



Załącznik Nr 1 do SIWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Dotyczy zamówienia publicznego pn.:
**Przeprowadzenie szkoleń dla osób bezrobotnych i nieaktywnych zawodowo
w ramach projektu systemowego pn.: „AKTYWNI NA START”
realizowanego przez Miejsko – Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej
w Piotrkowie Kujawskim**

Nr części zamówienia	Nazwa części zamówienia	Opis	Miejsce realizacji	Termin realizacji	Inne wymagania
1.	<p>Kurs zawodowy: Pracownik małej gastronomii</p> <p>dla 5 osób</p> <p>CPV- 80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego</p>	<p>Celem kursu jest przygotowanie do organizacji i obsługi małej gastronomii, nabycie podstawowych umiejętności dotyczących pracy w małej gastronomii, tj. przyrządzania potraw, planowania menu na uroczystości, zastawiania i dekorowania stołów oraz obsługi klienta.</p> <p>Zakres tematyczny kursu obejmuje organizację pracy na stanowisku gastronomicznym, zasady żywienia, wyposażenie techniczne w zakładzie gastronomicznym, technologie gastronomiczną z towaroznawstwem, organizację i obsługę baru oraz różnych form przyjęć okolicznościowych, podstawowe zagadnienia higieny, dekorowanie potraw i stołów.</p> <p>Zagadnienia z zakresu dekorowania stołów muszą zakładać zaznajomienie uczestnika z : zasadami nakrywania do stołu, rodzajami dekoracji, rodzajami użytych materiałów, składania serwetek papierowych jednorazowego użytku, składania serwetek płóciennych i ozdobnych.</p> <p>Uczestnik powinien także nabyć wiedzę na temat wymogów prawnych związanych z zakładaniem i rejestrowaniem działalności gastronomicznej.</p> <p>Forma organizacji szkolenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Czas trwania szkolenia minimum 120 godzin szkoleniowych, z czego co najmniej 80 godzin muszą stanowić zajęcia praktyczne. - Zajęcia praktyczne muszą odbywać się w przygotowanej sali szkoleniowej, służącej za pracownię gastronomiczną, wyposażoną w 	<p>Czynny zakład gastronomiczny / siedziba Wykonawcy, nie dalej niż 50 km od Piotrkowa Kujawskiego</p>	<p>od podpisania umowy do 31.10.2013r.</p>	<p>Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia w czasie przerw pomiędzy zajęciami dydaktycznymi napoje w postaci kawy, herbaty, wody mineralnej oraz poczęstunek w postaci drożdżówki lub pączka dla każdego z uczestników jak również paluszków i dwóch rodzajów kruchych ciastek.</p> <p>Dodatkowo, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ciepły posiłek, przez co rozumie się jednodaniowy obiad</p>

		<p>niezbędne sprzęty: kuchenki, piekarniki, zlewozmywaki, naczynia, sprzęty gospodarstwa domowego umożliwiające wykorzystanie oraz bezpieczne użytkowanie bądź też w obecnie funkcjonujących zakładach gastronomicznych. Po stronie Wykonawcy leży zapewnienie miejsca do odbycia zajęć teoretycznych jak i praktycznych oraz konieczność zapewnienia warunków szkolenia zgodnie z przepisami BHP.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Każdy uczestnik szkolenia otrzyma: program szkolenia, harmonogram zajęć, materiały szkoleniowe (tzn. podręczniki z zakresu tematyki szkolenia, zeszyty, materiały piśmienne, które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów w/w kursu). <u>Materiały szkoleniowe powinny być przekazane uczestnikom za pokwitowaniem.</u> - Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia odzież ochronną. - Po stronie Wykonawcy leży obowiązek przeprowadzenia badań sanitarno - epidemiologicznych wymaganych w wypadku pracy przy obrocie żywnością oraz przeprowadzenie niezbędnych badań specjalistycznych i profilaktycznych stwierdzających zdolność uczestnika do odbycia danego szkolenia lub wymagany stan zdrowia do podjęcia zatrudnienia w danym zawodzie, o ile przepisy prawa tego wymagają. - Do czasu trwania kursu zaliczany jest czas na końcowy przeznaczony na egzamin kwalifikacyjny teoretyczny i praktyczny. - Wykonawca prowadzi dokumentację zdjęciową z przebiegu szkolenia i przekazuje ją na płycie CD Zamawiającemu po zakończeniu szkolenia. - Dopuszcza się możliwość przeprowadzenia zajęć i egzaminów poza miastem i gminą Piotrków Kujawski, ale muszą one odbywać się na terenie województwa kujawsko – pomorskiego. Jeśli zajęcia i/lub egzaminy odbywać się będą poza terenem miasta i gminy Piotrków Kujawski, wówczas organizacja dowozu uczestników oraz koszty z tym związane są po stronie Wykonawcy. - Na początek i zakończenie kursu zawodowego Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikami anonimową ankietę. Końcowa ankietka winna określać stopień zadowolenia z uczestnictwa w wybranym szkoleniu. 			<p>złożony z: 150g mięsa lub ryby (waga po przetworzeniu), 150-200g gotowanych ziemniaków, kaszy lub ryżu oraz 150g surówki – zgodnie z wymogami opisanymi w pkt 2.10. Rozdziału IV SIWZ. Wykonawca ubezpieczy uczestników od następstw nieszczęśliwych wypadków w drodze na szkolenie, w trakcie jego trwania i w drodze powrotnej z zajęć do miejsca zamieszkania uczestnika – zgodnie z warunkami opisanymi w pkt 2.9. Rozdziału IV SIWZ.</p>
