

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia są usługi szkoleniowe umożliwiające nabycie, podniesienie lub zmianę kwalifikacji zawodowych wraz z egzaminem przeprowadzonym w standardzie systemu walidacji i certyfikowania lub równoważnym, spełniającym wymogi określone w ustawie o ZSK z dnia 22 grudnia 2015 roku. a w okresie przejściowym także przez podmiot, który spełnia podstawowe wymogi określone w tej ustawie dla 20 osób (13 osób z niepełnosprawnością, 7 osób przebywających w pieczy zastępczej lub opuszczające pieczę zastępczą oraz rodziny przeżywające trudności w pełnieniu funkcji opiekuńczo – wychowawczych, zamieszkałych obszar powiatu lipskiego, którego celem jest zwiększenie szans na zatrudnienie w ramach realizacji projektu „Skuteczna aktywizacja w powiecie lipskim”, realizowanego przez Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Lipsku, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014 -2020, Oś Priorytetowa IX Wspieranie włączenia społecznego i walka z ubóstwem, Działanie 9.1 Aktywizacja społeczno-zawodowa osób wykluczonych i przeciwdziałanie wykluczeniu społecznemu
2. W ramach realizacji „Ścieżki wsparcia dla osób z niepełnosprawnościami” zostaną przeprowadzone następujące kursy zawodowe:

Zadanie nr 1 Kurs zawodowy – siostra PCK/ opiekun osób starszych dla 5 osób;

1. Celem kursu jest przygotowanie uczestników do podjęcia pracy na stanowisku opiekunów osób starszych i niepełnosprawnych, zdobycie umiejętności udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej, świadczenia usług opiekuńczych, pielęgnacyjnych w odniesieniu do osób starszych, przewlekle chorych, samotnych i niesamodzielnych.
2. Kurs w ilości co najmniej 80h, który powinien być zakończony powyżej określonym egzaminem, umożliwiającym uzyskanie dokumentu, potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji, wydanym przez instytucję uprawnioną do nadania kwalifikacji i wydawania formalnego dokumentu (certyfikatu) zgodnie z informacjami zawartymi w dokumencie „Podstawowe informacje dotyczące uzyskania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych z EFS” www.funduszedla.mazowsza.eu) + egzamin, obejmujący następujące obszary tematyczne min:
 - 1) starzenia się, jako procesu fizjologicznego, zmiany w poszczególnych układach organizmu;
 - 2) organizacja opieki nad chorym w domu w Polsce i za granicą;
 - 3) wyposażenie łóżka;
 - 4) toaleta całego ciała, odleżyny, odparzenia, pielęgnacja;
 - 5) choroby wieku starczego;
 - 6) wykonywanie zabiegów zleczanych przez lekarza;
 - 7) gimnastyka oddechowa- udrażnianie oskrzeli;
 - 8) ćwiczenia bierne rąk i nóg, ćwiczenia czynne;
 - 9) usprawnianie poza łóżkiem, przesadzanie z łóżka na wózek;
 - 10) alergia, choroby zakaźne, drogi zakażenia;
 - 11) uodparnianie i postępowanie z zakaźnie chorym;
 - 12) zatrucia pokarmowe, narkotykowe, alkoholowe i lekami;
 - 13) pierwsza pomoc przedmedyczna;
 - 14) **praktyka w środowiskach chorych (DPS, OPS) na terenie Powiatu Lipskiego**
 - 15) **Termin wykonania zamówienia licząc od dnia podpisania umowy do dnia 30.09.2017 roku.**
3. **Wykonawca będzie zobowiązany do:**
 - 1) Zapewnienia Sali szkoleniowej, przystosowanej do osób niepełnosprawnych zgodnie z przepisami bhp i ppoż na terenie powiatu lipskiego lub w odległości nie większej niż 70 km. od siedziby Zamawiającego, wraz z zapewnieniem na potrzeby realizacji części teoretycznej i ćwiczeń praktycznych sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia kursu.
 - 2) zwrotu kosztów za dojazd na szkolenia dla każdego uczestnika.



