



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Załącznik nr 1 do SWZ
Opis Przedmiotu Zamówienia

(Numer referencyjny: 5/10.5/2026)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa świadczenia warsztatów i szkoleń dla uczniów i nauczycieli I Liceum Ogólnokształcącego w Radzynie Podlaskim w ramach projektów pn. „Program współpracy oraz wsparcia uczniów, rodziców i nauczycieli szkół ogólnokształcących i zawodowych Powiatu Radzyńskiego”

Zadanie współfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach

Działania 10.05 Wsparcie na rzecz szkolnictwa podstawowego i średniego

Priorytetu X Lepsza edukacja programu

Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027

Realizacja usług odbędzie się w ramach projektu pn. „Program współpracy oraz wsparcia uczniów, rodziców i nauczycieli szkół ogólnokształcących i zawodowych Powiatu Radzyńskiego”. Wsparciem w ramach zajęć zostanie objętych:

240 uczniów oraz 12 nauczycieli z I LO w Radzynie Podlaskim

WYMAGANIA WSPÓLNE:

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest **usługa świadczenia warsztatów i szkoleń dla uczniów i nauczycieli I Liceum Ogólnokształcącego w Radzynie Podlaskim w ramach projektu pn. „Program współpracy oraz wsparcia uczniów, rodziców i nauczycieli szkół ogólnokształcących i zawodowych Powiatu Radzyńskiego”**.
2. Zamawiający informuje, że przedmiotowe zamówienie na usługi szkoleniowe zostało podzielone na 2 części.
3. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) przeprowadzenia szkolenia/kursu/warsztatów zgodnie z ramowym programem wskazanym w OPZ;
 - 2) przygotowania szczegółowego programu szkolenia/kursu/warsztatów zawierającego w szczególności:
 - nazwę formy kształcenia,
 - czas trwania, liczbę godzin kształcenia oraz sposób organizacji zajęć,
 - cele kształcenia oraz sposoby ich osiągnięcia, z uwzględnieniem możliwości indywidualizacji pracy uczestników, w zależności od ich potrzeb i możliwości,
 - treści nauczania w zakresie poszczególnych szkoleń i warsztatów,
 - opis efektów kształcenia,
 - wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych,
 - sposób i formę walidacji kształcenia;
 - 3) zapewnienia kadry prowadzącej szkolenia spełniającej wymagania określone w OPZ, w szczególności:



