## **Załącznik nr 2 – Opis Przedmiotu Zamówienia**

## **Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**(SOPZ)**

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie kursów zawodowych dla uczniów w ramach projektu „Droga do sukcesu! - Rozwój kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Rolniczych i Technicznych im. H. Cegielskiego w Powodowie” Poddziałanie 8.3.1. Kształcenie zawodowe młodzieży – tryb konkursowy, współfinansowanym ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020.

**Część 1: Kurs podstawy SketchUp**

1. Ilość godzin: 30 godzin na osobę

2. Planowana ilość osób – 2 grupy 5-osobowe w 2021 roku, 1 grupa 5-osobowa w 2022 roku i 1 grupa 5-osobowa w 2023 roku, łącznie 20 osób

3. Zakres tematyczny kursu:

1. **Podstawy pracy z programem.**
2. **Poruszanie się w programie.**
3. **Narzędzia programu SketchUp.**
4. **Narzędzia modyfikujących programu SketchUp.**
5. **Kopiowanie elementów.**
6. **Grupy i komponenty.**
7. **Modelowanie w programie SketchUp.**
8. **Tekstury w SketchUp.**
9. **Korzystanie z bibliotek 3D Warehouse.**
10. **Prezentacja modelu.**

**Część 2: Kurs AutoCad**

1. Ilość godzin: 30 godzin na osobę

2. Planowana ilość osób – 2 grupy 5-osobowe w 2021 roku, 1 grupa 5-osobowa w 2022 roku i 1 grupa 5-osobowa w 2023 roku, łącznie 20 osób

3. Zakres tematyczny kursu:

1. Ekran podstawowy (kursor graficzny, obszar rysunku, interfejs użytkownika)

2. Ustalenia środowiska

* granice rysunku
* jednostki rysunków
* siatka punktów

3. Powiększanie i panoramowanie obrazu

4. Projektowanie precyzyjne

* Układy współrzędnych
* Siatka, Skok
* Orto
* Tryby Lokalizacji

5. Grafika dwuwymiarowa

* Projektowanie 2D (linia, okrąg, łuk, elipsa, wielobok, obszar, prostokąt)
* Edycja obiektów (przesuwanie, kopiowanie, usuwanie, odbicie lustrzane, obracanie, skalowanie)
* wprowadzanie tekstu i jego edycji
* kreskowanie
* wymiarowanie

6. Tworzenie i edycja bloków

7. Drukowanie dokumentacji technicznej

**Część 3: Kurs inseminatora**

1. Ilość godzin: 16 godzin na osobę

2. Planowana ilość osób – 2 grupy 5-osobowe w 2021 roku, 1 grupa 5-osobowa w 2022 roku i 1 grupa 5-osobowa w 2023 roku, łącznie 20 osób

3. Zakres tematyczny kursu:

1.Co to jest inseminacja,

2. Anatomia i fizjologia układu rozrodczego samicy (wiek osiągnięcia dojrzałości płciowej i hodowlanej, długość rui,

długość okresu międzyrujowego, objawy rui, itp.),

3. Dobór osobników do kojarzeń,

4. Pobieranie i przechowywanie nasienia (techniki pobierania, niezbędny sprzęt, oznakowanie słomki z nasieniem, itp.)

5.  Badanie zwierzęcia gospodarskiego pod kątem ewentualnego przeprowadzenia inseminacji (badanie rektalne, faza cyklu, obecność ciałka żółtego lub cyst na jajniku itp.),

6.Sprzęt niezbędny do przeprowadzenia zabiegu inseminacji, metody przechowywania nasienia i sposób przeprowadzenia zabiegu,

7. Przepisy prawne dotyczące wykonywania zawodu inseminatora i niezbędne dokumenty świadczące o wykonaniu zabiegu,

8. Objawy ciąży, długość prawidłowej ciąży, kiedy wykonujemy kolejną inseminacje po porodzie.

9. Ewentualne powikłania i problemy objawiające się nieskutecznością inseminacji, błędy w inseminacji, choroby zmniejszające płodność.

