

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**										
	powinien obejmować co najmniej: -definicję carvingu i historię sztuki carvingu, -zasady i style carvingu, -narzędzia do carvingu: typy, rodzaje, -konserwację, metody używania narzędzi do carvingu, -rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach: arbuz, melon, -rzeźbienie motywów kwiatowych w warzywach: dynia, marchew, burak, ogórek, rzodkiewka, -wykonanie dekoracji sztuki carvingu poprzez łączenie poszczególnych rzeźb, -zabezpieczenie i pielęgnacja wykonanych prac, -przydatność umiejętności sztuki carvingu.	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	uczniowie	93	Max 17 osób w jednej grupie (czyli 2 grupy po 16 osób i 4 grupy po 17 osób) – 6 grup	Sala udostępniona przez Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36, wyposażona w projektor, komputer, ekran, dostęp do wody bieżącej, zlew	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie, owoce, warzywa itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu****	15 godzin na jedną grupę (2 godz. teoria, 13 godz. praktyka)	Październik-listopad 2017	
Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Ustce ul. Bursztynowa		7*		62					Max 16 osób w jednej grupie (czyli 2 grupy po 15 osób i 2 grupy po 16 osób) – 4 grupy	Luty – marzec 2018
Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36										

3. KURS HACCP**

<p>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</p>	<p>Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36</p>	<p>uczniowie</p>	93	<p>Max 16 osób w jednej grupie (czyli 3 grupy po 15 osób i 3 grupy po 16 osób) – 6 grup</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>15 godzin na jedną grupę (7 godz. teoria, 8 godz. praktyka)</p>	październik – listopad 2017
			62	<p>Max 16 osób w jednej grupie (czyli 2 grupy po 15 osób i 2 grupy po 16 osób) – 4 grupy</p>				Marzec-kwiecień 2018

4. KURS MENADŻER Z HOTELARSTWA**

<p>powinien obejmować co najmniej: -podstawowe pojęcia z hotelarstwa, -podstawy prawne z zakresu hotelarstwa, -organizacja pracy w przedsiębiorstwie hotelarskim, -systemy operacyjne w hotelarstwie -wyposażenie zakładów hotelarskich, -zarządzanie marketingowe w hotelarstwie, -zarządzanie przychodami i kosztami w hotelarstwie, -zarządzanie jakością usług w hotelarstwie, -rozwój zrównoważony a hotelarstwo, -wymagania sanitarno-epidemiologiczne w hotelarstwie, -hotelarskie usługi Spa&Wellness.</p>	<p>Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Ustce ul. Bursztynowa</p>	<p>uczniowie</p>	7	<p>Grupa 7 osobowa</p>	<p>Sala udostępniona przez ZSOiT w Ustce ul. Bursztynowa 12 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>8 godzin na grupę (3 godz. teoria, 5godz. praktyka)</p>	<p>Październik - listopad 2017</p>
--	---	------------------	---	-------------------------------	---	---	---	------------------------------------



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)	Listopad - 2017
8. SZKOLENIE Z PROGRAMÓW KOMPUTEROWYCH „DIETETYKI I SUPLEMENTACJI”**									
	powinno obejmować co najmniej: -dietetykę i suplementację -tabelę wartości odżywczych -tabela dodatków i składników chemicznych pożywienia -posługiwanie się normami żywienia -zalecenia dietetyczne w różnych stanach chorobowych	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	nauczyciele	4	Grupa 4 osobowa	Pracownia komputerowa 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 szkolenia	20 godzin na grupę (5 godz. teoria, 15 godz. praktyka)	listopad 2017
9. JĘZYK ANGIELSKI BRANŻOWY (STOPIEŃ ŚREDNIOZAAWANSOWANY)**									
	powinien obejmować co najmniej: -tworzenie CV , listu motywacyjnego	Zespół Szkół Agrotechnicznych w		4		Sala udostępniona	Wszelkie pomoce		



<ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>Słupsku ul. Szczecińska 36</p> <hr/> <p>Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Ustce ul. Bursztynowa</p>	nauczyciele	2	Grupa 6 osobowa	przez Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Ustce ul. Bursztynowa, wyposażona w projektor+ komputer	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)	Październik - listopad 2017	
10. KURS BARISTY – nie obejmuje zamówienia									
11. KURS HACCP**									
<p>powinien obejmować co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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: 	<p>Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36</p>	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)	październik – listopad 2017	
12. KURS SAVOIR-VIVRE** - nie obejmuje zamówienia									
13. KURS BARMAŃSKI									
<p>powinien obejmować co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> -wprowadzenie do zawodu barmana -terminologię i funkcjonowanie sprzętu barowego (w tym: stosowane szkoła, miary barowe) -alkoholoznawstwo 	<p>Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Ustce</p>	nauczyciele	2	Dopuszcza się dołączenie uczestników kursu do grup	Słupsk lub Ustka -miejsce wskazane przez Wykonawcę	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie	40 godzin na grupę (8 godz. teoria, 32 godz. praktyka)	październik – listopad 2017	

