

Załącznik nr 1

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEMIoTU ZAMÓWIENIA

I. BRANŻA - Turystyka, sport i rekreacja

Nr części	Nazwa kursu/szkolenia + minimum ich tematyki wymagane przez Zamawiającego	Nazwa szkoły	Uczestnicy	Liczba uczestników	Liczebność grupy	Miejsce organizacji szkolenia/kursu	Materiały , pomoce dydaktyczne udostępnione przez	Czas trwania szkolenia /kursu (1 godzina = 45 minut)	Rok i miesiąc organizacji kursu/szkolenia
1. KURS BARMANA ** - nie obejmuje zamówienia									
2. KURS CARVINGU* - nie obejmuje zamówienia									
3. KURS HACCP**									
	powinien obejmować co najmniej: - wprowadzenie do systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności -system HACCP jako podstawowe narzędzie zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności (zagrożenia biologiczne, chemiczne, fizyczne w produkcji żywności) -wymaganą dokumentację systemową - podstawowe procedury, instrukcje, arkusze -praktyczne aspekty zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym w produkcji żywności przez system HACCP -zarządzanie personelem w systemie HACCP	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	uczniowie	93	Max 16 osób w jednej grupie (czyli 3 grupy po 15 osób i 3 grupy po 16 osób) – 6 grup	Sala udostępniona przez Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36, wyposażona w projektor, komputer, ekran	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu szkolenia	15 godzin na jedną grupę (7 godz. teoria, 8 godz. praktyka)	Grudzień 2017
				62	Max 16 osób w jednej grupie (czyli 2 grupy po 15 osób i 2 grupy po 16 osób) – 4				Do czerwca 2018



					grupy				
4. KURS MENADŻER Z HOTELARSTWA** - nie obejmuje zamówienia									
5. SZKOLENIE Z OBSŁUGI MASZYN W GASTRONOMII – ROZWÓJ KOMPETENCJI ZAWODOWYCH ** - nie obejmuje zamówienia									
6. SZKOLENIE PROWADZENIE DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ- ROZWÓJ KOMPETENCJI ZAWODOWYCH ** - nie obejmuje zamówienia									
7. KURS OBSŁUGI I ZARZĄDZANIA PROGRAMEM CHART									
	powinien obejmować co najmniej: -przygotowanie do pracy w programie, -konfiguracja hotelu, -rezerwacje (w tym rezerwacje internetowe), -meldunki, -grafik hotelowy, -żywienie, -obciążenia i konta, -rezerwacje zasobów, -dokumenty, -zmiany hotelowe, -funkcje recepcjonistów, -archiwum, -zestawienia	Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Ustce ul. Bursztynowa	uczniowie	5	Dopuszcza się dołączenie uczestników kursu do grup tworzonych przez Wykonawcę w ramach prowadzonej otwartej rekrutacji na kurs	Ustka-miejsce wskazane przez Wykonawcę	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu szkolenia	8 godzin na grupę (1 godz. teoria, 7godz. praktyka)	Grudzień - 2017
8. SZKOLENIE Z PROGRAMÓW KOMPUTEROWYCH „DIETETYKI I SUPLEMENTACJI”*** - nie obejmuje zamówienia									
9. JĘZYK ANGIELSKI BRANŻOWY (STOPIEŃ ŚREDNIOZAAWANSOWANY)**									
	powinien obejmować co najmniej: -tworzenie CV , listu motywacyjnego -podstawowe elementy słownictwa branży gastronomicznej -rozmowy z klientami dotycząca zagadnień związanych z gastronomią -rozmowa z pracodawcą dotycząca podstawowych zasad stosowanych w branży gastronomicznej -w mieście, zapytanie o drogę -na dworcu i lotnisku -wypożyczenie samochodu -usługi hotelowe i żywieniowe -rodzaje usług i obiektów hotelowych -rezerwacja, obsługa recepcji	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36 Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Ustce ul. Bursztynowa	nauczyciele	4 2	Grupa 6 osobowa	Sala udostępniona przez Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Ustce ul. Bursztynowa, wyposażona w projektor+ komputer	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu #	10 godzin na grupę (7 godz. teoria, 3 godz. praktyka)	Grudzień 2017
10. KURS BARISTY – nie obejmuje zamówienia									



