**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)