- 3) zapewnienia trenerów posiadających odpowiednie doświadczenie, kwalifikacje i wiedzę do przeprowadzenia zajęć (zgodnie z przyjętymi normami i ustawodawstwem);
- 4) zapewnić catering, jeden obiad dwudaniowy z napojem każdego dnia dla każdego uczestnika szkolenia (dla zajęć trwających co najmniej 6 godzin dydaktycznych dziennie), obiad powinien być ciepły podany na zastawie obiadowej w Sali konsumpcyjnej lub w restauracji dodatkowo, serwis kawowy, który powinien być podany w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, łyżeczek, serwetek oraz kubków na zimne napoje z poczęstunkiem, (kawa herbata, ciastka), dla zajęć trwających co najmniej 4 godziny dydaktyczne dziennie (dla zajęć trwających 8 godzin dydaktycznych serwis 2 razy dziennie)
- 5) wydania uczestnikom materiałów szkoleniowych wraz z prezentacją multimedialną związane z tematyką szkolenia, 5kpl + 1 kpl, które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie uczestników (5 kpl.) i Zamawiającego w celu dokumentacji prawidłowości realizacji usługi;
- 6) wydania uczestnikom materiałów biurowych na zajęcia grupowe (co najmniej długopis, notatnik, teczka);
- 7) umieścić na materiałach szkoleniowych oraz wszystkich dokumentach sporządzonych w ramach projektu i Sali wykładowej obowiązujące logotypy zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej www.funduszedlamazowsza.eu/promocja.
- 8) ubezpieczenia każdego uczestnika kursu od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku z realizacją usługi oraz w drodze do i z miejsca szkolenia na podstawie imiennej listy sporządzonej przez Zamawiającego, najpóźniej w dniu poprzedzającym rozpoczęcie szkolenia.
- 9) wydania zaświadczeń/certyfikatu uczestnikom kursu po jego zakończeniu zawierającego informację o jego tematyce oraz wymiarze godzin i nabytych w jego toku kompetencjach. Kurs ma się zakończyć przeprowadzoną walidacją zgodnie z wymogami EFS a certyfikaty wydane przez instytucje certyfikujące.
- 10) Wykonawca wliczy w cenę szkolenia również inne koszty, które uzna za niezbędne do jego przeprowadzenia.

Zadanie nr 2 Kurs zawodowy – palacz kotłów centralnego ogrzewania dla 5 osób;

1. Kurs w ilości co najmniej 40h, którego celem jest teoretyczne i praktyczne przygotowanie słuchaczy do obsługi kotłów wodnych niskotemperaturowych i parowych niskociśnieniowych, oraz przygotowanie do egzaminu celem uzyskanie świadectwa kwalifikacyjnego w zakresie obsługi kotłów zgodnie z ustawą z dnia 10 kwietnia 1997r. - Prawo energetyczne (Dz.U.Nr 54, poz.348 z późn.zm.), obejmującego następujący zakres czynności i zagadnień min. :
 - 1) obsługa, konserwacja, remont, montaż, prace kontrolno-pomiarowe,
 - 2) rodzaj urządzeń, instalacji i sieci (co najmniej 10 rodzajów)
- 3) **Kurs musi być zakończony egzaminem przed Komisją Kwalifikacyjną URE. W przypadku uzyskania pozytywnego wyniku egzaminu uczestnik otrzymuje Świadectwo Kwalifikacyjne ważne 5 lat.**
- 4) **Termin wykonania zamówienia licząc od dnia podpisania umowy do dnia 30.09.2017 roku.**
2. **Wykonawca będzie zobowiązany do:**
 - 1) Zapewnienia Sali szkoleniowej, przystosowanej do osób niepełnosprawnych zgodnie z przepisami bhp i ppoż na terenie powiatu lipskiego lub w odległości nie większej niż 70 km. od siedziby Zamawiającego, wraz z zapewnieniem na potrzeby realizacji części teoretycznej i ćwiczeń praktycznych sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia kursu.
 - 2) zwrotu kosztów za dojazdy na szkolenia dla każdego uczestnika.
 - 3) zapewnienia trenerów posiadających odpowiednie doświadczenie, kwalifikacje i wiedzę do przeprowadzenia zajęć (zgodnie z przyjętymi normami i ustawodawstwem);
 - 4) zapewnić catering, jeden obiad dwudaniowy z napojem każdego dnia dla każdego uczestnika szkolenia (dla zajęć trwających co najmniej 6 godzin dydaktycznych dziennie), obiad powinien być ciepły podany na zastawie obiadowej w Sali konsumpcyjnej lub w restauracji dodatkowo, serwis



