



SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEMIOTU ZAMÓWIENIA

Szkolenia w ramach projektu „Podniesienie jakości szkolnictwa zawodowego na terenie powiatu słupskiego poprzez utworzenie pracowni gastronomicznej, wyposażenie i doposażenie pracowni dydaktycznych oraz organizację kursów i szkoleń z zakresu kształcenia ustawicznego”

I. 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 =45 minut)	Rok i miesiąc organizacji kursu/szkolenia
<b>1. SZKOLENIE OBSŁUGA APARATURY I SPRZĘTU ANALITYCZNEGO (*)</b>									
	powinno obejmować co najmniej: -zasady działania aparatury i sprzętu analitycznego, -oznaczenia na refraktometrze, -oznaczenia na polarymetrze, -miareczkowanie potencjometryczne,	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	osoby dorosłe	10	<b>Max 10 osób w jednej grupie</b> (czyli 1 grupa 10 - osobowa) – <b>1 grupa</b>	Sala udostępniona przez Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36 lub miejsce na terenie Słupska wskazane przez realizatora szkolenia	Wszelkie pomoce dydaktyczne ( sprzęt, narzędzia, wyposażenie, itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu	10 godzin na jedną grupę (2 godz. teoria, 8 godz. praktyka)	WRZESIEŃ-PAŹDZIERNIK 2018 (najpóźniej do dnia 15.10.2018 r.)



## 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
<b>2. KURS FLORYSTYCZNY</b>									
	powinien obejmować co najmniej: -materiałoznawstwo, -działania przygotowawczo- pielęgnacyjne materiału roślinnego -florystyczne zasady kompozycyjne, -florystyka okolicznościowa, komercyjna, -sposoby wiązania wstążek i kokard, -sztuka układania kwiatów w naczyniach, -wykonywanie projektów i dekoracji,	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	osoby dorośle	7	<b>Max 7 osób w jednej grupie</b> (czyli 1 grupa 7- osobowa) – <b>1 grupa</b>	Słupsk – miejsce wskazane przez Wykonawcę,	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie, kwiaty itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu	10 godzin na jedną grupę (0 godz. teoria, 10 godz. praktyka )	SIERPIEŃ- PAŹDZIERNIK 2018 (najpóźniej do dnia 15.10.2018 r.)
<b>3. KURS NAUKA JAZDY CIĄGNIKIEM KAT.T</b>									
	powinien obejmować co najmniej: -elementy przepisów ruchu drogowego, -- zajęcia praktyczne – ćwiczenia na placu manewrowym, jazda na drogach publicznych, nauka prawidłowego wykonywania manewrów oraz bezpiecznego poruszania się w ruchu drogowym, -przeprowadzenie egzaminu wewnętrznego z części praktycznej Powinien być prowadzony zgodnie z Ustawą z dnia 5 stycznia 2011 r. o kierujących pojazdami (tekst jednolity Dz.U.2016. 627 z późn.zm.) oraz zgodnie z przepisami	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	osoby dorośle	6	<b>Max 6 osób w jednej grupie</b> (czyli 1 grupa 6- osobowa) – <b>1 grupa</b>	Słupsk – miejsce wskazane przez Wykonawcę Plac manewrowy na terenie Słupska	Wykonawca zapewnia pomoce dydaktyczne oraz odpowiednią ilość pojazdów zgodnych z obowiązujący mi przepisami prawa, a także niezbędną liczbę instruktorów	20 godzin na jedną grupę (0 godz. teoria, 20 godz. praktyka) 1 godz. zajęć praktycznych = 60 min zegarowych Wymiar godzinowy kursu nie obejmuje czasu na przeprowadzenie egzaminu wewnętrznego z części teoretycznej i	SIERPIEŃ- PAŹDZIERNIK 2018 r.