	-zasady komponowania napojów mieszanych -zasady podawania napojów alkoholowych -obsługa gości przy barze i przy stoliku				tworzonych przez Wykonawcę w ramach prowadzonej otwartej rekrutacji na kurs		itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu		
14. KURS SOMMELIERSKI									
	powinien obejmować co najmniej: -sommelier obowiązki -serwis wina w restauracji -wybrane kraje i regiony winiarskie -klasyfikacja i rozróżnianie stylów win białych i czerwonych -podstawy degustacji win	Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Uście	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	26 godzin na grupę (12 godz. teoria, 14 godz. praktyka)	Październik – listopad 2017
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 Uście	nauczyciele	2	Dopuszcza się dołączenie uczestników kursu do grup tworzonych przez Wykonawcę w ramach prowadzonej	Słupsk lub Ustka - miejsce wskazane przez Wykonawcę	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania	40 godzin na grupę (25 godz. teoria, 15 godz. praktyka)	październik – listopad 2017

					otwartej rekrutacji na kurs		programu szkolenia		
16. SZKOLENIE Z MIKSOLOGII MOLEKULARNEJ – nie obejmuje zamówienia									

*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*									
	powinien obejmować co najmniej: -przepisy prawne regulujące proces przedmiarowania i kosztorysowania -dokumenty opisujące przedmiot zamówienia -przedmiar robót -elementy, układ i zawartość przedmiotu robót -roboty podstawowa w ujęciu brutto i jej elementy -opracowanie przykładowych przedmiarów -kosztorys robót -opracowanie przykładowych kosztorysów	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	80 godzin na grupę (80 praktyka)	Październik - listopad 2017



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)	październik-listopad 2017
20. KURS SYSTEMY NAWADNIANIA*									
	powinien obejmować co najmniej: -Rodzaje systemów/technik nawadniania roślin w gruncie i pod osłonami - rola jaką pełnią w pielęgnacji roślin. -Przegląd najnowszych technologii dostępnych na rynku. -Dobór instalacji w zależności od stopnia nawodnienia gleby: prawidłowe odczytywanie projektów jako podstawa realizacji, obliczanie parametrów źródła wody. -Projektowanie i montaż systemu automatycznego nawadniania: dobór i projektowanie rozstawu zraszaczy, montaż, regulacja i eksploatacja zraszaczy, podłączenia elektryczne elektrozaworów, sterownika i czujnika deszczu, programowanie sterownika.	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	uczniowie	10	Grupa 10 osobowa	Słupsk- miejsce wskazane przez Wykonawcę	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu	5 godzin na grupę (3 godz. teoria, 2 godz. praktyka)	Październik – listopad 2017



<p>-Zabezpieczenie systemu przed zimą. -Przygotowanie oferty, wycena i kontakt z klientem Materiały dydaktyczne do części praktycznej: elementy do montażu systemu automatycznego nawadniania np.: linie kroplujące, kroplowniki, rury, przykładowe zraszacze, sterowniki, elektrozawory itd.</p>								
21. KURS Z ZAKRESU PODSTAW OGRODNICTWA*								
<p>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. -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.</p>	<p>Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36</p>	<p>uczniowie</p>	<p>10</p>	<p>Max 10 osób w jednej grupie (czyli 1 grupa 10 osobowa)</p>	<p>Słupsk – miejsce wskazane przez Wykonawcę</p>	<p>Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu</p>	<p>24 godziny na grupę (4 godz. teoria, 20 godz. praktyka)i</p>	<p>październik – listopad 2017</p>



<p>-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, dwuletnich 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. -Dobór i konserwacja narzędzi ogrodniczych. Materiały dydaktyczne do części praktycznej: zestawy do siewu nasion i produkcji rozsady, przykładowe rośliny do pobierania sadzonek roślin, podziału, 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 ZIELONYCH I KONSERWACJA ARCHITEKTURY KRAJOBRAZU- ROZWÓJ KOMPETENCJI ZAWODOWYCH*

	<p>powinno obejmować co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>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>Listopad 2017</p>
--	---	---	------------------	-----------	--------------------------------	--	---	--	----------------------

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

	<p>powinno obejmować co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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>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>Listopad 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>październik – listopad 2017</p>
--	--	---	------------------	-----------	--------------------------------	--	---	--	------------------------------------