- kawowy, który powinien być podany w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, łyżeczek, serwetek oraz kubków na zimne napoje z poczęstunkiem, (kawa herbata, ciastka), dla zajęć trwających co najmniej 4 godziny dydaktyczne dziennie (dla zajęć trwających 8 godzin dydaktycznych serwis 2 razy dziennie)
- 5) wydania uczestnikom materiałów szkoleniowych wraz z prezentacją multimedialną związane z tematyką szkolenia, 5kpl + 1 kpl, które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie uczestników (5 kpl.) i Zamawiającego w celu dokumentacji prawidłowości realizacji usługi;
 - 6) wydania uczestnikom materiałów biurowych na zajęcia grupowe (co najmniej długopis, notatnik, teczka);
 - 7) umieścić na materiałach szkoleniowych oraz wszystkich dokumentach sporządzonych w ramach projektu i saliwykładowej obowiązujące logotypy zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej www.funduszedlamazowsza.eu/promocja.
 - 8) ubezpieczenia każdego uczestnika kursu od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku z realizacją usługi oraz w drodze do i z miejsca szkolenia na podstawie imiennej listy sporządzonej przez Zamawiającego, najpóźniej w dniu poprzedzającym rozpoczęcie szkolenia.
 - 9) Wykonawca wliczy w cenę szkolenia również inne koszty, które uzna za niezbędne do jego przeprowadzenia

Zadanie nr 3 Kurs zawodowy „Operator wózka widłowego” dla 3 osób.

1. Kurs w ilości **67h**, który powinien obejmować następujące obszary tematyczne min.:
 - 1) typy stosowanych wózków widłowych;
 - 2) budowa wózka;
 - 3) czynności operatora przy obsłudze wózków przed podjęciem pracy i po jej zakończeniu;
 - 4) czynności operatora w czasie pracy z wózkami;
 - 5) wiadomości z zakresu ładunkoznawstwa;
 - 6) wiadomości z zakresu bhp;
 - 7) praktyczna nauka jazdy i manewrowania osprzętem wózków;
 - 8) szkolenie z zakresu bezpiecznej obsługi wymiany butli gazowych;
 - 9) wiadomości o Dozorze Technicznym;
2. Kurs powinien być zakończony egzaminem UDT oraz wydaniem certyfikatu poświadczającego udział w szkoleniu z wydaniem zaświadczenia o ukończeniu kursu na druku zgodnym z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2012 r., poz. 186).
3. **Termin wykonania zamówienia licząc od dnia podpisania umowy do dnia 30.09.2017 roku.**
4. **Wykonawca będzie zobowiązany do:**
 - 1) Zapewnienia Sali szkoleniowej, przystosowanej do osób niepełnosprawnych, zgodnie z przepisami bhp i ppoż na terenie powiatu lipskiego lub w odległości nie większej niż 70 km. od siedziby Zamawiającego, wraz z zapewnieniem na potrzeby realizacji części teoretycznej i ćwiczeń praktycznych sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia kursu.
 - 2) zwrotu kosztów za dojazdy na szkolenia dla każdego uczestnika.
 - 3) zapewnienia trenerów posiadających odpowiednie doświadczenie, kwalifikacje i wiedzę do przeprowadzenia zajęć (zgodnie z przyjętymi normami i ustawodawstwem);
 - 4) zapewnić catering, jeden obiad dwudaniowy z napojem każdego dnia dla każdego uczestnika szkolenia (dla zajęć trwających co najmniej 6 godzin dydaktycznych dziennie) , obiad powinien być ciepły podany na zastawie obiadowej w Sali konsumpcyjnej lub w restauracji dodatkowo, serwis kawowy, który powinien być podany w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, łyżeczek, serwetek oraz kubków na zimne napoje z poczęstunkiem, (kawa herbata,