11. KURS HACCP**									
	powinien obejmować co najmniej: -wprowadzenie do systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności -system HACCP jako podstawowe narzędzie zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności -wymagana dokumentacja systemowa- podstawowe procedury, instrukcje, arkusze -praktyczne aspekty zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym w produkcji żywności przez system HACCP -zarządzanie personelem w systemie HACCP -praktyczne podejście do HACCP:	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	nauczyciele	4	Grupa 4 osobowa	Sala udostępniona przez Sala udostępniona przez Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36, wyposażona w projektor, komputer, ekran	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu szkolenia	15 godzin na grupę (8 godz. teoria, 7godz. praktyka)	Grudzień 2017
12. KURS SAVOIR-VIVRE** - nie obejmuje zamówienia									
13. KURS BARMAŃSKI									
	powinien obejmować co najmniej: -wprowadzenie do zawodu barmana -terminologię i funkcjonowanie sprzętu barowego (w tym: stosowane szkoła, miary barowe) -alkoholoznawstwo -zasady komponowania napojów mieszanych -zasady podawania napojów alkoholowych -obsługa gości przy barze i przy stoliku	Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Ustce	nauczyciele	2	Dopuszcza się dołączenie uczestników kursu do grup tworzonych przez Wykonawcę w ramach prowadzonej otwartej rekrutacji na kurs	Słupsk lub Ustka -miejsce wskazane przez Wykonawcę	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu	40 godzin na grupę (8 godz. teoria, 32 godz. praktyka)	Grudzień 2017
14. KURS SOMMELIERSKI									
	powinien obejmować co najmniej: -sommelier obowiązki -serwis wina w restauracji -wybrane kraje i regiony winiarskie -klasyfikacja i rozróżnianie stylów win	Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych	nauczyciele	2	Dopuszcza się dołączenie uczestników	Słupsk lub Ustka - miejsce wskazane przez	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.)	26 godzin na grupę (12 godz. teoria, 14	Grudzień 2017



	białych i czerwonych -podstawy degustacji win	w Ustce			kurs do grup tworzonych przez Wykonawcę w ramach prowadzonej otwartej rekrutacji na kurs	Wykonawcę	zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu szkolenia	godz. praktyka)	
--	--	---------	--	--	--	-----------	---	---------------------	--

15. KURS MANAGERSKI

	powinien obejmować co najmniej: Manager- cele, zadania, autoprezentacja, style zarządzania -funkcje Managera; planowanie, organizowanie, kierowanie, kontrola -rekrutacja pracowników -komunikacja z personelem -elementy psychologii i typy psychologiczne	Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Ustce	nauczyciele	2	Dopuszcza się dołączenie uczestników kursu do grup tworzonych przez Wykonawcę w ramach prowadzonej otwartej rekrutacji na kurs	Słupsk lub Ustka - miejsce wskazane przez Wykonawcę	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu szkolenia	40 godzin na grupę (25 godz. teoria, 15 godz. praktyka)	Grudzień 2017
--	---	---	-------------	---	--	---	--	--	------------------

16. SZKOLENIE Z MIKSOLOGII MOLEKULARNEJ

	powinien obejmować co najmniej: -czym jest gastronomia molekularna -techniki sferyfikacji -kawiory -kriosferyfikacja -żele alkoholowe i bezalkoholowe -żele jednoskładnikowe/jednorodne	Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Ustce	nauczyciele	2	Dopuszcza się dołączenie uczestników szkolenia do grup tworzonych przez Wykonawcę w ramach prowadzonej otwartej rekrutacji na	Słupsk lub Ustka - miejsce wskazane przez Wykonawcę	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu szkolenia	33 godziny na grupę (10 godz. teoria, 23 godz. praktyka)	Grudzień 2017
--	---	---	-------------	---	--	--	--	---	------------------

-żele warstwowe, powlekane, elastyczne -piany i pianki smakowe -techniki infuzowania alkoholi -praca z technikami miksologii molekularnej -budowanie karty menu z elementami miksologii molekularnej				szkolenie				
--	--	--	--	-----------	--	--	--	--

*transport dla 7 uczniów na kurs carvingu zapewnia Wykonawca na własny koszt

**kursy, szkolenia realizowane indywidualnie dla uczestników projektu

****** dla kursu carvingu z poz.2 Zamawiający może udostępnić Wykonawcy następujące pomoce dydaktyczne :**

- 1) w 2017 r. – 93 sztuki spirali do ziemniaków oraz podręcznik branżowy: „Akademia Carvingu-Fantazje z warzyw i owoców” w ilości 93 sztuk
- 2) w 2018 r. – 62 sztuki spirali do ziemniaków oraz podręcznik branżowy „Akademia Carvingu-Fantazje z warzyw i owoców” w ilości 62 sztuki

dla kursu język angielski branżowy z poz. 9 Zamawiający może udostępnić Wykonawcy następujące podręczniki i słowniki:

- 1) „Highly Recommended” autor: Trish Stott& Rod Revell – podręcznik nauczyciela – 2 sztuki
- 2) „Turism” autor: Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza – 4 sztuki
- 3) Słownik Turystyki i Hotelarstwa Angielsko-Polski i Polsko-Angielski, autor: Ewa Dzedzic, Anna Sancewicz-Kliś – 4 sztuk



II. BRANŻA - Środowisko

Nr części	Nazwa kursu/szkolenia + minimum ich tematyki wymagane przez Zamawiającego	Nazwa szkoły	Uczestnicy	Liczba uczestników	Liczebność grupy	Miejsce organizacji szkolenia/kursu	Materiały , pomoce dydaktyczne udostępnione przez	Czas trwania szkolenia/kursu (1 godzina= 45 minut)	Rok i miesiąc organizacji kursu/szkolenia
17. KURS AUTOCAD* - nie obejmuje zamówienia									
18. KURS KOSZTORYSOWANIA INWESTYCJI* - nie obejmuje zamówienia									
19. KURS ECDL*									
	powinien obejmować co najmniej: -podstawy technik informatycznych -użytkowanie komputerów -przetwarzanie tekstów	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	uczniowie	10	Max 10 osób w jednej grupie (czyli 1 grupa 10 osobowa)	Pracownia komputerowa składająca się z 15 stanowisk udostępniona przez Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu	32 godziny na grupę (4 godz. teoria, 28 godz. praktyka)	Grudzień 2017
20. KURS SYSTEMY NAWADNIANIA* - nie obejmuje zamówienia									
21. KURS Z ZAKRESU PODSTAW OGRODNICTWA*									
	powinien obejmować co najmniej: BHP ogrodnika -Podstawy ogrodnictwa tradycyjnego i ekologicznego. -Metody uprawy roślin: w gruncie i pod osłonami, w ogrodzie, w domu i na tarasach/balkonach (ogrodnictwo miejskie). -Metody rozmnażania roślin.	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	uczniowie	10	Max 10 osób w jednej grupie (czyli 1 grupa 10 osobowa)	Słupsk – miejsce wskazane przez Wykonawcę	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do	24 godziny na grupę (4 godz. teoria, 20 godz. praktyka)i	Grudzień 2017



<p>-Produkcja rozsady: siew nasion, pikowanie, przesadzanie, hartowanie, wysadzanie do gruntu. -Rozmnażanie roślin przez sadzonkowanie - podłoże, metody. -Rozmnażanie przez podział. -Uprawa gleby i poprawa jej właściwości: prawidłowe przygotowanie gruntu do siewu i sadzenia. -Sadzenie w gruncie i w pojemnikach rozsady roślin sezonowych, krzewów, drzew oraz pielęgnacja roślin po posadzeniu. -Rodzaje nawozów oraz metody nawożenia roślin. -Rodzaje materiałów ściółkujących . -Naturalne i chemiczne sposoby walki ze szkodnikami i chorobami roślin. -Planowanie i zakładanie warzywnika, jagodnika i sadu. -Projektowanie, zakładanie i pielęgnacja rabat ozdobnych: przegląd roślin jednorocznych, dwuletних i bylin. -Kwiaty, warzywa i zioła na balkonie oraz tarasie - uprawa w donicach i skrzyniach. -Pielęgnacja warzywników, jagodników, sadów i rabat. -Zasady doboru roślin do ogrodu: drzewa i krzewy do ogrodów ozdobnych (przegląd podstawowych gatunków rodzimych). -Zasady, techniki, terminy cięcia drzew i krzewów.</p>						należytego wykonania programu kursu		
--	--	--	--	--	--	-------------------------------------	--	--



<p>-Dobór i konserwacja narzędzi ogrodniczych. Materiały dydaktyczne do części praktycznej: zestawy do siewu nasion i produkcji rozsady, przykładowe rośliny do pobierania sadzonek roślin, podziały, rośliny sezonowe do obsadzania skrzynek i pojemników, krzewy lub drzewka do sadzenia, (nasiona, rośliny, podłoże do wysiewu i sadzenia, doniczki, skrzynki, multiplaty, siewki do pikowania, narzędzia i sprzęt do sadzenia, cięcia roślin, do uprawy gleby, podlewania, nawozy naturalne i mineralne, kora) itd.</p>								
22. SZKOLENIE Z PROJEKTOWANIA TERENÓW ZIEŁONYCH I KONSERWACJA ARCHITEKTURY KRAJOBRAZU- ROZWÓJ KOMPETENCJI ZAWODOWYCH*								
<p>powinno obejmować co najmniej: - Wykonanie projektu koncepcyjnego zagospodarowania wybranego terenu zielonego): -Inwentaryzację terenu. -Zapoznanie z dokumentacją geodezyjną. -Wytyczne projektowe. -Sporządzenie wstępnych wariantów koncepcji. -Dobór roślin. -Dobór materiałów oraz drobnych form architektonicznych. -Wykonanie makiety terenu. -Praca z klientem</p>	<p>Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36</p>	<p>uczniowie</p>	<p>20</p>	<p>Grupa 20 osobowa</p>	<p>Sala udostępniona przez Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36, wyposażona w projektor, komputer, ekran</p>	<p>Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu szkolenia</p>	<p>20 godzin na grupę (4 godz. teoria, 16 godz. praktyka)</p>	<p>Grudzień 2017</p>



