Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0012/16-00 pn. „Fach mam, radę sobie dam” współfinansowany

ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Załącznik nr 1

1. **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**I. Przedmiot zamówienia**

1.Przedmiotem zamówienia jest realizacja usług szkoleniowych w zakresie szkoleń/kursów  
 zawodowych, specjalistycznych wraz z egzaminami, prowadzących do nabycia umiejętności   
 i nowych kompetencji zawodowych dla uczniów, uczennic i nauczycieli Zespołu Szkół  
 Zawodowych Specjalnych Nr 2 w Łodzi, objętych projektem„Fach mam, radę sobie dam”.

2. Wspólny Słownik Zamówień CPV: 80000000-4, 80530000-8, 80510000-2.

3. Przedmiot zamówienia podzielony jest na trzynaście części:

1. Część I zamówienia (Zadanie nr 1):

**„Kurs carvingu”** (program kursu obejmujący 10 godzin zajęć) – dla 63 osób (uczennic   
i uczniów) przeprowadzony w grupach 7-osobowych (razem 9 grup).

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminach:

- maj-grudzień 2017 r. – dla 35 osób – 5 grup,

- styczeń-czerwiec 2018 r. – dla 28 osób – 4 grupy.

1. Część II zamówienia (Zadanie nr 2):

**„Kurs baristy”** (program kursu obejmujący 20 godzin zajęć) – dla 63 osób (uczennic i uczniów) przeprowadzony w grupach 7-osobowych (razem 9 grup).

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminach:

- maj-grudzień 2017 r. – dla 35 osób – 5 grup,

- styczeń-czerwiec 2018 r. – dla 28 osób – 4 grupy.

1. Część III zamówienia (Zadanie nr 3):

**„Kurs dekorowania wyrobów cukierniczych”** (program kursu obejmujący 8 godzin zajęć) – dla 21 osób (uczennic i uczniów) przeprowadzony w grupach 7-osobowych (razem 3 grupy).

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminach:

- maj-grudzień 2017 r. – dla 14 osób – 2 grupy,

- styczeń-czerwiec 2018 r. – dla 7 osób – 1 grupa.

1. Część IV zamówienia (Zadanie nr 4):

**„Kurs barmański”** (program kursu obejmujący 30 godzin zajęć) – dla 42 osób (uczennic   
i uczniów) przeprowadzony w grupach 7-osobowych (razem 6 grup).

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminach:

- maj-grudzień 2017 r. – dla 21 osób – 3 grupy,

- styczeń-czerwiec 2018 r. – dla 21 osób – 3 grupy.

1. Część V zamówienia (Zadanie nr 5):

**„Kurs kelnerski”** (program kursu obejmujący 30 godzin zajęć) – dla 21 osób (uczennic   
i uczniów) przeprowadzony w grupach 7-osobowych (razem 3 grupy).

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminie:

- styczeń-czerwiec 2018 r.

1. Część VI zamówienia (Zadanie nr 6):

**„Kurs podstawowy wózki widłowe”** (program kursu obejmujący 20 godzin zajęć) – dla 14 osób (uczennic i uczniów) przeprowadzony w grupach 7-osobowych (razem 2 grupy).

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminie:

- maj-grudzień 2017 r.

1. Część VII zamówienia (Zadanie nr 7):

**„Kurs tynki dekoracyjne”** (program kursu obejmujący 8 godzin zajęć) – dla 14 osób (uczennic i uczniów) przeprowadzony w grupach 7-osobowych (razem 2 grupy).

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminie:

- styczeń-czerwiec 2018 r.

1. Część VIII zamówienia (Zadanie nr 8):

**„Kurs obsługi kas fiskalnych”** (program kursu obejmujący 8 godzin zajęć) – dla 77 osób (uczennic i uczniów) przeprowadzony w grupach 7-osobowych (razem 11 grup).

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminach:

- maj-grudzień 2017 r. – dla 49 osób – 7 grup,

- styczeń-czerwiec 2018 r. – dla 28 osób – 4 grupy.