- ciastka), dla zajęć trwających co najmniej 4 godziny dydaktyczne dziennie (dla zajęć trwających 8 godzin dydaktycznych serwis 2 razy dziennie)
- 5) wydania uczestnikom materiałów szkoleniowych wraz z prezentacją multimedialną związane z tematyką szkolenia, 3kpl + 1 kpl, które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie uczestników (3 kpl.) i Zamawiającego w celu dokumentacji prawidłowości realizacji usługi;
 - 6) wydania uczestnikom materiałów biurowych na zajęcia grupowe (co najmniej długopis, notatnik, teczka);
 - 7) umieścić na materiałach szkoleniowych oraz wszystkich dokumentach sporządzonych w ramach projektu i saliwykładowej obowiązujące logotypy zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej www.funduszedlamazowsza.eu/promocja.
 - 8) ubezpieczenia każdego uczestnika kursu od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku z realizacją usługi oraz w drodze do i z miejsca szkolenia na podstawie imiennej listy sporządzonej przez Zamawiającego, najpóźniej w dniu poprzedzającym rozpoczęcie szkolenia.
 - 9) Wykonawca wliczy w cenę szkolenia również inne koszty, które uzna za niezbędne do jego przeprowadzenia.

W ramach realizacji „Ścieżki wsparcia dla wychowanków pieczy” zostanie przeprowadzony nw. szkolenia oraz kursy zawodowe:

Zadanie nr 4 Trening kompetencji społecznych dla 11 osób

1. Trening kompetencji społecznych (zajęcia grupowe) w formie warsztatów/ćwiczeń, obejmujący 16 godzin dydaktycznych (2 dni x 8 h.) dla jednej grupy szkoleniowej 11 osobowej, którego celem jest zdobycie kluczowych kompetencji społecznych niezbędnych do prawidłowego funkcjonowaniu w środowisku i na rynku pracy, który powinien obejmować następujące obszary tematyczne min.:
 - 1) Komunikacja intra i interpersonalna;
 - 2) Asertywne zachowania;
 - 3) Rozpoznawanie i zmiana postaw życiowych;
 - 4) Zmiana ograniczających przekonań;
 - 5) Budowanie zasobów;
 - 6) Określenie wartości i celów;
 - 7) Radzenie sobie ze stresem w sytuacjach trudnych i konfliktowych;
 - 8) **Termin wykonania zamówienia od 01.01.2018r. – 31.03.2018r.**
2. **Wykonawca będzie zobowiązany do:**
 - 1) Zapewnienia Sali szkoleniowej, na terenie powiatu lipskiego wraz z odpowiednim wyposażeniem (sprzęt nagłaśniający, rzutnik multimedialny, laptop, ekran na statywie, papier do flipczartu, flipczart), która powinna mieścić minimalnie 12 osób, wyposażone w wygodne miejsca do siedzenia i stoliki, sala dobrze wentylowane lub klimatyzowane.
 - 2) zapewnienia trenerów posiadających odpowiednie doświadczenie, kwalifikacje i wiedzę niezbędną w pracy z osobami zagrożonymi wykluczeniem społecznym, do przeprowadzenia zajęć (zgodnie z przyjętymi normami i ustawodawstwem);
 - 3) wydania uczestnikom materiałów szkoleniowych wraz z prezentacją multimedialną związane z tematyką szkolenia, 11kpl + 1 kpl, które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie uczestników (11 kpl.) i Zamawiającego w celu dokumentacji prawidłowości realizacji usługi;
 - 4) wydania uczestnikom materiałów biurowych na zajęcia grupowe (co najmniej długopis, notatnik, teczka);
 - 5) umieścić na materiałach szkoleniowych oraz wszystkich dokumentach sporządzonych w ramach projektu i saliwykładowej obowiązujące logotypy zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu



Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej www.funduszedlamazowsza.eu/promocja.

