**Załącznik nr 1 do SWZ**

**Nazwa zamówienia nadana przez Zamawiającego:**

**Organizacja i realizacja szkoleń wraz z zapewnieniem materiałów oraz egzaminów dla uczestników projektu pn. Energia kwalifikacji – Energia rozwoju z EFS w ramach RPO WKP z podziałem na 4 części**

**Nr zamówienia: ZP.272.1.8.2022**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

w postępowaniu na świadczenie usługi społecznej, tj. **usługi szkoleniowej polegającej na organizacji i realizacji szkoleń specjalistycznych, zapewnieniu materiałów szkoleniowych oraz realizacji egzaminów potwierdzających nabycie kwalifikacji** dla uczestników projektu **„Energia kwalifikacji - Energia rozwoju”** współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego, realizowanego przez Powiat Włocławski w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa: 10.00.00 Innowacyjna edukacja, Działanie: 10.02.00 Kształcenie ogólne i zawodowe, Poddziałanie: 10.02.03 Kształcenie zawodowe.

1. **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Opis przedmiotu zamówienia:** | 1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi szkoleniowej polegającej na organizacji i realizacji szkoleń specjalistycznych, zapewnieniu materiałów szkoleniowych oraz realizacji egzaminów potwierdzających nabycie kwalifikacji** dla uczestników projektu **„Energia kwalifikacji - Energia rozwoju”** współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego, realizowanego przez Powiat Włocławski w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa:10.00.00 Innowacyjna edukacja, Działanie: 10.02.00 Kształcenie ogólne i zawodowe, Poddziałanie: 10.02.03 Kształcenie zawodowe, z podziałem na 4 części, tj.   Część nr 1 pn. Szkolenia gastronomiczne,  Część nr 2 pn. Szkolenia informatyczne,  Część nr 3 pn. Szkolenia budowlane  Część nr 4 pn. Szkolenia CNC   1. Przedmiotowe zadanie współfinansowane jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Projektu pn.: „Energia kwalifikacji - Energia rozwoju”, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi priorytetowej 10.Innowacyjna edukacja Działania 10.2 Kształcenie ogólne i zawodowe Poddziałania 10.2.3 Kształcenie zawodowe Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020. 2. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w pkt II Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.** |
| **Ogólne wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia wspólne dla wszystkich części zamówienia.** | Zamawiający określa następujące ogólne wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia **wspólne dla wszystkich części zamówienia**:   1. Część nr 1 pn. Szkolenia gastronomiczne obejmuje Szkolenie dla 2 nauczycieli „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” - 100 godz. dydaktycznych szkolenia dla 1 grupy/2 osób (nauczycieli) i Zapewnienie materiałów szkoleniowych oraz przeprowadzenie egzaminów potwierdzających kwalifikacje dla szkolenia dla 17 uczniów „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” – 2 grupy; Część nr 2 pn. Szkolenia informatyczne obejmuje Szkolenie dla 8 uczniów „Tworzenie witryn internetowych” - 70 godz. dydaktycznych szkolenia dla 1 grupy/8 osób (uczniów) i Szkolenie dla 34 uczniów „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D” - 280 godz. dydaktycznych szkolenia dla 4 grup/34 osób; (4 gr x 70 godz./grupę); Część nr 3 pn. Szkolenia budowlane obejmuje Szkolenie dla 10 uczniów „Montowanie stolarki budowlanej” - 60 godz. dydaktycznych szkolenia dla 1 grupy/10 osób; Część nr 4 pn. Szkolenia CNC obejmuje Szkolenie dla 10 uczniów „Obsługa obrabiarek sterowanych numerycznie” - 50 godz. dydaktycznych szkolenia dla 1 grupy/10 osób. 2. Godzina dydaktyczna jest równa 45 minutom. 3. Dodatkowe godziny szkolenia są w przedmiotowym postępowaniu kryterium oceny ofert. Wykonawca może zaoferować dodatkowo od 0 do 2 godzin dydaktycznych zajęć szkolenia dla każdej grupy, w każdym szkolenia, w każdej części (w zależności od liczby zadeklarowanych dodatkowych godzin szkolenia Wykonawca otrzyma punkty podczas oceny ofert). Oferowanie dodatkowych godzin szkolenia nie dotyczy tematu Zapewnienie materiałów szkoleniowych oraz przeprowadzenie egzaminów potwierdzających kwalifikacje dla szkolenia dla 17 uczniów „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” w ramach Część nr 1 pn. Szkolenia gastronomiczne, które prowadzą nauczyciele z Zespołu Szkół im. Jana Kasprowicza w Izbicy Kujawskiej. 4. Wszystkie szkolenia mają na celu przygotowanie do uzyskania kwalifikacji i kompetencji zawodowych. Wszystkie szkolenia będą się kończyły bądź to niezależnym egzaminem potwierdzającym kwalifikacje ZRK (certyfikat): Część nr 1 pn. Szkolenia gastronomiczne, Część nr 2 pn. Szkolenia informatyczne, Część nr 3 pn. Szkolenia budowlane lub egzaminem wewnętrznym: Część nr 4 pn. Szkolenia CNC, który będzie przygotowany przez prowadzących zajęcia. Egzamin wewnętrzny będzie kończył się uzyskaniem zaświadczenia o nabyciu odpowiednich kompetencji. 5. Szkolenia będą się odbywały w nieodpłatnie udostępnionych salach/pracowniach Zespół Szkół im. Jana Kasprowicza w Izbicy Kujawskiej ul. Nowomiejska 5, 87-865 Izbica Kujawska. 