrudnienia **co najmniej 1 osoby** należącej do grup społecznie marginalizowanych – 10 pkt.
- za brak zobowiązania do zatrudnienia osoby/osób należącej/ych do grup społecznie marginalizowanych – 0 pkt.

W kryterium nr 4 „Klauzula społeczna (KS)” oferta może uzyskać maksymalnie 10 pkt.

Ostateczna łączna punktacja dla danego oferenta (w danej części) zostanie obliczona wg wzoru: $P_c = C + DP + TE + KS$, gdzie:

P_c – całkowita liczba punktów,

C – liczba punktów w ramach kryterium „Cena brutto za realizację przedmiotu zamówienia w danej części.”,

DP – liczba punktów w ramach kryterium „Doświadczenie prowadzących (DP).” ,

TE – liczba punktów w ramach kryterium „Termin realizacji egzaminów (TE)” ,

KS – liczba punktów w ramach kryterium „Klauzula społeczna (KS)” ,



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- 9.4. Oferta wykonawcy, która uzyska największą liczbę punktów zostanie wybrana jako oferta najkorzystniejsza (w danej części).
- 9.5. W trakcie badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień lub dodatkowych informacji lub dokumentów dotyczących treści złożonych ofert.
- 9.6. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania szczegółowych wyjaśnień w zakresie ceny od oferenta i prawo odrzucenia oferty, która zawierać będzie rażąco niską cenę, tj. cenę niższą o więcej niż 30% od oszacowanej przez Zamawiającego wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu złożonych w postępowaniu (w danej części).
- 9.7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do korygowania oczywistych omyłek pisarskich lub rachunkowych w treści oferty. Jeżeli oferent nie zaakceptuje dokonanej korekty Oferta zostanie odrzucona i nie będzie podlegała ocenie.
- 9.8. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans punktów w ramach kryteriów oceny ofert, zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną.
- 9.9. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans punktów w ramach kryteriów oceny ofert a oferty te zawierają taką samą cenę, Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Oferentów, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Oferent składając oferty dodatkowe nie może zaoferować wyższej ceny niż w ofercie wcześniejszej (pierwotnej).

10. WYBÓR OFERTY NAJKORZYSTNIEJSZEJ:

- 10.1. Oferta, która uzyska największą liczbę punktów zostanie wybrana jako oferta najkorzystniejsza (w danej części).
- 10.2. Po dokonaniu oceny ofert i wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający niezwłocznie opublikuje informację o wyniku postępowania za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności (BK2021).
- 10.3. Oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza zostanie zaproszony do podpisania umowy.
- 10.4. W przypadku, gdy wybrany oferent odstąpi od zawarcia umowy w sprawie zamówienia, bądź będzie się uchylał od zawarcia umowy (tj. np. nie podpisze umowy w sposób/miejsce i terminie wskazanym przez Zamawiającego) możliwe jest zawarcie umowy z kolejnym Oferentem, który w przedmiotowym postępowaniu uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów na liście rankingowej.

11. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH JAKIE NALEŻY DOPEŁNIĆ W CELU ZAWARCIA UMOWY Z WYBRANYM WYKONAWCĄ ORAZ INFORMACJE DODATKOWE:

- 11.1. Zamawiający zastrzega sobie (przed podpisaniem umowy) możliwość negocjowania ceny z Oferentem, który złożył najkorzystniejszą ofertę, w przypadku, gdy cena najkorzystniejszej oferty w sposób nieznaczny przekracza kwotę, którą Zamawiający dysponuje na sfinansowanie zamówienia.
- 11.2. W sytuacji, w której Oferent, o którym mowa w pkt. powyżej, nie wyrazi zgody na negocjowanie ceny do wartości, którą Zamawiający dysponuje na sfinansowanie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamknięcia postępowania bez wybrania oferty i unieważnienia postępowania w całości lub części – także bez podania przyczyny;
- 11.3. **Przed zawarciem umowy Zamawiający może zażądać od wybranego Oferenta – pod rygorem odstąpienia od zawarcia umowy z winy Oferenta** – przedstawienia stosownych dokumentów, (w tym także do wglądu oryginałów dokumentów) potwierdzających spełnianie wymagań i warunków Zamawiającego opisanych w zapytaniu ofertowym, w szczególności w zakresie: posiadania wymaganych kompetencji, kwalifikacji i doświadczenia prowadzących oraz potwierdzających posiadanie niezbędnej zdolności technicznej i zawodowej do wykonania zamówienia.
- 11.4. **Wykonawca przed zawarciem umowy przedstawi Zamawiającemu szczegółową specyfikację ceny ofertowej (kosztorys) elementów objętych przedmiotem zamówienia (w danej części), wg. zakresów (pozycji) wskazanych przez Zamawiającego, która będzie stanowić podstawę do rozliczania usługi.**
Pozycjami kosztorysu będą/mogą być np.: wynagrodzenie trenera, materiały zużywalne, odzież robocza, egzaminy i certyfikacja, zapewnienie platformy dydaktycznej, zapewnienie środowiska VR, zapewnienie przerwy kawowej, zapewnienie ubezpieczenia NNW itp. – jeżeli dotyczy/jest objęte zakresem SzOPZ.
- 11.5. **Zamawiający wymaga od wybranego Wykonawcy wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.**
- 11.6. Zabezpieczenie wnoszone jest przed podpisaniem umowy, w formie: pieniądza lub gwarancji bankowej.
- 11.7. Zabezpieczenie wynosi 10 % wartości brutto umowy (w danej części).
- 11.8. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń Zamawiającego względem Wykonawcy, w sytuacji w której w wyniku nieprawidłowej realizacji umowy Zamawiający poniesie szkodę.
- 11.9. Zabezpieczenie prawidłowej realizacji umowy zostaje zdeponowane u Zamawiającego.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- 11.10. Zabezpieczenie zwracane jest Wykonawcy niezwłocznie, w terminie do 60 dni od dnia potwierdzenia prawidłowego zrealizowania umowy.
- 11.11. Zamawiający informuje, że osoby, którymi dysponuje Oferent do realizacji przedmiotu zamówienia (szkoleń), muszą spełniać wymagania wynikające z ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich - w szczególności wynikające z treści art. 21 w/w ustawy (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 560) – tj. nie figurują w rejestrach określonych w w/w ustawie.
- 11.12. Zamawiający zastrzega sobie – pod rygorem odstąpienia od zawarcia umowy z winy Oferenta – prawo do żądania przedstawienia przez Oferenta stosownych dokumentów - potwierdzających spełnianie warunków, o których mowa powyżej i we wskazanej regulacji oraz w powszechnie obowiązujących przepisach prawa w tym zakresie (w tym także do wglądu do oryginałów dokumentów).

12. ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWNE, KTÓRE MOGĄ ZOSTAĆ WPROWADZONE DO PRZYSZŁEJ UMOWY:

Do przyszłej umowy zawieranej z wybranym oferentem, mogą zostać wprowadzone między innymi poniższe zapisy dotyczące zasad realizacji umowy, obowiązków i odpowiedzialności Wykonawcy względem Zamawiającego:

12.1. Za naruszenie przez Wykonawcę warunków realizacji umowy i wymagań dotyczących realizacji usługi określonych w zapytaniu ofertowym i umowie:

1. Zamawiający naliczy Wykonawcy kary umowne w wysokości:
 - a) 2 % wartości brutto umowy za każdy dzień zwłoki w zakończeniu realizacji przedmiotu zamówienia w stosunku do terminu określonego w umowie;
 - b) 2 % wartości brutto umowy za każdy przypadek zawinionej przez Wykonawcę niezrealizowania egzaminu/-ów w terminie wynikającym z SzOPZ lub ze stosownego zobowiązania złożonego w ofercie – o ile dotyczy;
 - c) 10 % wartości brutto umowy za realizację zamówienia niezgodnie ze złożonym w ofercie zobowiązaniem do zatrudnienia do realizacji usługi osób należących do grup społecznie marginalizowanych w zakresie: liczby osób bądź minimalnego wymiaru czasu pracy – o ile dotyczy;
 - d) 2 % wartości brutto umowy za każdy przypadek realizacji szkolenia przez osobę prowadzącą (Trenera) niezgłoszonego lub niezaakceptowanego przez Zamawiającego – o ile dotyczy;
 - e) 50% wartości brutto umowy, za odstąpienie przez Zamawiającego od umowy z winy Wykonawcy; powyższe nie wyłącza możliwości naliczenia kary opisanej w ppkt. a);
 - f) 5% wartości brutto umowy za każdy inny przypadek naruszenia warunków umowy, w szczególności w sytuacjach:
 - realizacji przez Wykonawcę umowy niezgodnie z ustalonym harmonogramem bez uprzedniej zgody Zamawiającego;
 - nieprzedstawienia dokumentów potwierdzających realizację Umowy w terminach wskazanych w umowie;
 - przedkładania w toku realizacji umowy nierzetelnych, fałszywych oświadczeń lub podrobionych, przerobionych lub stwierdzających nieprawdę dokumentów lub też popełnienie innego oszustwa;
 - innych przypadków niewykonania przez Wykonawcę umowy zgodnie z jej postanowieniami lub działań czy zaniechań Wykonawcy uniemożliwiających Zamawiającemu prawidłową realizację Projektu.
2. Zamawiający może naliczyć karę umowną w wysokości:
 - a) w przypadku nieosiągnięcia w danej części zamówienia zdawalności egzaminu na poziomie wymaganym w SzOPZ, za każdy przypadek gdy, wskaźnik zdawalności będzie niższy o:
 - 0,01% – 10%, kara umowna wyniesie 10 % wynagrodzenia liczonego za przeprowadzenie szkolenia w danej części zamówienia;
 - 10,01% - 20%, kara umowna wyniesie 20 % wynagrodzenia liczonego za przeprowadzenie szkolenia w danej części zamówienia;
 - 20,01% - 30%, kara umowna wyniesie 30 % wynagrodzenia liczonego za przeprowadzenie szkolenia w danej części zamówienia;
 - 30,01% - 40%, kara umowna wyniesie 40 % wynagrodzenia liczonego za przeprowadzenie szkolenia w danej części zamówienia;
 - więcej niż 40%, kara umowna wyniesie 50 % wynagrodzenia liczonego za przeprowadzenie szkolenia w danej części zamówienia;
 - b) 50% całkowitego maksymalnego wynagrodzenia za zainstalowanie bez zgody Zamawiającego programów i/lub aplikacji na potrzeby uczestników szkoleń;
 - c) 1% całkowitego maksymalnego wynagrodzenia brutto umowy za brak każdego podpisu uczestników obecnych podczas szkolenia, przy czym maksymalna kara umowna z tego tytułu nie może przekroczyć 10% maksymalnego wynagrodzenia brutto umowy.

12.2. Umowa zawierać będzie także zapisy:

- a) zastrzegające Zamawiającemu możliwość dokonywania kontroli działań Wykonawcy i/lub podwykonawcy w zakresie realizacji umowy/usługi, w tym hospitacji prowadzonych działań;
- b) zastrzegające Zamawiającemu możliwość potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy;
- c) zastrzegające Zamawiającemu możliwość dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania przenoszącego wysokość naliczonych i potrąconych kar umownych, na zasadach ogólnych;
- d) zobowiązujące Wykonawcę do informowania Zamawiającego o realizacji zamówienia lub jego części siłami podwykonawcy / podwykonawców w terminie 7 dni od zawarcia umowy z podwykonawcą oraz do wskazania danych identyfikujących podwykonawcę /podwykonawców;

12.3. Umowa w zakresie opisu sposobu rozliczeń i wypłaty wynagrodzenia zawierać będzie zapisy:

- a) uzależniające wypłatę wynagrodzenia od prawidłowo wystawionego i doręzonego rachunku lub faktury;



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

- b) uzależniającej wypłatę wynagrodzenia od dokonania przez Zamawiającego ostatecznego odbioru zamówienia potwierdzonego „protokołem odbioru” lub w inny uzgodniony przez strony sposób - upoważniający Wykonawcę do wystawienia dokumentów rozliczeniowych;
- c) uzależniające termin płatności wynagrodzenia Wykonawcy od terminu wpłynięcia na konto Zamawiającego środków dofinansowania na realizację Projektu przeznaczonych na pokrycie wydatków związanych z realizacją umowy i zastrzegające tym samym możliwe opóźnienia w zapłacie wynagrodzenia z tego wynikające, w każdym jednak przypadku zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie nie dłuższym niż 60 dni od dnia prawidłowego wykonania usługi będącej przedmiotem umowy i przedłożenia prawidłowo wystawionej faktury lub rachunku.

12.4. Zamawiający do realizacji usługi (prowadzenia szkoleń) dopuści wyłącznie osoby spełniające wymagania wynikające z ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich - w szczególności wynikające z treści art. 21 w/w ustawy (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 560) – tj. osoby, które nie figurują w rejestrach określonych w w/w ustawie.

13. INFORMACJE O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH:

Zgodnie z art. 4 pkt 7 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) - zwanym dalej RODO, informujemy, że:

- 13.1. Administratorem danych zbieranych i przetwarzanych w celu wyboru Wykonawcy, zawarcia umowy oraz realizacji umowy jest SYNTEA Spółka Akcyjna, ul. Wojciechowska 9a, 20-704 Lublin.
- 13.2. Zakres przetwarzanych danych osobowych, sposób i cele przetwarzania określa tzw. „ustawa wdrożeniowa”, tj. ustawa z dnia 28 kwietnia 2022 r. o zasadach realizacji zadań finansowanych ze środków europejskich w perspektywie finansowej 2021-2027.
- 13.3. Dane osobowe mogą zostać ujawnione właściwym organom oraz podmiotom upoważnionym zgodnie z powszechnie obowiązującym prawem.
- 13.4. Osobom, które w ofercie podały swoje dane osobowe przysługuje prawo wglądu do treści tych danych oraz ich poprawienia. Podanie danych jest dobrowolne, ale konieczne dla wyboru Wykonawcy, zawarcia umowy oraz realizacji umowy.
- 13.5. Osobom, które w ofercie podały swoje dane osobowe przysługuje prawo do wniesienia sprzeciwu wobec dalszego przetwarzania tych danych.
- 13.6. Osobom, które w ofercie podały swoje dane osobowe przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego.
- 13.7. W przypadku, gdy przed zawarciem umowy zgłoszenie żądania ograniczenia przetwarzania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679 wpływa na zmianę treści złożonej oferty, w sposób mający lub mogący mieć wpływ na wynik postępowania, zamawiający odrzuca ofertę zawierającą dane osobowe, których przetwarzanie ma zostać ograniczone.
- 13.8. Dane osobowe są przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit c rozporządzenia 2016/679.
- 13.9. Okres przetwarzania danych jest zgodny z kategorią archiwalną dokumentacji postępowania.
- 13.10. W przypadku przekazywania Zamawiającemu danych osobowych w sposób inny niż od osoby, której dane dotyczą, Wykonawca zobowiązany jest do podania osobie, której dane dotyczą informacji, o których mowa w art. 14 rozporządzenia 2016/679.

14. INNE INFORMACJE:

- 14.1. Ewentualne pytania dotyczące niniejszego Zapytania ofertowego należy kierować do Zamawiającego **wyłącznie pisemnie**, zgodnie ze sposobem komunikacji określonym w pkt. 5.1 niniejszego zapytania, najpóźniej do dnia 14.04.2025 r.
- 14.2. Odpowiedź na pytanie zostanie opublikowana za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności (BK2021), zgodnie ze sposobem komunikacji określonym w pkt. 5.1 niniejszego zapytania.
- 14.3. Jeśli pytanie dotyczące treści zapytania wpłynęło po wyznaczonym terminie Zamawiający może pozostawić pytanie bez odpowiedzi.
- 14.4. Wszelkie koszty poniesione w związku z udziałem w przedmiotowym postępowaniu Oferent pokrywa na własny koszt i ryzyko, i w związku z tym nie przysługują mu żadne roszczenia wobec Zamawiającego w szczególności w przypadku odrzucenia złożonej przez niego oferty.
- 14.5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do: zamknięcia postępowania bez wybrania którejkolwiek z ofert; odwołania postępowania lub jego unieważnienia w całości lub części na każdym etapie – w tym także po upływie terminu składania ofert – także bez podania przyczyny;



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

14.6. Od rozstrzygnięcia niniejszego postępowania nie przysługuje odwołanie oraz nie przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w przepisach ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1320).