23. SZKOLENIE Z OCENY KOMPONENTÓW ŚRODOWISKA Z WYKORZYSTANIEM NOWOCZESNYCH URZĄDZEŃ POMIAROWYCH- ROZWÓJ KOMPETENCJI ZAWODOWYCH*

	<p>powinno obejmować co najmniej: -ocena stanu powietrza atmosferycznego z wykorzystaniem pyłomierza -ocena klimatu akustycznego za pomocą sonometru -ocena jakości wód do spożycia z wykorzystaniem spektrofotometru, pH-metru i konduktometru -ocena jakości odpadów pod kątem ponownego wykorzystania</p>	<p>Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36</p>	<p>uczniowie</p>	<p>15</p>	<p>Grupa 15 osobowa</p>	<p>Laboratorium- sala udostępniona przez ZSA w Słupsku ul. Szczecińska 36</p>	<p>Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu szkolenia</p>	<p>6 godzin na grupę (2 godz. teoria, 4 godz. praktyka)</p>	<p>Grudzień 2017</p>
--	--	---	------------------	-----------	--------------------------------	---	---	--	----------------------

24. SZKOLENIE Z ANALIZY ODDZIAŁYWANIA NA ŚRODOWISKO, MONITORING ŚRODOWISKA- ROZWÓJ KOMPETENCJI ZAWODOWYCH*

	<p>powinno obejmować co najmniej: -pojęcie monitoringu zintegrowanego, jego zakres -zasady sporządzania monitoringu -sporządzanie informacji o stanie środowiska- raporty o stanie środowiska -ocena oddziaływania na Środowisko obiektów i składowisk odpadów, oczyszczalni ścieków -monitoring środowiska przyrodniczego, badanie stanu ochrony wybranych siedlisk przyrodniczych i gatunków na wybranych stanowiskach -skutki jakie przyniosły wdrażane programy napraw w środowisku lokalnym – przykłady dobrych praktyk</p>	<p>Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36</p>	<p>uczniowie</p>	<p>10</p>	<p>Grupa 10 osobowa</p>	<p>Laboratorium- sala udostępniona przez ZSA w Słupsku ul. Szczecińska 36</p>	<p>Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu szkolenia</p>	<p>20 godzin na grupę (6 godz. teoria, 14 godz. praktyka)</p>	<p>Grudzień 2017</p>
--	--	---	------------------	-----------	--------------------------------	---	---	--	----------------------



25. KURS PROWADZENIA WŁASNEJ DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ* - nie obejmuje zamówienia									
26. KURS KOMPUTEROWY EXCEL * - nie obejmuje zamówienia									
27. KURS PODSTAWY FLORYSTYKI* - nie obejmuje zamówienia									
28. SZKOLENIE Z ZAKRESU MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO* - nie obejmuje zamówienia									
29. JEZYK ANGIELSKI BRANŻOWY (STOPIEŃ ŚREDNIOZAAWANSOWANY)*									
	powinno obejmować co najmniej: -porozumiewanie się z klientem i współpracownikami w języku obcym -informacja z zakresu branży Środowisko -podstawowe słownictwo w branży Środowisko	Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	nauczyciele	2	Grupa 2 osobowa	Sala udostępniona przez Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36, wyposażona w projektor, komputer, ekran	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu***	10 godzin na grupę (10 godz. praktyka)	Grudzień - 2017
30. KURS GRAFIKI KOMPUTEROWEJ* - nie obejmuje zamówienia									
31. SZKOLENIE Z ZAKRESU PROJEKTOWANIA TERENÓW ZIELONYCH*									
	powinno obejmować co najmniej: - Wykonanie projektu koncepcyjnego zagospodarowania wybranego terenu zielonego np.: ogrodu przydomowego: -Inwentaryzację terenu. -Zapoznanie z dokumentacją geodezyjną. -Wytyczne projektowe. -Sporządzenie wstępnych wariantów koncepcji. -Dobór roślin. -Dobór materiałów oraz drobnych form architektonicznych. -Wykonanie makiety terenu. -Praca z klientem	Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	nauczyciele	2	Grupa 2 osobowa	Sala udostępniona przez Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36, wyposażona w projektor, komputer, ekran	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu szkolenia****	16 godzin na grupę (4 godz. teoria, 12 godz. praktyka)	Grudzień –2017