25. KURS PROWADZENIA WŁASNEJ DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ* - nie obejmuje zamówienia

26. KURS KOMPUTEROWY EXCEL *

	<p>powinien obejmować co najmniej: -wprowadzenie do pracy a arkuszem kalkulacyjnym -poruszanie się między arkuszami a komórkami -tworzenie i kasowanie arkuszy -dodawanie danych do arkusza -modyfikowanie i usuwanie danych w arkuszu -zaznaczanie danych w arkuszu -kopiowanie danych między komórkami a także między</p>	<p>Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36</p>	<p>nauczyciele</p>	<p>4</p>	<p>Grupa 4 osobowa</p>	<p>Pracownia komputerowa składająca się z 15 stanowisk udostępniona przez Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36</p>	<p>Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu</p>	<p>12 godzin na grupę (12 godz.praktyka)</p>	<p>Październik - listopad 2017</p>
--	---	---	--------------------	----------	-------------------------------	--	---	---	------------------------------------



<p>arkuszami -wprowadzenie podstawowych funkcji matematycznych (dodawanie, odejmowanie itp.) -formatowanie danych w komórce -tworzenie tabeli z danymi -tworzenie wykresów na tabeli z danymi -sortowanie danych w kolumnie -tworzenie nagłówka, stopki -drukowanie arkusza</p>								
<p>27. KURS PODSTAWY FLORYSTYKI* - nie obejmuje zamówienia</p>								
<p>28. SZKOLENIE Z ZAKRESU MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO*</p>								
<p>powinno obejmować co najmniej: -organizacja i zasady prowadzenia monitoringu -sieć pomiarowa w ramach monitoringu -zintegrowany Monitoring Środowiska Przyrodniczego – struktura i cele -monitoring wód, jakości powietrza, hałasu, jakości gleby -analiza instrumentalna</p>	<p>Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36</p>	<p>nauczyciele</p>	<p>4</p>	<p>Grupa 4 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>8 godzin na grupę (3 godz. teoria, 5 godz. praktyka)</p>	<p>Listopad 2017</p>
<p>29. JĘZYK ANGIELSKI BRANŻOWY (STOPIEŃ ŚREDNIOZAAWANSOWANY)*</p>								
<p>powinien obejmować co najmniej: -porozumiewanie się z klientem i współpracownikami w języku obcym -informacja z zakresu branży Środowisko -podstawowe słownictwo w branży Środowisko</p>	<p>Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36</p>	<p>nauczyciele</p>	<p>2</p>	<p>Grupa 2 osobowa</p>	<p>Sala udostępniona przez Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36, wyposażona w</p>	<p>Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach</p>	<p>10 godzin na grupę (10 godz. praktyka)</p>	<p>Listopad - 2017</p>



						projektor, komputer, ekran	niezbędnych do należytego wykonania programu kursu***		
30. KURS GRAFIKI KOMPUTEROWEJ*									
	powinien obejmować co najmniej: -podstawowe pojęcia z grafiki komputerowej -CorellDraw -Photoshop	Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	nauczyciele	3	Grupa 3 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 szkolenia	20 godzin na grupę (2 godz. teoria, 18 godz. praktyka)	październik – listopad 2017
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. -Wytczne 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)	Listopad –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 CHROMATOGRAFIA CIECZOWA*									
	powinien obejmować co najmniej: -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)	Listopad 2017



33. KURS SPEKTROFOTOMETRII MASOWEJ*

	<p>powinien obejmować co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> -aparatura i warunki pomiaru widma masowego -interpretacja widma masowego -budowa spektrometru masowego -układ wprowadzenia próbki -jonizacja związku -analyzer jonów -detekcja i rejestracja jonów 	<p>Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36</p>	<p>uczniowie</p>	<p>20</p>	<p>1 grupa 20 osobowa</p>	<p>Miejsce wskazane przez Wykonawcę, Zamawiający zapewnia transport uczniów wraz z opiekunami</p>	<p>Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie, itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu</p>	<p>7 godzin na grupę (2 godz. teoria, 5 godz. praktyka)</p>	<p>Listopad 2017</p>
--	--	---	------------------	-----------	----------------------------------	---	---	---	----------------------

34. KURS ANALITYKI W KOSMETOLOGII*

	<p>powinien obejmować co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> -cechy i obowiązki kosmetyczki -budowa, funkcje skóry i rodzaje cer -masaż twarzy i drenaż limfatyczny twarzy -rodzaje masek z podziałem na formę, działanie i ich aplikację -rodzaje i aplikacja peelingów kosmetycznych -usuwanie zbędnego owłosienia -regulacja brwi, henna brwi i rzęs -aparatura -zabiegi na twarz i ciało 	<p>Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36</p>	<p>uczniowie</p>	<p>10</p>	<p>1 grupa 10 osobowa</p>	<p>Słupsk- miejsce wskazane przez Wykonawcę</p>	<p>Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu</p>	<p>5 godzin na grupę (2 godz. teoria, 3 godz. praktyka)</p>	<p>Listopad 2017</p>
--	--	---	------------------	-----------	----------------------------------	---	--	---	----------------------

