



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.	Kurs pracownika małej gastronomii dla 4 osób CPV-80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego	<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 	Czynny zakład gastronomiczny /siedziba Wykonawcy, nie dalej niż 50 km od Piotrkowa Kujawskiego	od podpisania umowy do 31.10.2014r.	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>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. podręcznik z zakresu tematyki szkolenia, zeszyt, materiały piśmienne, które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów w/w kursu). <u>Materiały szkoleniowe powinny być przekazane uczestnikom za pokwitowaniem. Ponadto jeden komplet materiałów szkoleniowych winien otrzymać Zamawiający.</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 przeznaczony na końcowy 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 leżą po stronie Wykonawcy. - Na początek i zakończenie kursu Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikami anonimową ankietę. Końcowa ankieta 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 opiekuna osób chorych, starszych, niepełnosprawnych i dzieci dla 2 osób</p>	<p>Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do wykonywania zawodu opiekuna osób chorych, starszych, niepełnosprawnych i dzieci. 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 	<p>Siedziba Wykonawcy, nie dalej niż 50 km od Piotrkowa Kujawskiego</p>	<p>od podpisania umowy do 31.10.2014r.</p>	<p>Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia w czasie przerw pomiędzy zajęciami dydaktycznymi napoje w postaci kawy, herbaty, wody mineralnej oraz</p>

	<p>CPV-80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego</p>	<p>niezbędnym do wykonywania pracy w charakterze opiekuna. Forma organizacji szkolenia: - Czas trwania szkolenia minimum 150 godzin szkoleniowych, w tym co najmniej 100 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 na 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. podręcznik z zakresu tematyki szkolenia, zeszyt, materiały piśmienne itp.), które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów w/w kursu. <u>Materiały szkoleniowe powinny być przekazane uczestnikom za pokwitowaniem. Ponadto jeden komplet materiałów szkoleniowych winien otrzymać Zamawiający.</u> - 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 leżą po stronie Wykonawcy. - Na początek i zakończenie kursu Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikami anonimową ankietę. Końcowa ankieta winna określać stopień zadowolenia z uczestnictwa w wybranym szkoleniu.</p>			<p>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>3.</p>	<p>Kurs sprzedawcy z obsługą kas fiskalnych dla 5 osób</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</p>	<p>Siedziba Wykonawcy nie dalej niż 50 km od Piotrkowa</p>	<p>od podpisania umowy do 31.10.2014r.</p>	<p>Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia w czasie przerw pomiędzy zajęciami dydaktycznymi napoje</p>

<p>CPV-80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego</p>	<p>zakresie powinny obejmować: przepisy prawno-fiskalne, dokumenty fiskalne i niefiskalne, podstawowe zagadnienia prawne związane z instalacją, wykorzystaniem i zgłaszaniem do Urzędu Skarbowego posiadanych urządzeń 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 urządzeń fiskalnych, obsługę kas fiskalnych prostych jedno stanowiskowych, 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 70 godzin muszą stanowić zajęcia praktyczne. - Każdy uczestnik szkolenia otrzyma: program szkolenia, harmonogram zajęć, materiały szkoleniowe (tzn. podręcznik z zakresu tematyki szkolenia, zeszyt, materiały piśmienne itp.), które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów w/w kursu. <u>Materiały szkoleniowe powinny być przekazane uczestnikom za pokwitowaniem. Ponadto jeden komplet materiałów szkoleniowych winien otrzymać Zamawiający.</u> - Wykonawca prowadzi dokumentację zdjęciową z przebiegu szkolenia i przekazuje 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 	<p>Kujawskiego</p> <p>Na potrzeby zajęć Zamawiający może udostępnić nieodpłatnie salę w siedzibie MGOPS.</p>		<p>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 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>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.</p> <p>- Na początek i zakończenie kursu Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikami anonimową ankietę. Końcowa ankieta winna określać stopień zadowolenia z uczestnictwa w wybranym szkoleniu.</p>			
4.	<p>Kurs magazyniera z obsługą wózków jezdniowych</p> <p>dla 5 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. podręcznik z zakresu tematyki szkolenia, zeszyt, materiały piśmienne itp.), które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów w/w kursu. <u>Materiały szkoleniowe powinny być przekazane uczestnikom za pokwitowaniem. Ponadto jeden komplet materiałów szkoleniowych winien otrzymać Zamawiający.</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 	<p>Siedziba Wykonawcy nie dalej niż 50 km od Piotrkowa Kujawskiego</p>	<p>od podpisania umowy do 31.10.2014r.</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</p>