***kursy, szkolenia realizowane indywidualnie dla uczestników projektu**

***** dla kursu język angielski branżowy z poz. 29 Zamawiający może udostępnić Wykonawcy następujące pomoce dydaktyczne:**
podręcznik pt. „Environmental Science” autor: Virginia Evans, Jenny Doooley, Ellen Blum – szt. 2

****** dla szkolenia z zakresu projektowania terenów zielonych z poz. 31 Zamawiający może udostępnić Wykonawcy następujące pomoce dydaktyczne:**

- 1) – podręcznik branżowy pt. „Podstawy projektowania ogrodów” autor: Rosemary Alexander – szt. 2
- 2) katalog roślin- drzewa, krzewy, byliny polecane przez Związek Szkółkarzy Polskich - szt.2
- 3) zestaw kreślarski – szt. 2

III. BRANŻA - chemia lekka

Nr części	Nazwa kursu/szkolenia + minimum ich tematyki wymagane przez Zamawiającego	Nazwa szkoły	Uczestnicy	Liczba uczestników	Liczebność grupy	Miejsce organizacji szkolenia/kursu	Materiały , pomoce dydaktyczne udostępnione przez	Czas trwania szkolenia/kursu (1 godzina =45minut)	Rok i miesiąc organizacji kursu/szkolenia
32. KURS CHROMATOGRRAFIA CIECZOWA*									
	<p>powinien obejmować co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> -zarys historyczny i podstawy teoretyczne chromatografii i klasyfikacji i klasyfikacja metod chromatograficznych -absorbenty i rozpuszczalniki stosowane w chromatografii cieczowej -przykłady zastosowań chromatografii -podstawy chromatografii cieczowej -budowę chromatografu cieczowego oraz analizę jakościową -obliczanie parametrów na podstawie rzeczywistych chromatogramów -opracowanie warunków rozdzielania (wpływ składu fazy ruchomej oraz pH na rozdzielanie) 	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	uczniowie	20	1 grupa 20 osobowa	Miejsce wskazane przez Wykonawcę, Zamawiający zapewnia transport uczniów wraz z opiekunami	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu	7 godzin na grupę (2 godz. teoria, 5 godz. praktyka)	Grudzień 2017

33. KURS SPEKTROFOTOMETRII MASOWEJ*									
	powinien obejmować co najmniej: -aparatura i warunki pomiaru widma masowego -interpretacja widma masowego -budowa spektrometru masowego -układ wprowadzenia próbki -jonizacja związku -analyzer jonów -detekcja i rejestracja jonów	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	uczniowie	20	1 grupa 20 osobowa	Miejsce wskazane przez Wykonawcę, Zamawiający zapewnia transport uczniów wraz z opiekunami	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie, itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu	7 godzin na grupę (2 godz. teoria, 5 godz. praktyka)	Grudzień 2017
34. KURS ANALITYKI W KOSMETOLOGII* - nie obejmuje zamówienia									
35. SZKOLENIE Z BADAŃ ANALITYCZNYCH Z WYKORZYSTANIEM NOWOCZESNYCH URZĄDZEŃ ANALITYCZNYCH – ROZWÓJ KOMPETNCJI ZAWODOWYCH*									
	powinien obejmować co najmniej: -oznaczanie cukrów i olejów za pomocą refraktometru -oznaczenia za pomocą polarymetru -elektroliza wodnych roztworów - pomiar przewodnictwa metoda konduktometryczną -miareczkowanie potencjometryczne -oznaczenie wybranych związków przy użyciu spektrofotometru	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	uczniowie	30	Max grupa 15 osobowa (czyli 2 grupy po 15 osób) – 2 grupy	Laboratorium- sala udostępniona przez ZSA w Słupsku ul. Szczecińska 36	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu szkolenia	5 godzin na grupę (2 godz. teoria, 3 godz. praktyka)	Grudzień 2017
36. SZKOLENIE Z ANALIZY ODDZIAŁYWANIA NA ŚRODOWISKO- ROZWÓJ KOMPETNCJI ZAWODOWYCH*									
	powinno obejmować co najmniej: - wpływ awarii przemysłowych na glebę, wody i powietrze -wpływ substancji	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	uczniowie	10	Max 10 osób w jednej grupie (czyli 1 grupa 10 osobowa) – 1	Laboratorium- sala udostępniona przez ZSA w Słupsku ul. Szczecińska 36	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia,	5 godzin na grupę (2 godz. teoria, 3 godz. praktyka)	Grudzień 2017