<p>rozporządzenia Ministra Transportu, Budownictwa i Gospodarki Morskiej dnia 4 marca 2016 r. w sprawie szkolenia osób ubiegających się o uprawnienia do kierowania pojazdami, instruktorów i wykładowców (Dz.U. 2016 poz. 280) i rozporządzenia Ministra Transportu, Budownictwa i Gospodarki Morskiej z dnia 25 lutego 2016 r. w sprawie egzaminowania osób ubiegających się o uprawnienia do kierowania pojazdami, szkolenia, egzaminowania, uzyskiwania uprawnień przez egzaminatorów oraz wzorów dokumentów stosowanych w tych sprawach (Dz.U.2016, poz. 231)</p> <p><b>UWAGA !!!</b> Osoba skierowana przez Zamawiającego na kurs prawa jazdy kat. T posiada ważne orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do kierowania pojazdami silnikowymi, założony Profil Kandydata na Kierowcę oraz zaświadczenie z WORD o pozytywnie zdanym egzaminie państwowym (teoretycznym). <b>Koszt egzaminu państwowego (praktycznego) pokrywa we własnym zakresie Uczestnik Kursu.</b></p>						<p>do przeszkolenia wszystkich skierowanych przez Zamawiającego o uczestników do dnia 29.06.2018 r.</p>	<p>praktycznej!!!</p>	
--	--	--	--	--	--	---	-----------------------	--



4. KURS PROJEKTOWANIE TERENÓW ZIELONYCH									
powinien obejmować co najmniej: -tworzenie koncepcji ogrodu (podział ogrodu na wnętrza, projekt krajobrazu), -dobór roślin, -dobór materiałów oraz drobnych form architektonicznych, - inwentaryzację terenu , - wytyczne projektowe, -zapoznanie z dokumentacją geodezyjną - wykonanie makiety terenu -wykonanie projektów zagospodarowania wybranego terenu zielonego	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	osoby dorosłe	7	<b>Max 7 osób w jednej grupie</b> (czyli 1 grupa 7-osobowa) – <b>1 grupa</b>	Słupsk – miejsce wskazane przez Wykonawcę,	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie, itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu	15 godzin na jedną grupę (3 godz. teoria, 12 godz. praktyka )	SIERPIEŃ-PAŹDZIERNIK 2018 r. (najpóźniej do dnia 15.10.2018 r.)	
5. KURS OBSŁUGA PROGRAMU AUTOCAD									
powinien obejmować co najmniej: -technika rysowania, -narzędzia służące do tworzenia projektu i do jego zmiany, -wydruki na ploter i na drukarkę,	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	osoby dorosłe	6	<b>Max 6 osób w jednej grupie</b> (czyli 1 grupa 6-osobowa) – <b>1 grupa</b>	Słupsk – miejsce wskazane przez Wykonawcę,	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie, itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu	60 godzin na jedną grupę (10 godz. teoria, 50 godz. praktyka )	SIERPIEŃ-PAŹDZIERNIK 2018 r.	



6. KURS PODSTAWY PRZEDSIĘBIORCZOŚCI I ZASAD PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ (*)									
	powinien obejmować co najmniej: -zakładanie i organizowanie działalności gospodarczej -prawno-finansowe aspekty prowadzenia działalności gospodarczej -aspekty podatkowe prowadzenia działalności gospodarczej -ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, -zarządzanie małą firmą, -źródła finansowania działalności, -tworzenie biznes planu -marketing i reklama w działalności gospodarczej	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	osoby dorosłe	6	<b>Max 6 osób w jednej grupie</b> (czyli 1 grupa 6-osobowa) – <b>1 grupa</b>	Słupsk – miejsce wskazane przez Wykonawcę,	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie, itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu	40 godzin na jedną grupę (40 godz. teoria)	SIERPIEŃ-PAŹDZIERNIK 2018 r.

### III. 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
7. KURS JĘZYK ANGIELSKI W BRANŻY GASTRONOMICZNEJ (*)									
	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	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	osoby dorosłe	20	<b>Max 10 osób w jednej grupie</b> (czyli 2 grupy po 10 osób) – <b>2 grupy</b>	Słupsk – miejsce wskazane przez Wykonawcę,	Wszelkie pomoce dydaktyczne ( sprzęt, narzędzia, wyposażenie, itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu	40 godzin na jedną grupę (0 godz. teoria, 40 godz praktyka)	SIERPIEŃ-PAŹDZIERNIK 2018 r.