- 6) zapewnić catering, jeden obiad dwudaniowy z napojem każdego dnia dla każdego uczestnika szkolenia (dla zajęć trwających co najmniej 6 godzin dydaktycznych dziennie) , obiad powinien być ciepły podany na zastawie obiadowej w Sali konsumpcyjnej lub w restauracji dodatkowo, serwis kawowy, który powinien być podany w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, łyżeczek, serwetek oraz kubków na zimne napoje z poczęstunkiem, (kawa herbata, ciastka), dla zajęć trwających co najmniej 4 godziny dydaktyczne dziennie (dla zajęć trwających 8 godzin dydaktycznych serwis 2 razy dziennie)
- 7) wydania zaświadczeń/certyfikatów uczestnikom po zakończeniu szkolenia zawierającego informację o jego tematyce oraz wymiarze godzin;
- 8) Wykonawca wliczy w cenę szkolenia również inne koszty, które uzna za niezbędne do jego przeprowadzenia.

Zadanie nr 5 – Trening efektywnego uczenia dla 11 osób

1. Trening efektywnego uczenia (zajęcia grupowe) w formie warsztatów/ćwiczeń, obejmujący 16 godzin dydaktycznych (2 dni x 8 h.) dla jednej grupy szkoleniowej 11 osobowej, którego celem jest poprawa pamięci i sprawności myślenia, wypracowania efektywności w nauce, poznania efektywnych metod uczenia się, czytania i efektywnego notowania.
2. **Termin wykonania zamówienia od 01.01.2018r. – 31.03.2018r.**
3. **Wykonawca będzie zobowiązany do:**
 - 1) Zapewnienia Sali szkoleniowej, na terenie powiatu lipskiego wraz z odpowiednim wyposażeniem (sprzęt nagłaśniający, rzutnik multimedialny, laptop, ekran na statywie, papier do flipczartu, flipczart), która powinna mieścić minimalnie 12 osób, wyposażone w wygodne miejsca do siedzenia i stoliki, sala dobrze wentylowane lub klimatyzowane.
 - 2) zapewnienia trenerów posiadających odpowiednie doświadczenie, kwalifikacje i wiedzę niezbędną w pracy z osobami zagrożonymi wykluczeniem społecznym, do przeprowadzenia zajęć (zgodnie z przyjętymi normami i ustawodawstwem);
 - 3) wydania uczestnikom materiałów szkoleniowych wraz z prezentacją multimedialną związane z tematyką szkolenia, 11kpl + 1 kpl, które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie uczestników (11 kpl.) i Zamawiającego w celu dokumentacji prawidłowości realizacji usługi;
 - 4) wydania uczestnikom materiałów biurowych na zajęcia grupowe (co najmniej długopis, notatnik, teczka);
 - 5) umieścić na materiałach szkoleniowych oraz wszystkich dokumentach sporządzonych w ramach projektu i sali wykładowej obowiązujące logotypy zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej www.funduszedlamazowsza.eu/promocja.
 - 6) zapewnić catering, jeden obiad dwudaniowy z napojem każdego dnia dla każdego uczestnika szkolenia (dla zajęć trwających co najmniej 6 godzin dydaktycznych dziennie) , obiad powinien być ciepły podany na zastawie obiadowej w Sali konsumpcyjnej lub w restauracji dodatkowo, serwis kawowy, który powinien być podany w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, łyżeczek, serwetek oraz kubków na zimne napoje z poczęstunkiem, (kawa herbata, ciastka), dla zajęć trwających co najmniej 4 godziny dydaktyczne dziennie (dla zajęć trwających 8 godzin dydaktycznych serwis 2 razy dziennie)
 - 7) wydania zaświadczeń/certyfikatów uczestnikom po zakończeniu szkolenia zawierającego informację o jego tematyce oraz wymiarze godzin;

- 8) Wykonawca wliczy w cenę szkolenia również inne koszty, które uzna za niezbędne do jego przeprowadzenia.