**Część 4: Kurs zoopsychologii zwierząt**

1. Ilość godzin: 60 godzin na osobę

2. Planowana ilość osób – 2 grupy 5-osobowe w 2021 roku, 1 grupa 5-osobowa w 2022 roku i 1 grupa 5-osobowa w 2023 roku, łącznie 20 osób

3. Zakres tematyczny kursu:

1. Co to jest zoopsychologia, zoopsycholog i jakie zwierzęta obejmuje kurs behawiorysty zwierząt.

2. Naturalne zachowania zwierząt,

3. Warunki które musimy spełnić, aby zwierzę czuło się komfortowo i mogło zachowywać się naturalnie,

4. Praca zoopsychologa ze zwierzęciem oraz jego właścicielem,

5. Elementy zachowania zwierzęcia, na które należy zwrócić uwagę (zarówno zmiany zachowania zwierzęcia, jak i jego otoczenia, ogólne czynniki wpływające na stan psychiczny zwierzęcia, depresja).

6. Dobór odpowiedniej terapii zachowań.

7. Ocena skuteczności przeprowadzonej terapii, ocena ewentualnych błędów w szkoleniu,

8. Skutki źle przeprowadzonej terapii (zagrożenie zdrowia i życia zwierzęcia lub właściciela),

9. Uwagi behawiorysty.

**Część 5: Anestezjologia małych zwierząt**

1. Ilość godzin: 10 godzin na osobę

2. Planowana ilość osób – 2 grupy 5-osobowe w 2021 roku, 1 grupa 5-osobowa w 2022 roku i 1 grupa 5-osobowa w 2023 roku, łącznie 20 osób

3. Zakres tematyczny kursu:

1. Badanie i ocena stanu klinicznego pacjenta przed znieczuleniem.

2. Substancje preanestetyczne.

3. Anestetyki.

4. Wyposażenie anestetyczne.

5. Obserwacja okołooperacyjna pacjenta.

6.  Nagłe sytuacje i powikłania mogące wystąpić podczas znieczulenia.

7. Opieka i powikłania po znieczuleniu.



**Część 6: Kurs instruktora hipoterapii**

2. Ilość godzin: 25 godzin na osobę

3. Planowana ilość osób – 2 grupy 5-osobowe w 2021 roku, 1 grupa 5-osobowa w 2022 roku i 1 grupa 5-osobowa w 2023 roku, łącznie 20 osób

3. Zakres tematyczny kursu:

1. Przedstawienie pracy instruktora hipoterapii.

2. Wskazania do zastosowania ćwiczeń z udziałem koni,

3. Pozytywne efekty hipoterapii,

4. Zagrożenia płynące z nieprawidłowo przeprowadzonych ćwiczeń,

5. Rodzaje zajęć terapeutycznych przeprowadzanych z udziałem koni, na podstawie wskazań specjalistów i terapeutów pracujących z danym pacjentem.

6. Dokonywanie ewaluacji zajęć hipoterapeutycznych.

7. Dobór, przygotowanie i dobrostan koni biorących udział w terapii.

8. Sprzęt niezbędny do prowadzenia zajęć z hipoterapii,

9. Przepisy regulujące pracę hipoterapeuty,

10. Uwagi instruktora hipoterapii.

**Część 7: Kurs obsługi wózków widłowych**

1. Ilość godzin: 48 godzin na osobę

2. Planowana ilość osób – 2 grupy 5-osobowe w 2021 roku, 2 grupy 5-osobowe w 2022 roku i 1 grupa 5-osobowa w 2023 roku, łącznie 25 osób

3. Zakres tematyczny kursu:

Kurs obsługi wózków widłowych powinien w odpowiedni sposób przygotować uczniów od strony teoretycznej i praktycznej do uzyskania uprawnień UDT.

Kurs kończy się egzaminem UDT.

**Część 8: Kurs spawacza MIG-MAG**

1. Ilość godzin: 120 godzin na osobę

2. Planowana ilość osób – 2 grupy 5-osobowe w 2021 roku, 2 grupy 5-osobowe w 2022 roku i 1 grupa 5-osobowa w 2023 roku, łącznie 25 osób

3. Zakres tematyczny kursu:

Kurs spawacza MIG – MAG powinien w odpowiedni sposób przygotować uczniów od strony teoretycznej i praktycznej do uzyskania uprawnień UDT.

Kurs kończy się egzaminem UDT.

**Część 9: Kurs ładowarki ze zmiennym wysięgnikiem**

1. Ilość godzin: 30 godzin na osobę

2. Planowana ilość osób – 2 grupy 5-osobowe w 2021 roku, 2 grupy 5-osobowe w 2022 roku i 1 grupa 5-osobowa w 2023 roku, łącznie 25 osób

3. Zakres tematyczny kursu:

Kurs obsługi ładowarek ze zmiennym wysięgiem powinien w odpowiedni sposób przygotować uczniów od strony teoretycznej i praktycznej do uzyskania uprawnień UDT. Kurs kończy się egzaminem UDT.