	stosowanych w produkcji spożywczej na zdrowie człowieka				grupa		wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu szkolenia		
37. ZAJĘCIA W SZKOLE WYŻSZEJ Z ZAKRESU ANALIZY CHEMICZNEJ I METODYKI PROWADZENIA BADAŃ ANALITYCZNYCH* - nie obejmuje zamówienia									
38. ZAJĘCIA W SZKOLE WYŻSZEJ Z ZAKRESU CHROMATOFRAFII CIECZOWEJ* - nie obejmuje zamówienia									
39. KURS Z PRZYGOTOWANIA PRÓBEK DO ANALIZY ORAZ KONTROLA JAKOŚCI POMIARÓW ANALITYCZNYCH (BŁĘDY POMIAROWE)*									
	powinien obejmować co najmniej: -rodzaje próbek do analiz -typowe operacje i czynności wchodzące w skład etapu przygotowania próbek do analiz -główne elementy składowe dokumentacji etapu pobierania próbek środowiskowych -sposób przygotowania próbek -źródła zanieczyszczeń próbek -system kontroli jakości	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	nauczyciele	4	Grupa 4 osobowa	Laboratorium- sala udostępniona przez ZSA w Słupsku ul. Szczecińska 36	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu szkolenia***	5 godzin na grupę (2 godz. teoria, 3 godz. praktyka)	Grudzień 2017
40. KURS OBSŁUGI URZĄDZEŃ DO POMIARÓW ANALITYCZNYCH*									
	powinien obejmować co najmniej: -budowę i obsługę refraktometru, polarymetru, spektrofotometru.	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	uczniowie	3	Grupa 3 osobowa	Laboratorium- sala udostępniona przez ZSA w Słupsku ul. Szczecińska 36	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do	9 godzin na grupę (2 godz. teoria, 7 godz. praktyka)	Grudzień 2017

							należytego wykonania programu kursu		
41. SZKOLENIE Z ZAKRESU PODSTAW CHEMII ANALITYCZNEJ*									
	powinno obejmować co najmniej: -Czynności wstępne w laboratorium. Zapoznanie się z zasadami pracy w laboratorium analizy ilościowej, techniką analizy wagowej i miareczkowej -Alkacymetryczne oznaczenie zawartości HCl w roztworze (nastawienie miana HCl na węglan sodu) i oznaczenie NaOH -Analizę chemiczną roztworów- oznaczenie Fe i Ni (analiza wagowa żelaza po oddzieleniu niklu, red oksymetryczne oznaczanie żelaza, kompleksometryczne oznaczanie Fe i Ni) -Analizę chemiczną wody (oznaczenie twardości wody oraz tlenu w wodzie, oznaczanie chlorków oraz NH ₄ ⁺) -oznaczenie kwasowości gleby	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	nauczyciele	2	Grupa 2 osobowa	Laboratorium- sala udostępniona przez ZSA w Słupsku ul. Szczecińska 36	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu szkolenia	15 godzin na grupę (3 godz. teoria, 12 godz. praktyka)	Grudzień 2017

***kursy, szkolenia, zajęcia realizowane indywidualnie dla uczestników projektu**

**** transport uczestników wraz z opiekunami zapewnia Wykonawca na własny koszt**

*****dla kursu z przygotowania próbek do analizy oraz kontrola jakości pomiarów analitycznych- (błędy pomiarowe) z poz.39, Zamawiający może udostępnić Wykonawcy następujące pomoce dydaktyczne:**

1) podręcznik pt. „Ocena i kontrola jakości wyników pomiarów analitycznych” Autor P.Konieczka, J. Namieśnik, B. Zygmunt, E. Bulska, A. Świtaj-Zawadzka, A. Naganowska, E. Kremer, M. Rompa – szt. 4