6. Wykonawca winien realizować wskazany program szkolenia w taki sposób, aby uczestnicy osiągnęli co najmniej 80% współczynnika zdawalności ogólnej liczby uczestników (w każdym szkoleniu) na etapie wymaganego egzaminu kończącego szkolenie, zgodnie z Szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia. Wymóg minimum 80% współczynnika zdawalności nie dotyczy Część nr 1 pn. Szkolenia gastronomiczne, w której w temacie Szkolenie dla 2 nauczycieli „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” wymagane jest 100 % współczynnika zdawalności, a w temacie Zapewnienie materiałów szkoleniowych oraz przeprowadzenie egzaminów potwierdzających kwalifikacje dla szkolenia dla 17 uczniów „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” szkolenia prowadzą nauczyciele z Zespołu Szkół im. Jana Kasprowicza w Izbicy Kujawskiej. W przypadku uzyskania przez uczestników szkolenia negatywnego wyniku egzaminu, Wykonawca zobowiąże się do koordynowania działań dotyczących ustalenia terminu egzaminu poprawkowego w pierwszym możliwym terminie oraz poinformowania uczestników szkolenia i Zamawiającego o terminie egzaminu.   Współczynnik zdawalności ogólnej liczby uczestników (w każdym szkoleniu) na etapie wymaganego egzaminu kończącego jest w przedmiotowym postępowaniu kryterium oceny ofert w Część nr 2 pn. Szkolenia informatyczne, Część nr 3 pn. Szkolenia budowlane, Część nr 4 pn. Szkolenia CNC, w których Wykonawca może zaoferować wyższy niż wymagany współczynnik zdawalności.   1. Wykonawca zobowiązany jest do rzetelnego i systematycznego prowadzenia wszelkiej dokumentacji kursu; podczas trwania kursu dokumentacja będzie przechowywana w miejscu wskazanym przez koordynatora szkolnego, a po zakończeniu kursu niezwłocznie przekazana koordynatorowi szkolnemu. 2. Wszystkie dokumenty, materiały szkoleniowe, listy obecności muszą być oznaczone logotypami projektu zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego. 3. Zamawiający zaleca aby w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia stosowane było świadome podejście do zakupów, np. poprzez wykorzystywanie materiałów biurowych pochodzących z recyklingu. 4. Szkolenia będą realizowane z uwzględnieniem przepisów dotyczących bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2020 r., poz. 1604, ze zm.). 5. Szkolenia będą prowadzone z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz możliwości psychofizycznych uczestników. 6. Szkolenia będą realizowane we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Realizacja różnych form doskonalenia nauczycieli kształcenia zawodowego lub instruktorów praktycznej nauki zawodu w zakresie tematyki związanej z nauczanym zawodem lub branżą będzie prowadzona we współpracy z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego szkół lub placówek systemu oświaty prowadzących kształcenie zawodowe, w tym w szczególności z przedsiębiorcami lub pracodawcami, których działalność jest związana z nauczanym zawodem lub branżą. Realizacja wsparcia będzie prowadzona z wykorzystaniem doświadczenia działających na poziomie wojewódzkim lub lokalnym placówek doskonalenia nauczycieli. Przedsięwzięcia finansowane ze środków EFS będą stanowiły uzupełnienie działań prowadzonych przez szkoły lub placówki systemu oświaty. 7. Szkolenia będą realizowane zgodnie z m.in.: - „Wytycznymi w zakresie realizacji przedsięwzięć z udziałem środków Europejskiego Funduszu Społecznego w obszarze edukacji na lata 2014-2020”, - „Wytycznymi w zakresie informacji i promocji programów operacyjnych polityki spójności na lata 2014-2020”, - Wytycznymi w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020. 8. Podczas realizacji szkoleń nie będą powielane żadne stereotypy ani nie będą prowadzone żadne formy dyskryminacji ze względu na płeć, wiek, wyznanie, stan zdrowia, niepełnosprawność, światopogląd, przynależność kulturową/etniczną, status społeczny, ekonomiczny. Wszystkie zasoby cyfrowe tworzone przez wykonawcę w ramach szkoleń będą spełniać kryteria dostępności. 9. Szkolenia będą realizowane w formie zajęć stacjonarnych. 10. W sytuacji zawieszenia zajęć stacjonarnych lub z powodu zagrożenia epidemicznego (COVID-19/SARS CoV-2) Zamawiający dopuszcza realizację wybranych szkoleń i/lub egzaminów także w sposób zdalnytj.  z wykorzystaniem elektronicznych środków komunikacji przez sieć Internet, platform e-learningowych lub innych narzędzi do pracy/komunikacji „zdalnej/na odległość”. 11. Decyzja Zamawiającego o realizacji wybranych szkoleń i/lub egzaminów w sposób zdalny zostanie przekazana Wykonawcy w formie pisemnej lub elektronicznej przez osobę upoważnioną do kontaktów z Wykonawcą. 12. Aktualnie wśród zrekrutowanych uczestników nie ma osób z niepełnosprawnościami.   W przypadku udziału osób z niepełnosprawnościami wykonawca umożliwi osobom z niepełnosprawnościami uczestnictwo w szkoleniach zgodnie z zał. nr 2 do wytycznych w zakresie równości.  Zgodnie z zasadą niedyskryminacji i dostępności osób z niepełnosprawnościami szkolenie będzie dostępne (co do zakresu i formy) dla osób z niepełnosprawnościami. W uzasadnionych przypadkach stosowany będzie mechanizm racjonalnych usprawnień (MRU). Zajęcia będą realizowane w pomieszczeniach dostępnych dla osób z niepełnosprawnościami i posiadających odpowiednie zaplecze.  