35. SZKOLENIE Z BADAŃ ANALITYCZNYCH Z WYKORZYSTANIEM NOWOCZESNYCH URZĄDZEŃ ANALITYCZNYCH – ROZWÓJ KOMPETNCJI ZAWODOWYCH*

	<p>powinien obejmować co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> -oznaczanie cukrów i olejów 	<p>Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul.</p>	<p>uczniowie</p>	<p>30</p>	<p>Max grupa 15 osobowa (czyli 2</p>	<p>Laboratorium-sala udostępniona przez ZSA w</p>	<p>Wszelkie pomoce dydaktyczne</p>	<p>5 godzin na grupę (2 godz. teoria,</p>	<p>Listopad 2017</p>
--	--	--	------------------	-----------	---	---	------------------------------------	---	----------------------

	<p>za pomocą refraktometru -oznaczenia za pomocą polarymetru -elektroliza wodnych roztworów - pomiar przewodnictwa metoda konduktometryczną -miareczkowanie potencjometryczne -oznaczenie wybranych związków przy użyciu spektrofotometru</p>	Szczecińska 36			<p>grupy po 15 osób) – 2 grupy</p>	Słupsku ul. Szczecińska 36	<p>(sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu szkolenia</p>	3 godz. praktyka)	
36. SZKOLENIE Z ANALIZY ODDZIAŁYWANIA NA ŚRODOWISKO- ROZWÓJ KOMPETENCJI ZAWODOWYCH*									
	<p>powinno obejmować co najmniej: - wpływ awarii przemysłowych na glebę, wody i powietrze -wpływ substancji stosowanych w produkcji spożywczej na zdrowie człowieka</p>	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	uczniowie	10	<p>Max 10 osób w jednej grupie (czyli 1 grupa 10 osobowa) – 1 grupa</p>	Laboratorium-sala udostępniona przez ZSA w Słupsku ul. Szczecińska 36	<p>Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu szkolenia</p>	5 godzin na grupę (2 godz. teoria, 3 godz. praktyka)	Listopad 2017
37. ZAJĘCIA W SZKOLE WYŻSZEJ Z ZAKRESU ANALIZY CHEMICZNEJ I METODYKI PROWADZENIA BADAŃ ANALITYCZNYCH*									
	<p>powinny obejmować co najmniej: -metody ekstrakcji, destylacji - inne metody rozdziału -ogólna charakterystyka ilościowych metod badania substancji -podział ilościowy metod analitycznych -charakterystyka wybranych metod analitycznych (wagowa, miareczkowa,</p>	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	uczniowie	6	<p>Grupa 6 osobowa</p>	Miejsce wskazane przez Wykonawcę**	<p>Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania</p>	5 godzin na grupę (2 godz. teoria, 3 godz. praktyka)	Listopad 2017

	optyczna, spektroskopowa, elektroanalizy, chromatografia)						programu szkolenia		
38. ZAJĘCIA W SZKOLE WYŻSZEJ Z ZAKRESU CHROMATOFRAFII CIECZOWEJ*									
	powinny obejmować co najmniej: -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	10	Grupa 10 osobowa	Miejsce wskazane przez Wykonawcę **	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu szkolenia	4 godziny na grupę (1 godz. teoria, 3 godz. praktyka)	Listopad 2017
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)	Listopad 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.	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt,	9 godzin na grupę (2 godz. teoria, 7 godz.	listopad 2017

						Szczecińska 36	narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu	praktyka)	
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)	październik – listopad 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
- 2) szkoła laboratoryjne:
 - a) zlewka szklana o poj. 50 ml – szt. 4
 - b) zlewka szklana o poj. 100 ml – szt. 4
 - c) zlewka szklana o poj. 250 ml – szt. 4
 - d) butelka szklana z nakrętką o poj. 500 ml – szt. 4
 - e) lejek laboratoryjny o śr. 80 mm – szt. 4
 - f) kolba miarowa szklana o poj. 50 ml – szt.4
 - g) cylinder miarowy szklany o poj. 50 ml – szt. 4
 - h) pipeta jednomiarowa szklana o poj. 25 ml – 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 1 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 kursu/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 szkoleń do 31 grudnia 2028r.
 - 12) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli prowadzonych szkoleń.