Szczegółowe warunki realizacji zamówienia:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie kursów, szkoleń, zajęć
- 2) Przedmiot zamówienia zostanie przeprowadzony w terminie:
 - a) w roku 2017 nie później niż do 21 grudnia 2017 roku
 - b) w roku 2018 nie później niż do 01 czerwca 2018 roku
- 3) Cena za wykonanie przedmiotu zamówienia powinna obejmować wszystkie koszty i składniki.
- 4) Zajęcia w ramach kursów, szkoleń powinny odbywać się w soboty lub w dni powszednie w godzinach wolnych od zajęć lekcyjnych. Zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia zajęć w niedzielę, za zgodą uczestników kursów, szkoleń.
- 5) Kursy, szkolenia powinny być przeprowadzone zgodnie z zaakceptowanymi przez Zamawiającego programami i harmonogramami przedstawionymi przez Wykonawcę.
- 6) Ilekroć w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia mówi się o godzinie dydaktycznej, ma się na myśli jednostkę 45 minutową. Po przeprowadzonych 2 godzinach zajęć, tj. 2 x45minut (90 minut), należy wprowadzić minimum 10-cio minutową przerwę.
 - a) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia zajęć uczestnikom szkolenia/kursu (**tylko dla uczniów**) Serwis kawowy składający się z:
 - napoi (kawa, herbata, cukier, mleko bez ograniczeń), wody mineralnej gazowana i niegazowanej (co najmniej 250 ml na jednego uczestnika kursu, szkolenia)
 - słodkich przekąsek -ciastek typu kruche, pierniki, etc. – różne smaki lub równoważne (4 sztuki ciastek na jednego uczestnika kursu, szkolenia) – **do 5 godzin kursu/szkolenia dziennie**
 - kanapek zawierających co najmniej 4 składniki (4 sztuki kanapek na jednego uczestnika kursu, szkolenia) – **w przypadku zajęć powyżej 5 godzin**
 - b) Wykonawca na własny koszt zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom poszczególnych kursów podręczników, skryptów oraz wszelkich materiałów dydaktycznych (podręcznik lub skrypt autorski prowadzącego zajęcia, brulion, długopis, ołówek, teczka A4) niezbędnych do realizacji szkoleń. Odbiór materiałów dydaktycznych i biurowych potwierdzony zostanie przez każdego uczestnika/uczestniczkę podpisaniem stosownego oświadczenia.
 - c) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdemu uczestnikowi kursu nieodpłatnie skrypt w formie papierowej będący streszczeniem tematyki przeprowadzonego szkolenia oraz zobowiązany jest zapewnić nieodpłatnie wszelkie dodatkowe

materiały własne i opracowania wykładowców obejmujące swoim zakresem tematykę kursów, spięte w estetyczny sposób lub zbindowane, które zostaną wydane uczestnikom Projektu w momencie rozpoczęcia kursów.

- d) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia niezbędnych materiałów, narzędzi, maszyn i produktów koniecznych do prawidłowego prowadzenia kursów, szkoleń.
- e) Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia ewidencji obecności uczestników kursów .
- f) Wykonawca zobowiązuje się do uzyskania od uczestników kursów potwierdzenia skorzystania z wyżywienia w trakcie trwania szkoleń.
- g) Wykonawca zobowiązuje się do uzyskania od uczestników kursów potwierdzenia otrzymania materiałów szkoleniowych.
- h) Wykonawca zobowiązuje się do przekazania w terminie 7 dni roboczych od dnia zawarcia Umowy, wydruku wzoru zaświadczenia potwierdzającego ukończenie kursów, szkoleń, który musi być zgodny z wymogami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012 roku w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (tj. Dz.U. z 2014 r., poz.622) oraz „Wytycznymi w zakresie informacji i promocji projektów dofinansowanych w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020”, stanowiącymi załącznik nr 11 do „Zasad wdrażania Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020” (dokumenty dostępne na stronie internetowej www.rpo.pomorskie.eu w zakładce „zapoznaj się z prawem i dokumentami”).
- i) Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania wydruku zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursów, szkoleń oraz przekazania ich uczestnikom.
- j) Wykonawca zobowiązuje się uzyskać potwierdzenie od uczestników poszczególnych kursów otrzymania zaświadczenia (certyfikatu) o ukończeniu szkolenia.
- k) Wykonawca zapewni odpowiednie działania informacyjne i promocyjne zgodnie ze znanymi Wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego m. in.: materiałów szkoleniowych, zaświadczeń, dyplomów oraz wszelkich innych materiałów, oznaczenia sal szkoleniowych w których realizowane będą zajęcia poprzez wywieszenie plakatu, lub innego rodzaju informacji zawierającej treść o współfinansowaniu projektu z Europejskiego Funduszu Społecznego zgodne z „Wytycznymi w zakresie informacji i promocji projektów dofinansowanych w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020”, stanowiącymi załącznik nr 11 do „Zasad wdrażania

Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020” (dokumenty dostępne na stronie internetowej www.rpo.pomorskie.eu w zakładce „zapoznaj się z prawem i dokumentami”).