- a) trenerzy muszą posiadać wykształcenie wyższe oraz kwalifikacje potwierdzone certyfikatami lub dyplomami z zakresu tematyki warsztatów i szkoleń zgodnie z wymaganiami OPZ dla poszczególnych części;
 - b) trenerzy muszą posiadać doświadczenie zawodowe w obszarze tematycznym prowadzonych szkoleń oraz doświadczenie zawodowe w zakresie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami OPZ dla poszczególnych części;
 - c) trenerzy nie mogą być skazani za przestępstwa przeciwko wolności seksualnej i obyczajności ani za przestępstwa z użyciem przemocy na szkodę małoletnich oraz nie może toczyć się wobec nich postępowanie karne ani dyscyplinarne w tym zakresie. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich, w szczególności art. 21 oraz art. 22b–22c tej ustawy. Zamawiający zobligowany jest do weryfikacji danych osób prowadzących szkolenia w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym. W przypadku stwierdzenia wpisu do rejestru zamówienie nie zostanie udzielone tej osobie. Zamawiający w załączniku nr 7 OPZ wskazał, które kursy dedykowane są uczniom;
- 4) przeprowadzenia procesu walidacji kształcenia;
 - 5) wydania uczestnikom zaświadczeń lub certyfikatów o ukończeniu szkolenia/warsztatu/superrewizji wraz z suplementem zawierającym wykaz treści edukacyjnych, wymiar godzin oraz uzyskane efekty uczenia się, tj. kompetencje będące efektem przeprowadzonej walidacji, oznakowanych logo Funduszy Europejskich, flagą RP, logo Województwa Lubelskiego oraz logo UE (w barwach kolorowych) w ostatnim dniu zajęć;
 - 6) zapewnienia wszystkich urządzeń, sprzętu, materiałów i artykułów niezbędnych do realizacji szkolenia i warsztatów;
 - 7) oznaczenia wszystkich materiałów i dokumentów zgodnie z Wytocznymi dotyczącymi informacji i promocji Funduszy Europejskich na lata 2021–2027.
4. Do obowiązków osoby skierowanej do realizacji zamówienia w czasie trwania umowy należeć będą m. in.:
- prowadzenia szkoleń, warsztatów zgodnie z zachowaniem wysokich standardów jakościowych w sposób zapewniający osiągnięcie zakładanych celów w wymiarze czasowym wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb i możliwości uczestników,
 - prowadzenie dokumentacji prowadzonych zajęć, w tym: listy obecności oraz dokumentacji z zakresu zrealizowanych zajęć – dzienniki zajęć zgodnie ze wskazaniami Zamawiającego;
 - walidacja kształcenia.
5. Wnioskodawca na każdym etapie realizacji projektu zapewni uczestnikom pełny, sprawiedliwy i niedyskryminacyjny dostęp do wszystkich form wsparcia, bez względu na pochodzenie, rasę, płeć, poglądy, orientację seksualną czy niepełnosprawność. W przypadku udziału osób z niepełnosprawnościami zapewnione zostaną odpowiednie warunki umożliwiające ich równorzędny udział w projekcie. Wykonawca zobowiązany jest do równościowej i niedyskryminacyjnej organizacji wszystkich zajęć, z uwzględnieniem



indywidualnych potrzeb i możliwości uczestników, w szczególności osób z niepełnosprawnościami.

6. Materiały, dokumentacja szkoleniowa i miejsca odbywania szkolenia powinny być oznaczone zgodnie z wymogami, o których mowa w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/1057 z dnia 24 czerwca 2021 r. ustanawiającego Europejski Fundusz Społeczny Plus (EFS+) oraz zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania zawartymi w Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta Funduszy Europejskich na lata 2021 – 2027 w zakresie informacji i promocji dostępnymi na stronie www.funduszeuropejskie.gov.pl.
7. Zajęcia nie mogą być prowadzone metodą e-learningu.

Część 1: Warsztaty rozwijania umiejętności komunikacji, negocjacyjnego rozwiązywania konfliktów, przeciwdziałania agresji i przemocy – warsztaty dla uczniów.

Kod CPV 80570000-0 – Usługi szkolenia w dziedzinie rozwoju osobistego

Cel warsztatów:

Głównym celem warsztatów jest rozwój kompetencji komunikacyjnych uczniów oraz kształtowanie umiejętności konstruktywnego, negocjacyjnego rozwiązywania konfliktów. Warsztaty mają na celu pogłębienie rozumienia istoty konfliktu, naukę skutecznych strategii radzenia sobie w sytuacjach trudnych oraz przeciwdziałanie zachowaniom agresywnym i przemocy. Istotnym elementem zajęć jest rozwój umiejętności rozumienia perspektywy drugiej strony, trening rozpoznawania, nazywania i wyrażania własnych uczuć oraz potrzeb, a także wzmacnianie empatii i odpowiedzialnej komunikacji.

- 1) **Wymiar:** 16 godzin przez okres trwania umowy. W każdym roku szkolnym tj. przez dwa lata (rok szkolny 2026/27 oraz 2027/28) 1 warsztat trwający 2 godziny zegarowe dla 1 grupy.

Metodologia: Wykonawca zrealizuje w każdym z 2 lat szkolnych warsztaty dla 4 grup (po 20 osób) w wymiarze 1 spotkania po 2 godziny zegarowe. Łącznie w ramach zamówienia: 2 godziny zegarowe dla 1 grupy, 16 godzin zegarowe dla 8 grup.