W imieniu Zamawiającego

Adam M. Czopek
(podpis elektroniczny)

Dyrektor Działu zamówień publicznych
Syntea Spółka Akcyjna

Załączniki do Zapytania ofertowego IZ/6/2025:

1. Formularz „OFERTA” – załącznik nr 1
2. „Wykaz usług” – załącznik nr 2
3. „Wykaz osób” – załącznik nr 3
4. Protokół z prezentacji (wzór) – załącznik nr 4



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Załącznik nr 1

.....
(nazwa / imię i nazwisko Oferenta).....
adres

tel., e-mail:

dane kontaktowe (tel., e-mail)

Do Zamawiającego:

SYNTEA Spółka Akcyjna

20-704 Lublin, ul. Wojciechowska 9a

Formularz „OFERTA”

(IZ/6/2025)

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe dotyczące **przeprowadzenia specjalistycznych szkoleń umożliwiających uczniom i nauczycielom nabywanie kwalifikacji rynkowych** w szkołach objętych wsparciem w Projekcie „Inteligentni Zawodowcy”, Oferent:

.....
(imię i nazwisko/nazwa Oferenta / adres / dane kontaktowe / tel., fax, e-mail)

- I. zobowiązuje się do wykonania całości przedmiotu zamówienia w danej części - zgodnie z wymaganiami i opisem przedmiotu zamówienia - wskazanym w zapytaniu ofertowym - **za cenę:**

w Części 1:

I.p.	Opis zakresu / przedmiotu zamówienia	Wartość brutto wynagrodzenia (oferty) w danej pozycji (w zł).
1.	Przeprowadzenie szkolenia „Planowanie, tworzenie i dystrybuowanie treści marketingowych (content marketing)” dla 7 nauczycieli – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.1 a) ZO. , zł
2.	Przeprowadzenie szkolenia „Zarządzanie konfliktami w organizacji” dla 2 nauczycieli – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.1 b) ZO. , zł
3.	Przeprowadzenie szkolenia „Modelowanie i skanowanie 3D” dla 4 nauczycieli – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.1 c) ZO. , zł
4.	Przeprowadzenie szkolenia „Przygotowanie deserów restauracyjnych” dla 4 nauczycieli – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.1 d) ZO. , zł
5.	Przeprowadzenie szkolenia „Wykorzystywanie technologii informacyjno-komunikacyjnych TIK w kształceniu” dla 3 nauczycieli – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.1 e) ZO. , zł
6.	Przeprowadzenie szkolenia „Budowanie wizerunku pracodawcy (employer branding)” dla 4 nauczycieli – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.1 f) ZO. , zł
Razem	 , zł

Wykonawca przed zawarciem umowy przedstawi Zamawiającemu szczegółową specyfikację ceny ofertowej (kosztorys) danego szkolenia/pozycji z OPZ wg. zakresów (pozycji) wskazanych przez Zamawiającego, która będzie stanowić podstawę do rozliczania usług. (patrz pkt. 11.4 ZO)



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Dotyczy kryterium oceny ofert nr 3 „Termin realizacji egzaminów (TE)”:

Zobowiązuje się do realizacji egzaminów w terminie do (słownie:) dni od dnia zgłoszenia egzaminu dla danej grupy.

UWAGA! Należy wpisać cyfrowo i słownie zadeklarowany termin realizacji egzaminu/egzaminów – zgodnie z informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji w kryterium nr 3 oceny ofert. Jeżeli pole nie zostanie wypełnione lub zostanie wypełnione w sposób nieczytelny lub niezgodny z informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji - Zamawiający nie przyzna punktów w tym kryterium.

Dotyczy kryterium oceny ofert nr 4 „Klauzula społeczna (KS)”:

Zobowiązuje się do zatrudnienia do realizacji przedmiotu zamówienia * osoby/osób z grup społecznie marginalizowanych.

UWAGA!

Należy podać liczbę osób, którą oferent zobowiązuje się zatrudnić do realizacji przedmiotu zamówienia, w wymiarze co najmniej ½ pełnego wymiaru czasu pracy, spośród osób należących do grup społecznie marginalizowanych – zgodnie z informacjami zawartymi w pkt. 9.3 Ad. 4. ZO.

* Należy wpisać cyfrowo lub słownie informację na temat liczby osób. W sytuacji wypełnienia w sposób nieczytelny lub pozostawienia miejsca bez wypełnienia Zamawiający przyjmie wartość „0” (zero) i nie przyzna punktów w tym kryterium.

w Części 2:

I.p.	Opis zakresu / przedmiotu zamówienia	Wartość brutto wynagrodzenia (oferty) w danej pozycji (w zł).
1.	Przeprowadzenie szkolenia „Przygotowanie deserów restauracyjnych” dla 17 uczniów – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.2 a) ZO. , zł

Wykonawca przed zawarciem umowy przedstawi Zamawiającemu szczegółową specyfikację ceny ofertowej (kosztorys) danego szkolenia/pozycji z OPZ wg. zakresów (pozycji) wskazanych przez Zamawiającego, która będzie stanowić podstawę do rozliczania usługi. (patrz pkt. 11.4 ZO)

Dotyczy kryterium oceny ofert nr 3 „Termin realizacji egzaminów (TE)”:

Zobowiązuje się do realizacji egzaminów w terminie do (słownie:) dni od dnia zgłoszenia egzaminu dla danej grupy.

UWAGA! Należy wpisać cyfrowo i słownie zadeklarowany termin realizacji egzaminu/egzaminów – zgodnie z informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji w kryterium nr 3 oceny ofert. Jeżeli pole nie zostanie wypełnione lub zostanie wypełnione w sposób nieczytelny lub niezgodny z informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji - Zamawiający nie przyzna punktów w tym kryterium.

Dotyczy kryterium oceny ofert nr 4 „Klauzula społeczna (KS)”:

Zobowiązuje się do zatrudnienia do realizacji przedmiotu zamówienia * osoby/osób z grup społecznie marginalizowanych.

UWAGA!

Należy podać liczbę osób, którą oferent zobowiązuje się zatrudnić do realizacji przedmiotu zamówienia, w wymiarze co najmniej ½ pełnego wymiaru czasu pracy, spośród osób należących do grup społecznie marginalizowanych – zgodnie z informacjami zawartymi w pkt. 9.2 Ad. 4. ZO.

* Należy wpisać cyfrowo lub słownie informację na temat liczby osób. W sytuacji wypełnienia w sposób nieczytelny lub pozostawienia miejsca bez wypełnienia Zamawiający przyjmie wartość „0” (zero) i nie przyzna punktów w tym kryterium.

w Części 3:

I.p.	Opis zakresu / przedmiotu zamówienia	Wartość brutto wynagrodzenia (oferty) w danej pozycji (w zł).
1.	Przeprowadzenie szkolenia „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” dla 18 uczniów – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.3 a) ZO. , zł

Wykonawca przed zawarciem umowy przedstawi Zamawiającemu szczegółową specyfikację ceny ofertowej (kosztorys) danego szkolenia/pozycji z OPZ wg. zakresów (pozycji) wskazanych przez Zamawiającego, która będzie stanowić podstawę do rozliczania usługi. (patrz pkt. 11.4 ZO)

Dotyczy kryterium oceny ofert nr 3 „Termin realizacji egzaminów (TE)”:

Zobowiązuje się do realizacji egzaminów w terminie do (słownie:) dni od dnia zgłoszenia egzaminu dla danej grupy.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

UWAGA! Należy wpisać cyfrowo i słownie zadeklarowany termin realizacji egzaminu/egzaminów – zgodnie z informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji w kryterium nr 3 oceny ofert. Jeżeli pole nie zostanie wypełnione lub zostanie wypełnione w sposób nieczytelny lub niezgodny z informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji - Zamawiający nie przyzna punktów w tym kryterium.

Dotyczy kryterium oceny ofert nr 4 „Klauzula społeczna (KS)”:

Zobowiązuje się do zatrudnienia do realizacji przedmiotu zamówienia * osoby/osób z grup społecznie marginalizowanych.

UWAGA!

Należy podać liczbę osób, którą oferent zobowiązuje się zatrudnić do realizacji przedmiotu zamówienia, w wymiarze co najmniej ½ pełnego wymiaru czasu pracy, spośród osób należących do grup społecznie marginalizowanych – zgodnie z informacjami zawartymi w pkt. 9.3 Ad. 4. ZO.

