**ZAŁĄCZNIK nr 1 do SWZ**

**Zamawiający**

Gmina Serniki, 21-107 Serniki 1a, w związku z realizacją projektu: „Szanse rozwojowe szkół podstawowych w Gminie Serniki” nr FELU.10.03-IZ.00-0120/23, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027, Priorytetu X Lepsza edukacja, Działania 10.3 Kształcenie ogólne

Wymagania: trenerzy muszą posiadać wykształcenie branżowe, wiedzę i doświadczenie z zakresu przeprowadzanego szkolenia.

**Edukacja na rzecz zielonej transformacji (16 h – 2 dni, szkolenie wyjazdowe z noclegiem i wyżywieniem) – 12UP**

**2026**

**Wymiar godzinowy -16 godz. (2 spotkania po 8h)**

* **Ilość osób - 12 osób**
* **Ilość grup - 1 grupa**
* **Termin - do 31.03.2025**

**Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie *Edukacja na rzecz zielonej transformacji* z wymaganym egzaminem wewnętrznym i wydaniem zaświadczeń potwierdzających nabyte kompetencje dla 12 uczestników projektu: „Szanse rozwojowe szkół podstawowych w Gminie Serniki” nr FELU.10.03-IZ.00-0120/23,, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027, Priorytetu X Lepsza edukacja, Działania 10.3 Kształcenie ogólne

Wykonawca zorganizuje i przeprowadzi kurs, ustali termin i zorganizuje egzamin wewnętrzny,

Godziny kursu:

Łącznie 16 godzin kursu na osobę.

Szkolenie może trwać maksymalnie 8 godzin dziennie w cyklu ciągłym w przedziale godzinowym, w godzinach 8.00 - 20.00 od dnia podpisania umowy do dnia 31.03.2025

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przeprowadził we wskazanej miejscowości – Serniki, lub w innej miejscowości woj. lubelskiego za zgodą Zamawiającego

Listy imienne uczestników zostaną przekazane Wykonawcy w dniu podpisania umowy.

Warunki przeprowadzenia kursu:

Czas trwania kursu: 16 godzin na osobę.

Zakres tematyczny powinien obejmować m.in.:

1. Wprowadzenie do edukacji proekologicznej: wprowadzenie do podstawowych pojęć związanych z edukacją proekologiczną. Należy omówić znaczenie i cele edukacji proekologicznej, a także zidentyfikować różne aspekty związane z ochroną środowiska, takie jak zmiany klimatu, ochrona bioróżnorodności, gospodarka odpadami itp.

2.Zasady nauczania proekologicznego: strategie nauczania, które promują zrównoważony rozwój, krytyczne myślenie, podejmowanie działań i dbałość o środowisko.

3.Zasoby i narzędzia edukacyjne: dostępne podręczniki, materiały edukacyjne, gry planszowe, aplikacje mobilne, filmy i inne zasoby, które mogą wspierać nauczycieli w wprowadzaniu tematyki proekologicznej do swoich lekcji.

4.Projektowanie lekcji proekologicznych: jak integrować tematykę ochrony środowiska w różnych przedmiotach, takich jak nauki przyrodnicze, geografia, matematyka, język angielski itp, metody aktywne, badawcze i problemowe, które angażują uczniów w praktyczne działania na rzecz ochrony środowiska.

5.Wdrażanie zielonych praktyk w szkole: tematy związane z oszczędzaniem energii, segregacją odpadów, ochroną wody, sadzeniem drzew, ograniczaniem zużycia plastiku i innymi działaniami, które mogą być podjęte

Ponadto Wykonawca:

1. Zorganizuje salę szkoleniową na obszarze miejscowości Serniki lub innej miejscowości na obszarze woj. lubelskiego z wydzielonym miejscem na przerwę kawową, mieszczącą 12 miejsc wraz z niezbędnymi narzędziami do przeprowadzenia kursu: laptop, projektor multimedialny oraz ekran projekcyjny
2. Wykonawca zapewnia własne naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, spodki, szklanki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu.

3. Usługa cateringowa obejmuje przerwę kawową i 1 przerwę obiadową w dniu szkoleniowym:

a. catering przerwy kawowej:

• napoje (kawa, herbata owocowa, zielona i czarna, woda mineralna gazowana i niegazowana, mleko do kawy),

• ciasta i ciasteczka bankietowe

• owoce (dowolne)

b. catering przerwy obiadowej:

• danie lunchowe (pierwsze danie – zupa i drugie danie - danie mięsne/ danie wegetariańskie (gramatura dania ok. 400g na osobę) - liczba dań wegeteriańskich i mięsnych zostanie wskazana przez Zamawiającego 3 dni przed każdym zjazdem zjazdem)

• napoje (kawa, herbata owocowa, zielona i czarna, woda mineralna gazowana i niegazowana, mleko do kawy),

c. przygotowanie serwisu kawowego, jego dowóz i estetyczne podanie w dniach i w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym do miejsca i sali, w której będą odbywały się zajęcia, najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem przerwy kawowej i obiadowej, zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych

d. zapewnienie czystej zastawy stołowej ceramicznej, sztućców metalowych, szklanek, filiżanek, lub naczyń jednorazowych w odpowiedniej ilości

4. Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług w zakresie wyżywienia wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych z zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z dnia 23 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. nr 171 poz. 1225 ze zm.).