Dostosowanie warunków uczestniczenia w szkoleniach nastąpi po rozpoznaniu potrzeb osób z niepełnosprawnością i będzie adekwatne do rodzaju niepełnosprawności. Dostosowane zostaną odpowiednio: sale, materiały szkoleniowe oraz pomoce indywidualne. Jeżeli zajdzie taka konieczność wykonawca skorzysta z MRU, aby umożliwić pełny udział wspólnie z grupą uczestników osobie niepełnosprawnej. Każdemu z uczestników niepełnosprawnych w projekcie zostaną stworzone warunki udziału stosowne do potrzeb.  Wszystkie produkty szkoleń będą dostępne dla osób z niepełnosprawnościami. Wszelkie materiały informacyjne i promocyjne będą opracowane zgodnie z koncepcją uniwersalnego projektowania opartą na ośmiu regułach. Zgodnie z mechanizmem racjonalnych usprawnień zakupione w ramach projektu materiały edukacyjne będą dostosowane do indywidualnych potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeśli wystąpi taka konieczność (tj. do udziału w szkoleniu rekrutowane będą osoby z niepełnosprawnościami). Wszelkie materiały będą zgodne z WCAG 2.0. poziom AA. |

1. **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Część 1** | **Szkolenia gastronomiczne** |
| 1. Szkolenie dla 2 nauczycieli **„Serwis napojów mieszanych i alkoholi”:**   Zakres zobowiązania:   * realizacja 100 godz. dydaktycznych szkolenia dla 1 grupy/2 osób (nauczycieli); * zapewnienie materiałów szkoleniowych do realizacji szkolenia dla wszystkich uczestników szkolenia, * realizacja egzaminów potwierdzających kwalifikacje dla wszystkich uczestników szkolenia, * zgodne z wymaganiami opisanymi poniżej.   Zamawiający wymaga aby w ramach szkolenia zrealizowany został co najmniej następujący program szkolenia:   * Wiedza dotycząca alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków; * Przygotowywanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi; * Przygotowywanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks); * Przygotowywanie drobnych przekąsek; * Zasady obsługi gości; * Etyka; * BHP.   Szkolenie musi zostać zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu osiągnie efekty uczenia się co najmniej w następującym zakresie, tzn:   1. PRZYGOTOWANIE I PODAWANIE ALKOHOLI, MIESZANYCH NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH ORAZ BEZALKOHOLOWYCH (SOFT DRINKS) 2. posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków:  * charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne); * charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące); * charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny); * charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy); * omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne).  1. przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole:  * wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania); * omawia i dobiera szkło do typu napoju; * omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju; * podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA – official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów) (Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary); * przygotowuje do podania i podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo); * przygotowuje mieszany napój alkoholowy (jeden z listy: Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B52, Kir Royale, Krwawa Mary); * przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz).  1. przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks):  * omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie); * omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks); * podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin); * przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie).  1. PRZYGOTOWANIE PRZEKĄSEK 2. omawia rodzaje drobnych przekąsek:  * wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze; * podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze.  1. przygotowuje drobne przekąski:  * przygotowuje przykładową zimną przekąskę z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki; * serwuje wybrane przekąski w barze.  1. OBSŁUGIWANIE GOŚCI 2. charakteryzuje zasady obsługi gości:  * omawia zasadę gościnności w pracy barmana; * omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość).  1. stosuje się do zasad obsługi gości:  * zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa; * zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego; * prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania; * omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty); * omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań; * omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom.   **Wykonawca zapewni materiały szkoleniowe** niezbędne do przeprowadzenia szkolenia oraz egzaminów, w tym co najmniej:   1. **podręcznik** omawiający w sposób kompletny w/w zakres programu szkolenia oraz umożliwiający samodzielne przygotowanie się uczestnika szkolenia do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje; podręczniki (1 egz. dla 1 uczestnika), Wykonawca przekaże uczestnikom szkolenia na własność najpóźniej na pierwszych zajęciach; Zamawiający dopuszcza skrypty i ewentualnie inne materiały wyłącznie jako materiały uzupełniające.   