- 2) **Grupy:** 4 grupy po 20 osób x 2 lata

Łącznie 8 godzin w każdym roku szkolnym. razem 16 godz.

Łącznie usługą warsztatową objętych zostanie 160 uczniów I Liceum Ogólnokształcącego w Radzynie Podlaskim.

- 3) **Termin:** przez okres 20 miesięcy od podpisania umowy. Zamawiający zastrzega możliwość wydłużenia okresu realizacji projektu. Usługa realizowana będzie zgodnie z harmonogramem ustalonym razem z Zamawiającym.

- 4) **Ramowy program warsztatów:**

Komunikacja interpersonalna

- komunikacja werbalna i niewerbalna
- bariery komunikacyjne
- komunikaty „ja”

Zarządzanie konfliktem

- rodzaje konfliktów
- strategie rozwiązywania konfliktów
- mediacja rówieśnicza – wprowadzenie



Negocjacje w praktyce

- podstawy negocjacji
- techniki negocjacyjne
- ćwiczenia scenariuszowe

Przeciwdziałanie agresji i przemocy

- rozpoznanie zachowań agresywnych
- metody reagowania na przemoc w grupie
- budowanie postawy asertywnej

Trening umiejętności społecznych

- praca nad empatią
- współpraca w grupie
- wzmacnianie odporności psychicznej

5) Oczekiwane efekty:

- uczniowie potrafią zdefiniować pojęcie konfliktu oraz wskazać jego przyczyny
- uczniowie potrafią wskazać i zastosować co najmniej dwa konstruktywne sposoby rozwiązywania konfliktu
- uczniowie rozpoznają i nazywają własne emocje oraz potrzeby w sytuacjach trudnych
- uczniowie wykazują umiejętność aktywnego słuchania i uwzględniania perspektywy drugiej osoby
- obserwuje się ograniczenie zachowań agresywnych oraz poprawę jakości komunikacji w grupie.

6) Miejsce realizacji usługi: I Liceum Ogólnokształcące w Radzynie Podlaskim, ul. Partyzantów 8, 21-300 Radzyn Podlaski.

7) Forma: warsztaty stacjonarne grupowe, treningowe, prowadzone z wykorzystaniem metod aktywizujących, w szczególności: ćwiczeń praktycznych, scenek sytuacyjnych, pracy w grupach, elementów mediacji rówieśniczych oraz moderowanych dyskusji.

8) Wymagania wobec osoby skierowanej do realizacji zamówienia zostały określone w warunkach udziału w postępowaniu.

9) Osoba skierowana do realizacji zamówienia będzie odpowiedzialna w szczególności za:

- przygotowanie i prowadzenie warsztatów zgodnie z programem,
- prowadzenie ćwiczeń praktycznych, moderację dyskusji i prac grupowych,
- indywidualne konsultacje w zakresie przewidzianym programem.

Część 2: Ochrona i wzmacnianie zdrowia psychicznego młodzieży – szkolenie dla nauczycieli.

Kod CPV 80511000-9 – Usługi szkolenia personelu

Cel szkolenia: Celem szkolenia jest wyposażenie nauczycieli w wiedzę oraz praktyczne umiejętności niezbędne do ochrony i wzmacniania zdrowia psychicznego młodzieży. Szkolenie ma na celu zwiększenie świadomości dotyczącej potrzeb emocjonalnych i psychicznych uczniów, wczesnego rozpoznawania sygnałów kryzysu oraz czynników ryzyka i czynników ochronnych. Uczestnicy rozwiną kompetencje w zakresie wspierającej komunikacji, budowania bezpiecznego i wspierającego środowiska szkolnego, a także skutecznego reagowania w sytuacjach trudnych. Efektem szkolenia będzie wzmocnienie roli nauczyciela jako osoby wspierającej dobrostan psychiczny młodzieży oraz promującej postawę sprzyjającą zdrowiu psychicznemu i odporności emocjonalnej.