**Część 10: Kurs carvingu**

1. Ilość godzin: 16 godzin na osobę

2. Planowana ilość osób – 2 grupy 5-osobowe w 2021 roku, 1 grupa 5-osobowa w 2022 roku i 1 grupa 5-osobowa w 2023 roku, łącznie 20 osób

3. Zakres tematyczny kursu:

Cele kursu dla ucznia:

* Nabycie wiedzy w zakresie sztuki dekoracji potraw z wykorzystaniem  technik rzeźbienia w owocach i warzywach.
* Nauka rzeźbienia motywów kwiatowych w owocach i warzywach oraz tworzenia dekoracji poprzez łączenie pojedynczych rzeźb w kompozycje przestrzenne.

Część teoretyczna

* Definicja carvingu i historia sztuki carvingu.
* Zasady i style w carvingu.
* Rodzaje narzędzi do carvingu:
* Zasady i sposoby bezpiecznego używania narzędzi w carvingu,
* Omówienie zasad i stylów carvingu,
* Omówienie rzeźby 3D,
* Narzędzia do carvingu: typy, rodzaje,
* Konserwacja, metody używania narzędzi do carvingu,

Część praktyczna

* rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach: arbuz, melon, jabłko, gruszka itp.
* rzeźbienie motywów kwiatowych w warzywach: dynia, marchew, burak, ogórek, rzodkiewka itp.
* wykonywanie dekoracji sztuki carvingu poprzez łączenie poszczególnych rzeźb,
* zabezpieczenie i pielęgnacja wykonanych prac,
* przydatność  umiejętności sztuki carvingu.

**Część 11: Kurs kuchnia molekularna**

1. Ilość godzin: 8 godzin na osobę

2. Planowana ilość osób – 1 grupa 10-osobowa w 2021 roku, 1 grupa 10-osobowa w 2022 roku, łącznie 20 osób

3. Zakres tematyczny kursu:

Część teoretyczna, przedstawienie technik:

1. sferyczne ravioli,
2. różny kawior,
3. technika vacum,
4. gotowanie w niskich temperaturach metodą sous vide,
5. lizaki molekularne,
6. technika wędzenia,
7. pianki,
8. gotowanie w azocie,
9. kwiaty jadalne,
10. zagęszczanie,
11. żelowanie,
12. syfony.

Część praktyczna:

Przygotowywanie gotowych dań - przykładowego menu składającego się z 8-12 dań, z wykorzystaniem poznanych wcześniej technik kuchni molekularnej.

**Część 12: Kurs kasy fiskalnej**

1. Ilość godzin: 8 godzin na osobę

2. Planowana ilość osób – 1 grupa 10-osobowa w 2021 roku, 1 grupa 10-osobowa w 2022 roku, łącznie 20 osób

3. Zakres tematyczny kursu:

1. Wprowadzenie do terminologii fiskalnej, omówienie podstawowych ustaw i rozporządzeń Ministra Finansów, rodzaje i zastosowanie urządzeń fiskalnych, programowanie kas fiskalnych, stawki PTU (VAT).
2. Omówienie przepisów dotyczących polityki fiskalnej takich, jak: ulga i odzyskanie wydatków na zakup kasy, kary za brak ewidencji przy zastosowaniu kas, awaria kasy to przerwa w sprzedaży, kradzież kasy to podwójna strata, kontrola kas rejestrujących.
3. Podstawowe przepisy o kasach, kryteria i warunki techniczne, którym muszą odpowiadać kasy fiskalne, warunki stosowania kas przez podatników, obowiązkowe informacje zawarte na paragonie, budowa, rodzaje kas, systemy kasowe, kryteria i sposób prowadzenia kontroli przez US, obowiązki kasjera.
4. Opis techniczny kasy. Poznanie parametrów technicznych, podstawowej budowy i funkcjonalności różnych urządzeń fiskalnych w tym opis klawiatury oraz innych urządzeń do nich podłączanych. Zapoznanie się z tematyką wymiany papieru i komunikatami kasy.
5. Funkcje kasy. Przedstawienie obsługi kasy, włączenie i wyłączenie kasjera. Dostęp oraz poruszanie się po MENU kasy. w szczególności omówione jest MENU KASJERA
6. Raporty. Omówienie zawartości raportów fiskalnych: dobowego i miesięcznego. Nauka zasad ich wytwarzania.
7. Sprzedaż. Omówienie i pokazanie sprzedaży w różnych trybach oraz konfiguracjach, anulowanie paragonu, wypłata z kasy oraz zamknięcie zmiany. Dodatkowo pokazanie sprzedaży wiązana, omówienie tematyki opakowań zwrotnych oraz rabatów i narzutów.
8. Najczęściej popełniane błędy przez sprzedających: kasowanie całej transakcji, anulowanie dowolnego elementu transakcji i ostatniej pozycji, zerowanie stanu błędu.
9. Poznanie budowy kasy i funkcjonalności różnych urządzeń fiskalnych oraz innych urządzeń do nich podłączanych. Wymiana papieru i reagowanie na komunikaty kasy.
10. Funkcje kasy. Obsługi kasy, włączenie i wyłączenie kasjera. Dostęp oraz poruszanie się po MENU kasy, w szczególności MENU KASJERA.
11. Poznanie podstawowej funkcjonalności programu magazynowo-fakturującego, wystawienie paragonu fiskalnego, wystawianie faktury VAT; dokonanie sprzedaży w oparciu o program, tworzenie i drukowanie dokumentów wewnętrznych firmy (FV, KP), prowadzenie magazynu, tworzenie baz danych towarów i kontrahentów.