	-rodzaje usług i obiektów hotelowych -rezerwacja, obsługa recepcji						kursu		
<b>8. KURS CARVINGU (*)</b>									
	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	osoby dorosłe	20	Max 10 osób w jednej grupie (czyli 2 grupy po 10 osób) – <b>2 grupy</b>	Słupsk – miejsce wskazane przez Wykonawcę,	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie, owoce, warzywa itd.) dla każdego uczestnika zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu	15 godzin na grupę (2 godz. teoria, 13 godz.praktyka)	SIERPIEŃ-PAŹDZIERNIK 2018 r. (najpóźniej do dnia 15.10.2018 r.)
<b>9. SZKOLENIE PODSTAWY PRZEDSIĘBIORCZOŚCI I ZASAD PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ (*)</b>									
	powinien obejmować co najmniej: -zakładanie i organizowanie działalności gospodarczej -prawno-finansowe aspekty prowadzenia działalności gospodarczej -aspekty podatkowe prowadzenia działalności gospodarczej -ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, -zarządzanie małą firmą, -źródła finansowania działalności, -tworzenie biznes planu -marketing i reklama w działalności gospodarczej	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	osoby dorosłe	10	<b>Max 10 osób w jednej grupie</b> (czyli 1 grupa 10-osobowa) – <b>1 grupa</b>	Słupsk – 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 (40 godz. teoria, 0 godz praktyka)	SIERPIEŃ-PAŹDZIERNIK 2018 r.



10. KURS BARISTY (*)									
	<p>powinien obejmować co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-podstawy teoretyczne</li> <li>-espresso –część praktyczna</li> <li>-kawy mleczne</li> <li>-kawy deserowe z czekoladą, z alkoholem</li> <li>-latte art.</li> <li>-czyszczenie ekspresu</li> </ul>	<p>Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36</p>	<p>osoby dorosłe</p>	<p>10</p>	<p><b>Max 10 osób w jednej grupie</b> (czyli 1 grupa 10-osobowa) – <b>1 grupa</b></p>	<p><b>Słupsk</b> - miejsce wskazane przez Wykonawcę</p>	<p>Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt m.in. ekspres ciśnieniowy gastronomiczny, młynek żarnowy gastronomiczny, blendery, tampery, dzbanki, filizanki) surowce m.in. kawa, mleko, cukier syropy, itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu</p>	<p>15 godzin na grupę (5godz. teoria, 10 godz praktyka)</p>	<p>SIERPIEŃ-PAŹDZIERNIK 2018 r. (najpóźniej do dnia 15.10.2018 r.)</p>
11. KURS BARMANA (*)									
	<p>powinien obejmować co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-sprzęt barmański, wyposażenie, estetyka i aranżacja baru,</li> <li>-szkło barowe,</li> <li>-organizacja stanowiska pracy barmana i technika pracy,</li> <li>-sylwetka barmana i etyka zawodowa,</li> <li>-obsługa konsumenta, elementy psychologii i typologia klientów.,</li> <li>-miksologia napojów- rodzaje i -zasady przyrządzania koktajli, technika miksowania,</li> <li>-przeгляд towaroznawstwa alkoholowego – podział alkoholi na grupy,</li> <li>-podstawy wiedzy na temat win,</li> <li>-obsługa imprez okolicznościowych,</li> </ul>	<p>Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Ustce, ul. Bursztynowa 12</p>	<p>osoby dorosłe</p>	<p>5</p>	<p><b>Max 5 osób w grupie</b> (czyli 1 grupa 5-osobowa) – <b>1 grupa</b></p>	<p><b>Ustka</b> – 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>16 godzin na grupę (4 godz. teoria, 12 godz praktyka)</p>	<p>SIERPIEŃ-PAŹDZIERNIK 2018 r. (najpóźniej do dnia 15.10.2018 r.)</p>



