Załącznik nr 1 do SIWZ - Opis przedmiotu zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa realizacja usług szkoleniowych dla uczniów i nauczycieli BZSZ w Ustrzykach Dolnych w ramach projektu pt. „Szkolnictwo zawodowe w powiecie bieszczadzkim otwarte na rynek pracy".

Wszystkie szkolenia będące przedmiotem zamówienia muszą odbywać się na terenie Bieszczadzkiego Zespołu Szkół Zawodowych im. L. Wałęsy w Ustrzykach Dolnych, ul. Przemysłowa 15, 38-700 Ustrzyki Dolne.

L.p.		Nazwa szkolenia	Ilość godzin	Liczba uczniów/ nauczycieli	Szczegółowy opis
Szkolenia dla uczniów					
ROK 2018					
1.	Część I	Kurs zawodowy modelowania symulacyjnego procesów logistycznych dla **uczniów,** wrzesień, październik 2018	24	20	Kurs realizowany będzie w laboratorium logistycznym w szkole. Kurs obejmuje: - 3 dni szkoleniowe po 8 godz = **24** godziny. -przeprowadzenie egzaminu certyfikującego na poziomie Business Process Simulation Modeler, - sprawdzenie prac egzaminacyjnych. - wydanie certyfikatu potwierdzającego nabycie kompetencji modelowania symulacyjnego FlexSim (opłata licencyjna za wydanie

					certyfikatu). Bloki tematyczne: - podstawy projektów symulacyjnych - funkcjonalności i interfejs narzędzia symulacyjnego - budowa prostych modeli symulacyjnych - analizy danych statystycznych - modelowanie procesów logistycznych - optymalizacja problemów i zadań logistycznych za pomocą symulatora. Do kursu należy przygotować materiały szkoleniowe dla uczniów zawierające zadania i ćwiczenia wykonywane podczas kursu.
2.	Część II	Szkolenie kelner – **uczniowie** wrzesień, październik 2018	16	15	Obejmuje moduł kelner I stopnia oraz kelner-serwis i obsługa bankietowa. Bloki tematyczne: -organizacja zakładów gastronomicznych, - organizacja pracy na stanowisku kelnera, -przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi, -organizacja i technika obsługi konsumenta, -obsługa cateringu i room servis;
3.	Część III	Szkolenie cukiernicze dla kucharzy – **uczniowie** wrzesień, październik 2018	16	15	Bloki tematyczne: -wyposażenie stanowiska pracy, organizacja stanowiska pracy; terminologia stosowana w cukiernictwie narzędzia, maszyny i urządzenia

					wykorzystywane w pracy, surowce i materiały pomocnicze stosowane w cukiernictwie. - warsztaty cukiernicze (sporządzanie i dekorowanie różnych rodzajów ciast i wyrobów cukierniczych).
4.	Część IV	Szkolenie barman – **uczniowie** wrzesień, październik 2018	24	15	Bloki tematyczne: -sylwetka barmana, charakterystyka pracy barmana w różnych typach lokali gastronomicznych; -prezentacja sprzętu barmańskiego i typów szkła barowego, miary barowe; -przyrządzanie koktajli metodami: building, shaking, stiring, throwing; -zasady serwowania napojów mieszanych; -zaawansowane techniki dekorowania drinków przy pomocy rożnych składników, -ergonomia pracy za barem, speed flair, jak pracować szybko i wydajnie, przygotowanie stanowiska barowego; -working flair – jak uczynić naszą pracę bardziej efektowną i widowiskową; - obsługa gościa przy barze i na sali; - psychologia sprzedaży;

ROK 2019					
	Część V	Kurs BriscCAD			projektowania 2D, rysunku technicznego 16 godzin- styczeń, luty
6.	Część VI	Szkolenie carwing - **uczniowie** maj, czerwiec 2019	10	15	Bloki tematyczne: -wprowadzenie do carvingu, -ćwiczenia wprawiające do posługiwania się nożem tajskim i narzędziami carvingowymi, -wycinanie i modelowanie kształtów w owocach i warzywach, -nauka planowania kompozycji i łączenia motywów tworzenie kompozycji tematycznych z wyrzeźbionych owoców i warzyw -omówienie sposobów przechowywania i pielęgnacji dekoracji carwingowych);
7.	Część VII	Szkolenie -barista- **uczniowie** maj, czerwiec 2019	18	15	Bloki tematyczne: -rejony uprawy kawy, -odmiany i metody przetwarzania -sposoby przyrządzania kawy i zasady serwowania napojów gorących, -metody przyrządzanie espresso, -przyrządzanie kaw mlecznych i deserowych, -sztuka Latte art.

8.	Część VIII	Szkolenie dla **uczniów** kierunków handlowych - profesjonalny sprzedawca wrzesień, październik 2019	60	10	Przeprowadzone zostanie w szkole, zawiera materiały dydaktyczne, Bloki tematyczne: -fakturowanie -skuteczna i efektywna sprzedaż -obsługa kas fiskalnych, - gospodarka magazynowa
9.	Część IX	Kurs Animator czasu wolnego **uczniowie** kwiecień, maj, czerwiec 2019	8	10	Bloki tematyczne: - charakterystyka pracy z zawodzie animatora - podstawy w pracy w zawodzie animatora (sylwetka animatora czasu wolnego, rodzaje animatorów) - animacje w wodzie i na basenie- zabawy uspokajające- gry zespołowe w wodzie - przykłady gier i zabaw dla animatorów - organizacja czasu wolnego osób starszych - zabawy integracyjne- integrujące zabawy terenowe dla dzieci
10.	Część X	Kurs - wychowawca wypoczynku dzieci i młodzieży – **uczniowie** kwiecień, maj, czerwiec 2019	36	10	Bloki tematyczne: - sposoby organizacji zajęć - zasady bezpieczeństwa uczestników grupy - wymogi dotyczące sprawowania opieki nad uczestnikami grupy w zakresie higieny, zdrowia, wyżywienia oraz innych czynności opiekuńczych - prowadzenie dokumentacji pracy wychowawcy -sposoby prowadzenia innych zajęć zleconych przez kierownika wypoczynku -sposoby opracowywania planów pracy wychowawczej grupy
11.	Część XI	Szkolenie - obsługa	32	15	Bloki tematyczne:

	-	recepcyjna, obsługa rezerwacji i call center - **uczniowie** styczeń, luty, marzec 2019			- rola recepcji w skutecznym funkcjonowaniu hotelu -profesjonalna sylwetka pracownika recepcji - profesjonalne zachowania pracowników recepcji i współpraca w zespole recepcyjnym - standardy profesjonalnej obsługi gości biznesowych - reprezentowanie hotelu w kontaktach telefonicznych: -budowanie pozytywnego wizerunku firmy przez telefon - etapy rozmowy telefonicznej -sposób udzielania informacji w rozmowie telefonicznej -polityka prywatności przez telefon - formularze i narzędzia
Szkolenia dla nauczycieli					
12	Część XII	Szkolenie w metodyce wykorzystania gier logistycznych - wrzesień-grudzień 2018 rok	10 godz.	11	Bloki tematyczne: - grywalizacja w edukacji i wpływ gier na proces grupowy w klasie - dobór gier logistycznych do celów zajęć i sposoby ich wykorzystania podczas zajęć z uczniami - prezentacja gier logistycznych - dostosowywanie założeń gry do potrzeb zajęć. Do szkolenia należy przygotować materiały szkoleniowe dla nauczycieli zawierające zadania i ćwiczenia wykonywane podczas szkolenia.
13.	Część XIII	Szkolenie menedżerskie efektywne zarządzanie gastronomią -	64	5	Bloki tematyczne: - projektowanie procedur kierowania i zarządzania restauracją - opracowanie standardów pracy - określenie zakresu obowiązków na poszczególnych

		wrzesień-grudzień 2018 rok			stanowiskach - delegowanie poleceń - rekrutacja i zasady wprowadzania nowych pracowników - poza finansowe motywowanie pracowników - kontrola pracy personelu - stosowanie kar i nagród - nadużycia, kradzieże - jak zapobiegać, jak reagować? - sposoby rozwiązywania konfliktów - komunikacja kuchnia - sala - budowanie zespołów sprzedażowych - znajomość produktów
14.	Część XIV	Szkolenie menedżerskie - efektywne zarządzanie w hotelarstwie - styczeń, luty, marzec 2019 rok	64	5	Bloki tematyczne: - specyfika hotelarstwa - zarządzanie jakością w obiektach hotelarskich - uwarunkowania prawne hotelarstwa - zarządzanie strefą spa w obiektach hotelarskich - podstawy rachunkowości zarządczej w hotelarstwie - organizacja pracy i zarządzanie personelem - zarządzanie środkami trwałymi - marketing i sprzedaż - turystyka biznesowa - kreowanie i ocena inwestycji w hotelarstwie

Cena łączna oferty oraz ceny za wykonanie poszczególnych szkoleń (zadań) określone przez Wykonawcę muszą zawierać wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu niniejszego zamówienia w sposób i na warunkach wskazanych w SIWZ. Cena oferty powinna obejmować koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia. Wykonawca w formularzu ofertowym, poda ceny za wykonanie poszczególnych zadań oraz cenę łączną, stanowiącą sumę cen za wykonanie poszczególnych zadań. W

kalkulacji kosztów powinny wystąpić wyłącznie koszty związane z usługą szkoleniową ponoszone przez instytucję szkolącą, będące same w sobie usługą, która może być uznana za wydatek kwalifikowany, w tym w szczególności:

- koszt wynagrodzenia wykładowców,
- koszt obsługi (obiad, napoje gorące– kawa i herbata oraz napoje zimne- woda, ciastka),
- koszt materiałów szkoleniowych,
- koszt egzaminu,
- koszt zaświadczeń,

<u>Dodatkowe wymagania w stosunku do Wykonawcy:</u>

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania szczegółowego programu każdego szkolenia

2. Materiały szkoleniowe.
Uczestnik szkolenia otrzyma od Wykonawcy materiały szkoleniowe oraz podręcznik spójny z zakresem tematycznym kursu).

3.Materiały mają być oznaczone logotypami zgodnie z obowiązującymi zasadami dotyczącymi wydatkowania środków w ramach RPO WP.
Materiały szkoleniowe powinny być rozdane uczestnikowi szkolenia w pierwszym dniu zajęć za potwierdzeniem odbioru.

4.Wykonawca przeprowadza egzamin z nabytej wiedzy i umiejętności i w formie protokołu z egzaminu przedstawia jego wyniki Zamawiającemu.

5.Wykonawca zobowiązany jest do wydania uczestnikowi szkolenia zaświadczenia/certyfikatu o jego ukończeniu po zdanym egzaminie , zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Zaświadczenia powinny zawierać logotypy zgodne z wytycznymi RPO WP lub Wykonawca może wydać dodatkowy dyplom/certyfikat zawierający logotypy RPO WP jeżeli oryginalne zaświadczenie nie może ich zawierać.

6.Wykonawca ma obowiązek natychmiastowego informowania Zamawiającego o zaistniałych problemach i trudnościach oraz

obiektywnych ograniczeniach, występujących przy realizacji umowy.

7. Kurs obejmuje swoim zakresem część teoretyczną i praktyczną (max. 20% zajęć teoretycznych)