2.	<p>Kurs zawodowy: Opiekun osób chorych, starszych, niepełnosprawnych i dzieci</p> <p>dla 2 osób</p>	<p>Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do wykonywania zawodu opiekuna osób chorych, starszych, niepełnosprawnych i dzieci.</p> <p>Zakres tematyczny szkolenia obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zapoznanie się z zasadami opieki nad osobami chorymi, starszymi, niepełnosprawnymi i dziećmi, - zdobycie wiedzy i umiejętności z zakresu profesjonalnej pielęgnacji i higieny osób wymagających pomocy w samodzielnej egzystencji w zakresie niezbędnym do wykonywania pracy w charakterze opiekuna. 	Siedziba Wykonawcy, nie dalej niż 50 km od Piotrkowa Kujawskiego	od podpisania umowy do 31.10.2013r.	Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia w czasie przerw pomiędzy zajęciami dydaktycznymi napoje w postaci kawy, herbaty, wody mineralnej oraz poczęstunek w postaci

	<p>CPV- 80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego</p>	<p>Forma organizacji szkolenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Czas trwania szkolenia minimum 130 godzin szkoleniowych, w tym 95 godzin zajęć praktycznych. Do czasu trwania kursu zaliczony jest czas na: egzaminy wewnętrzne teoretyczne i praktyczne. Po zdaniu egzaminu końcowego uczestnik szkolenia otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu i uzyskaniu uprawnień opiekuna osób chorych, starszych, niepełnosprawnych i dzieci. - Wykonawca dopełni wszelkich formalności związanych z uzyskaniem przez uczestnika zaświadczenia lekarskiego potwierdzającego posiadaną zdolność do wykonywania zawodu opiekuna osób chorych, starszych, niepełnosprawnych i dzieci. - Wykonawca zapewni warunki szkolenia zgodnie z obowiązującymi przepisami BHP oraz właściwe wyposażenie pod potrzeby zajęć teoretycznych i praktycznych. - Miejsce odbywania zajęć praktycznych powinno gwarantować solidne przygotowanie uczestników kursu i realizację programu szkolenia. - Każdy uczestnik szkolenia otrzyma: program szkolenia, harmonogram zajęć, materiały szkoleniowe (tzn. podręczniki z zakresu tematyki szkolenia, zeszyty, materiały piśmienne itp.), które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów w/w kursu. <u>Materiały szkoleniowe powinny być przekazane uczestnikom za pokwitowaniem.</u> - Wykonawca prowadzi dokumentację zdjęciową z przebiegu szkolenia i przekaze ją na płycie CD Zamawiającemu po zakończeniu szkolenia. - Dopuszcza się możliwość przeprowadzenia zajęć i egzaminów poza miastem i gminą Piotrków Kujawski, ale muszą one odbywać się na terenie województwa kujawsko – pomorskiego. Jeśli zajęcia i/lub egzaminy odbywać się będą poza terenem miasta i gminy Piotrków Kujawski, wówczas organizacja dowozu uczestników oraz koszty z tym związane leżą po stronie Wykonawcy. - Na początek i zakończenie kursu zawodowego Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikami anonimową ankietę. Końcowa ankieta winna określać stopień zadowolenia z uczestnictwa w wybranym szkoleniu. 			<p>drożdżówki lub pączka dla każdego z uczestników jak również paluszków i dwóch rodzajów kruchych ciastek. Dodatkowo, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ciepły posiłek, przez co rozumie się jednodaniowy obiad złożony z: 150g mięsa lub ryby (waga po przetworzeniu), 150-200g gotowanych ziemniaków, kaszy lub ryżu oraz 150g surówki – zgodnie z wymogami opisanymi w pkt 2.10. Rozdziału IV SIWZ. Wykonawca ubezpieczy uczestników od następstw nieszczęśliwych wypadków w drodze na szkolenie, w trakcie jego trwania i w drodze powrotnej z zajęć do miejsca zamieszkania uczestnika – zgodnie z warunkami opisanymi w pkt 2.9. Rozdziału IV SIWZ.</p>
<p>3.</p>	<p>Kurs zawodowy: Sprzedawca z obsługą kas fiskalnych</p>	<p>Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do wykonywania pracy na stanowisku sprzedawcy z umiejętnością obsługi kas fiskalnych i fakturowania. Podczas szkolenia uczestnik powinien także nabyć umiejętności dotyczące marketingowych technik sprzedaży rozszerzonych o obsługę programów magazynowych i fakturujących. Plan szkolenia w swoim zakresie powinien obejmować: przepisy prawno-fiskalne, dokumenty</p>	<p>Siedziba Wykonawcy nie dalej niż 50 km od Piotrkowa Kujawskiego</p>	<p>od podpisania umowy do 31.10.2013r.</p>	<p>Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia w czasie przerw pomiędzy zajęciami dydaktycznymi napoje w postaci kawy, herbaty,</p>