oraz   1. **materiały i produkty spożywcze** w ilości i asortymencie niezbędnym do realizacji szkolenia w tym co najmniej:  * owoce m.in. ananas, pomarańcza, cytryna, limonka, mango, kiwi, gruszka, grapefruit, * syropy min. 4 rodzaje, * napoje m.in. woda gazowana, woda niegazowana, cola, tonic, soki: pomarańczowy, jabłkowy, pomidorowy, z czarnej porzeczki, mleko 3,2% * napoje alkoholowe m.in. likier, wermouth, wódka czysta, rum, tequila, whisky-whiskey, brandy, piwo, * przyprawy m.in. sól, pieprz, cynamon, kardamon, kurkuma, imbir, cukier, świeże zioła: mięta, bazylia, * sosy, * dodatki komplementarne, * kostki lodu, * szkło (szklanki i kieliszki) oraz sprzęt barmański umożliwiający wykonanie zadań, * składniki potrzebne do przygotowania przekąsek m.in. warzywa, wędlina, nabiał, pieczywo.   **Szkolenie zakończy się egzaminem zewnętrznym i wydaniem certyfikatu** potwierdzającego nabycie kwalifikacji.  Uprawnienia/certyfikaty:  Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zobowiązany jest do zorganizowania dla wszystkich uczestników szkolenia zewnętrznej walidacji zgodnej z zasadami i wymaganiami określonymi przez ustawę z 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (tj. Dz. U. z 2020 r., poz. 226., dalej jako „Ustawa o ZSK”) oraz Obwieszczenie Ministra Sportu i Turystyki z dnia 13 grudnia 2018 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M. P. z 2018 r., poz. 1258).  Wykonawca zapewni, osobom, które pomyślnie zdały egzamin, wydanie certyfikatu zgodnego z w/w wymaganiami Ustawy o ZSK. | |
| 1. Zapewnienie materiałów szkoleniowych oraz przeprowadzenie egzaminów potwierdzających kwalifikacje dla szkolenia dla 17 uczniów **„Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia”:**   Zakres zobowiązania:   * zapewnienie materiałów szkoleniowych do realizacji szkolenia dla 17 uczestników szkolenia, * realizacja egzaminów potwierdzających kwalifikacje dla wszystkich uczestników szkolenia, * zgodne z wymaganiami opisanymi poniżej.   Zamawiający ramach szkolenia (realizowanego własnymi zasobami) obejmującego realizację 160 godz. dydaktycznych szkolenia dla 2 grup/17 osób, (2 gr x 80 godz./grupę), zrealizuje następujący program szkolenia:   * Zasady BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym: definicja BHP i HACCP; Etapy wdrażania systemu HACCP; Odzież ochronna; Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego; Urządzenia chłodnicze; Urządzenia do mycia naczyń; * Proces produkcyjny: Zasady magazynowania produktu; Obróbka wstępna brudna; Obróbka wstępna czysta; Obróbka cieplna; Ocena organoleptyczna; * Jaja: Ocena świeżości jaj; Właściwości jaj; * Tusze zwierząt rzeźnych; * Tusze drobiowe; * Ryby; * Rodzaje owoców morza; * Mleko i przetwory mleczne; * Owoce: Podział owoców; Obróbka wstępna i cieplna owoców; Przetwory i potrawy z owoców; * Warzywa, ziemniaki, grzyby: Grupy warzyw; Obróbka wstępna warzyw; Obróbka cieplna warzyw; Zastosowanie ziemniaków; Podział grzybów; Obróbka wstępna i cieplna grzybów; Przetwory z grzybów; * Kasze: Charakterystyka kasz; Zastosowanie kasz; Obróbka wstępna kasz; Obróbka cieplna kasz; * Mąka: Zagęszczanie potraw; * Zupy; * Sosy; * Receptury gastronomiczne; * Produkty wywołujące reakcje alergiczne lub dolegliwości zdrowotne: Alergia i alergeny; Alergeny w produktach spożywczych; Produkty zawierające: laktozę, gluten, zamienniki produktów; Produkty ciężkostrawne; * Diety: Dieta wegańska; Dieta wegetariańska; Dieta bezglutenowa; Dieta bezlaktozowa; * Techniki stosowane w kuchni molekularnej: Urządzenia w technice sous vide; Zasady stosowania sous vide; * Slow Food; * Dobór zastawy stołowej;   Szkolenie zostanie zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu osiągnie efekty uczenia się co najmniej w następującym zakresie:  1. Przygotowywanie i serwowanie typowych potraw;   * + przestrzega zasad BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym;   + planuje proces produkcyjny potraw;   + sporządza potrawy z jaj oraz wykorzystuje właściwości jaj;   + sporządza potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza;   + sporządza potrawy z mleka i jego przetworów;   + sporządza potrawy z owoców;   + sporządza potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów;   + sporządza potrawy z zastosowaniem kasz;   + sporządza potrawy z zastosowaniem mąki;   + sporządza zupy i sosy;   + stosuje receptury gastronomiczne oraz dobiera surowce;   2. Stosowanie wiedzy kulinarnej i nowoczesnych trendów rynkowych w sporządzaniu i serwowaniu potraw:   * + charakteryzuje produkty wywołujące reakcję alergiczną lub dolegliwości zdrowotne;   + charakteryzuje sposoby sporządzania potraw zgodnych z filozofią “slow food”;   + charakteryzuje typy diet;   + sporządza potrawy, stosując nowoczesne techniki kulinarne;   **Wykonawca zapewni materiały szkoleniowe** niezbędne do przeprowadzenia szkolenia oraz egzaminów, w tym co najmniej:  **podręcznik** omawiający w sposób kompletny w/w zakres programu szkolenia oraz umożliwiający samodzielne przygotowanie się uczestnika szkolenia do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje; podręczniki (1 egz. dla 1 uczestnika) zapewnione przez Wykonawcę - Zamawiający przekaże uczestnikom szkolenia na własność; Zamawiający dopuszcza skrypty i ewentualnie inne materiały wyłącznie jako materiały uzupełniające.  **Szkolenie zakończy się egzaminem zewnętrznym i wydaniem certyfikatu** potwierdzającego nabycie kwalifikacji.  Uprawnienia/certyfikaty:  Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zobowiązany jest do zorganizowania dla wszystkich uczestników szkolenia zewnętrznej walidacji zgodnej z zasadami i wymaganiami określonymi przez ustawę z 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226., dalej jako „Ustawa o ZSK”) oraz Obwieszczenie Ministra Sportu i Turystyki z dnia 20 listopada 2018 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2018 r., poz. 1190).  Wykonawca zapewni, osobom, które pomyślnie zdały egzamin, wydanie certyfikatu zgodnego z w/w wymaganiami Ustawy o ZSK. | |