		uczestników do egzaminu i z jego przeprowadzeniem oraz formalności związanych z uzyskaniem przez uczestnika badań psychotechnicznych oraz innych zaświadczeń lekarskich uprawniających do wykonywania zawodu operatora wózka jezdniowego. - 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 Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikami anonimową ankietę. Końcowa ankieta winna określać stopień zadowolenia z uczestnictwa w wybranym szkoleniu.			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.
5.	Kurs operatora koparko – ładowarki dla 10 osób CPV-80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego	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. Forma organizacji szkolenia: - 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 na potrzeby zajęć teoretycznych i praktycznych. - Miejsce odbywania zajęć praktycznych powinno gwarantować solidne	Siedziba Wykonawcy nie dalej niż 50 km od Piotrkowa Kujawskiego	od podpisania umowy do 31.10.2014r.	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

		<p>przygotowanie uczestników kursu i realizację programu szkolenia.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podczas zajęć praktycznych Wykonawca zapewni optymalną ilość nowoczesnego sprzętu i maszyn dostosowaną do liczby uczestników szkolenia, a także niezbędną odzież ochronną. - Każdy uczestnik szkolenia otrzyma: program szkolenia, harmonogram zajęć, materiały szkoleniowe (tzn. podręcznik z zakresu tematyki szkolenia, zeszyt, materiały piśmienne itp.), które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów w/w kursu. <u>Materiały szkoleniowe powinny być przekazane uczestnikom za pokwitowaniem. Ponadto jeden komplet materiałów szkoleniowych winien otrzymać Zamawiający.</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 leżą po stronie Wykonawcy. - Na początek i zakończenie kursu Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikami anonimową ankietę. Końcowa ankieta winna określać stopień zadowolenia z uczestnictwa w wybranym szkoleniu. 			<p>– 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>
6.	<p>Kurs kosmetyczny dla 4 osób CPV-80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego</p>	<p>Celem kursu jest przygotowanie do wykonywania samodzielnych czynności z zakresu kosmologii i wizażu.</p> <p><u>Forma organizacji szkolenia:</u> czas trwania szkolenia minimum 120 godzin szkoleniowych, w tym 70 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: 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, analiza kolorystyczna wiosna – lato – jesień – zima , kreowanie własnego stylu, 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,</p>	Siedziba Wykonawcy w odległości nie dalej niż 50 km od Piotrkowa Kujawskiego	od podpisania umowy do 31.10.2014r.	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,

		<p>hologramy, brokat cienko- i gruboziarnisty, cyrkonie, elementy naturalne, 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 na 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. podręcznik z zakresu tematyki szkolenia, zeszyt, materiały piśmienne itp.), które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwentów w/w kursu. <u>Materiały szkoleniowe powinny być przekazane uczestnikom za pokwitowaniem. Ponadto jeden komplet materiałów szkoleniowych winien otrzymać Zamawiający.</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 są po stronie Wykonawcy. - Na początek i zakończenie kursu Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikami anonimową ankietę. Końcowa 			<p>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>
--	--	---	--	--	--