<p>dla 9 osób</p> <p>CPV - 80530000-8</p> <p>Usługi szkolenia zawodowego</p>	<p>fiskalne i niefiskalne, podstawowe zagadnienia prawne związane z instalacją, wykorzystaniem i zgłaszaniem do Urzędu Skarbowego posiadanych urzędzeń fiskalnych, obsługę przynajmniej dwóch różnych typów kas, zawieranie transakcji sprzedaży, kształtowanie cen w jednostkach sprzedaży, wyposażenie punktu sprzedaży detalicznej, zaopatrzenie i zakup towarów w jednostce handlu detalicznego, organizację gospodarki magazynowej, marketing i reklamę w handlu detalicznym, obsługiwanie klienta z wykorzystaniem aktywnych metod sprzedaży. <u>Zajęcia warsztatowe</u> natomiast muszą obejmować: obsługę cyfrowych kas fiskalnych i innych urzędzeń fiskalnych, obsługę kas fiskalnych prostych jednostanowiskowych, obsługę kas fiskalnych współpracujących z wagą, czytnikiem i komputerem, obsługę fiskalnych kas komputerowych.</p> <p>Zakładając, że część uczestników nie posiada umiejętności obsługi komputera, zagadnienia szkolenia muszą zawierać podstawową terminologią informatyczną, zapoznanie z pracą w systemie operacyjnym Windows, poznanie zasad edycji tekstów MS Word, tworzenie arkuszy kalkulacyjnych w MS Excel, korzystanie z zasobów i możliwości sieci Internet.</p> <p><u>Forma organizacji szkolenia:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Kurs powinien odbywać się w specjalnie do tego celu przygotowanej pracowni wyposażonej w odpowiednią liczbę stanowisk z dostępem do kas fiskalnych i komputera z dostępem do Internetu, tj. co najmniej jedno stanowisko na 2 uczestników szkolenia. - Szkolenie musi odbywać się w jednej grupie, czas trwania szkolenia min. 120 godzin szkoleniowych, z czego co najmniej 50 godzin muszą stanowić zajęcia praktyczne. - Każdy uczestnik szkolenia otrzyma: program szkolenia, harmonogram zajęć, materiały szkoleniowe (tzn. podręczniki z zakresu tematyki szkolenia, zeszyty, materiały piśmienne itp.), które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów w/w kursu. <u>Materiały szkoleniowe powinny być przekazane uczestnikom za pokwitowaniem.</u> - Wykonawca prowadzi dokumentację zdjęciową z przebiegu szkolenia i przekaże ją na płycie CD Zamawiającemu po zakończeniu szkolenia. - Do czasu trwania kursu zaliczony jest czas na: egzaminy wewnętrzne teoretyczne i praktyczne. Po zdaniu egzaminu końcowego uczestnik szkolenia otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu i uzyskaniu uprawnień sprzedawcy z obsługą kas fiskalnych. - Dopuszcza się możliwość przeprowadzenia zajęć i egzaminów poza miastem i gminą Piotrków Kujawski, ale muszą one odbywać się na terenie województwa kujawsko – pomorskiego. Jeśli zajęcia i/lub egzaminy odbywać się będą poza terenem miasta i gminy Piotrków Kujawski, 	<p>Na potrzeby zajęć Zamawiający może udostępnić nieodpłatnie salę w siedzibie MGOPS.</p>		<p>wody mineralnej oraz poczęstunek w postaci drożdżówki lub pączka dla każdego z uczestników jak również paluszków i dwóch rodzajów kruchych ciastek. Dodatkowo, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ciepły posiłek, przez co rozumie się jednodaniowy obiad złożony z: 150g mięsa lub ryby (waga po przetworzeniu), 150-200g gotowanych ziemniaków, kaszy lub ryżu oraz 150g surówki – zgodnie z wymogami opisanymi w pkt 2.10. Rozdziału IV SIWZ. Wykonawca ubezpieczy uczestników od następstw nieszczęśliwych wypadków w drodze na szkolenie, w trakcie jego trwania i w drodze powrotnej z zajęć do miejsca zamieszkania uczestnika – zgodnie z warunkami opisanymi w pkt 2.9. Rozdziału IV SIWZ.</p>
--	--	---	--	---

		<p>wówczas organizacja dowozu uczestników oraz koszty z tym związane leżą po stronie Wykonawcy.</p> <p>- Na początek i zakończenie kursu zawodowego Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikami anonimową ankietę. Końcowa ankietka winna określać stopień zadowolenia z uczestnictwa w wybranym szkoleniu.</p>			
4.	<p>Kurs magazyniera z obsługą wózków jezdniowych</p> <p>dla 3 osób</p> <p>CPV - 80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego</p>	<p>Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do wykonywania zawodu magazyniera oraz nabycie uprawnień kierowcy wózka jezdniowego wraz z wymianą butli gazowej.</p> <p>Zakres tematyczny szkolenia obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podstawowe zasady podatku VAT, kulturę zawodu, odpowiedzialność materialną i organizację pracy, gospodarkę magazynową, obsługę komputera, komputerowe zarządzanie obrotem, typy stosowanych wózków jezdniowych, budowę wózka, czynności operatora przy obsłudze wózków przed podjęciem pracy i po pracy wózkami, czynności operatora w czasie pracy wózkami, wiadomości z zakresu ładunkoznawstwa, zagadnienia z zakresu logistyki, wiadomości z zakresu BHP, praktyczną naukę jazdy i manewrowania osprzętem wózków. - Dodatkowym elementem szkolenia jest omówienie zagadnienia wymiany butli gazowych w wózkach zasilanych paliwem typu gazowego. <p>Forma organizacji szkolenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Czas trwania szkolenia minimum 120 godzin szkoleniowych, z czego 60 godzin muszą stanowić zajęcia praktyczne. - Każdy uczestnik szkolenia otrzyma: program szkolenia, harmonogram zajęć, materiały szkoleniowe (tzn. podręczniki z zakresu tematyki szkolenia, zeszyty, materiały piśmienne itp.), które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów w/w kursu. <u>Materiały szkoleniowe powinny być przekazane uczestnikom za pokwitowaniem.