**Umiejętności i wiedza, w jakie powinien być wyposażony uczeń po ukończeniu szkolenia:**

1. uczestnik ma informacje na temat podstawowych zagadnień prawnych (m.in. Rozporządzenie Ministra Finansów w sprawie kas fiskalnych),
2. uczestnik szkolenia nabędzie praktycznych umiejętności z obsługi kasy fiskalnej, m.in.:

– zapozna się z budową oraz rodzajami i zastosowaniem kas fiskalnych,

– pozna charakterystykę dokumentów kasowych (paragon, raport dobowy i raport okresowy),

– zapozna się programowaniem kas fiskalnych,

– nauczy się transmisji danych z kas fiskalnych do programów księgowych,

– nauczy się rozpoznawania i kontroli znaków pieniężnych,

– pozna błędy obsługi i sposoby ich rozwiązywania,

– wystawiania dokumentów sprzedaży: faktur VAT, pro-forma, faktur wewnętrznych, rachunków,

– korekty zamówienia, faktury zakupu, faktury sprzedaży.

Celem kursu jest przyswojenie wiedzy zarówno z zakresu obowiązujących przepisów fiskalnych, praktycznej umiejętności prowadzenia sprzedaży w oparciu o kasę fiskalną, jak i prawidłowego stosowania obowiązków użytkownika kasy fiskalnej:

− przygotowanie do podjęcia pracy zawodowej oraz przyspieszenie adaptacji w zawodach: kasjer, sprzedawca, barman, kelner, recepcjonista,

− nabycie umiejętności w posługiwaniu kasą fiskalną,

− umożliwienie prowadzenia działalności gospodarczej we własnym imieniu (jako przedsiębiorca).

**Część 13: Kurs z zakresu obsługi konsumenta**

1. Ilość godzin: 36 godzin na osobę

2. Planowana ilość osób – 2 grupy 5-osobowe w 2021 roku, 1 grupa 5-osobowa w 2022 roku i 1 grupa 5-osobowa w 2023 roku, łącznie 20 osób

3. Zakres tematyczny kursu:

1. Zawód Profesjonalnego Kelnera

* kultura osobista i etyka zawodowa kelnera
* obowiązki i wizerunek profesjonalnego kelnera
* praca w zespole kelnerskim: jak budować pozytywną komunikację w grupie

2. Przygotowanie stanowiska pracy

* higiena pracy i zasady bezpieczeństwa
* wyposażenie zawodowe kelnera

3. Prezentacja zastawy stołowej

* bielizna stołowa: techniki składania, rozkładania i zdejmowania obrusów
* prawidłowe dobieranie sprzętu do charakteru potrawy i napoju
* nakrywanie i dekoracja stołu

4. Style obsługi: francuski, rosyjski, angielski, amerykański i niemiecki

5. Praktyczne umiejętności kelnerskie

* technika noszenia naczyń: nadchwyt, podchwyt, na płaskiej dłoni, na serwetkach kelnerskich, na tacy
* techniki noszenia tac: właściwe chwyty tac, układanie naczyń na tacach/ zasady obciążania, przenoszenie naczyń, wykorzystanie wózka kelnerskiego
* techniki zbierania zastawy stołowej po konsumpcji

6. Organizacja i techniki obsługi przy serwowaniu posiłków

* techniki serwowania śniadań
* zasady podawania zup i dań zasadniczych
* zasady obsługi przy podawaniu przekąsek i deserów