1. Część IX zamówienia (Zadanie nr 9):

**„Kurs florystyczny”** (sześćdziesięciogodzinny program kursu) – dla 3 nauczycieli

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminach:

- maj-grudzień 2017 r. – dla 1 osoby,

- styczeń-czerwiec 2018 r. – dla 2 osób.

1. Część X zamówienia (Zadanie nr 10):

**„Kurs carvingu”** (dziesięciogodzinny program kursu) – dla 2 nauczycieli

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminie:

- maj-grudzień 2017 r.

1. Część XI zamówienia (Zadanie nr 11):

**„Kurs barmański”** (trzydziestogodzinny program kursu) – dla 5 nauczycieli

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminach:

- maj-grudzień 2017 r. – dla 2 osób,

- styczeń-grudzień 2018 r. – dla 3 osób.

1. Część XII zamówienia (Zadanie nr 12):

**„Kurs kuchni molekularnej”** (ośmiogodzinny pogram kursu) – dla 1 nauczyciela

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminie:

- maj-grudzień 2017 r.

ł) Część XIII zamówienia (Zadanie nr 13):

**„Kurs sucha zabudowa KNAUF”** (dwunastogodzinny program kursu) – dla 1 nauczyciela

Kurs/szkolenie zostanie zrealizowane w terminie:

- maj-grudzień 2017 r.

**II. Zakres i warunki realizacji przedmiotu zamówienia**

Część I zamówienia (Zadanie nr 1) i część X zamówienia (Zadanie nr 10):

**„Kurs carvingu”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

* historia sztuki carvingu,
* narzędzia do carvingu: typy, rodzaje, sposoby używania i konserwacji,
* sposoby zabezpieczania i pielęgnacji wyrzeźbionych prac,
* rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach i warzywach,
* tworzenie dekoracji sztuki carvingu poprzez łączenie pojedynczych rzeźb (tworzenie kompozycji przestrzennej),
* egzamin końcowy.

Część II zamówienia (Zadanie nr 2):

**„Kurs baristy”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

* podstawy teoretyczne (kawa),
* barista i sprzęt baristy,
* przygotowanie kawy, napojów kawowych,
* rodzaje kaw, dodatki do kawy,
* pienienie mleka,
* latte art – “sztuka rysowania na kawie” ,
* egzamin końcowy.

Część III zamówienia (Zadanie nr 3):

**„Kurs dekorowania wyrobów cukierniczych”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

* zasady i sposoby dekorowania,
* obsługa przyrządów potrzebnych do dekorowania wyrobów cukierniczych,
* materiały cukiernicze – rodzaje i ich przeznaczenie (różnego rodzaju masy plastyczne, masy cukrowe, barwniki spożywcze do dekoracji),
* projektowanie i wykonywanie dekoracji m. in. kremami, czekoladą, bitą śmietaną, lukrem plastycznym,
* techniki wytwarzania ozdób cukierniczych,
* egzamin końcowy.

Część IV zamówienia (Zadanie nr 4) i część XI zamówienia (Zadanie nr 11):

**„Kurs barmański”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

* historia miksologii,
* sylwetka barmana, charakterystyka pracy barmana w różnych typach lokali gastronomicznych,
* prezentacja sprzętu barmańskiego i typów szkła barowego, miary barowe,
* technologia napojów alkoholowych, towaroznawstwo alkoholowe, historia, charakterystyka, klasyfikacje i znane marki poszczególnych rodzajów alkoholi,
* zasady profesjonalnej degustacji i oceny alkoholi,
* przyrządzanie koktajli metodami: building, shaking, stiring, throwing,
* zasady serwowania napojów mieszanych,
* zaawansowane techniki dekorowania drinków,
* egzamin końcowy.

