

**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 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 Żywności i Usług Gastronomicznych);

Data i czas trwania kursu: 21.09.2019 r., 8 h; w godzinach 10.00-18.00

Wymagania obligatoryjne do spełnienia łącznie przez Wykonawcę:

1. 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 około 10 motywów pojedynczych o różnym stopniu trudności (liść z cukinii, kalie z kopru włoskiego, dekoracje i szyszki z papryczki i marchwi, motyw tajski na melonie i różna na arbuzie, ptaki i skomponowanie elementu przestrzennego);
2. 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.
3. Wykonawca zapewnia również dla każdego uczestnika upominek w formie jego własnego zestawu noży do *carvingu*.
4. **Każdy z uczniów powinien otrzymać publikację jako materiały szkoleniowe, która zawierała będzie treści merytoryczne wraz z kolorowymi ilustracjami i instrukcjami zarówno w formie opisu jak i fotograficznego przebiegu czynności. Publikacja powinna być w języku polskim.**
5. W trakcie kursu Wykonawca zapewnia uczniom dostęp do napojów chłodzących (woda mineralna gazowana, niegazowana).
6. 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. Na odwrocie zaświadczenia / certyfikatu lub w postaci suplementu powinno znaleźć się wyszczególnienie treści szkoleniowych. Wykonawca przeprowadzi szkolenie na podstawie opracowanego przez siebie programu nauczania zatwierdzonego przez Zamawiającego. Opracowany przez Wykonawcę program szkolenia musi zostać zatwierdzony przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni przed planowanym terminem szkolenia.

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

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 udostępni wyżej wymienione pomieszczenia, sprzęt i media nieodpłatnie Wykonawcy na potrzeby przeprowadzenia szkolenia.

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**

Projekt „Czas na ZAWODOWCA” współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Działania 8.8. Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020.

w ramach projektu
"Czas na ZAWODOWCA"
„współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

CZĘŚĆ 2

Nazwa szklenia: Soap Carving - rzeźbienie w mydełkach

Liczba uczestników: 14 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: 28.09.2019r., 8 h; w godzinach 10.00-18.00;

Wymagania obligatoryjne do spełnienia łącznie przez Wykonawcę:

1. Kurs powinien obejmować następujące zagadnienia:
 - elementy historii soapcarvingu, 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 około 4-6 motywów kwiatowych o zróżnicowanym stopniu trudności;
2. 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.
3. Wykonawca zapewnia również dla każdego uczestnika upominek w formie jego własnego zestawu noży do carvingu oraz pakietu startowego (baza glicerynowa, barwniki, zapachy).
4. **Każdy z uczniów powinien otrzymać publikację jako materiały szkoleniowe, która zawierała będzie treści merytoryczne wraz z kolorowymi ilustracjami i instrukcjami zarówno w formie opisu jak i fotograficznego przebiegu czynności. Publikacja powinna być w języku polskim.**
5. W trakcie kursu Wykonawca zapewnia uczniom dostęp do napojów chłodzących (woda mineralna gazowana, niegazowana).
6. 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. Na odwrocie zaświadczenia / certyfikatu lub

w postaci suplementu powinno znaleźć się wyszczególnienie treści szkoleniowych. Wykonawca przeprowadzi szkolenie na podstawie opracowanego przez siebie programu nauczania zatwierdzonego przez Zamawiającego. Opracowany przez Wykonawcę program szkolenia musi zostać zatwierdzony przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni przed planowanym terminem szkolenia.

7. 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.

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 ociekacza 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.

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