- 7) Wykonawca zobowiązuje się do:
- a) opracowania i przekazania Zamawiającemu programów kursów, szkoleń obejmujących zajęcia teoretyczne i praktyczne oraz szczegółowych harmonogramów ich realizacji w terminie 7 dni od dnia zawarcia Umowy.
 - b) zapewnienia kadry dydaktycznej o odpowiednich kwalifikacjach i doświadczeniu;
 - c) zapewnienia miejsc posiadających odpowiednie warunki do przeprowadzenia szkoleń, kursów,
 - d) przekazania Zamawiającemu dokładnego/dokładnych adresu/adresów miejsc, w którym/których zostaną przeprowadzone kursy, szkolenia; w terminie 7 dni od dnia zawarcia Umowy.
 - e) zapewnienia każdemu uczestnikowi kursu/szkolenia własnego stanowiska do zajęć teoretycznych oraz własnego wydzielonego stanowiska do zajęć praktycznych.
 - f) ubezpieczenia uczestników Projektu od następstw **nieszczęśliwych wypadków** – NNW – w trakcie trwania, w drodze do i z miejsca szkolenia,
 - g) prowadzenia dokumentacji przebiegu szkolenia stanowiącej:
 - ✓ dziennik zajęć szkoleniowych zawierający listę obecności, wymiar godzin i tematy zajęć edukacyjnych oraz oznaczenie osoby prowadzącej zajęcia (odrębnie dla każdej z grup);
 - ✓ ankiety ewaluacyjne przed i po przeprowadzeniu każdego ze szkoleń/kursów;
 - ✓ protokół z egzaminu wewnętrznego;
 - ✓ rejestr wydanych zaświadczeń o ukończeniu szkolenia/kursu;
 - ✓ prowadzenia wszelkiej innej dokumentacji wymaganej przy realizacji projektów finansowanych ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego,
 - ✓ prowadzenia dokumentacji fotograficznej z przebiegu prowadzonych zajęć;
 - ✓ prowadzenia ewidencji obecności osób podczas szkolenia/kursu i na bieżąco informowania Zamawiającego o każdej nieobecności lub rezygnacji z uczestnictwa w szkoleniu.
 - ✓ zwrotu Zamawiającemu po zakończeniu danego szkolenia/kursu udostępnionego sprzętu, wyposażenia, itp. w stanie w jakim został użyty (wymagany dokument: protokół przekazania i zwrotu użytego sprzętu, wyposażenia itp.)
 - ✓ przekazania Zamawiającemu po zakończeniu danego szkolenia/kursu , nie później niż w ciągu 10 dni od dnia zakończenia kurs/szkolenia:

- listy obecności uczestników kursu;
 - kopii ankiet ewaluacyjnych
 - kopii dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenia/kursu przez uczestników Projektu,
 - potwierdzenia skorzystania z posiłku i odbioru materiałów dydaktycznych a także odzieży ochronnej.
 - dokumentacji fotograficznej z przeprowadzonych kursów, szkoleń (minimum 10 zdjęć na nośniku danych, np. na płycie CD),
 - kopii ankiet ewaluacyjnych
 - stosowania się do pisemnych poleceń i wskazówek Zamawiającego w trakcie wykonywania przedmiotu umowy;
- h) przedłożenia Zamawiającemu na jego pisemne żądanie zgłoszone w każdym czasie trwania Umowy, wszelkich ewidencji, dokumentów, materiałów i informacji potrzebnych mu do oceny prawidłowości wykonania Umowy.
- i) umożliwienia Zamawiającemu kontroli dokumentacji i przebiegu wszystkich szkoleń/kursów w dowolnym momencie ich trwania.
- 8) Po zakończeniu realizacji usługi Wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia preliminarza kosztów poszczególnych usług składających się na ogólną kwotę faktury.
- 9) Wykonawca zobowiązuje się do ochrony danych osobowych uczestników projektu oraz przetwarzania danych osobowych jedynie na potrzeby prowadzonych przez siebie kursów i szkoleń.
- 10) Wykonawca zobowiązuje się poddać kontroli w zakresie informacji, dokumentacji, innych zagadnień związanych z projektem, dokonywanej przez Zamawiającego lub inne uprawnione podmioty w zakresie prawidłowości realizacji niniejszej umowy.
- 11) Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania oryginalnych dokumentów dotyczących realizacji kursów i szkoleń do 31 grudnia 2028r.
- 12) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli prowadzonych szkoleń.