<p>ocena jakości napojów, Program powinien zawierać treści informacyjno-edukacyjne uwzględniające ustawę z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi.</p>									
<b>12. KURS FLORYSTYCZNY (*)</b>									
<p>powinien obejmować co najmniej: -narzędzia florysty - materiałoznawstwo, - materiał roślinny, -działania przygotowawczo-pielęgnacyjne materiału roślinnego, -florystyczne zasady kompozycyjne, -florystyka okolicznościowa (ślubna, żałobna), komercyjna, -sposoby wiązania wstążek i kokard, -sztuka układania kwiatów w naczyniach, -wykonywanie projektów i dekoracji, (dekoracje stołów)</p>	<p>Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Ustce, ul. Bursztynowa 12</p>	<p>osoby dorosłe</p>	<p>5</p>	<p><b>Max 5 osób w grupie</b> (czyli 1 grupa 5-osobowa) – <b>1 grupa</b></p>	<p><b>Ustka</b> – miejsce wskazane przez Wykonawcę</p>	<p>Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie, kwiaty itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu</p>	<p>12 godzin na grupę (3 godz. teoria, 9 godz praktyka)</p>	<p>SIERPIEŃ-PAŹDZIERNIK 2018 r. (najpóźniej do dnia 15.10.2018 r.)</p>	
<b>13. KURS NAUKI JAZDY SAMOCHODEM KAT.B (*)</b>									
<p>Powinien obejmować co najmniej: -szkolenie teoretyczne z przepisów ruchu drogowego, zasad jazdy samochodem ,udzielania pierwszej pomocy, a także przygotowania do egzaminu państwowego - zajęcia praktyczne – ćwiczenia na placu manewrowym, jazda na drogach publicznych (w terenie zabudowanym i poza nim), nauka prawidłowego wykonywania manewrów oraz bezpiecznego poruszania się w ruchu drogowym, -przeprowadzenie egzaminu wewnętrznego potwierdzającego nabyte umiejętności z części teoretycznej i praktycznej</p>	<p>Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Ustce, ul. Bursztynowa 12</p>	<p>osoby dorosłe</p>	<p>4</p>	<p><b>Max 4 osób w grupie</b> (czyli 1 grupa 4-osobowa) – <b>1 grupa</b> Dopuszcza się dołączenie uczestników szkolenia do grup tworzonych przez Wykonawcę w ramach</p>	<p>Zajęcia teoretyczne: <b>Słupsk lub Ustka</b> – miejsce wskazane przez Wykonawcę Zajęcia praktyczne: plac manewrowy na terenie Słupska lub Ustki oraz jazdy po Słupsku z uwzględnieniem tras egzaminacyjnych</p>	<p>Wszelkie pomoce dydaktyczne w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu oraz sprzęt niezbędny do przeprowadzenia kursu dla każdego uczestnika</p>	<p>60 godzin na osobę (30 godz. teoria<sup>1)</sup>, 30 godz. praktyka<sup>2)</sup>) <sup>1)</sup> 1godz teorii = 45 minut zegarowych <sup>2)</sup> 1 godz. zajęć praktycznych = 60 min zegarowych Wymiar godzinowy kursu nie obejmuje czasu na przeprowadzenie egzaminu wewnętrznego z</p>	<p>SIERPIEŃ-PAŹDZIERNIK 2018 r.</p>	