</u> - Wykonawca prowadzi dokumentację zdjęciową z przebiegu szkolenia i przekazuje ją na płycie CD Zamawiającemu po zakończeniu szkolenia. - Do czasu trwania kursu zaliczany jest czas na końcowy egzamin kwalifikacyjny teoretyczny i praktyczny. - Zakończenie szkolenia następuje po otrzymaniu przez absolwenta szkolenia uprawnień kierowcy wózków jezdniowych z napędem silnikowym wraz z wymianą butli gazowych oraz zaświadczenia o ukończeniu szkolenia – magazynier z obsługą wózków jezdniowych. - Wykonawca dopełni wszelkich formalności związanych ze zgłoszeniem uczestników do egzaminu i z jego przeprowadzeniem oraz formalności związanych z uzyskaniem przez uczestnika badań psychotechnicznych oraz innych zaświadczeń lekarskich uprawniających do wykonywania zawodu 	<p>Siedziba Wykonawcy nie dalej niż 50 km od Piotrkowa Kujawskiego</p>	<p>od podpisania umowy do 31.10.2013r.</p>	<p>Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia w czasie przerw pomiędzy zajęciami dydaktycznymi napoje w postaci kawy, herbaty, wody mineralnej oraz poczęstunek w postaci drożdżówki lub pączka dla każdego z uczestników jak również paluszków i dwóch rodzajów kruchych ciastek. Dodatkowo, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ciepły posiłek, przez co rozumie się jednodaniowy obiad złożony z: 150g mięsa lub ryby (waga po przetworzeniu), 150-200g gotowanych ziemniaków, kaszy lub ryżu oraz 150g surówki – zgodnie z wymogami opisanymi w pkt 2.10. Rozdziału IV SIWZ. Wykonawca ubezpieczy uczestników od następstw nieszczęśliwych wypadków w drodze na</p>

		<p>operatora wózka jezdniowego.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dopuszcza się możliwość przeprowadzenia zajęć praktycznych i egzaminów praktycznych poza miastem i gminą Piotrków Kujawski, ale muszą one odbywać się na terenie województwa kujawsko – pomorskiego. Jeśli zajęcia i/lub egzaminy odbywać się będą poza terenem miasta i gminy Piotrków Kujawski, wówczas organizacja dowozu uczestników oraz koszty z tym związane są po stronie Wykonawcy. - Na początek i zakończenie kursu zawodowego Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikami anonimową ankietę. Końcowa ankieta winna określać stopień zadowolenia z uczestnictwa w wybranym szkoleniu. 			<p>szkolenie, w trakcie jego trwania i w drodze powrotnej z zajęć do miejsca zamieszkania uczestnika – zgodnie z warunkami opisanymi w pkt 2.9. Rozdziału IV SIWZ.</p>
5.	<p>Kurs operatora koparko – ładowarki</p> <p>dla 3 osób</p> <p>CPV - 80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego</p>	<p>Celem szkolenia jest nabycie wiedzy teoretycznej oraz umiejętności praktycznych pozwalających na uzyskanie stosownych uprawnień zgodnych z obowiązującymi w tym zakresie przepisami do wykonywania pracy na stanowisku operatora koparko- ładowarki.</p> <p>Forma organizacji szkolenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Czas trwania szkolenia minimum 202 godziny szkoleniowe, w tym 86 godzin praktyki zgodnie z wytycznymi Instytutu Mechanizacji Budownictwa i Górnictwa Skalnego w Warszawie. - Plan szkolenia musi zakładać szkolenie okresowe BHP dla stanowisk robotniczych, zgodnie z wytycznymi programu szkolenia wynikającego z Rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 27-07-2004r. - Do czasu trwania kursu zaliczony jest czas na: egzaminy wewnętrzne teoretyczne i praktyczne oraz końcowy egzamin kwalifikacyjny teoretyczny i praktyczny przed Komisją Instytutu Mechanizacji Budownictwa i Górnictwa Skalnego. Po zdaniu egzaminu końcowego uczestnik szkolenia otrzymuje świadectwo uzyskania uprawnień operatora i książeczkę operatora maszyn. - Wykonawca dopełni wszelkich formalności związanych ze zgłoszeniem uczestników do egzaminu państwowego i z jego przeprowadzeniem oraz formalności związanych z uzyskaniem przez uczestnika zaświadczenia lekarskiego potwierdzającego posiadaną zdolność do wykonywania zawodu operatora maszyn do prac ziemnych – koszty należy ująć w cenie szkolenia. - Wykonawca zapewni warunki szkolenia zgodnie z obowiązującymi przepisami BHP oraz właściwe wyposażenie pod potrzeby zajęć teoretycznych i praktycznych. - Miejsce odbywania zajęć praktycznych powinno gwarantować solidne przygotowanie uczestników kursu i realizację programu szkolenia. - Podczas zajęć praktycznych Wykonawca zapewni optymalną ilość nowoczesnego sprzętu i maszyn dostosowaną do liczby uczestników 	<p>Siedziba Wykonawcy nie dalej niż 50 km od Piotrkowa Kujawskiego</p>	<p>od podpisania umowy do 31.10.2013r..</p>	<p>Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia w czasie przerw pomiędzy zajęciami dydaktycznymi napoje w postaci kawy, herbaty, wody mineralnej oraz poczęstunek w postaci drożdżówki lub pączka dla każdego z uczestników jak również paluszków i dwóch rodzajów kruchych ciastek. Dodatkowo, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ciepły posiłek, przez co rozumie się jednodaniowy obiad złożony z: 150g mięsa lub ryby (waga po przetworzeniu), 150-200g gotowanych ziemniaków, kaszy lub ryżu oraz 150g surówki – zgodnie z wymogami opisanymi w pkt 2.10. Rozdziału IV SIWZ.</p>

