**Załącznik nr 7 do SIWZ – arkusz cenowy**

**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** | **Cena netto** | **Cena brutto** | **VAT (kwota)**  |
| **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 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 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 recepcyjna, obsługa rezerwacji i call center- **uczniowie**styczeń, luty, marzec 2019 | 32 | 15 |  **Bloki tematyczne:**- r**ola 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 - wrzesień-grudzień 2018 rok | 64  | 5 |  Bloki tematyczne:- projektowanie procedur kierowania i zarządzania restauracją- opracowanie standardów pracy- określenie zakresu obowiązków na poszczególnych 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,

**Dodatkowe wymagania w stosunku do Wykonawcy:**

**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)