<p>- dopełnienie formalności związanych ze zgłoszeniem Uczestników Kursu do egzaminu państwowego, - wystawienie Uczestnikom Kursu zaświadczeń o ukończeniu kursu zgodnie z wymogami obowiązującego prawa. Kurs Powinien być prowadzony zgodnie z: Ustawą z dnia 5 stycznia 2011 r. o kierujących pojazdami (tekst jednolity Dz.U.2016. 627 z późn.zm.) oraz zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Transportu, Budownictwa i Gospodarki Morskiej dnia 4 marca 2016 r. w sprawie szkolenia osób ubiegających się o uprawnienia do kierowania pojazdami, instruktorów i wykładowców (Dz.U. 2016 poz. 280) i rozporządzenia Ministra Transportu, Budownictwa i Gospodarki Morskiej z dnia 25 lutego 2016 r. w sprawie egzaminowania osób ubiegających się o uprawnienia do kierowania pojazdami, szkolenia, egzaminowania, uzyskiwania uprawnień przez egzaminatorów oraz wzorów dokumentów stosowanych w tych sprawach (Dz.U.2016, poz. 231) !!! Celem kursu jest przygotowanie uczestników do przystąpienia do egzaminu na prawo jazdy kat. B przeprowadzanego przez Wojewódzki Ośrodek Ruchu Drogowego <b>UWAGA !!!</b> Koszt badań lekarskich wymaganych przepisami prawa do podjęcia kursu i uzyskania orzeczenia lekarskiego o braku przeciwwskazań do kierowania</p>				<p>prowadzonej otwartej rekrutacji na szkolenie</p>		<p>kursu, materiały szkoleniowe, podręczniki oraz oryginalne oprogramowanie z testami egzaminacyjnymi dla każdego uczestnika zapisane na płytach CD-R itd.) zapewnia Wykonawca. Wykonawca zapewnia też odpowiednią ilość pojazdów zgodnych z obowiązującymi przepisami prawa, dostęp do placu manewrowego, a także niezbędną liczbę instruktorów do przeszkolenia wszystkich skierowanych przez Zamawiającego o uczestników do dnia 29.06.2018 r. d</p>	<p>części teoretycznej i praktycznej Zajęcia w części teoretycznej powinny odbywać się w dni powszednie od poniedziałku do piątku w godz. 16.00-20.00 lub w soboty w godz.8.00-15.00. Zajęcia w części praktycznej od poniedziałku do niedzieli według godzin indywidualnie uzgodnionych z kursantem</p>	
--	--	--	--	---	--	---	--	--



<p>pojazdami, wykonania fotografii na potrzeby założenia Profilu Kandydata na Kierowcę oraz koszty związane z uiszczeniem opłaty za egzamin państwowy ( teoretyczny i praktyczny) pokrywa Uczestnik Kursu.</p>								
<b>14. KURS CARVINGU (*)</b>								
<p>powinien obejmować co najmniej: -definicję carvingu i historię sztuki carvingu, -zasady i style carvingu, -narzędzia co carvingu: typy, rodzaje, -konserwację, metody używania narzędzi do carvingu, -rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach: arbuza, 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.</p>	<p>Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Ustce ul. Bursztynowa 12</p>	<p>osoby dorosłe</p>	<p>5</p>	<p>Max 5 osób w grupie (czyli 1 grupy 5-osobowa) – 1 grupa</p>	<p>Ustka – miejsce wskazane przez Wykonawcę</p>	<p>Wszelkie pomoce dydaktyczne ( sprzęt, narzędzia, wyposażenie, owoce, warzywa itd.) dla każdego uczestnika zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu kursu</p>	<p>8 godzin na grupę (2 godz. teoria, 6 godz praktyka)</p>	<p>WRZESIEŃ 2018 r.</p>

**(\*) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom szkoleń cateringu**



Szkolenia w ramach projektu „Podniesienie jakości szkolnictwa zawodowego na terenie Powiatu Słupskiego na potrzeby rynku pracy”

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
<b>15. KURS SOMMELIERSKI</b>									
	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 Ustce	nauczyciele	2	Dopuszcza się dołączenie uczestników kursu do grup tworzonych przez Wykonawcę w ramach prowadzonej otwartej rekrutacji na kurs	<b>Słupsk lub Ustka</b> - 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)	WRZESIEŃ – LISTOPAD 2018 r. (najpóźniej do dnia 15.11.2018 r.)
<b>16. KURS MANAGERSKI</b>									
	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	<b>Słupsk lub Ustka</b> - 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)	WRZESIEŃ– LISTOPAD 2018 r. (najpóźniej do dnia 15.11.2018 r.)