| **Inne wymagania i informacje:**   * realizacja zamówienia będzie się odbywała w nieodpłatnie udostępnionych salach **Zespołu Szkół im. Jana Kasprowicza w Izbicy Kujawskiej,** ul. Nowomiejska 5, 87-865 Izbica Kujawska; * szkolenie **„Serwis napojów mieszanych i alkoholi”** będzie realizowane w formie zajęć stacjonarnych, w dni nauki szkolnej w godzinach niekolidujących z planem lekcji lub w weekendy za zgodą Zamawiającego, uczestników i dyrekcji szkoły oraz z częstotliwością średnio 4-8 godz. tygodniowo; * szkolenie **„Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia”** będzie realizowane w formie zajęć stacjonarnych, po obowiązkowych zajęciach lekcyjnych, w dniach poniedziałek-piątek w godz. 13.00 – 20.00 lub/i w dni wolne od zajęć lekcyjnych w godz. 10.00 – 18.00; a za zgodą Zamawiającego i uczestników także w soboty i/lub niedziele lub w innych godzinach; * Zamawiający wymaga realizowania usługi w terminie: od dnia podpisania umowy do dnia: **Szkolenie dla 2 nauczycieli „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” do dnia 31.08.2022 r.** oraz **Zapewnienie materiałów szkoleniowych oraz przeprowadzenie egzaminów potwierdzających kwalifikacje dla szkolenia dla 17 uczniów** **„Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” dla: 1 grupy do dnia 31.08.2022 r. i dla 1 grupy do dnia 30.11.2022 r.** | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Część 2** | **Szkolenia informatyczne** |
| 1. Szkolenie dla 8 uczniów **„Tworzenie witryn internetowych”:**   Zakres zobowiązania:   * realizacja 70 godz. dydaktycznych szkolenia dla 1 grupy/8 osób (uczniów); * zapewnienie materiałów szkoleniowych do realizacji szkolenia dla wszystkich uczestników szkolenia, * realizacja egzaminów potwierdzających kwalifikacje dla wszystkich uczestników szkolenia, * zgodne z wymaganiami opisanymi poniżej.   Zamawiający wymaga aby w ramach szkolenia zrealizowany został co najmniej następujący program szkolenia:   * + wprowadzenie do projektowania witryn WWW,   + projektowanie witryn internetowych w języku HTML,   + podstawy obróbki plików graficznych,   + formatowanie treści witryn internetowych w CSS,   + wykorzystanie skryptów JavaScript,   + projektowanie responsywnych witryn WWW,   + optymalizacja witryny pod kątem wyszukiwarek internetowych,   + systemy zarządzania treścią witryny (CMS),   + publikacja witryny na serwerze,   + bezpieczeństwo witryn internetowych,   + testowanie witryny.   Szkolenie musi zostać zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu osiągnie efekty uczenia się co najmniej w następującym zakresie:   1. Planowanie witryny:    * analizuje wymagania klienta dotyczące witryny i sugeruje rozwiązania,    * określa funkcjonalności witryny,    * tworzy makietę witryny,    * wybiera hosting i domenę,    * wybiera technologię tworzenia witryny, 2. Tworzenie witryny:    * optymalizuje witrynę,    * tworzy bazę danych witryny,    * wykorzystuje System Zarządzania Treścią (CMS), 3. Uruchomienie witryny:    * konfiguruje serwer,    * przeprowadza testy funkcjonalne na serwerze,    * szkoli klienta w zakresie obsługi witryny, 4. Utrzymanie witryny:    * rozwiązuje problemy,    * tworzy i odtwarza kopie zapasowe.   **Wykonawca zapewni materiały szkoleniowe** niezbędne do przeprowadzenia szkolenia oraz egzaminów, w tym co najmniej:   * **podręcznik** omawiający w sposób kompletny w/w zakres programu szkolenia oraz umożliwiający samodzielne przygotowanie się uczestnika szkolenia do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje; podręczniki (1 egz. dla 1 uczestnika) zapewnione przez Wykonawcę - Zamawiający przekaże uczestnikom szkolenia na własność najpóźniej na pierwszych zajęciach; Zamawiający dopuszcza skrypty i ewentualnie inne materiały wyłącznie jako materiały uzupełniające.   **Szkolenie zakończy się egzaminem zewnętrznym i wydaniem certyfikatu** potwierdzającego nabycie kwalifikacji.  Uprawnienia/certyfikaty:  Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zobowiązany jest do zorganizowania dla wszystkich uczestników szkolenia zewnętrznej walidacji zgodnej z zasadami i wymaganiami określonymi przez ustawę z 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226., dalej jako „Ustawa o ZSK”) oraz Obwieszczenie Ministra Cyfryzacji z dnia 21 listopada 2018 roku w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Tworzenie witryn internetowych” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2018 r., poz. 1211).  Wykonawca zapewni, osobom, które pomyślnie zdały egzamin, wydanie certyfikatu zgodnego z w/w wymaganiami Ustawy o ZSK. | |