7. Techniki podawania napojów bezalkoholowych

* zasady podawania napojów gorących
* zasady podawania napojów zimnych

8. Techniki podawania napojów alkoholowych

* dobór alkoholu do rodzaju potrawy
* sposoby serwowania: piwa, wódek, likierów, drinków
* techniki podawania wina oraz jego dekantacja

9. Obsługa Gości restauracyjnych

* powitanie
* serwis
* obsługa z prawej/lewej strony klienta
* podziękowanie i pożegnanie Gości

10. Systemy rozliczeń kelnerskich: system bloczkowy, francuski, półfrancuski, kas kelnerskich

11. Zachowanie w sytuacjach stresujących:

* zbijanie obiekcji zgłaszanych przez klientów: nieporozumienia, wątpliwości, reklamacje
* zasady kulturalnego i celowego przyjmowania reklamacji
* zachowania w sytuacjach problematycznych

12. Sprzedaż sugestywna

* zwiększenie obrotów restauracji i poziomu zadowolenia klienta
* napiwki jako forma uznania za profesjonalnie wykonaną pracę

Umiejętności i wiedza, w jakie powinien być wyposażony uczeń po ukończeniu szkolenia:

1. organizowanie stanowiska pracy kelnera zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
2. planowanie pracy zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bhp,
3. wykonywanie zadań kelnera na stanowiskach w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej,
4. stosowanie w praktyce technik, metod i systemów obsługi gości,
5. rozróżnianie bielizny i zastawy stołowej,
6. rozliczanie konsumentów, usług gastronomicznych
7. współpraca w zespole i stosowanie zasad komunikacji interpersonalnej,
8. stosowanie zasad kultury osobistej i etyki zawodowej,

**Część 14: Kurs z zakresu: Animator czasu wolnego**

1. Ilość godzin: 16 godzin na osobę

2. Planowana ilość osób – 1 grupa 10-osobowa w 2021 roku, 1 grupa 10-osobowa w 2022 roku, łącznie 20 osób

3. Zakres tematyczny kursu:

Część teoretyczna:

* + 1. Teoretyczne aspekty czasu wolnego definicje, cele, funkcje oraz istota animacji czasu wolnego.
    2. Prawa i obowiązki animatora.
    3. Psychologiczne i pedagogiczne podstawy pracy z ludźmi (zachowania, komunikacja, motywacja, autoprezentacja itp.).
    4. Wychowawcze aspekty pracy z dziećmi i młodzieżą.

Część praktyczna:

* + 1. Tańce integracyjne.
    2. Fitness.
    3. Gry i zabawy indywidualne, grupowe.
    4. Zespołowe gry sportowe.
    5. Praktyczne porady i wskazówki z życia Animatora w Hotelach i Resortach.

Umiejętności i wiedza, w jakie powinien być wyposażony uczeń po ukończeniu szkolenia:

* 1. Wiedza z zakresu:
     + teoretycznych podstaw pracy animatora czasu wolnego,
     + psychologicznych i pedagogicznych podstaw pracy z ludźmi w różnych grupach wiekowych.
  2. Umiejętności:
     + planuje i organizuje czas wolny osób przebywających w ośrodkach wczasowo-turystycznych, ośrodkach wakacyjnego wypoczynku dzieci i młodzieży, podczas imprez integracyjnych itp.,
     + świadomie podnosi u podopiecznych kulturę wypoczynku, poprzez starannie dobrane gry i zabawy dla różnych grup wiekowych.

**Część 15: Kurs kierowców wózków jezdniowych i ładowarek teleskopowych**

1. Ilość godzin: 81 godzin na osobę

2. Planowana ilość osób – 1 grupa 10-osobowa w 2021 roku, 1 grupa 10-osobowa w 2022 roku, łącznie 20 osób

3. Zakres tematyczny kursu:

1. BHP
2. Budowa wózka
3. Wiedza teoretyczna pracy na wózku
4. Załadunek i rozładunek towarów przy użyciu wózków widłowych,
5. Transportowanie ładunków,
6. Sprawdzanie stanu technicznego nowych i używanych wózków widłowych,
7. Naprawa drobnych usterek (uzupełnianie poziomu oleju, wymiana butli gazowej w

przypadku wózka widłowego spalinowego itp.),

Kurs obsługi wózków powinien w odpowiedni sposób przygotować uczniów od strony teoretycznej i praktycznej do uzyskania uprawnień UDT.