* Należy wpisać cyfrowo lub słownie informację na temat liczby osób. W sytuacji wypełnienia w sposób nieczytelny lub pozostawienia miejsca bez wypełnienia Zamawiający przyjmie wartość „0” (zero) i nie przyzna punktów w tym kryterium.

w Części 4:

I.p.	Opis zakresu / przedmiotu zamówienia	Wartość brutto wynagrodzenia (oferty) w danej pozycji (w zł).
1.	Przeprowadzenie szkolenia „Zarządzanie relacjami z klientem z wykorzystaniem systemu CRM” dla 40 uczniów – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.4 a) ZO. , zł

Wykonawca przed zawarciem umowy przedstawi Zamawiającemu szczegółową specyfikację ceny ofertowej (kosztorys) danego szkolenia/pozycji z OPZ wg. zakresów (pozycji) wskazanych przez Zamawiającego, która będzie stanowić podstawę do rozliczania usługi. (patrz pkt. 11.4 ZO)

Dotyczy kryterium oceny ofert nr 3 „Termin realizacji egzaminów (TE)”:

Zobowiązuje się do realizacji egzaminów w terminie do (słownie:) dni od dnia zgłoszenia egzaminu dla danej grupy.

UWAGA! Należy wpisać cyfrowo i słownie zadeklarowany termin realizacji egzaminu/egzaminów – zgodnie z informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji w kryterium nr 3 oceny ofert. Jeżeli pole nie zostanie wypełnione lub zostanie wypełnione w sposób nieczytelny lub niezgodny z informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji - Zamawiający nie przyzna punktów w tym kryterium.

Dotyczy kryterium oceny ofert nr 4 „Klauzula społeczna (KS)”:

Zobowiązuje się do zatrudnienia do realizacji przedmiotu zamówienia * osoby/osób z grup społecznie marginalizowanych.

UWAGA!

Należy podać liczbę osób, którą oferent zobowiązuje się zatrudnić do realizacji przedmiotu zamówienia, w wymiarze co najmniej ½ pełnego wymiaru czasu pracy, spośród osób należących do grup społecznie marginalizowanych – zgodnie z informacjami zawartymi w pkt. 9.3 Ad. 4. ZO.

* Należy wpisać cyfrowo lub słownie informację na temat liczby osób. W sytuacji wypełnienia w sposób nieczytelny lub pozostawienia miejsca bez wypełnienia Zamawiający przyjmie wartość „0” (zero) i nie przyzna punktów w tym kryterium.

w Części 5:

I.p.	Opis zakresu / przedmiotu zamówienia	Wartość brutto wynagrodzenia (oferty) w danej pozycji (w zł).
1.	Przeprowadzenie szkolenia „Prowadzenie obsługi biura” dla 9 uczniów – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.5 a) ZO. , zł

Wykonawca przed zawarciem umowy przedstawi Zamawiającemu szczegółową specyfikację ceny ofertowej (kosztorys) danego szkolenia/pozycji z OPZ wg. zakresów (pozycji) wskazanych przez Zamawiającego, która będzie stanowić podstawę do rozliczania usługi. (patrz pkt. 11.4 ZO)

Dotyczy kryterium oceny ofert nr 3 „Termin realizacji egzaminów (TE)”:

Zobowiązuje się do realizacji egzaminów w terminie do (słownie:) dni od dnia zgłoszenia egzaminu dla danej grupy.

UWAGA! Należy wpisać cyfrowo i słownie zadeklarowany termin realizacji egzaminu/egzaminów – zgodnie z informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji w kryterium nr 3 oceny ofert. Jeżeli pole nie zostanie wypełnione lub zostanie wypełnione w sposób nieczytelny lub niezgodny z informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji - Zamawiający nie przyzna punktów w tym kryterium.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Dotyczy kryterium oceny ofert nr 4 „Klauzula społeczna (KS)”:**Zobowiązuje się do zatrudnienia do realizacji przedmiotu zamówienia * osoby/osób z grup społecznie marginalizowanych.**

UWAGA!

Należy podać liczbę osób, którą oferent zobowiązuje się zatrudnić do realizacji przedmiotu zamówienia, w wymiarze co najmniej ½ pełnego wymiaru czasu pracy, spośród osób należących do grup społecznie marginalizowanych – zgodnie z informacjami zawartymi w pkt. 9.3 Ad. 4. ZO.

* Należy wpisać cyfrowo lub słownie informację na temat liczby osób. W sytuacji wypełnienia w sposób nieczytelny lub pozostawienia miejsca bez wypełnienia Zamawiający przyjmie wartość „0” (zero) i nie przyzna punktów w tym kryterium.**w Części 6:**

I.p.	Opis zakresu / przedmiotu zamówienia	Wartość brutto wynagrodzenia (oferty) w danej pozycji (w zł).
1.	Przeprowadzenie szkolenia „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D” dla 7 uczniów – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.6 a) ZO. , zł

Wykonawca przed zawarciem umowy przedstawi Zamawiającemu szczegółową specyfikację ceny ofertowej (kosztorys) danego szkolenia/pozycji z OPZ wg. zakresów (pozycji) wskazanych przez Zamawiającego, która będzie stanowić podstawę do rozliczania usługi. (patrz pkt. 11.4 ZO)Dotyczy kryterium oceny ofert nr 3 „Termin realizacji egzaminów (TE)”:**Zobowiązuje się do realizacji egzaminów w terminie do (słownie:) dni od dnia zgłoszenia egzaminu dla danej grupy.**UWAGA! Należy wpisać cyfrowo i słownie zadeklarowany termin realizacji egzaminu/egzaminów – zgodnie z informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji w kryterium nr 3 oceny ofert. Jeżeli pole nie zostanie wypełnione lub zostanie wypełnione w sposób nieczytelny lub niezgodny z informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji - Zamawiający nie przyzna punktów w tym kryterium.Dotyczy kryterium oceny ofert nr 4 „Klauzula społeczna (KS)”:**Zobowiązuje się do zatrudnienia do realizacji przedmiotu zamówienia * osoby/osób z grup społecznie marginalizowanych.**

UWAGA!

Należy podać liczbę osób, którą oferent zobowiązuje się zatrudnić do realizacji przedmiotu zamówienia, w wymiarze co najmniej ½ pełnego wymiaru czasu pracy, spośród osób należących do grup społecznie marginalizowanych – zgodnie z informacjami zawartymi w pkt. 9.3 Ad. 4. ZO.

* Należy wpisać cyfrowo lub słownie informację na temat liczby osób. W sytuacji wypełnienia w sposób nieczytelny lub pozostawienia miejsca bez wypełnienia Zamawiający przyjmie wartość „0” (zero) i nie przyzna punktów w tym kryterium.**w Części 7:**

I.p.	Opis zakresu / przedmiotu zamówienia	Wartość brutto wynagrodzenia (oferty) w danej pozycji (w zł).
1.	Przeprowadzenie szkolenia „Tworzenie witryn internetowych” dla 20 uczniów – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.7 a) ZO. , zł

Wykonawca przed zawarciem umowy przedstawi Zamawiającemu szczegółową specyfikację ceny ofertowej (kosztorys) danego szkolenia/pozycji z OPZ wg. zakresów (pozycji) wskazanych przez Zamawiającego, która będzie stanowić podstawę do rozliczania usługi. (patrz pkt. 11.4 ZO)Dotyczy kryterium oceny ofert nr 3 „Termin realizacji egzaminów (TE)”:**Zobowiązuje się do realizacji egzaminów w terminie do (słownie:) dni od dnia zgłoszenia egzaminu dla danej grupy.**UWAGA! Należy wpisać cyfrowo i słownie zadeklarowany termin realizacji egzaminu/egzaminów – zgodnie z informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji w kryterium nr 3 oceny ofert. Jeżeli pole nie zostanie wypełnione lub zostanie wypełnione w sposób nieczytelny lub niezgodny z informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji - Zamawiający nie przyzna punktów w tym kryterium.Dotyczy kryterium oceny ofert nr 4 „Klauzula społeczna (KS)”:**Zobowiązuje się do zatrudnienia do realizacji przedmiotu zamówienia * osoby/osób z grup społecznie marginalizowanych.**

UWAGA!



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Należy podać liczbę osób, którą oferent zobowiązuje się zatrudnić do realizacji przedmiotu zamówienia, w wymiarze co najmniej ½ pełnego wymiaru czasu pracy, spośród osób należących do grup społecznie marginalizowanych – zgodnie z informacjami zawartymi w pkt. 9.3 Ad. 4. ZO.