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



- 1) **Wymiar:** 10 godzin zegarowych przez okres trwania umowy. Rok szkolny 2025/2026.
- 2) **Grupa:** 1 grupa 12 osób.
Łącznie usługą szkoleniową objętych zostanie 12 nauczycieli I Liceum Ogólnokształcącego w Radzynie Podlaskim.
- 3) **Termin:** od dnia podpisania umowy przez okres 60 dni.
Usługa realizowana będzie zgodnie z harmonogramem ustalonym razem z Zamawiającym.
- 4) Ramowy program szkolenia:
Szkoła jako miejsce działań na rzecz ochrony zdrowia psychicznego dzieci i młodzieży:
 - Aktualne uwarunkowania prawne
 - Rola szkoły w ochronie zdrowia psychicznego**Portret zdrowego psychicznie nastolatka**
 - Właściwości i zdolności
 - Czynniki ryzyka
 - Czynniki chroniące**Rozwiązania systemowe w zakresie ochrony i wzmacniania zdrowia psychicznego dzieci i młodzieży**
 - Postulowany Model wsparcia uczniów w obszarze zdrowia psychicznego
 - Ochrona i wzmacnianie zdrowia psychicznego w praktyce szkolnej,**Zasady higieny zdrowia psychicznego.**
Dobre praktyki edukacji promującej zdrowie psychiczne.
- 5) Oczekiwane efekty:
Uczestnicy szkolenia:
 - nabędą umiejętność wspierania uczniów w podejmowaniu działań służących dbałości o zdrowie psychiczne,
 - nabędą umiejętność podejmowania działań ograniczających czynniki negatywnie wpływające na zdrowie psychiczne uczniów
 - nabędą informacje na temat działań służących ochronie i wzmacnianiu zdrowia psychicznego
 - nabędą umiejętność kształtowania prawidłowych nawyków higieny psychicznej.
- 6) Miejsce: I Liceum Ogólnokształcące w Radzynie Podlaskim, ul. Partyzantów 8, 21-300 Radzyń Podlaski.
- 7) Forma: Szkolenie stacjonarne z elementami pracy warsztatowej, ćwiczenia analityczne i studia przypadków.
- 8) Wymagania wobec osoby skierowanej do realizacji zamówienia zostały określone w warunkach udziału w postępowaniu.
- 9) Materiały: Każdy uczestnik powinien otrzymać na własność następujące materiały:
 - długopis;
 - notatnik (blok w kratkę klejony min. 100 kartek format A4) – papier pochodzący z recyklingu.

Materiały szkoleniowe przekazywane nieodpłatnie każdemu uczestnikowi szkolenia muszą być nowe, nieużywane, adekwatne do treści szkolenia oraz dobre jakościowo. Materiały te muszą być przekazane każdemu uczestnikowi szkolenia za pokwitowaniem odbioru w dniu rozpoczęcia szkolenia.
- 10) Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia catering dla 12 osób w postaci: dwudaniowego zestawu obiadowego oraz serwisu kawowego.



11) Na dwudaniowy zestaw obiadowy składać się będzie pełnowartościowy posiłek w formie:

- zupa (co najmniej 300ml na osobę),
- II danie oraz napój (zapewniony do każdego posiłku np. kompot/woda/sok - 250 ml na osobę) - posiłek zawierający: ziemniaki lub ryż lub makaron lub kaszę, mięso lub rybę, surówkę lub gotowane jarzyny albo danie jarskie np. naleśniki z dodatkami, pierogi z serem lub kapustą, kluski z sosem. Gramatura zestawów obiadowych: - w przypadku dania mięsnego (mięso) lub rybnego (ryba) nie mniej niż 170 g : - ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 170 g; - surówka lub gotowane jarzyny - nie mniej niż 150 g; - danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 400 gram. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu menu obiadu (jadłospis). W przypadku wystąpienia diet specjalistycznych (np. posiłki wegetariańskie, wegańskie, diety, itp.) Wykonawca jest zobowiązany do ich uwzględnienia bez dodatkowego wynagrodzenia.