		<p>szkolenia, a także niezbędną odzież ochronną.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Każdy uczestnik szkolenia otrzyma: program szkolenia, harmonogram zajęć, materiały szkoleniowe (tzn. podręczniki z zakresu tematyki szkolenia, zeszyty, materiały piśmienne itp.), które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów w/w kursu. <u>Materiały szkoleniowe powinny być przekazane uczestnikom za pokwitowaniem.</u> - Wykonawca prowadzi dokumentację zdjęciową z przebiegu szkolenia i przekazuje ją na płycie CD Zamawiającemu po zakończeniu szkolenia. - Dopuszcza się możliwość przeprowadzenia zajęć praktycznych i egzaminów praktycznych poza miastem i gminą Piotrków Kujawski, ale muszą one odbywać się na terenie województwa kujawsko – pomorskiego. Jeśli zajęcia i/lub egzaminy odbywać się będą poza terenem miasta i gminy Piotrków Kujawski, wówczas organizacja dowozu uczestników oraz koszty z tym związane leżą po stronie Wykonawcy. - Na początek i zakończenie kursu zawodowego Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikami anonimową ankietę. Końcowa ankieta winna określać stopień zadowolenia z uczestnictwa w wybranym szkoleniu. 			Wykonawca ubezpieczy uczestników od następstw nieszczęśliwych wypadków w drodze na szkolenie, w trakcie jego trwania i w drodze powrotnej z zajęć do miejsca zamieszkania uczestnika – zgodnie z warunkami opisanymi w pkt 2.9. Rozdziału IV SIWZ.
6.	<p>Kurs brukarza</p> <p>dla 2 osób</p> <p>CPV - 80530000-8</p> <p>Usługi szkolenia zawodowego</p>	<p>Celem szkolenia jest teoretyczne i praktyczne przygotowanie uczestnika szkolenia do samodzielnego wykonywania pracy na stanowisku brukarza.</p> <p>Zakres tematyczny szkolenia powinien być zgodny z obowiązującymi w tym zakresie przepisami i w szczególności dotyczyć: technicznych podstaw robót brukarskich, podstawowej wiedzy o robotach drogowych, podstaw technologii robót brukarskich, wykonania robót drogowych z różnych materiałów, zasad przygotowania do pracy urządzeń i podstawowego sprzętu, wiedzy na temat rodzajów materiałów, narzędzi, sprzętów i maszyn (materiałoznawstwo) .</p> <p>Forma organizacji szkolenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Czas trwania szkolenia minimum 130 godzin szkoleniowych, z czego co najmniej 80 godzin muszą stanowić zajęcia praktyczne. - Uczestnik szkolenia otrzyma: program szkolenia, harmonogram zajęć, materiały szkoleniowe (tzn. podręczniki z zakresu tematyki szkolenia, zeszyty, materiały piśmienne itp.), które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwenta w/w kursu. <p><u>Materiały szkoleniowe powinny być przekazane uczestnikowi za pokwitowaniem.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Wykonawca prowadzi dokumentację zdjęciową z przebiegu szkolenia i przekazuje ją na płycie CD Zamawiającemu po zakończeniu szkolenia. - Wykonawca dopełni wszelkich formalności związanych z uzyskaniem przez uczestnika zaświadczenia lekarskiego potwierdzającego posiadaną 	Siedziba Wykonawcy nie dalej niż 50 km od Piotrkowa Kujawskiego	od podpisania umowy do 31.10.2013r.	Wykonawca zapewni uczestnikowi szkolenia w czasie przerw pomiędzy zajęciami dydaktycznymi napoje w postaci kawy, herbaty, wody mineralnej oraz poczęstunek w postaci drożdżówki lub pączka jak również paluszków i dwóch rodzajów kruchych ciastek. Dodatkowo, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ciepły posiłek, przez co rozumie się jednodaniowy obiad złożony z: 150g mięsa lub ryby (waga po przetworzeniu), 150-200g gotowanych

		<p>zdolność do wykonywania zawodu brukarza, jeżeli takie jest wymagane.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wykonawca zapewni warunki szkolenia zgodnie z obowiązującymi przepisami BHP oraz właściwe wyposażenie pod potrzeby zajęć teoretycznych i praktycznych. - Miejsce odbywania zajęć powinno gwarantować solidne przygotowanie uczestnika kursu i realizację programu szkolenia. - Do czasu trwania kursu zaliczany jest czas na końcowy egzamin kwalifikacyjny teoretyczny i praktyczny. Po zdaniu egzaminu końcowego uczestnik szkolenia otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu i uzyskaniu uprawnień brukarza. - Dopuszcza się możliwość przeprowadzenia zajęć i egzaminów poza miastem i gminą Piotrków Kujawski, ale muszą one odbywać się na terenie województwa kujawsko – pomorskiego. Jeśli zajęcia i/lub egzaminy odbywać się będą poza terenem miasta i gminy Piotrków Kujawski, wówczas organizacja dowozu uczestnika oraz koszt z tym związany leży po stronie Wykonawcy. - Na początek i zakończenie kursu zawodowego Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikami anonimową ankietę. Końcowa ankieta winna określać stopień zadowolenia z uczestnictwa w wybranym szkoleniu. 			<p>ziemniaków, kaszy lub ryżu oraz 150g surówki – zgodnie z wymogami opisanymi w pkt 2.10. Rozdziału IV SIWZ. Wykonawca ubezpieczy uczestnika od następstw nieszczęśliwych wypadków w drodze na szkolenie, w trakcie jego trwania i w drodze powrotnej z zajęć do miejsca zamieszkania uczestnika – zgodnie z warunkami opisanymi w pkt 2.9. Rozdziału IV SIWZ.</p>