Część V zamówienia (Zadanie nr 5):

**„Kurs kelnerski”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

* profesjonalna postawa kelnera,
* karty menu,
* przygotowanie sali,
* techniki nakrywania stołów bielizną stołową,
* dekoracja i nakrywanie stołu,
* przenoszenie tac i zastawy stołowej,
* obsługa gości – ogólne zasady, metody obsługi,
* podawanie napojów bezalkoholowych i alkoholowych,
* organizacja obsługi przyjęć okolicznościowych,
* egzamin końcowy.

Część VI zamówienia (Zadanie nr 6):

**„Kurs podstawowy wózki widłowe”**

Program kursu/szkolenia powinien uwzględniać minimalne wymagania Urzędu Dozoru Technicznego dotyczące programów szkoleń, określone na stronie [www.udt.gov.pl](http://www.udt.gov.pl).

Celem szkolenia jest uzyskanie przez uczestników kwalifikacji zawodowych na operatora wózków jezdniowych, po otrzymaniu przez uczestników szkolenia pozytywnego wyniku egzaminu państwowego przed Komisją Urzędu Dozoru Technicznego.

Część VII zamówienia (Zadanie nr 7):

**„Kurs tynki dekoracyjne”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

* produkty oraz techniki nakładania dekoracji ściennych,
* aktualne trendy w dekoracji wnętrz,
* metody stosowania farb oraz tynków dekoracyjnych (teoria i praktyka),
* egzamin końcowy.

Część VIII zamówienia (Zadanie nr 8):

**„Kurs obsługi kas fiskalnych”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

* podstawowe akty prawne,
* organizacja pracy kasjera,
* odpowiedzialność materialna,
* kody kreskowe,
* podatek od wartości dodanej,
* budowa elektronicznych kas fiskalnych,
* ćwiczenia praktyczne na kasie fiskalnej,
* egzamin końcowy.

Część IX zamówienia (Zadanie nr 9):

**„Kurs florystyczny”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

* teoria barw i kompozycji,
* florystyczne zasady kompozycyjne,
* narzędzia florysty – materiałoznawstwo,
* materiał roślinny,
* florystyka okolicznościowa,
* sztuka układania kwiatów w naczyniach,
* dekoracje stołów,
* florystyka ślubna,
* florystyka żałobna,
* egzamin końcowy.

Część XII zamówienia (Zadanie nr 12):

**„Kurs kuchni molekularnej”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

* przedstawienie produktów używanych w kuchni molekularnej,
* część teoretyczna, przedstawienie technik:
  + sferyczne ravioli,
  + różny kawior,
  + technika vacum,
  + gotowanie w niskich temperaturach metodą sous vide,
  + lizaki molekularne,
  + technika wędzenia,
  + pianki,
  + gotowanie w azocie,
  + kwiaty jadalne,
  + zagęszczanie,
  + żelowanie,
  + syfony,
* część praktyczna.

Część XIII zamówienia (Zadanie nr 13):

**„Kurs sucha zabudowa KNAUF”**

Program kursu/szkolenia powinien obejmować w szczególności:

* przegląd produktów/tynków – teoria,
* właściwy wybór produktu,
* metody sprawdzania podłoża,
* dobór środka gruntującego,
* podstawy technologii wykonywania tynków gipsowych,
* prezentacja maszyn, urządzeń oraz narzędzi tynkarskich – część praktyczna,
* egzamin końcowy.

Miejsce ww. kursów/szkoleń: na terenie miasta Łodzi.

Zajęcia teoretyczne i praktyczne powinny odbywać się w miejscu umożliwiającym dogodne połączenie komunikacją publiczną dla uczestników szkolenia/kursu.

Każde szkolenie/kurs zakończy się egzaminem zewnętrznym (teoretycznym i praktycznym) potwierdzającym umiejętności/kompetencje/kwalifikacje i uzyskaniem ogólnie honorowanego certyfikatu/zaświadczenia.

Wykonawca zobowiązany jest przeprowadzać ww. szkolenia/kursy samodzielnie, bez udziału podwykonawców.

Materiały/produkty zakupione/ uzyskane/ wytworzone do i podczas przeprowadzania   
ww. poszczególnych szkoleń/kursów przechodzą na własność Zamawiającego.