| 1. Szkolenie dla 34 uczniów **„Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D”:**   Zakres zobowiązania:   * realizacja 280 godz. dydaktycznych szkolenia dla 4 grup/34 osób; (4 gr x 70 godz./grupę), * zapewnienie sprzętu, oprogramowania i materiałów eksploatacyjnych do realizacji szkolenia dla wszystkich uczestników szkolenia, * zapewnienie materiałów szkoleniowych do realizacji szkolenia dla wszystkich uczestników szkolenia, * realizacja egzaminów potwierdzających kwalifikacje dla wszystkich uczestników szkolenia, * zgodne z wymaganiami opisanymi poniżej.   Zamawiający wymaga aby w ramach szkolenia zrealizowany został co najmniej następujący program szkolenia:   * rodzaje technologii druku 3D, * budowa i zasada działania drukarek w wybranych technologiach, * sposoby pozyskania modeli do druku, * wybór optymalnej metody wydruku, * przygotowanie modelu 3D do wydruku, * dobór parametrów wydruku, * przygotowanie drukarki do pracy, * monitorowanie procesu wydruku, * finalizacja procesu druku 3D.   Szkolenie musi zostać zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu osiągnie efekty uczenia się co najmniej w następującym zakresie:  1. Dobiera parametry druku 3D:   * + omawia parametry procesu i nastawy drukarki 3D,   + nastawia parametry modelu zgodnie z możliwościami technologii.   2. Dobiera technologię druku 3D do wytworzenia obiektu:   * + rozróżnia technologie druku 3D,   + omawia zasady działania drukarek 3D w oparciu o rozróżniane technologie,   + wskazuje optymalną technologię do wytworzenia obiektu graficznego.   3. Przygotowuje model CAD 3D na potrzeby wytworzenia obiektu:   * + identyfikuje kształt i wymiary modelu na podstawie dostarczonej dokumentacji technicznej,   + obsługuje urządzenia wskazujące z uwzględnieniem obracania (manipulowania) modelem 3D w wirtualnej przestrzeni oprogramowania,   + rozróżnia formaty plików CAD 3D,   + weryfikuje poprawność kształtu i wymiaru modelu CAD 3D w odniesieniu do wybranej technologii,   + konwertuje pliki na format obsługiwany przez drukarki 3D.   4. Uruchamia drukarkę 3D:   * + omawia zasady kalibracji drukarek 3D,   + sprawdza stan kaset materiałowych oraz zgodność typu materiału z parametrami nastaw wynikającymi z parametrów modelu,   + sprawdza gotowość drukarki 3D do pracy,   + sprawdza nastawy drukarki 3D pod kątem dostosowania procesu do wymagań stosowanego materiału,   + uruchamia proces druku 3D.   5. Przygotowuje drukarkę do druku 3D:   * + omawia potencjalny wpływ warunków środowiska pracy drukarki 3D oraz zdarzeń losowych na rezultat procesu druku,   + omawia zasady uruchamiania drukarek 3D w rozróżnianych technologiach dostępnym dla zleceniodawcy.   6. Monitoruje proces druku 3D:   * + omawia przebieg procesu druku 3D,   + charakteryzuje zdarzenia wymagające awaryjnego zatrzymania druku 3D,   + wskazuje i charakteryzuje możliwości wystąpienia potencjalnych wad obiektu wynikających z nieprawidłowego działania drukarki 3D,   + sprawdza prawidłowość przylegania wytwarzanego obiektu do stołu roboczego drukarki 3D,   + stwierdza zgodność wytworzonego obiektu 3D z dokumentacją.   7. Finalizuje proces druku 3D:   * + weryfikuje zakończenie pracy przez drukarkę 3D,   + wyjmuje obiekt z komory roboczej drukarki 3D i usuwa struktury podpierające model oraz ewentualny nadmiarowy materiał modelowy z komory roboczej maszyny oraz ze ścian zewnętrznych wytworzonego obiektu,   + czyści i zabezpiecza drukarkę 3D po zakończeniu pracy.   **Wykonawca zapewni sprzęt, oprogramowanie i materiały szkoleniowe** niezbędne do przeprowadzenia szkolenia oraz egzaminów, w tym co najmniej:   1. **podręcznik** omawiający w sposób kompletny w/w zakres programu szkolenia oraz umożliwiający samodzielne przygotowanie się uczestnika szkolenia do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje; podręczniki (1 egz. dla 1 uczestnika), Wykonawca przekaże uczestnikom szkolenia na własność najpóźniej na pierwszych zajęciach; Zamawiający dopuszcza skrypty i ewentualnie inne materiały wyłącznie jako materiały uzupełniające. 2. **sprzęt (co najmniej 1 drukarkę 3D) i oprogramowanie oraz tzw. materiały eksploatacyjne (filament)** w ilości i zakresie niezbędnym do prawidłowego zrealizowania programu szkolenia.   **Szkolenie zakończy się egzaminem zewnętrznym i wydaniem certyfikatu** potwierdzającego nabycie kwalifikacji.  Uprawnienia/certyfikaty:  Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zobowiązany jest do zorganizowania dla wszystkich uczestników szkolenia zewnętrznej walidacji zgodnej z zasadami i wymaganiami określonymi przez ustawę z 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226., dalej jako „Ustawa o ZSK”) oraz Obwieszczenie Ministra Cyfryzacji z dnia 3 grudnia 2018 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2018 r., poz. 1220).  Wykonawca zapewni, osobom, które pomyślnie zdały egzamin, wydanie certyfikatu zgodnego z w/w wymaganiami Ustawy o ZSK. | |