7.	<p>Kurs kosmetyczny: dla 6 osób CPV -80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego</p>	<p>Celem kursu jest przygotowanie do wykonywania samodzielnych czynności z zakresu kosmologii i wizażu. <u>Forma organizacji szkolenia:</u> czas trwania szkolenia minimum 80 jednostek lekcyjnych, w tym 40 godzin zajęć praktycznych. Do czasu trwania kursu zaliczony jest czas na: egzaminy wewnętrzne teoretyczne i praktyczne. Program powinien być zgodny z przepisami obowiązującego prawa. Otrzymanie certyfikatu, oraz zaświadczenia – dokumenty wystarczające do podjęcia pracy jako kosmetyczka. Zakres tematyczny szkolenia winien obejmować: - wyjście od uniwersalnego Stylu, czytanie metod wykonywania makijażu z kolorowych gazet (spójrz i odwzoruj!), makijaż dzienny, wieczorowy, sportowy, elementy wizażu sportowego, ślubnego, osoby dojrzałej, techniki ruchomej powieki, kamuflażu, modelarzu i korekcji, sztuka iluzji w praktyce, analiza kolorystyczna wiosna – lato –jesień –zima , kreowanie stylu własnego i innych, harmonia kolorów i teoria barw podstawowych (łączenie, kompozycje, stosowanie), przegląd produktów i kosmetyków do profesjonalnego wizażu, manicure biologiczny, tradycyjny, francuski, zabieg parafinowy, Nail -Art (artystyczne zdobienie paznokci) klasyczne lakierem: french klasyczny, ekstrawagancki i fantazyjny, zdobnictwo paznokci z wykorzystaniem ozdób i preparatów, buliony, hologramy, brokat cienko- i gruboziarnisty, cyrkonie, elementy naturalne,</p>	<p>Siedziba Wykonawcy w odległości nie dalej niż 50 km od Piotrkowa Kujawskiego</p>	<p>od podpisania umowy do 31.10.2013r.</p>	<p>Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia w czasie przerw pomiędzy zajęciami dydaktycznymi napoje w postaci kawy, herbaty, wody mineralnej oraz poczęstunek w postaci drożdżówki lub pączka dla każdego z uczestników jak również paluszków i dwóch rodzajów kruchych ciastek. Dodatkowo, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ciepły posiłek, przez co rozumie się jednodaniowy obiad</p>

		<p>zdobnictwo żelowe (w tym żel na tipsie), a także zatapianie ozdób w żelu: cyrkonie, kwiaty sztuczne i suszone, wszystkie metody przedłużania paznokci (teoria) oraz całodzienne ćwiczenia praktyczne z metody żelowej, Karta Klienta - jak postępować z Klientem, elementy dermatologii, pielęgnacja skóry twarzy i włosów, maski kosmetyczne, organizacja salonu kosmetycznego, preparaty kosmetyczne, kosmetyka zachowawcza i poradnictwo, upiększanie oprawy oczu i pielęgnacja, henna, podstawy masażu kosmetycznego, regeneracja kosmetyczna, hydromasaż, ziołolecznictwo, mięśnie szyi, twarzy, dekoltu, pielęgnacja, masaż, regeneracja dłoni, depilacja, body-wrapping, odnowa biologiczna, zabiegi antycellulitowe, parafina, planowanie i łączenie zabiegów, kosmetologia lecznicza, schorzenia skóry, lecznicze oczyszczanie skóry, złuszczenie naskórka, galwanizacja, jontoforeza, aromaterapia (nawilżanie), maski liftingujące, higiena pracy i bezpieczeństwo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wykonawca dopełni wszelkich formalności związanych z uzyskaniem przez uczestnika szkolenia zaświadczenia lekarskiego potwierdzającego posiadaną zdolność do wykonywania zawodu kosmetyczki – koszty należy ująć w cenie szkolenia. - Wykonawca zapewni warunki szkolenia zgodnie z obowiązującymi przepisami BHP oraz właściwe wyposażenie pod potrzeby zajęć teoretycznych i praktycznych. - Miejsce odbywania zajęć praktycznych powinno gwarantować solidne przygotowanie uczestników kursu i realizację programu szkolenia. -Każdy uczestnik szkolenia otrzyma: program szkolenia, harmonogram zajęć, materiały szkoleniowe (tzn. podręczniki z zakresu tematyki szkolenia, zeszyty, materiały piśmienne itp.), które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów w/w kursu. <u>Materiały szkoleniowe powinny być przekazane uczestnikom za pokwitowaniem.</u> - Wykonawca prowadzi dokumentację zdjęciową z przebiegu szkolenia i przekaże ją na płycie CD Zamawiającemu po zakończeniu szkolenia. - Dopuszcza się możliwość przeprowadzenia zajęć praktycznych i egzaminów praktycznych poza miastem i gminą Piotrków Kujawski, ale muszą one odbywać się na terenie województwa kujawsko – pomorskiego. Jeśli zajęcia i/lub egzaminy odbywać się będą poza terenem miasta i gminy Piotrków Kujawski, wówczas organizacja dowozu uczestników oraz koszty z tym związane są po stronie Wykonawcy. - Na początek i zakończenie kursu zawodowego Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikami anonimową ankietę. Końcowa ankietka winna określać stopień zadowolenia z uczestnictwa w wybranym szkoleniu. 			<p>złożony z: 150g mięsa lub ryby (waga po przetworzeniu), 150-200g gotowanych ziemniaków, kaszy lub ryżu oraz 150g surówki – zgodnie z wymogami opisanymi w pkt 2.10. Rozdziału IV SIWZ. Wykonawca ubezpieczy uczestników od następstw nieszczęśliwych wypadków w drodze na szkolenie, w trakcie jego trwania i w drodze powrotnej z zajęć do miejsca zamieszkania uczestnika – zgodnie z warunkami opisanymi w pkt 2.9. Rozdziału IV SIWZ.</p>