### 17. SZKOLENIE Z MIKSOLOGII MOLEKULARNEJ

powinien obejmować co najmniej: - gastronomia molekularna -techniki sferyfikacji -kawiori -kriosferyfikacja -zele alkoholowe i bezalkoholowe -zele jednoskładnikowe/jednorodne -zele warstwowe powlekane, elastyczne -piany i pianki smakowe -techniki infuzowania alkoholi -praca z technikami miksologii molekularnej -budowanie karty menu z elementami miksologii molekularnej	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	<b>Słupsk lub Ustka</b> - 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)	WRZESIEŃ–LISTOPAD 2018 r. (najpóźniej do dnia 15.11.2018 r.)
---	--	-------------	---	--	--	--	---	--

### 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
<b>18. KURS CHROMATOGRAFIA CIECZOWA(*) (**)</b>									
	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	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	uczniowie	20	<b>1 grupa 20 osobowa</b>	Miejsce wskazane przez Wykonawcę, (***)	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia, wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu	7 godzin na grupę (2 godz. teoria, 5 godz praktyka)	WRZESIEŃ–LISTOPAD 2018 r. (najpóźniej do dnia 15.11.2018 r.)



	-opracowanie warunków rozdzielania (wpływ składu fazy ruchomej oraz pH na rozdzielanie)							kursu	
<b>19. KURS SPEKTROMETRII MASOWEJ(*) (**)</b>									
	powinien obejmować co najmniej: - aparatura i warunki pomiaru widma masowego -interpretacja widma masowego -budowa spektrometru masowego -układ wprowadzenia próbki -jonizacja związku -analizator jonów -detekcja i rejestracja jonów	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	uczniowie	20	<b>1 grupa 20 osobowa</b>	Miejsce wskazane przez Wykonawcę, <b>Zamawiający zapewnia transport uczniów wraz z opiekunami</b>	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)	WRZESIEŃ–LISTOPAD 2018 r. (najpóźniej do dnia 15.11.2018 r.)
<b>20. ZAJĘCIA W SZKOLE WYŻSZEJ Z ZAKRESU ANALIZY CHEMICZNEJ I METODYKI PROWADZENIA BADAŃ ANALITYCZNYCH(*) (**)</b>									
	powinny obejmować co najmniej: -metody ekstrakcji, destylacji - inne metody rozdzielania -ogólna charakterystyka ilościowych metod badania substancji -podział ilościowy metod analitycznych -charakterystyka wybranych metod analitycznych (wagowa, miareczkowa, optyczna, spektroskopowa, elektroanalizy, chromatografia)	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	uczniowie	6	<b>Grupa 6 osobowa</b>	Miejsce wskazane przez Wykonawcę(***)	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)	WRZESIEŃ–LISTOPAD 2018 r. (najpóźniej do dnia 15.11.2018 r.)
<b>21. ZAJĘCIA W SZKOLE WYŻSZEJ Z ZAKRESU CHROMATOGRAFII CIECZOWEJ(*) (**)</b>									
	powinny obejmować co najmniej: -podstawy chromatografii cieczowej -budowę chromatografu cieczowego oraz analizę jakościową -obliczanie parametrów na podstawie	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	uczniowie	10	<b>Grupa 10 osobowa</b>	Miejsce wskazane przez Wykonawcę (***)	Wszelkie pomoce dydaktyczne (sprzęt, narzędzia,	4 godziny na grupę (1 godz. teoria, 3 godz. praktyka)	WRZESIEŃ–LISTOPAD 2018 r. (najpóźniej do dnia 15.11.2018 r.)



	rzeczywistych chromatogramów -opracowanie warunków rozdzielania (wpływ składu fazy ruchomej oraz pH na rozdzielanie)						wyposażenie itd.) zapewnia Wykonawca w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu szkolenia		r.)
<b>22. KURS OBSŁUGI URZĄDZEŃ DO POMIARÓW ANALITYCZNYCH (**)</b>									
	powinien obejmować co najmniej: -budowę i obsługę refraktometru, polarymetru, spektrofotometru.	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku ul. Szczecińska 36	nauczyciele	3	<b>Grupa 3 osobowa</b>	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 kursu	9 godzin na grupę (2 godz. teoria, 7 godz. praktyka)	WRZESIEŃ- LISTOPAD 2018 r. (najpóźniej do dnia 15.11.2018 r.)