* Należy wpisać cyfrowo lub słownie informację na temat liczby osób. W sytuacji wypełnienia w sposób nieczytelny lub pozostawienia miejsca bez wypełnienia Zamawiający przyjmie wartość „0” (zero) i nie przyzna punktów w tym kryterium.

II. oferuje przeprowadzenie zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych¹ przez: (podać nazwę instytucji uprawnionej):

w Części 1:

a) dla szkolenia p.n. „Planowanie, tworzenie i dystrybuowanie treści marketingowych (content marketing)”:
.....

b) dla szkolenia p.n. „Zarządzanie konfliktami w organizacji”:
.....

c) dla szkolenia p.n. „Modelowanie i skanowanie 3D”:
.....

d) dla szkolenia p.n. „Przygotowanie deserów restauracyjnych”:
.....

e) dla szkolenia p.n. „Wykorzystywanie technologii informacyjno-komunikacyjnych TIK w kształceniu”:
.....

f) dla szkolenia p.n. „Budowanie wizerunku pracodawcy (employer branding)”:
.....

w Części 2: dla szkolenia p.n. „Przygotowanie deserów restauracyjnych”:

w Części 3: dla szkolenia p.n. „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia”:

w Części 4: dla szkolenia p.n. „Zarządzanie relacjami z klientem z wykorzystaniem systemu CRM”:

w Części 5: dla szkolenia p.n. „Prowadzenie obsługi biura”:

w Części 6: dla szkolenia p.n. „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D”:

w Części 7: dla szkolenia p.n. „Tworzenie witryn internetowych”:

Oświadczam, że wskazany podmiot/instytucja posiada akredytację/uprawnienia wymagane do przeprowadzenia procesu walidacji i certyfikacji^{1, 2} w stosunku do egzaminów stanowiących przedmiot zamówienia, zgodnie z wymaganiami zawartymi w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia – o ile dotyczy.

III. Informuje, że wykonanie następujących części (elementów) zamówienia zamierza powierzyć podwykonawcom:

(Zamawiający żąda wskazania przez Oferenta/Wykonawcę, części (elementów) zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podania nazw ewentualnych podwykonawców, jeżeli są już znani.)

oraz oświadcza, że:

IV. Oferent posiada niezbędne kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

V. Oferent posiada niezbędną zdolność techniczną i zawodową do wykonania zamówienia, tj.:

- **posiada wiedzę i doświadczenie** – zgodnie z opisem warunku zawartym w pkt. 4.2 zapytania ofertowego;
- **dysponuje osobami zdolnymi do realizacji przedmiotu zamówienia** – spełniającymi wymagania – zgodnie z opisem warunku zawartym w pkt. 4.2 zapytania ofertowego.

Na potwierdzenie powyższego Oferent składa „Wykaz usług” – wg wzoru załącznika nr 2 oraz „Wykaz osób” – wg wzoru załącznika nr 3.



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Składając ofertę - w imieniu Oferenta, oświadczam, że:

1. oferent zapoznał się ze wszystkimi informacjami zawartymi w zapytaniu ofertowym, w tym ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia i nie wnosi do niego zastrzeżeń oraz uzyskał informacje niezbędne do przygotowania oferty;
2. oferowana całkowita cena brutto obejmuje wszystkie koszty niezbędne do prawidłowego zrealizowania przedmiotu zamówienia, narzuty na cenę, należne podatki i opłaty, w tym ewentualnie występujący podatek VAT; cena ofertowa jest maksymalnym wynagrodzeniem brutto należnym wykonawcy z tytułu realizacji umowy; w przypadku osób fizycznych, nie prowadzących działalności gospodarczej, cena ofertowa jest maksymalnym wynagrodzeniem należnym wykonawcy z tytułu realizacji umowy wraz ze wszystkimi pochodnymi wymaganymi wg. przepisów prawa (tzw. koszt całkowity);
3. oferent związany jest niniejszą ofertą przez okres **30 dni** od upływu terminu składania ofert;
4. oferent akceptuje wskazane zapytaniu ofertowym zapisy istotnych postanowień umownych, które zostaną wprowadzone do przyszłej umowy zawieranej z wybranym oferentem, w szczególności w zakresie warunków realizacji zamówienia, obowiązków i odpowiedzialności Wykonawcy względem Zamawiającego czy Instytucji Zarządzającej oraz terminu i sposobu płatności wynagrodzenia z tytułu realizacji umowy;
5. **w przypadku wyboru oferty zobowiązuje się do zawarcia z Zamawiającym umowy na wykonanie przedmiotu zamówienia w formie, miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;**
6. **oferent spełnia warunki udziału w postępowaniu zgodnie z wymaganiami określonymi w pkt. 4.1. – 4.3. zapytanie ofertowego, a w szczególności w zakresie zdolności technicznej i zawodowej do wykonania zamówienia - zgodnie z opisem pkt. 4.2. zapytania ofertowego;**
7. **oferent nie jest powiązany z Zamawiającym SYNTEA Spółka Akcyjna osobowo lub kapitałowo.**
Pouczenie:
Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między Wykonawcą (Oferentem) a Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem oraz przeprowadzeniem postępowania o udzielenie zamówienia, polegające na:
 - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - b) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia;
 - c) pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.
8. **nie zachodzą wobec Oferenta przesłanki stanowiące podstawę do wykluczenia z udziału w postępowaniu wskazane w pkt. 4.5 zapytania ofertowego;**
9. oferent zobowiązuje się do wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie ze złożoną ofertą z uwzględnieniem wszystkich wymagań Zamawiającego wynikających z zapytania ofertowego.

Świadoma/-y odpowiedzialności – w tym także odpowiedzialności karnej na podstawie art. 297 § 1 Kodeksu karnego – za podanie nieprawdziwych, nierzetelnych lub wprowadzających w błąd informacji o istotnym znaczeniu dla uzyskania zamówienia oraz odpowiedzialności za podanie informacji mających wpływ lub mogących mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania - **niniejszym oświadczam, iż podane wyżej informacje są zgodne z prawdą.**

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis oferenta / osoby upoważnionej)



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Załącznik nr 2

.....
(nazwa Oferenta / imię i nazwisko Oferenta).....
adres

tel., e-mail:

dane kontaktowe (tel., fax, e-mail)

Do Zamawiającego:

SYNTEA Spółka Akcyjna

20-704 Lublin, ul. Wojciechowska 9a,

WYKAZ USŁUG

(IZ/6/2025)

Składając ofertę dotyczącą **przeprowadzenia specjalistycznych szkoleń umożliwiających uczniom i nauczycielom nabywanie kwalifikacji rynkowych** w szkołach objętych wsparciem w Projekcie „Inteligentni Zawodowcy” – w imieniu Oferenta oświadczam, że oferent posiada niezbędną zdolność techniczną i zawodową do wykonania zamówienia, zgodnie z opisem zawartym w pkt. 4.2 zapytania ofertowego.

Na potwierdzenie, że oferent posiada niezbędną zdolność techniczną i zawodową do wykonania zamówienia zgodnie z opisem zawartym w pkt. 4.2 zapytania ofertowego - Oferent składa poniższy „Wykaz usług”.

WYKAZ USŁUG dla Części (wskazać numer części).

Wykaz należy wypełnić dla każdej części oddzielnie.

W wykazie należy przedstawić wyłącznie usługi spełniające wymagania pkt. 4.2 ZO (dla danej części), zrealizowanych w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert.

l.p.	Odbiorca / Podmiot na rzecz którego realizowana była usługa (nazwa, adres, imię i nazwisko oraz nr tel. do osoby kontaktowej)	Opis usługi (przedstawione informacje mają jednoznacznie potwierdzać spełnianie wymagań zgodnie z opisem pkt. 4.2 zapytania ofertowego).	Okres realizacji (od –do w formacie: dd/mm/rrrr)
1.		<p>Opis usługi (nazwa/zakres tematyczny):</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Liczba osób - uczestników szkoleń:</p> <p>Liczba osób - uczestników zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych:</p>	<p>od / /</p> <p>do / /</p>

* W edytowalnej wersji dodać wymaganą liczbę wierszy w tabeli – jeżeli potrzebne.

