

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na:
Organizację szkoleń dla uczniów
z Zespołu Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Koszalinie
w ramach projektu
"Czas na ZAWODOWCA"
„współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego**

CZEŚĆ 1

Nazwa szklenia: Soap Carving - rzeźbienie w mydelkach

Liczba uczestników: 12 osób (uczniowie klasy Technikum Hotelarskiego)

Miejsce przeprowadzenia szkolenia: Zespół Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Koszalinie, ul. Władysława Andersa 30, 75-626 Koszalin, Zachodniopomorskie, Polska

Data i czas trwania kursu: 09.12.2017r., około 8 h lekcyjnych; 1 h lekcyjna – 45 minut zegarowych;

Wymagania wobec zleceniobiorcy:

Kurs może się odbyć wyłącznie w dzień wolny od nauki (sobotę), w godzinach od 10 do 18. Szczegóły dotyczące godziny szklenia do uzgodnienia. Kurs powinien obejmować następujące zagadnienia:

- elementy historii soap carvingu, narzędzia i ich wykorzystanie, charakterystyka wykorzystywanych surowców, sposób przechowywania i pakowania gotowych produktów;
- zapoznanie z wytapianiem bazy glicerynowej i przygotowania surowców do pracy;
- Samodzielne przygotowanie mydła do rzeźbienia i wykonanie określonych motywów;

Wszystkie surowce do przeprowadzenia szkolenia zapewnia Wykonawca. Istnieje możliwość ich wcześniejszego zakupu przez Wykonawcę (w porozumieniu z szkolnym koordynatorem) i zmagazynowania w szkole do czasu odbycia szkolenia.

Wszystkie narzędzia niezbędne do wykonania czynności podczas kursu dla każdego uczestnika (noże do carvingu) zapewnia Wykonawca.

Wykonawca zapewnia również dla każdego uczestnika upominek w formie jego własnego zestawu noży do carvingu oraz pakietu startowego (baza glicerynowa, barwniki, zapachy).

Każdy z uczniów powinien otrzymać publikację (dostaną na rynku lub specjalnie przygotowaną w formie materiałów szkoleniowych), która zawierała będzie treści merytoryczne na temat carvingu wraz z kolorowymi ilustracjami i instrukcjami zarówno w formie opisu jak i fotograficznego przebiegu czynności. Publikacja powinna być w języku polskim.

W trakcie kursu Wykonawca zapewnia uczniom dostęp do napojów chłodzących (woda mineralna gazowana, niegazowana) oraz jeden ciepły posiłek.

Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wydania uczestnikom szkolenia zaświadczenia ukończenia szkolenia zgodnie z drukiem MEN (Rozp. MEN z dnia 11 stycznia 2012

w sprawie kształcenia ustawicznego (...) Dz.U. z 2014 poz. 622). Każdy z uczestników powinien otrzymać potwierdzenie odbycia szkolenia z logotypem projektu w języku polskim.

Szkoła dysponuje pracownią wyposażoną w 8 stołów stalowych o powierzchni roboczej - 140X70 cm przy których pracować będzie po dwóch uczniów. Do każdego stołu przynależy zlewozmywak z dostępem do ciepłej i zimnej wody oraz ociekacz a także kuchenkę elektryczną wraz z piekarnikiem. Pracownia wyposażona jest również w drobny sprzęt gastronomiczny, który może być używany bez ograniczeń podczas przebiegu kursu. Po zakończonym kursie uczniowie będą zobowiązani do uporządkowania po sobie stanowisk pracy. Możliwa jest również projekcja przygotowanych materiałów w formie multimedialnej z użyciem komputera i rzutnika bez ograniczeń. Szkoła udostępnia wyżej wymienione pomieszczenia, sprzęt i media nieodpłatnie Wykonawcy na potrzeby przeprowadzenia szkolenia.

Wykonawca przeprowadzi szkolenie na podstawie opracowanego przez siebie programu nauczania zatwierdzonego przez Zamawiającego. Program nauczania obejmuje informacje określone w § 22 Rozporządzenia MEN z dnia 11 stycznia 2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych. Opracowany przez Wykonawcę program szkolenia musi zostać zatwierdzony przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni przed planowanym terminem szkolenia. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji szkolenia określonej w § 21 Rozporządzenia MEN z dnia 11 stycznia 2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych.

Podczas szkolenia w pracowni będzie obecny koordynatora projektu – opiekun grupy uczniów. Wykonawca zobowiązany jest przygotować bezpłatnie jeden zestaw (materiały szkoleniowe/publikacje/nóż/e, baza glicerynowa) oraz certyfikat/zaświadczenie uczestnictwa w kursie dla nauczyciela.

Koszt szkolenia dla jednej osoby nie może być wyższy niż 700 zł.