(\*) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom szkoleń cateringu

(\*\*) kursy, szkolenia, zajęcia realizowane indywidualnie dla uczestników projektu

(\*\*\*) transport uczestników wraz z opiekunami zapewnia Wykonawca na własny koszt

### Szczegółowe warunki realizacji zamówienia:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie kursów i szkoleń,
- 2) Przedmiot zamówienia zostanie przeprowadzony w terminach przewidzianych dla określonego kursu/szkolenia określonych w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.
- 3) Cena za wykonanie przedmiotu zamówienia powinna obejmować wszystkie koszty i składniki.
- 4) Zajęcia w ramach kursów, szkoleń w zakresie projektu „Podniesienie jakości szkolnictwa zawodowego na terenie powiatu słupskiego poprzez utworzenie pracowni gastronomicznej, wyposażenie i doposażenie pracowni dydaktycznych oraz organizację kursów i szkoleń z



zakresu kształcenia ustawicznego” powinny odbywać się w soboty w godz. 8.00-20.00 lub w dni powszednie w godzinach popołudniowych od 16.00-20.00. Zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia zajęć w niedzielę, za zgodą uczestników kursów, szkoleń. Zajęcia kursu prawa jazdy kat. B w części praktycznej mogą odbywać się od poniedziałku do niedzieli według godzin indywidualnie uzgodnionych z kursantem.

- 5) Zajęcia w ramach kursów, szkoleń w zakresie projektu „Podniesienie jakości szkolnictwa zawodowego na terenie Powiatu Słupskiego na potrzeby rynku pracy” 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.
- 6) Kursy, szkolenia powinny być przeprowadzone zgodnie z zaakceptowanymi przez Zamawiającego programami i harmonogramami przedstawionymi przez Wykonawcę.
- 7) 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. W przypadku kursów jazdy samochodem i ciągnikiem, gdy mówi się o godzinie teorii, ma się na myśli 45 minut zegarowych, a gdy mówi się o godzinie zajęć praktycznych ma się na myśli 60 minut zegarowych.
- a) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia zajęć uczestnikom szkoleń/kursów oznaczonych w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia (\*) catering składający się z:
  - napoi (kawa, herbata, cukier, mleko bez ograniczeń), wody mineralnej gazowana i niegazowana (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, produktów i środków transportu 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 kursu prawa jazdy kat. B i T zobowiązuje się do przeprowadzenia egzaminu wewnętrznego w części teoretycznej i praktycznej oraz wydania zaświadczenia potwierdzającego przeprowadzenie egzaminu wewnętrznego.
- i) 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](http://www.rpo.pomorskie.eu) w zakładce „zapoznaj się z prawem i dokumentami”).
- j) Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania wydruku zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursów, szkoleń oraz przekazania ich uczestnikom.
- k) Wykonawca zobowiązuje się uzyskać potwierdzenie od uczestników poszczególnych kursów otrzymania zaświadczenia (certyfikatu) o ukończeniu szkolenia.
- l) Wykonawca zapewni odpowiednie działania informacyjne i promocyjne zgodnie ze znanymi Wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz Europejskiego Funduszu Społecznego. 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 Rozwoju Regionalnego 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](http://www.rpo.pomorskie.eu) w zakładce „zapoznaj się z prawem i dokumentami”).

- 8) 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; w przypadku prawa jazdy kat. B i T zapewnienia sali wykładowej oraz dostępu do placu manewrowego odpowiadającego wymogom określonym w rozporządzeniu Ministra Transportu, Budownictwa i Gospodarki Morskiej dnia 4 marca 2016 r. w sprawie szkolenia osób ubiegających się o uprawnienia do kierowania pojazdami, instruktorów i wykładowców (Dz.U. 2016 poz. 280)
  - 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 Rozwoju Regionalnego oraz 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.
    - ✓ 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 cateringu 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.
  - 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.