Świadoma/-y odpowiedzialności – w tym także odpowiedzialności karnej na podstawie art. 297 § 1 Kodeksu karnego – za podanie nieprawdziwych, nierzetelnych lub wprowadzających w błąd informacji o istotnym znaczeniu dla uzyskania zamówienia oraz odpowiedzialności za podanie informacji mających wpływ lub mogących mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania - **niniejszym oświadczam, iż podane wyżej informacje są zgodne z prawdą.**

.....
(miejscowość, data).....
(podpis oferenta / osoby upoważnionej)



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Załącznik nr 3

.....
(nazwa / imię i nazwisko Oferenta).....
adres

tel., e-mail:

dane kontaktowe (tel., e-mail)

Do Zamawiającego:

SYNTEA Spółka Akcyjna

20-704 Lublin, ul. Wojciechowska 9a,

WYKAZ OSÓB

(IZ/6/2025)

Składając ofertę dotyczącą **przeprowadzenia specjalistycznych szkoleń umożliwiających uczniom i nauczycielom nabywanie kwalifikacji rynkowych** w szkołach objętych wsparciem w Projekcie „Inteligentni Zawodowcy” – w imieniu Oferenta oświadczam, że oferent posiada niezbędną zdolność techniczną i zawodową do wykonania zamówienia, tj. dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, zgodnie z wymaganiami Zamawiającego i ich opisem zawartym w pkt. 4.2 zapytania ofertowego.

Na potwierdzenie, że oferent posiada niezbędną zdolność techniczną i zawodową do wykonania zamówienia, zgodnie z opisem zawartym w pkt. 4.2 zapytania ofertowego oraz w celu przyznania punktacji w kryterium nr 2 oceny ofert – Oferent składa poniższy „Wykaz osób”.

WYKAZ OSÓB dla Części 1:

l.p.	Imię i nazwisko	Informacje na temat wykształcenia i doświadczenia (przedstawione informacje mają <u>jednoznacznie potwierdzać spełnianie wymagań</u> <u>określonych w pkt. 4.2 zapytania ofertowego oraz zawierać informacje, które będą stanowiły</u> <u>podstawę do przyznania punktacji w kryterium nr 2 oceny ofert - zgodnie z pkt. 9 ZO).</u>	Podstawa do dysponowania.
1.	Przeprowadzenie szkolenia „Planowanie, tworzenie i dystrybuowanie treści marketingowych (content marketing)”: – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.1 a) ZO. (imię i nazwisko)	<p>Wykształcenie:</p> <p>Doświadczenie zawodowe (proszę opisać):</p> <p>1) Nazwa/zakres szkolenia/kursu:</p> <p>Odbiorca/Zlecniodawca (nazwa/adres):</p> <p>Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr)</p> <p>2) Nazwa/zakres szkolenia/kursu:</p> <p>Odbiorca/Zlecniodawca (nazwa/adres):</p> <p>Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr)</p> <p>(...) *</p> <p>łącna liczba lat doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia – <u>wynikająca z powyższych informacji</u>: lat .</p> <p>łącna liczba godzin doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia, zrealizowanych <u>w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert</u> – <u>wynikająca z powyższych informacji</u>: godzin.</p>



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

2.	<p>Przeprowadzenie szkolenia „Zarządzanie konfliktami w organizacji”: – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.1 b) ZO.</p> <p>..... (imię i nazwisko)</p>	<p>Wykształcenie:</p> <p>Doświadczenie zawodowe (proszę opisać):</p> <p>1) Nazwa/zakres szkolenia/kursu:</p> <p>Odbiorca/Zleceniodawca (nazwa/adres):</p> <p>Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr)</p> <p>2) Nazwa/zakres szkolenia/kursu:</p> <p>Odbiorca/Zleceniodawca (nazwa/adres):</p> <p>Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr)</p> <p>(...) *</p> <p>łąćzna liczba lat doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia – <u>wynikająca z powyższych informacji:</u> lat .</p> <p>łąćzna liczba godzin doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia, zrealizowanych w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert – <u>wynikająca z powyższych informacji:</u> godzin.</p>
3.	<p>Przeprowadzenie szkolenia „Modelowanie i skanowanie 3D”: – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.1 c) ZO.</p> <p>..... (imię i nazwisko)</p>	<p>Wykształcenie:</p> <p>Doświadczenie zawodowe (proszę opisać):</p> <p>1) Nazwa/zakres szkolenia/kursu:</p> <p>Odbiorca/Zleceniodawca (nazwa/adres):</p> <p>Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr)</p> <p>2) Nazwa/zakres szkolenia/kursu:</p> <p>Odbiorca/Zleceniodawca (nazwa/adres):</p> <p>Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr)</p> <p>(...) *</p> <p>łąćzna liczba lat doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia – <u>wynikająca z powyższych informacji:</u> lat .</p> <p>łąćzna liczba godzin doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia, zrealizowanych w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert – <u>wynikająca z powyższych informacji:</u> godzin.</p>



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

4.	<p>Przeprowadzenie szkolenia „Przygotowanie deserów restauracyjnych”: – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.1 d) ZO.</p> <p>..... (imię i nazwisko)</p>	<p>Wykształcenie:</p> <p>Doświadczenie zawodowe (proszę opisać):</p> <p>1) Nazwa/zakres szkolenia/kursu:</p> <p>Odbiorca/Zleceniodawca (nazwa/adres):</p> <p>Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr)</p> <p>2) Nazwa/zakres szkolenia/kursu:</p> <p>Odbiorca/Zleceniodawca (nazwa/adres):</p> <p>Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr)</p> <p>(...) *</p> <p>łąćzna liczba lat doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia – <u>wynikająca z powyższych informacji:</u> lat .</p> <p>łąćzna liczba godzin doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia, zrealizowanych w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert – <u>wynikająca z powyższych informacji:</u> godzin.</p>
5.	<p>Przeprowadzenie szkolenia „Wykorzystywanie technologii informacyjno-komunikacyjnych TIK w kształceniu”: – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.1 e) ZO.</p> <p>..... (imię i nazwisko)</p>	<p>Wykształcenie:</p> <p>Doświadczenie zawodowe (proszę opisać):</p> <p>1) Nazwa/zakres szkolenia/kursu:</p> <p>Odbiorca/Zleceniodawca (nazwa/adres):</p> <p>Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr)</p> <p>2) Nazwa/zakres szkolenia/kursu:</p> <p>Odbiorca/Zleceniodawca (nazwa/adres):</p> <p>Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr)</p> <p>(...) *</p> <p>łąćzna liczba lat doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia – <u>wynikająca z powyższych informacji:</u> lat .</p> <p>łąćzna liczba godzin doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia, zrealizowanych w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert – <u>wynikająca z powyższych informacji:</u> godzin.</p>



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

6.	<p>Przeprowadzenie szkolenia „Budowanie wizerunku pracodawcy (employer branding)”: – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.1 f) ZO.</p> <p>..... (imię i nazwisko)</p>	<p>Wykształcenie:</p> <p>Doświadczenie zawodowe (proszę opisać):</p> <p>1) Nazwa/zakres szkolenia/kursu:</p> <p>Odbiorca/Zleceniodawca (nazwa/adres):</p> <p>Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr)</p> <p>2) Nazwa/zakres szkolenia/kursu:</p> <p>Odbiorca/Zleceniodawca (nazwa/adres):</p> <p>Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr)</p> <p>(...) *</p> <p>łąćzna liczba lat doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia – wynikająca z powyższych informacji: lat .</p> <p>łąćzna liczba godzin doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia, zrealizowanych w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert – wynikająca z powyższych informacji: godzin.</p>
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

* - W edytowalnej wersji dodać wymaganą liczbę wierszy w tabeli – jeżeli potrzebne.

Jeżeli informacje podane w treści załącznika nr 3 „Wykaz osób” nie zostaną podane/wypełnione lub zostaną podane/wypełnione w sposób nieczytelny lub w sposób niezgodny z wymaganiami formularza lub informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji - Zamawiający nie przyzna punktów w kryterium oceny ofert nr 2.

Świadoma/-y odpowiedzialności – w tym także odpowiedzialności karnej – oświadczam, że w/w osoby, którymi dysponuje Oferent do realizacji szkoleń spełniają wymagania wynikające z ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich - w szczególności wynikające z treści art. 21 w/w ustawy (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 560) – tj. **nie figurują w rejestrach** określonych w w/w ustawie.