5. Usługa noclegowa dla 12 osób, w pokojach 2 osobowych (łóżka pojedyncze) wraz pełnym węzłem sanitarnym. Zamawiający wyklucza łóżka piętrowe, polowe, rozkładane tzw. dostawki. Wyklucza się pawilony z wyjściem z pokoju bezpośrednio na zewnątrz budynku. Pokoje wyposażone w pojedyncze łóżka, szafę ubraniową, stolik, krzesła, szafki.

6. Usługa cateringowa obejmuje kolację oraz śniadanie w 2 dniu szkolenia

Przed rozpoczęciem kursu Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu szczegółowy konspekt przeprowadzenia kursu wraz z podziałem na godziny.

Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia dokumentacji szkolenia w postaci:

* dziennika zajęć,
* list obecności,
* arkusza oceny organizacji i realizacji zajęć szkoleniowych,
* raportu końcowego z przeprowadzonego kursu,
* listy potwierdzającej odbiór zaświadczeń o ukończeniu kursu oraz kserokopie zaświadczeń o ukończeniu kursu potwierdzone przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem,
* rejestru wydanych zaświadczeń o ukończeniu kursu,

Dokumentacja rozliczeniowa związana z realizacją przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę musi zawierać:

* logo Fundusze Europejskie dla Lubelskiego,
* flaga Rzeczypospolitej Polskiej oraz odniesienie słowne Rzeczpospolita Polska, (barwy RP występują tylko i wyłącznie w wersji pełnokolorowej i nie mogą być stosowane w wersjach: achromatycznej i monochromatycznej. W związku z tym w przypadku innej wersji niż pełnokolorowa należy je pominąć)
* logotyp Województwa Lubelskiego: Lubelskie Smakuj życie!,
* emblemat Unii Europejskiej spełniające wytyczne Komisji Europejskiej oraz odniesienie słowne do dofinansowania przez Unię Europejską,
* tytuł projektu „Szanse rozwojowe szkół podstawowych w Gminie Serniki”.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli szkolenia oraz rejestracji tj. filmowanie, nagranie audio, fotografowanie.

Wykonawca zobowiązany jest do:

* wyznaczenia koordynatora kursu, który zobowiązany będzie do ścisłej współpracy do z koordynatorami lokalnymi,
* zapewnienia każdemu uczestnikowi kursu niezbędnych narzędzi i materiałów wykorzystywanych podczas zajęć,
* przeprowadzenia egzaminu wewnętrznego oraz wydania każdemu uczestnikowi, który uzyska wynik pozytywny, zaświadczenia o ukończeniu kursu wydanego na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych, które powinno zostać przekazane uczestnikowi za pokwitowaniem (kserokopię zaświadczenia o ukończeniu kursu potwierdzoną za zgodność z oryginałem i listę potwierdzającą odbiór zaświadczeń Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu),

Kalkulacja kosztów szkolenia: Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w swojej ofercie cenowej uwzględnił wszystkie koszty związane z organizacją i przeprowadzeniem kursu, a w szczególności:

* wynagrodzenie wykładowców, instruktorów,
* materiały dydaktyczne,
* koszt wynajmu Sali
* koszt noclegów i cateringu podczas noclegu
* koszt przerwy kawowej
* koszt wynajmu sprzętu lub narzędzi do pracy,
* koszt zaświadczeń o ukończeniu szkolenia,
* inne niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.

Wykonawca w terminie 7 dni od zakończenia realizacji usługi, zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu komplet dokumentacji z przeprowadzonego kursu. Po zweryfikowaniu dokumentów i stwierdzeniu, że usługa została przeprowadzona w sposób prawidłowy Zamawiający wystawi protokół odbioru usługi. Wykonawca w ciągu 7 dni od daty sporządzenia protokołu odbioru usługi ma obowiązek wystawienia faktury za przeprowadzoną usługę z terminem płatności 30 dni. W przypadku, gdy Zamawiający z przyczyn od niego niezależnych skieruje mniej osób Zamawiający obniży wynagrodzenie Wykonawcy proporcjonalnie do zmniejszonej liczby uczestników kursu.