Kurs kończy się egzaminem UDT.

WYMAGANIA WSPÓLNE DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

1. Miejsce przeprowadzenia kursu: Zamawiający udostępni nieodpłatnie pomieszczenia do przeprowadzenia kursów na terenie szkoły. Wykonawca ma prawo zorganizować kurs w innym miejscu na terenie powiatu wolsztyńskiego. W takim wypadku koszt zapewnienia miejsca prowadzenia kursu pokrywa Wykonawca. Co do zasady kurs odbywa się w formie stacjonarnej. Dopuszcza się zmianę formy realizacji zajęć na formę zdalną (online), w szczególności w przypadku ogłoszenia obostrzeń związanych z rozprzestrzenianiem zagrożenia epidemiologicznego COVID-19. Zmiana taka jest możliwa tylko i wyłącznie za zgodą Zamawiającego i możliwa jedynie w sytuacji awaryjnej, Wykonawca kalkuluje koszt organizacji kursu w formie stacjonarnej.

2. Termin przeprowadzenia kursu: termin uzgodniony z Zamawiającym, jednak nie później niż do 31 maja 2023 r. Kurs powinien być zrealizowany w godzinach wolnych od zajęć dydaktycznych (po uprzednim uzgodnieniu terminu z Zamawiającym). Wykonawcy przysługuje prawo dołączania uczestników projektu do istniejących już grup szkoleniowych, przy zachowaniu zasad wynikających z prowadzenia niezbędnej dokumentacji, zgodnie z zapisami postępowania.

3. Dokumenty z kursu, które powinien przedłożyć Wykonawca po zakończeniu kursu:

a) Listę obecności uczestników zajęć.

b) Dziennik zajęć.

c) Potwierdzenie odbioru materiałów dydaktycznych.

d) Protokół odbioru zaświadczeń kursu.

e) Kopie zaświadczeń wydanych uczestnikom.

4. Dokumenty wymagane od Wykonawcy przed zawarciem umowy:

a) Program i harmonogram kursu z uwzględnieniem zakresu tematycznego (z podziałem na liczbę dni i godzin kursu). Szczegółowy harmonogram zostanie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą uwzględniając dyspozycyjność uczestników kursu.

b) Wzór zaświadczenia, jaki zostanie wydany uczestnikom kursu po ich zakończeniu.

5. Cena zawiera:

a) koszt zapewnienia wykładowcy/instruktora prowadzącego kurs,

b) koszt przeprowadzenia badan lekarskich dla uczestników kursu – jeśli odrębne przepisy nakładają obowiązek ich przeprowadzenia,

c) opłacenia ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW)

d) koszt zakupu materiałów potrzebnych do realizacji kursu zgodnie z założeniami programu dla wszystkich uczestników,

e) zapewnienie urządzeń i sprzętu niezbędnego do realizacji kursu,

f) koszt przeprowadzenia egzaminu wewnętrznego dla uczestników kursu,

g) koszt przeprowadzenia egzaminu zewnętrznego przed odpowiednim organem – jeśli jest wymagany do uzyskania określonej kwalifikacji. Wykonawca pokrywa koszt jednokrotnego podejścia uczestnika do egzaminu.

h) wszystkie elementy związane z realizacją zamówienia zgodnie z wymaganiami Zamawiającego zawartymi w SIWZ,

i) przekazanie materiałów szkoleniowych dla uczestników kursu (podręcznik i/lub skrypt) oraz inne materiały możliwe do wykorzystania po zakończeniu kursu w postaci np.: prezentacji multimedialnej, plansz, innych materiałów użytych podczas kursu,

j) koszt wydania zaświadczeń – Wykonawca zobowiązany będzie wydać uczestnikom zaświadczenia o ukończeniu szkolenia, o którym mowa w § 71 ust. 4 Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 maja 2014 r. w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobu prowadzenia usług rynku pracy (Dz.U. z 2014r. poz. 667) lub w § 18 ust. 2 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r.w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych ( Dz.U z 2019 r. poz.652).

6. Zamawiający zapewnia:

a) wykaz uczniów wraz z niezbędnymi danymi.

7. Zamawiający wymaga, aby wszystkie dokumenty wytwarzane przez Wykonawcę wynikające z realizacji zamówienia (np. materiały szkoleniowe, harmonogram, zaświadczenie o ukończeniu kursu, protokoły odbioru zaświadczeń o ukończeniu kursu, listy obecności itd.) były oznakowane zgodnie z zasadami promocji projektów współfinansowanych w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020.