Świadoma/-y odpowiedzialności – w tym także odpowiedzialności karnej na podstawie art. 297 § 1 Kodeksu karnego – za podanie nieprawdziwych, niezetelnych lub wprowadzających w błąd informacji o istotnym znaczeniu dla uzyskania zamówienia oraz odpowiedzialności za podanie informacji mających wpływ lub mogących mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania - **niniejszym oświadczam, iż podane wyżej informacje są zgodne z prawdą.**

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis oferenta/osoby upoważnionej)



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

WYKAZ OSÓB dla Części 2:

I.p.	Imię i nazwisko	Informacje na temat wykształcenia i doświadczenia (przedstawione informacje mają jednoznacznie potwierdzać spełnianie wymagań określonych w pkt. 4.2 zapytania ofertowego oraz zawierać informacje, które będą stanowiły podstawę do przyznania punktacji w kryterium nr 2 oceny ofert - zgodnie z pkt. 9 ZO).	Podstawa do dysponowania.
1.	Przeprowadzenie szkolenia „Przygotowanie deserów restauracyjnych”: – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.2 a) ZO. (imię i nazwisko)	Wykształcenie: Doświadczenie zawodowe (proszę opisać): 1) Nazwa /zakres szkolenia/kursu: Odbiorca/Zlecniodawca (nazwa/adres): Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr) 2) Nazwa /zakres szkolenia/kursu: Odbiorca/Zlecniodawca (nazwa/adres): Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr) (...) * łącna liczba lat doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia – wynikająca z powyższych informacji: lat . łącna liczba godzin doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia, zrealizowanych w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert – wynikająca z powyższych informacji: : godzin

* - W edytowalnej wersji dodać wymaganą liczbę wierszy w tabeli – jeżeli potrzebne.

Jeżeli informacje podane w treści załącznika nr 3 „Wykaz osób” nie zostaną podane/wypełnione lub zostaną podane/wypełnione w sposób nieczytelny lub w sposób niezgodny z wymaganiami formularza lub informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji - Zamawiający nie przyzna punktów w kryterium oceny ofert nr 2.

Świadoma/-y odpowiedzialności – w tym także odpowiedzialności karnej – oświadczam, że w/w osoby, którymi dysponuje Oferent do realizacji szkoleń spełniają wymagania wynikające z ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich - w szczególności wynikające z treści art. 21 w/w ustawy (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 560) – tj. **nie figurują w rejestrach** określonych w w/w ustawie.

Świadoma/-y odpowiedzialności – w tym także odpowiedzialności karnej na podstawie art. 297 § 1 Kodeksu karnego – za podanie nieprawdziwych, nierzetelnych lub wprowadzających w błąd informacji o istotnym znaczeniu dla uzyskania zamówienia oraz odpowiedzialności za podanie informacji mających wpływ lub mogących mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania - **niniejszym oświadczam, iż podane wyżej informacje są zgodne z prawdą.**

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis oferenta/osoby upoważnionej)



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

WYKAZ OSÓB dla Części 3:

I.p.	Imię i nazwisko	Informacje na temat wykształcenia i doświadczenia (przedstawione informacje mają <u>jednoznacznie potwierdzać spełnianie wymagań określonych w pkt. 4.2 zapytania ofertowego oraz zawierać informacje, które będą stanowiły podstawę do przyznania punktacji w kryterium nr 2 oceny ofert - zgodnie z pkt. 9 ZO).</u>	Podstawa do dysponowania.
1.	Przeprowadzenie szkolenia „Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia”: – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.3 a) ZO. (imię i nazwisko)	Wykształcenie: Doświadczenie zawodowe (proszę opisać): 1) Nazwa /zakres szkolenia/kursu: Odbiorca/Zleceniodawca (nazwa/adres): Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr) 2) Nazwa /zakres szkolenia/kursu: Odbiorca/Zleceniodawca (nazwa/adres): Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr) (...) * łącna liczba lat doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia – <u>wynikająca z powyższych informacji:</u> lat . łącna liczba godzin doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia, zrealizowanych w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert – <u>wynikająca z powyższych informacji:</u> : godzin

* - W edytowalnej wersji dodać wymaganą liczbę wierszy w tabeli – jeżeli potrzebne.

Jeżeli informacje podane w treści załącznika nr 3 „Wykaz osób” nie zostaną podane/wypełnione lub zostaną podane/wypełnione w sposób nieczytelny lub w sposób niezgodny z wymaganiami formularza lub informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji - Zamawiający nie przyzna punktów w kryterium oceny ofert nr 2.

Świadoma/-y odpowiedzialności – w tym także odpowiedzialności karnej – oświadczam, że w/w osoby, którymi dysponuje Oferent do realizacji szkoleń spełniają wymagania wynikające z ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich - w szczególności wynikające z treści art. 21 w/w ustawy (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 560) – tj. **nie figurują w rejestrach** określonych w w/w ustawie.

Świadoma/-y odpowiedzialności – w tym także odpowiedzialności karnej na podstawie art. 297 § 1 Kodeksu karnego – za podanie nieprawdziwych, nierzetelnych lub wprowadzających w błąd informacji o istotnym znaczeniu dla uzyskania zamówienia oraz odpowiedzialności za podanie informacji mających wpływ lub mogących mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania - **niniejszym oświadczam, iż podane wyżej informacje są zgodne z prawdą.**

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis oferenta/osoby upoważnionej)



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

WYKAZ OSÓB dla Części 4:

I.p.	Imię i nazwisko	Informacje na temat wykształcenia i doświadczenia (przedstawione informacje mają jednoznacznie potwierdzać spełnianie wymagań określonych w pkt. 4.2 zapytania ofertowego oraz zawierać informacje, które będą stanowiły podstawę do przyznania punktacji w kryterium nr 2 oceny ofert - zgodnie z pkt. 9 ZO).	Podstawa do dysponowania.
1.	Przeprowadzenie szkolenia „Zarządzanie relacjami z klientem z wykorzystaniem systemu CRM”: – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.4 a) ZO. (imię i nazwisko)	Wykształcenie: Doświadczenie zawodowe (proszę opisać): 1) Nazwa /zakres szkolenia/kursu: Odbiorca/Zleceniodawca (nazwa/adres): Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr) 2) Nazwa /zakres szkolenia/kursu: Odbiorca/Zleceniodawca (nazwa/adres): Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr) (...) * łącna liczba lat doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia – wynikająca z powyższych informacji: lat . łącna liczba godzin doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia, zrealizowanych w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert – wynikająca z powyższych informacji: : godzin.

* - W edytowalnej wersji dodać wymaganą liczbę wierszy w tabeli – jeżeli potrzebne.

Jeżeli informacje podane w treści załącznika nr 3 „Wykaz osób” nie zostaną podane/wypełnione lub zostaną podane/wypełnione w sposób nieczytelny lub w sposób niezgodny z wymaganiami formularza lub informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji - Zamawiający nie przyzna punktów w kryterium oceny ofert nr 2.

Świadoma/-y odpowiedzialności – w tym także odpowiedzialności karnej – oświadczam, że w/w osoby, którymi dysponuje Oferent do realizacji szkoleń spełniają wymagania wynikające z ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich - w szczególności wynikające z treści art. 21 w/w ustawy (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 560) – tj. **nie figurują w rejestrach** określonych w w/w ustawie.

Świadoma/-y odpowiedzialności – w tym także odpowiedzialności karnej na podstawie art. 297 § 1 Kodeksu karnego – za podanie nieprawdziwych, nierzetelnych lub wprowadzających w błąd informacji o istotnym znaczeniu dla uzyskania zamówienia oraz odpowiedzialności za podanie informacji mających wpływ lub mogących mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania - **niniejszym oświadczam, iż podane wyżej informacje są zgodne z prawdą.**

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis oferenta/osoby upoważnionej)



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

WYKAZ OSÓB dla Części 5:

I.p.	Imię i nazwisko	Informacje na temat wykształcenia i doświadczenia (przedstawione informacje mają jednoznacznie potwierdzać spełnianie wymagań określonych w pkt. 4.2 zapytania ofertowego oraz zawierać informacje, które będą stanowiły podstawę do przyznania punktacji w kryterium nr 2 oceny ofert - zgodnie z pkt. 9 ZO).	Podstawa do dysponowania.
1.	Przeprowadzenie szkolenia „Prowadzenie obsługi biura”: – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.5 a) ZO. (imię i nazwisko)	Wykształcenie: Doświadczenie zawodowe (proszę opisać): 1) Nazwa /zakres szkolenia/kursu: Odbiorca/Zleceniodawca (nazwa/adres): Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr) 2) Nazwa /zakres szkolenia/kursu: Odbiorca/Zleceniodawca (nazwa/adres): Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr) (...) * łącna liczba lat doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia – wynikająca z powyższych informacji: lat . łącna liczba godzin doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia, zrealizowanych w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert – wynikająca z powyższych informacji: : godzin.