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na:
Organizację szkoleń dla uczniów
z Zespołu Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Koszalinie
w ramach projektu
"Czas na ZAWODOWCA"
„współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego**

CZEŚĆ 2

Nazwa szkolenia: Carving (w owocach i warzywach) – kurs podstawowy

Miejsce przeprowadzenia szkolenia: Zespół Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Koszalinie, ul. Władysława Andersa 30, 75-626 Koszalin, Zachodniopomorskie, Polska;

Liczba uczestników: 12 osób (uczniowie klasy III Technikum Żywnienia i Usług Gastronomicznych);

Data i czas trwania kursu: 16.12.2017r., około 8 h lekcyjnych; 1 h lekcyjna – 45 minut zegarowych;

Wymagania wobec Wykonawcy:

Kurs może się odbyć wyłącznie w dzień wolny od nauki (sobotę), w godzinach od 10 do 18. Szczegóły dotyczące godziny szkolenia do uzgodnienia. Kurs powinien obejmować następujące zagadnienia:

- wprowadzenie teoretyczne do *carvingu* wraz z omówieniem stosowanych narzędzi, ich sposobem używania i konserwacji;
- charakterystykę możliwych do wykorzystania surowców;
- wykonanie samodzielnie przez uczniów różnych motywów w owocach i warzywach oraz dekoracji poprzez ich łączenie po uprzednim instruktażu;

Wszystkie surowce do przeprowadzenia szkolenia zapewnia Wykonawca. Istnieje możliwość ich wcześniejszego zakupu przez Wykonawcę (w porozumieniu z szkolnym koordynatorem projektu) i zmagazynowania w szkole do czasu odbycia szkolenia.

Wszystkie surowce zakupione na potrzeby przeprowadzenia niniejszego szkolenia, które zostaną niewykorzystane w trakcie jego trwania pozostają w szkole.

Wszystkie narzędzia niezbędne do wykonania czynności podczas kursu dla każdego uczestnika (noże do *carvingu*) zapewnia Wykonawca.

Wykonawca zapewnia również dla każdego uczestnika upominek w formie jego własnego zestawu noży do *carvingu*.

Każdy z uczniów powinien otrzymać publikację (dostaną na rynku lub specjalnie przygotowaną w formie materiałów szkoleniowych), która zawierała będzie treści merytoryczne na temat *carvingu* wraz z kolorowymi ilustracjami i instrukcjami zarówno w formie opisu jak i fotograficznego przebiegu czynności. Publikacja powinna być w języku polskim.

W trakcie kursu Wykonawca zapewnia uczniom dostęp do napojów chłodzących (woda mineralna gazowana, niegazowana) oraz jeden ciepły posiłek.

Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wydania uczestnikom szkolenia zaświadczenia ukończenia szkolenia zgodnie z drukiem MEN (Rozp. MEN z dnia 11 stycznia 2012 w sprawie kształcenia ustawicznego (...) Dz.U. z 2014 poz. 622). Każdy z uczestników powinien otrzymać potwierdzenie odbycia szkolenia z logotypem projektu w języku polskim.

Szkoła dysponuje pracownią wyposażoną w 8 stołów stalowych o powierzchni roboczej - 140X70 cm przy których pracować będzie po dwóch uczniów. Do każdego stołu przynależy zlewozmywak z dostępem do ciepłej i zimnej wody oraz ociekacz a także kuchenkę elektryczną wraz z piekarnikiem. Pracownia wyposażona jest również w drobny sprzęt gastronomiczny, który może być używany bez ograniczeń podczas przebiegu kursu. Po zakończonym kursie uczniowie będą zobowiązani do uporządkowania po sobie stanowisk pracy. Możliwa jest również projekcja przygotowanych materiałów w formie multimedialnej z użyciem komputera i rzutnika bez ograniczeń. Szkoła udostępnia wyżej wymienione pomieszczenia, sprzęt i media nieodpłatnie Wykonawcy na potrzeby przeprowadzenia szkolenia.

Wykonawca przeprowadzi szkolenie na podstawie opracowanego przez siebie programu nauczania zatwierdzonego przez Zamawiającego. Program nauczania obejmuje informacje określone w § 22 Rozporządzenia MEN z dnia 11 stycznia 2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych. Opracowany przez Wykonawcę program szkolenia musi zostać zatwierdzony przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni przed planowanym terminem szkolenia. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji szkolenia określonej w § 21 Rozporządzenia MEN z dnia 11 stycznia 2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych.

Podczas szkolenia w pracowni będzie obecny koordynatora projektu – opiekun grupy uczniów. Wykonawca zobowiązany jest przygotować bezpłatnie jeden zestaw (materiały szkoleniowe/publikacje/ nóż/e) oraz certyfikat/zaświadczenie uczestnictwa w kursie dla nauczyciela.

Koszt szkolenia dla jednej osoby nie może być wyższy niż 700 zł.