| **Inne wymagania i informacje:**   * realizacja zamówienia będzie się odbywała w nieodpłatnie udostępnionych salach **Zespołu Szkół im. Jana Kasprowicza w Izbicy Kujawskiej,** ul. Nowomiejska 5, 87-865 Izbica Kujawska; * szkolenia będą realizowane w formie zajęć stacjonarnych, po obowiązkowych zajęciach lekcyjnych, w dniach poniedziałek-piątek w godz. 13.00 – 20.00 lub/i w dni wolne od zajęć lekcyjnych w godz. 10.00 – 18.00; a za zgodą Zamawiającego i uczestników także w soboty i/lub niedziele lub w innych godzinach; * Zamawiający wymaga realizowania usługi w terminie: od dnia podpisania umowy do dnia: **Szkolenie dla 8 uczniów „Tworzenie witryn internetowych” do dnia 30.11.2022 r.** oraz **Szkolenie dla 34 uczniów „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D”: dla 2 grup do dnia 31.08.2022 r. i dla 2 grup do dnia 30.11.2022 r.** | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Część 3** | **Szkolenia budowlane** |
| 1. Szkolenie dla 10 uczniów **„Montowanie stolarki budowlanej”:**   Zakres zobowiązania:   * realizacja 60 godz. dydaktycznych szkolenia dla 1 grupy/10 osób; * zapewnienie narzędzi, sprzętu i materiałów eksploatacyjnych do realizacji szkolenia dla wszystkich uczestników szkolenia, * zapewnienie materiałów szkoleniowych do realizacji szkolenia dla wszystkich uczestników szkolenia, * realizacja egzaminów potwierdzających kwalifikacje dla wszystkich uczestników szkolenia, * zgodne z wymaganiami opisanymi poniżej.   Zamawiający wymaga aby w ramach szkolenia zrealizowany został co najmniej następujący program szkolenia:   * podstawowe informacje na temat stolarki budowlanej, * okna fasadowe i drzwi balkonowe, * montaż okien fasadowych i drzwi balkonowych, * okna dachowe, * montaż okien dachowych, * drzwi wewnętrzne i zewnętrzne, * montaż drzwi, * bramy i kraty, * montaż bram i krat, * osłony przeciwsłoneczne, * zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, * podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej.   Szkolenie musi zostać zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu osiągnie efekty uczenia się co najmniej w następującym zakresie:  1) posługiwanie się w sposób poprawny podstawowymi pojęciami z zakresu montażu stolarki budowlanej,  2) znajomość i rozumienie podstawowych zagadnień związanych z właściwościami i parametrami stolarki budowlanej,  3) posiadanie wiedzy na temat okien i drzwi balkonowych, zasad montażu i umiejętność jego wykonania,  4) posiadanie wiedzy na temat okien dachowych, zasad montażu i umiejętność jego wykonania,  5) posiadanie wiedzy na temat drzwi wewnętrznych i zewnętrznych, zasad montażu i umiejętność jego wykonania,  6) posiadanie wiedzy na temat bram i krat, zasad montażu i umiejętność jego wykonania,  7) posiadanie wiedzy na temat osłon przeciwsłonecznych, zasady montażu i umiejętność jego wykonania,  8) znajomość zasad BHP i umiejętność ich stosowania w odniesieniu do montażu stolarki budowlanej.  **Wykonawca zapewni materiały szkoleniowe** oraz niezbędne narzędzia i materiały do przeprowadzenia szkolenia oraz egzaminów, w tym co najmniej:   1. **podręcznik** omawiający w sposób kompletny w/w zakres programu szkolenia oraz umożliwiający samodzielne przygotowanie się uczestnika szkolenia do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje; podręczniki (1 egz. dla 1 uczestnika), Wykonawca przekaże uczestnikom szkolenia na własność najpóźniej na pierwszych zajęciach; Zamawiający dopuszcza skrypty i ewentualnie inne materiały wyłącznie jako materiały uzupełniające. 2. **środowisko szkoleniowe - niezbędne narzędzia i materiały szkoleniowe,** w tym co najmniej:  |  |  |  | | --- | --- | --- | | L.p. | Nazwa (typ) / Opis | Wymagana ilość.  (j.m./szt./kpl./zestaw) | |  | okno pionowe wraz z parapetem wewnętrznym i zewnętrznym (otwór montażowy 89x106 mm) | 1 sztuka | |  | okno dachowe z kołnierzem (otwór montażowy 80×100 mm) | 1 sztuka | |  | drzwi zewnętrzne z ościeżnicą i progiem (otwór montażowy 103×209 mm) | 1 sztuka | |  | drzwi wewnętrzne z ościeżnicą (otwór montażowy 88×208 mm ) | 1 zestaw | |  | drzwi techniczne z ościeżnicą i progiem (otwór montażowy 101×205 mm) | 1 sztuka | |  | brama segmentowa o standardowych wymiarach (otwór montażowy 150×170 mm) | 1 sztuka | |  | stojak stalowy do montażu bramy | 1 sztuka | |  | stojak drewniany do montażu drzwi oraz okien | 1 sztuka | |  | zestaw podstawowych narzędzi dla 10 uczestników: | 1 zestaw | |  | W skład zestawu podstawowych narzędzi wchodzi (co najmniej):  skrzynia na kołach 50 l – 1 szt. kliny z tworzywa sztucznego oraz kliny drewniane – 2 paczki wkrętarki – 2 szt. + przedłużacz zakrętarka akumulatorowa – 1 szt. wkręty, kołki – 100 szt. (do drewna 100 mm) młotek gumowy – 2 szt. młotek ślusarski 200g – 1 szt. rozpórka do drzwi – 6 szt.  piła szablasta einhell + brzeszczoty – 1 szt. + 1 szt.  zestaw kluczy nasadowych – 1 kpl. zestaw kluczy płaskich – 1 kpl. akryl + pistolet – 1 szt. niskoprężna pianka montażowa – 12 puszek nóż do wełny/styropianu – 1 szt. okulary i rękawice ochronne, kaski, kamizelki – 10 szt. każdego piła ręczna do cięcia drewna – 1 szt.  poziomica – 80 cm x 2 szt. i 2 m x 1 szt. przymiar kątowy – 1 szt. przymiar liniowy – stolarska – 4 szt. miara zwijana minimum 3m (metrówka) - 4 szt.  rozpórki rozkręcane – 4 szt. szczypce - 2 szt. kombinerk - 2 szt. ściski stolarskie 40 cm x 2 szt. i 70 cm x 1 szt. taśma malarska (minimum 29 mm szerokości x 25 mb) – 6 rolek kotwy do okien – 30 szt. zestaw bitów (minimum 10 częściowy) – 1 komplet zestaw wierteł do drewna / metalu / betonu – 1  szt. każdej czyścik do piany – 5 puszek klucze imbusowe (imbusy)– 1 komplet  drabinka mała – 2 szt. wiadro 10 l – 1 szt. ołówek stolarski – 10 szt. pędzel płaski 35mm / 50 mm – 5 szt. taśma paroizolacyjna – 1 szt. Mata podłogowa zabezpieczająca minimum 1,5 cm grubości – 20 m2 Zestaw do uprzątnięcia stanowiska (Szczotka, zmiotka, szufelka) – 1 kpl. | |   **Szkolenie zakończy się egzaminem zewnętrznym i wydaniem certyfikatu** potwierdzającego nabycie kwalifikacji.  