12) Na serwis kawowy składać się będzie (ilości minimalne):

- kawa (parzona i/lub rozpuszczalna) – minimum 50 g na osobę,
- herbata (co najmniej 2 rodzaje: czarna oraz owocowa) – minimum 6 saszetek (1 saszetka = min. 2g) na osobę,
- mleko do kawy – minimum 60 ml na osobę (z możliwością zapewnienia mleka bezlaktozowego lub roślinnego po wcześniejszym zgłoszeniu),
- cukier biały – minimum 30 g na osobę,
- słodziki – minimum 3 porcje (porcja = 1 g) na osobę,
- cytryna do herbaty – minimum 3 plastry na osobę,
- woda mineralna niegazowana – minimum 1,5 l na osobę, w butelkach plastikowych lub szklanych o poj. 0,5 l,
- woda mineralna gazowana – minimum 1,0 l na osobę, w butelkach plastikowych lub szklanych o poj. 0,5 l.
- filiżanki ceramiczne lub porcelanowe z dopasowanymi spodkami – minimum 3 komplety na osobę,
- łyżeczki do kawy i herbaty – minimum 3 sztuki na osobę,
- serwetki papierowe – w ilości zapewniającej swobodne korzystanie przez uczestników szkolenia przez cały czas jego trwania,
- warnik elektryczny zapewniający stałą dostępność wrzątku dla uczestników szkolenia, z nieprzerwanym dostępem do gorącej wody przez cały czas trwania szkolenia, bez limitu ilościowego.

c) Usługa będzie uwzględniać następujące wymogi:

- serwis kawowy musi być dostępny dla uczestników w sposób ciągły, przez cały czas trwania szkolenia (10 godzin), z zapewnieniem bieżącego uzupełniania napojów, wrzątku oraz czystych naczyń.
- posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów głęboko-mrożonych, produktów instant,
- wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i na własny koszt oraz odpowiada za podanie posiłków. Transport potraw do miejsca przeznaczenia, powinien odbywać się w warunkach gwarantujących pełne bezpieczeństwo tych potraw zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- zestawy obiadowe zostaną dostarczane pod wskazany adres o godzinie ustalonej z Zamawiającym.



- wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu opakowaniach podlegających łatwej utylizacji.
- wykonawca zapewni przygotowanie wyżywienia, dowóz pod wskazany adres na ustaloną godzinę, dostarczy wszelkie elementy oraz sprzęt konieczny do zapewnienia cateringu (np. jednorazowe sztućce i naczynia, itp.) na miejsce szkolenia wskazane przez Zamawiającego.
- wykonawca używać będzie produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.
- wykonawca dochowa staranności, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników.
- Wykonawca będzie kontrolował aktualność badań sanitarno-epidemiologiczne osób mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków.
- wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich za wykonywane przez siebie i podwykonawców usługi.
- wykonawca jest zobowiązany do pobierania, przechowywania próbek produkowanych posiłków zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545) i innymi obowiązującymi aktami.
- wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów prawa krajowego, Sanepidu oraz do przechowywania próbek żywnościowych pobieranych zgodnie z zapisami procedury, a także do stosowania zasady jakości przygotowania posiłków takich jak np. HACCP.

10) W postępowaniu mogą wziąć udział:

- placówki doskonalenia nauczycieli posiadające akredytację z kuratorium oświaty (zg. z art. 184 ust. 1 ustawy – Prawo oświatowe oraz rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 października 2018 r. w sprawie akredytacji placówek doskonalenia nauczycieli)
- uczelnie,
- inne podmioty, których statutowe zadania obejmują doskonalenie zawodowe nauczycieli.