		ankieta winna określać stopień zadowolenia z uczestnictwa w wybranym szkoleniu.			
7.	Kurs florystyka – bukieciarstwo dla 5 osób CPV-80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego	<p>Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do wykonywania zawodu florysty – bukieciarza.</p> <p>Zakres tematyczny szkolenia obejmuje: kwiaty cięte, doniczkowe, zielone dodatki, artykuły dekoracyjne stosowane w nowoczesnej florystyce, tworzenie wiązanek, stroików, dekoracji i kompozycji kwiatowych na różne okazje, zorganizowanie własnej kwiaciarni.</p> <p><u>Forma organizacji szkolenia:</u> czas trwania szkolenia minimum 120 godzin szkoleniowych, w tym co najmniej 70 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 florysty - bukieciarza. Wykonawca dopełni wszelkich formalności związanych z uzyskaniem przez uczestnika zaświadczenia lekarskiego potwierdzającego posiadaną zdolność do wykonywania zawodu florysty - bukieciarza. Wykonawca zapewni warunki szkolenia zgodnie z obowiązującymi przepisami BHP oraz właściwe wyposażenie na 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 nowoczesnych dodatków i artykułów dekoracyjnych oraz materiał roślinny i niezbędną odzież ochronną.</p> <p>-Každy uczestnik szkolenia otrzyma: program szkolenia, harmonogram zajęć, materiały szkoleniowe (tzn. podręcznik 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. Ponadto jeden komplet materiałów szkoleniowych winien otrzymać Zamawiający.</u></p> <p>- Wykonawca prowadzi dokumentację zdjęciową z przebiegu szkolenia i przekaże ją na płycie CD Zamawiającemu po zakończeniu szkolenia.</p> <p>- 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.</p> <p>- Na początek i zakończenie kursu Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikami anonimową ankietę. Końcowa ankieta winna określać stopień zadowolenia z uczestnictwa w wybranym</p>	Siedziba Wykonawcy w odległości nie dalej niż 50 km od Piotrkowa Kujawskiego	od podpisania umowy do 31.10.2014r.	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 szkolenie, w trakcie jego trwania i w drodze powrotnej z zajęć do miejsca zamieszkania

		szkoleniu.			uczestnika – zgodnie z warunkami opisanymi w pkt 2.9. Rozdziału IV SIWZ.
8.	<p>Kurs pracownika administracyjno - biurowego</p> <p>dla 1 osoby</p> <p>CPV-80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego</p>	<p>Celem szkolenia jest nabycie przez uczestnika umiejętności obsługiwanego nowoczesnego sprzętu biurowego, umiejętności szybkiego pisania, prowadzenia korespondencji biurowej, organizacji pracy w biurze. Ponadto uczestnik pozna zasady autoprezentacji, savoir- vivre w pracy. Poruszane będą również zagadnienia związane z podstawami obsługi kadrowo-płacowej.</p> <p><u>Forma organizacji szkolenia:</u> czas trwania szkolenia minimum 120 godzin szkoleniowych, w tym co najmniej 60 godzin zajęć praktycznych. Do czasu trwania kursu zaliczony jest czas na egzamin wewnętrzny teoretyczny i praktyczny. Po zdaniu egzaminu końcowego uczestnik szkolenia otrzyma zaświadczenie o ukończeniu kursu. Wykonawca dopełni wszelkich formalności związanych z uzyskaniem przez uczestnika zaświadczenia lekarskiego potwierdzającego posiadaną zdolność do wykonywania zawodu pracownika administracyjno –biurowego. Wykonawca zapewni warunki szkolenia zgodnie z obowiązującymi przepisami BHP oraz właściwe wyposażenie na potrzeby zajęć teoretycznych i praktycznych. Miejsce odbywania zajęć praktycznych powinno gwarantować solidne przygotowanie uczestnika kursu i realizację programu szkolenia.</p> <p>- Uczestnik szkolenia otrzyma: program szkolenia, harmonogram zajęć, materiały szkoleniowe (tzn. podręcznik z zakresu tematyki szkolenia, zeszyt, materiały piśmienne itp.), które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie absolwenta w/w kursu. <u>Materiały szkoleniowe powinny być przekazane uczestnikowi za pokwitowaniem. Ponadto jeden komplet materiałów szkoleniowych winien otrzymać Zamawiający.</u></p> <p>- Wykonawca prowadzi dokumentację zdjęciową z przebiegu szkolenia i przekazuje ją na płycie CD Zamawiającemu po zakończeniu szkolenia.</p> <p>- 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 uczestnika oraz koszty z tym związane leżą po stronie Wykonawcy.</p> <p>- Na początek i zakończenie kursu Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikiem anonimową ankietę. Końcowa ankietka winna określać stopień zadowolenia z uczestnictwa w wybranym szkoleniu.</p>	Siedziba Wykonawcy w odległości nie dalej niż 50 km od Piotrkowa Kujawskiego	od podpisania umowy do 31.10.2014r.	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 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.
9.	<p>Wsparcie psychologiczne</p> <p>dla 35 osób</p> <p>CPV-85121270-6 Usługi psychiatryczne lub psychologiczne</p>	<p>Zrealizowanie wsparcia psychologicznego dla 35 uczestników projektu w wymiarze 20 godzin zajęć grupowych łącznie, z podziałem na 2 grupy (I grupa – 17 osób, II grupa – 18 osób po 10 godzin każda grupa): 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. Ponadto jeden komplet materiałów szkoleniowych winien otrzymać Zamawiający.</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 31.10.2014r.	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.
10.	<p>Warsztaty aktywnego poszukiwania pracy</p> <p>dla 37 osób</p> <p>CPV-85312320-8 Usługi doradztwa</p>	<p>Zrealizowanie warsztatów aktywnego poszukiwania pracy, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zajęcia grupowe z doradcą zawodowym dla 35 uczestników projektu w wymiarze 20 godzin zajęć grupowych łącznie, z podziałem na 2 grupy (I grupa – 17 osób, II grupa – 18 osób po 10 godzin każda grupa), - zajęcia indywidualne z doradcą zawodowym dla 2 uczestników projektu w wymiarze 6 godzin łącznie, tj. po 3 godziny/osobę. <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 37 osób objętych wsparciem w zakresie aktywnego poszukiwania pracy, poruszania się po rynku pracy, podniesienia umiejętności zawodowych oraz zdobycie umiejętności pisania CV i listu</p>	Na potrzeby zajęć Zamawiający udostępni nieodpłatnie salę w siedzibie MGOPS.	od podpisania umowy do 31.10.2014r.	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