* - W edytowalnej wersji dodać wymaganą liczbę wierszy w tabeli – jeżeli potrzebne.

Jeżeli informacje podane w treści załącznika nr 3 „Wykaz osób” nie zostaną podane/wypełnione lub zostaną podane/wypełnione w sposób nieczytelny lub w sposób niezgodny z wymaganiami formularza lub informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji - Zamawiający nie przyzna punktów w kryterium oceny ofert nr 2.

Świadoma/-y odpowiedzialności – w tym także odpowiedzialności karnej – oświadczam, że w/w osoby, którymi dysponuje Oferent do realizacji szkoleń spełniają wymagania wynikające z ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich - w szczególności wynikające z treści art. 21 w/w ustawy (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 560) – tj. **nie figurują w rejestrach** określonych w w/w ustawie.

Świadoma/-y odpowiedzialności – w tym także odpowiedzialności karnej na podstawie art. 297 § 1 Kodeksu karnego – za podanie nieprawdziwych, nierzetelnych lub wprowadzających w błąd informacji o istotnym znaczeniu dla uzyskania zamówienia oraz odpowiedzialności za podanie informacji mających wpływ lub mogących mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania - **niniejszym oświadczam, iż podane wyżej informacje są zgodne z prawdą.**

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis oferenta/osoby upoważnionej)



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

WYKAZ OSÓB dla Części 6:

I.p.	Imię i nazwisko	Informacje na temat wykształcenia i doświadczenia (przedstawione informacje mają jednoznacznie potwierdzać spełnianie wymagań określonych w pkt. 4.2 zapytania ofertowego oraz zawierać informacje, które będą stanowiły podstawę do przyznania punktacji w kryterium nr 2 oceny ofert - zgodnie z pkt. 9 ZO).	Podstawa do dysponowania.
1.	Przeprowadzenie szkolenia „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D”: – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.6 a) ZO. (imię i nazwisko)	Wykształcenie: Doświadczenie zawodowe (proszę opisać): 1) Nazwa /zakres szkolenia/kursu: Odbiorca/Zleceniodawca (nazwa/adres): Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr) 2) Nazwa /zakres szkolenia/kursu: Odbiorca/Zleceniodawca (nazwa/adres): Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr) (...) * łącna liczba lat doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia – wynikająca z powyższych informacji: lat . łącna liczba godzin doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia, zrealizowanych w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert – wynikająca z powyższych informacji: : godzin

* - W edytowalnej wersji dodać wymaganą liczbę wierszy w tabeli – jeżeli potrzebne.

Jeżeli informacje podane w treści załącznika nr 3 „Wykaz osób” nie zostaną podane/wypełnione lub zostaną podane/wypełnione w sposób nieczytelny lub w sposób niezgodny z wymaganiami formularza lub informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji - Zamawiający nie przyzna punktów w kryterium oceny ofert nr 2.

Świadoma/-y odpowiedzialności – w tym także odpowiedzialności karnej – oświadczam, że w/w osoby, którymi dysponuje Oferent do realizacji szkoleń spełniają wymagania wynikające z ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich - w szczególności wynikające z treści art. 21 w/w ustawy (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 560) – tj. **nie figurują w rejestrach** określonych w w/w ustawie.

Świadoma/-y odpowiedzialności – w tym także odpowiedzialności karnej na podstawie art. 297 § 1 Kodeksu karnego – za podanie nieprawdziwych, nierzetelnych lub wprowadzających w błąd informacji o istotnym znaczeniu dla uzyskania zamówienia oraz odpowiedzialności za podanie informacji mających wpływ lub mogących mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania - **niniejszym oświadczam, iż podane wyżej informacje są zgodne z prawdą.**

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis oferenta/osoby upoważnionej)



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

WYKAZ OSÓB dla Części 7:

I.p.	Imię i nazwisko	Informacje na temat wykształcenia i doświadczenia (przedstawione informacje mają jednoznacznie potwierdzać spełnianie wymagań określonych w pkt. 4.2 zapytania ofertowego oraz zawierać informacje, które będą stanowiły podstawę do przyznania punktacji w kryterium nr 2 oceny ofert - zgodnie z pkt. 9 ZO).	Podstawa do dysponowania.
	Przeprowadzenie szkolenia „ Tworzenie witryn internetowych ”: – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w pkt. 1.7 a) ZO (imię i nazwisko)	Wykształcenie: Doświadczenie zawodowe (proszę opisać): 1) Nazwa /zakres szkolenia/kursu: Odbiorca/Zleceniodawca (nazwa/adres): Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr) 2) Nazwa /zakres szkolenia/kursu: Odbiorca/Zleceniodawca (nazwa/adres): Okres realizacji: od do Liczba godzin: (od –do w formacie: dd/mm/rrrr) (...) * łącna liczba lat doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia – wynikająca z powyższych informacji: lat . łącna liczba godzin doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu podobnego (adekwatnego) do tematyki szkolenia, zrealizowanych w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert – wynikająca z powyższych informacji: : godzin.

* - W edytowalnej wersji dodać wymaganą liczbę wierszy w tabeli – jeżeli potrzebne.

Jeżeli informacje podane w treści załącznika nr 3 „Wykaz osób” nie zostaną podane/wypełnione lub zostaną podane/wypełnione w sposób nieczytelny lub w sposób niezgodny z wymaganiami formularza lub informacjami na temat sposobu przyznawania punktacji - Zamawiający nie przyzna punktów w kryterium oceny ofert nr 2.

Świadoma/-y odpowiedzialności – w tym także odpowiedzialności karnej – oświadczam, że w/w osoby, którymi dysponuje Oferent do realizacji szkoleń spełniają wymagania wynikające z ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich - w szczególności wynikające z treści art. 21 w/w ustawy (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 560) – tj. **nie figurują w rejestrach** określonych w w/w ustawie.

Świadoma/-y odpowiedzialności – w tym także odpowiedzialności karnej na podstawie art. 297 § 1 Kodeksu karnego – za podanie nieprawdziwych, nierzetelnych lub wprowadzających w błąd informacji o istotnym znaczeniu dla uzyskania zamówienia oraz odpowiedzialności za podanie informacji mających wpływ lub mogących mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania - **niniejszym oświadczam, iż podane wyżej informacje są zgodne z prawdą.**

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis oferenta/osoby upoważnionej)



Zapytanie ofertowe: IZ/6/2025

Załącznik nr 4

Lublin, r.

Protokół z prezentacji środowiska/aplikacji VR
w zakresie potwierdzającym zgodność z wymogami szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia.

dotyczy: postępowania prowadzonego w przedmiocie udzielenia zamówienia p.n.: „.....”.
(znak sprawy:).

Nazwa Oferenta dokonującego prezentacji:

Osoby biorące udział w prezentacji ze strony Oferenta:

Termin prezentacji: r., godz.;

Inne informacje:

Dotyczy części nr

I. Weryfikacja funkcjonalności środowiska/aplikacji VR:

Nazwa / opis narzędzia:			
I.p.	Opis wymaganej funkcjonalności środowiska/aplikacji VR – zgodnie z SzOPZ	ocena na zasadzie: spełnia / nie spełnia	uwagi
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

(...)

II. Weryfikacja efektów uczenia się w środowisku/aplikacji VR:

Nazwa / opis narzędzia:			
I.p.	Opis wymaganego efektu uczenia się w środowisku/aplikacji VR – zgodnie z SzOPZ	ocena na zasadzie: spełnia / nie spełnia	uwagi
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

(...)

Ocena dokonanej prezentacji środowiska/aplikacji VR (podsumowanie):

.....

Uwagi:

Podpisy członków Komisji oceniającej:

.....

(przewodniczący komisji)

.....

(członek komisji)

.....

(członek komisji)