--	--	---	--	--	--

<p>8.</p>	<p>Poradnictwo psychologiczne:</p> <p>dla 38 osób</p> <p>CPV-85121270-6 Usługi psychiatryczne lub psychologiczne</p>	<p>Zrealizowanie wsparcia psychologicznego, łącznie dla 38 osób, z tego:</p> <p>1) zrealizowanie zajęć grupowych (łącznie 22 godziny):</p> <ul style="list-style-type: none"> - dla 30 uczestników projektu w ramach kontraktów socjalnych w wymiarze 14 godzin szkoleniowych oraz - dla 8 uczestników projektu w ramach Programu Aktywności Lokalnej w wymiarze 8 godzin szkoleniowych. <p>2) zrealizowanie zajęć indywidualnych (łącznie 24 godziny):</p> <ul style="list-style-type: none"> - dla 8 uczestników projektu w ramach Programu Aktywności Lokalnej w wymiarze co najmniej 3 godz./os. <p>Zajęcia będą odbywać się od poniedziałku do piątku w godzinach od 8.00 do 15.00, max do 5 godzin szkoleniowych dziennie, po uprzednim uzgodnieniu harmonogramu zajęć z Zamawiającym.</p> <p>Celem warsztatów jest dostarczenie wiedzy psychologicznej, udzielenie wsparcia i zwiększenie umiejętności pozwalających lepiej radzić sobie z trudnościami życia codziennego oraz zwiększenie kompetencji umożliwiających powrót do życia społecznego.</p> <p>Każdy uczestnik wsparcia otrzyma materiały dydaktyczne, które <u>powinny być przekazane za pokwitowaniem.</u></p> <p>Wykonawca prowadzi dokumentację zdjęciową z przebiegu szkolenia i przekaże ją na płycie CD Zamawiającemu po zakończeniu szkolenia.</p> <p>Po zrealizowaniu poradnictwa uczestnicy otrzymają zaświadczenia lub certyfikaty potwierdzające zdobycie nowych kompetencji i umiejętności społecznych.</p> <p>Na początek i zakończenie poradnictwa Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikami anonimową ankietę. Końcowa ankieta winna określać stopień zadowolenia z uczestnictwa.</p>	<p>Na potrzeby zajęć Zamawiający udostępni nieodpłatnie salę w siedzibie MGOPS.</p>	<p>od podpisania umowy do 31.10.2013r..</p>	<p>Wykonawca zapewni uczestnikom poradnictwa w czasie przerw pomiędzy zajęciami dydaktycznymi napoje w postaci kawy, herbaty, wody mineralnej oraz poczęstunek w postaci drożdżówki lub pączka dla każdego z uczestników jak również paluszków i dwóch rodzajów kruchych ciastek – zgodnie z wymogami opisanymi w pkt 2.10. Rozdziału IV SIWZ.</p>
<p>9.</p>	<p>Warsztaty aktywnego poszukiwania pracy:</p> <p>dla 38 osób</p> <p>CPV - 85312320-8 Usługi doradztwa</p>	<p>Zrealizowanie warsztatów aktywnego poszukiwania pracy (zajęcia grupowe), łącznie dla 38 osób, z tego:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dla 30 uczestników projektu w ramach kontraktów socjalnych w wymiarze 14 godzin szkoleniowych oraz - dla 8 uczestników projektu w ramach Programu Aktywności Lokalnej w wymiarze 4 godzin szkoleniowych. <p>Zajęcia będą odbywać się od poniedziałku do piątku w godzinach od 8.00 do 15.00, max do 5 godzin szkoleniowych dziennie, po uprzednim uzgodnieniu harmonogramu zajęć z Zamawiającym.</p> <p>Celem warsztatów jest zdobycie nowych kompetencji i umiejętności zawodowych przez 38 osób objętych wsparciem w zakresie aktywnego poszukiwania pracy, poruszania się po rynku pracy, podniesienia umiejętności zawodowych oraz zdobycie umiejętności pisania CV i listu motywacyjnego.</p>	<p>Na potrzeby zajęć Zamawiający udostępni nieodpłatnie salę w siedzibie MGOPS.</p>	<p>od podpisania umowy do 31.10.2013r.</p>	<p>Wykonawca zapewni uczestnikom warsztatów w czasie przerw pomiędzy zajęciami dydaktycznymi napoje w postaci kawy, herbaty, wody mineralnej oraz poczęstunek w postaci drożdżówki lub pączka dla każdego z uczestników jak również paluszków i dwóch rodzajów kruchych ciastek –</p>

		<p>Każdy uczestnik warsztatów otrzyma materiały dydaktyczne, które <u>powinny być przekazane za pokwitowaniem</u>.</p> <p>Wykonawca prowadzi dokumentację zdjęciową z przebiegu szkolenia i przekaże ją na płycie CD Zamawiającemu po zakończeniu szkolenia.</p> <p>Po zrealizowaniu warsztatów uczestnicy otrzymają zaświadczenia lub certyfikaty potwierdzające zdobycie nowych kompetencji i umiejętności zawodowych i społecznych.</p> <p>Na początek i zakończenie poradnictwa Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikami anonimową ankietę. Końcowa ankietą winna określać stopień zadowolenia z uczestnictwa.</p>			zgodnie z wymogami opisanymi w pkt 2.10. Rozdziału IV SIWZ.