		<p>motywacyjnego.</p> <p>Każdy uczestnik warsztatów otrzyma materiały dydaktyczne, które <u>powinny być przekazane za pokwitowaniem. Ponadto jeden komplet materiałów szkoleniowych winien otrzymać Zamawiający</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 wsparcia Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikami anonimową ankietę. Końcowa ankietę winna określać stopień zadowolenia z uczestnictwa.</p>			<p>kruchych ciastek – zgodnie z wymogami opisanymi w pkt 2.10. Rozdziału IV SIWZ.</p>
11.	<p>Warsztaty dbania o własny wizerunek</p> <p>dla 37 osób</p> <p>CPV-80570000-0</p> <p>Usługi szkolenia w dziedzinie rozwoju osobistego</p>	<p>Zrealizowanie warsztatów dbania o własny wizerunek dla 37 uczestników projektu w wymiarze 20 godzin zajęć grupowych łącznie, z podziałem na 2 grupy (I grupa – 18 osób, II grupa – 19 osób po 10 godzin każda grupa). 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>Uczestnicy warsztatów dowiedzą się jak ważny jest wizerunek i pierwsze wrażenie w odbiorze przez pracodawcę. Zdobędą wiedzę na temat podstawowych zasad autoprezentacji, elementów savoir- vivre, typów sylwetek, a co za tym idzie nauczą się jak prawidłowo dobierać odzież stosownie do okoliczności, aby podkreślić atuty swojej sylwetki, a ukryć jej wady. Dowiedzą się jak dbać o dłonie. Dokonają analizy kolorystycznej, dzięki czemu poznają swoje typy kolorystyczne, które należy wykorzystywać zarówno w makijażu jak i w ubiorze.</p> <p>Każdy uczestnik wsparcia otrzyma materiały dydaktyczne, które <u>powinny być przekazane za pokwitowaniem. Ponadto jeden komplet materiałów szkoleniowych winien otrzymać Zamawiający</u>.</p> <p>Wykonawca prowadzi dokumentację zdjęciową z przebiegu szkolenia i przekaże ją na płycie CD Zamawiającemu po zakończeniu szkolenia.</p> <p>Po zrealizowaniu wsparcia uczestnicy otrzymają zaświadczenia lub certyfikaty potwierdzające zdobycie nowych kompetencji i umiejętności społecznych.</p> <p>Na początek i zakończenie warsztatów Wykonawca zobowiązany jest przygotować i przeprowadzić z uczestnikami anonimową ankietę. Końcowa ankietę winna określać stopień zadowolenia z uczestnictwa.</p>	<p>Na potrzeby zajęć Zamawiający udostępni nieodpłatnie salę w siedzibie MGOPS</p>	<p>od podpisania umowy do 31.10.2014r.</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>