Uprawnienia/certyfikaty:  Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zobowiązany jest do zorganizowania dla wszystkich uczestników szkolenia zewnętrznej walidacji zgodnej z zasadami i wymaganiami określonymi przez ustawę z 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226., dalej jako „Ustawa o ZSK”) oraz Obwieszczenie Ministra Infrastruktury i Budownictwa z dnia 7 lipca 2017 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Montowanie stolarki budowlanej” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M. P. z 2017 r. poz. 704).  Wykonawca zapewni, osobom, które pomyślnie zdały egzamin, wydanie certyfikatu zgodnego z w/w wymaganiami Ustawy o ZSK. | |
| **Inne wymagania i informacje:**   * realizacja zamówienia będzie się odbywała w nieodpłatnie udostępnionych salach **Zespołu Szkół im. Jana Kasprowicza w Izbicy Kujawskiej,** ul. Nowomiejska 5, 87-865 Izbica Kujawska; * szkolenia będą realizowane w formie zajęć stacjonarnych, po obowiązkowych zajęciach lekcyjnych, w dniach poniedziałek-piątek w godz. 13.00 – 20.00 lub/i w dni wolne od zajęć lekcyjnych w godz. 10.00 – 18.00; a za zgodą Zamawiającego i uczestników także w soboty i/lub niedziele lub w innych godzinach; * Zamawiający wymaga zrealizowania usługi w terminie: od dnia podpisania umowy **do dnia 31.08.2022 r.** | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Część 4** | **Szkolenia CNC** |
| Szkolenie dla 10 uczniów **„Obsługa obrabiarek sterowanych numerycznie”:**  Zakres zobowiązania:   * realizacja 50 godz. dydaktycznych szkolenia dla 1 grupy/10 osób; * zapewnienie sprzętu i materiałów eksploatacyjnych do realizacji szkolenia dla wszystkich uczestników szkolenia, * zapewnienie materiałów szkoleniowych do realizacji szkolenia dla wszystkich uczestników szkolenia, * realizacja egzaminów potwierdzających kwalifikacje dla wszystkich uczestników szkolenia, * zgodne z wymaganiami opisanymi poniżej.   Zamawiający wymaga aby w ramach szkolenia zrealizowany został co najmniej następujący program szkolenia:   * teoretyczne i praktyczne zapoznanie uczestników z podstawami: obróbki skrawaniem; rysunku technicznego; planowania procesu technologicznego; * programowanie procesów technologicznych na obrabiarkach sterowanych numerycznie;   Szkolenie musi zostać zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu osiągnie efekty uczenia się co najmniej w następującym zakresie:   1. Znajomość przepisów BHP podczas pracy na obrabiarkach CNC. 2. Posiadanie wiedzy na temat budowy i zasad działania obrabiarek CNC. 3. Posiadanie wiedzy na temat wyposażenia i oprzyrządowania obrabiarek CNC. 4. Posiadanie wiedzy na temat narzędzi skrawających i pomiarowych wykorzystywanych podczas pracy na obrabiarkach CNC. 5. Znajomość rysunku technicznego. 6. Umiejętność planowania procesu technologicznego. 7. Umiejętność programowania procesów technologicznych na obrabiarkach sterowanych numerycznie. 8. Umiejętność przygotowania obrabiarki CNC do pracy.   **Wykonawca zapewni sprzęt i materiały szkoleniowe** niezbędne do przeprowadzenia szkolenia oraz egzaminów, w tym co najmniej:   1. **podręcznik** omawiający w sposób kompletny w/w zakres programu szkolenia oraz umożliwiający samodzielne przygotowanie się uczestnika szkolenia do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje; podręczniki (1 egz. dla 1 uczestnika), Wykonawca przekaże uczestnikom szkolenia na własność najpóźniej na pierwszych zajęciach; Zamawiający dopuszcza skrypty i ewentualnie inne materiały wyłącznie jako materiały uzupełniające. 2. **sprzęt oraz tzw. materiały eksploatacyjne** w ilości i zakresie niezbędnym do prawidłowego zrealizowania programu szkolenia.   **Szkolenie zakończy się egzaminem wewnętrznym i wydaniem zaświadczenia** potwierdzającego nabycie kompetencji.  Uprawnienia/certyfikaty:  Wykonawca w ramach wynagrodzenia ofertowego zobowiązany jest do zorganizowania dla wszystkich uczestników szkolenia walidacji zgodnej z zasadami i wymaganiami określonymi w **§ 22 ust. 3 i ust. 4 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 652).**  Wykonawca zapewni, osobom, które pomyślnie zdały egzamin, wydanie zaświadczenia zgodnego z w/w wymaganiami. | |
| **Inne wymagania i informacje:**   * realizacja zamówienia będzie się odbywała w nieodpłatnie udostępnionych salach **Zespołu Szkół im. Jana Kasprowicza w Izbicy Kujawskiej,** ul. Nowomiejska 5, 87-865 Izbica Kujawska; * szkolenia będą realizowane w formie zajęć stacjonarnych, po obowiązkowych zajęciach lekcyjnych, w dniach poniedziałek-piątek w godz. 13.00 – 20.00 lub/i w dni wolne od zajęć lekcyjnych w godz. 10.00 – 18.00; a za zgodą Zamawiającego i uczestników także w soboty i/lub niedziele lub w innych godzinach; * Zamawiający wymaga zrealizowania usługi w terminie: **od dnia podpisania umowy do dnia 31.08.2022 r.** | |