10.	<p>Poradnictwo pedagogiczne:</p> <p>dla 8 osób</p> <p>CPV - 80570000-0</p> <p>Usługi szkolenia w dziedzinie rozwoju osobistego</p>	<p>Zrealizowanie grupowego i indywidualnego poradnictwa pedagogicznego dla 8 uczestników projektu w ramach Programu Aktywności Lokalnej w wymiarze 4 godzin zajęć grupowych i co najmniej 3 godz./os. zajęć indywidualnych, łącznie 24 godz. zajęć indywidualnych. Zajęcia będą odbywać się od poniedziałku do piątku w godzinach od 8.00 do 15.00, po uprzednim uzgodnieniu harmonogramu zajęć z Zamawiającym.</p> <p>Celem poradnictwa jest zdobycie nowych kompetencji i umiejętności społecznych, wiedzy pozwalającej lepiej radzić sobie z trudnościami życia codziennego oraz ukształtowanie poczucia odpowiedzialności i obowiązkowości.</p> <p>Każdy uczestnik poradnictwa otrzyma materiały dydaktyczne, które <u>powinny być przekazane za pokwitowaniem</u>.</p> <p>Wykonawca prowadzi dokumentację zdjęciową z przebiegu szkolenia i przekaże ją na płycie CD Zamawiającemu po zakończeniu szkolenia.</p> <p>Po zrealizowaniu poradnictwa uczestnicy otrzymają zaświadczenia lub certyfikaty potwierdzające zdobycie nowych kompetencji i umiejętności społecznych.</p> <p>Na początek i zakończenie poradnictwa Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikami anonimową ankietę. Końcowa ankietą winna określać stopień zadowolenia z uczestnictwa.</p>	Na potrzeby zajęć Zamawiający udostępni nieodpłatnie salę w siedzibie MGOPS	od podpisania umowy do 31.10.2013r.	Wykonawca zapewni uczestnikom poradnictwa w czasie przerw pomiędzy zajęciami dydaktycznymi napoje w postaci kawy, herbaty, wody mineralnej oraz poczęstunek w postaci drożdżówki lub pączka dla każdego z uczestników jak również paluszków i dwóch rodzajów kruchych ciastek – zgodnie z wymogami opisanymi w pkt 2.10. Rozdziału IV SIWZ.
11.	<p>Poradnictwo terapeutyczne:</p> <p>dla 8 osób</p> <p>CPV-85121270-6</p> <p>Usługi psychiatryczne lub psychologiczne</p>	<p>Zrealizowanie grupowego i indywidualnego poradnictwa terapeutycznego dla 8 uczestników projektu w ramach Programu Aktywności Lokalnej w wymiarze 8 godzin zajęć grupowych i co najmniej 3 godz./os. zajęć indywidualnych, łącznie 24 godz. zajęć indywidualnych. Zajęcia będą odbywać się od poniedziałku do piątku w godzinach od 8.00 do 15.00, po uprzednim uzgodnieniu harmonogramu zajęć z Zamawiającym.</p> <p>Celem poradnictwa jest zdobycie wiedzy z zakresu profilaktyki uzależnień i przeciwdziałania przemocy w rodzinie, zdobycie nowych kompetencji i umiejętności społecznych oraz wiedzy pozwalającej lepiej radzić sobie z trudnościami życia codziennego.</p>	Na potrzeby zajęć Zamawiający udostępni nieodpłatnie salę w siedzibie MGOPS	od podpisania umowy do 31.10.2013r.	Wykonawca zapewni uczestnikom poradnictwa w czasie przerw pomiędzy zajęciami dydaktycznymi napoje w postaci kawy, herbaty, wody mineralnej oraz poczęstunek w postaci drożdżówki lub pączka

	<p>Każdy uczestnik poradnictwa otrzyma materiały dydaktyczne, które <u>powinny być przekazane za pokwitowaniem</u>.</p> <p>Wykonawca prowadzi dokumentację zdjęciową z przebiegu szkolenia i przekaże ją na płycie CD Zamawiającemu po zakończeniu szkolenia.</p> <p>Po zrealizowaniu poradnictwa uczestnicy otrzymają zaświadczenia lub certyfikaty potwierdzające zdobycie nowych kompetencji i umiejętności społecznych.</p> <p>Na początek i zakończenie poradnictwa Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikami anonimową ankietę. Końcowa ankieta winna określać stopień zadowolenia z uczestnictwa.</p>			<p>dla każdego z uczestników jak również paluszków i dwóch rodzajów kruchych ciastek – zgodnie z wymogami opisanymi w pkt 2.10. Rozdziału IV SIWZ.</p>
--	--	--	--	--