Zadanie nr 6 - Kurs zawodowy „Operator wózka widłowego” dla 2 osób.

1. Kurs w ilości **67h**, który powinien obejmować następujące obszary tematyczne min.:
 - 1) typy stosowanych wózków widłowych;
 - 2) budowa wózka;
 - 3) czynności operatora przy obsłudze wózków przed podjęciem pracy i po jej zakończeniu;
 - 4) czynności operatora w czasie pracy z wózkami;
 - 5) wiadomości z zakresu ładunkoznawstwa;
 - 6) wiadomości z zakresu bhp;
 - 7) praktyczna nauka jazdy i manewrowania osprzętem wózków;
 - 8) szkolenie z zakresu bezpiecznej obsługi wymiany butli gazowych
 - 9) wiadomości o Dozorze Technicznym;
 - 10) Termin wykonania zamówienia licząc od dnia podpisania umowy do dnia 30.09.2017 roku.**
2. Kurs powinien być zakończony egzaminem UDT oraz wydaniem certyfikatu poświadczającego udział w szkoleniu z wydaniem zaświadczenia o ukończeniu kursu na druku zgodnym z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2012 r., poz. 186).

3. Wykonawca będzie zobowiązany do:

- 1) Zapewnienia Sali szkoleniowej, zgodnie z przepisami bhp i ppoż na terenie powiatu lipskiego lub w odległości nie większej niż 70 km. od siedziby Zamawiającego, wraz z zapewnieniem na potrzeby realizacji części teoretycznej i ćwiczeń praktycznych sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia kursu.
- 2) zwrotu kosztów za dojazdy na szkolenia dla każdego uczestnika.
- 3) zapewnienia trenerów/ instruktorów, posiadających odpowiednie doświadczenie, kwalifikacje i wiedzę do przeprowadzenia zajęć (zgodnie z przyjętymi normami i ustawodawstwem);
- 4) zapewnić catering, jeden obiad dwudaniowy z napojem każdego dnia dla każdego uczestnika szkolenia (dla zajęć trwających co najmniej 6 godzin dydaktycznych dziennie) , obiad powinien być ciepły podany na zastawie obiadowej w Sali konsumpcyjnej lub w restauracji dodatkowo, serwis kawowy, który powinien być podany w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, łyżeczek, serwetek oraz kubków na zimne napoje z poczęstunkiem, (kawa herbata, ciastka), dla zajęć trwających co najmniej 4 godziny dydaktyczne dziennie (dla zajęć trwających 8 godzin dydaktycznych serwis 2 razy dziennie)
- 5) wydania uczestnikom materiałów szkoleniowych wraz z prezentacją multimedialną związane z tematyką szkolenia, 2kpl + 1 kpl, które po zakończeniu szkolenia przejdą w posiadanie uczestników (3 kpl.) i Zamawiającego w celu dokumentacji prawidłowości realizacji usługi;
- 6) wydania uczestnikom materiałów biurowych na zajęcia grupowe (co najmniej długopis, notatnik, teczka);
- 7) umieścić na materiałach szkoleniowych oraz wszystkich dokumentach sporządzonych w ramach projektu i saliwykładowej obowiązujące logotypy zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów z Europejskiego Funduszu Społeczny w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej www.funduszedlamazowsza.eu/promocja.
- 8) ubezpieczenia każdego uczestnika kursu od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku z realizacją usługi oraz w drodze do i z miejsca szkolenia na podstawie imiennej listy sporządzonej przez Zamawiającego, najpóźniej w dniu poprzedzającym rozpoczęcie szkolenia.

- 9) Wykonawca wliczy w cenę szkolenia również inne koszty, które uzna za niezbędne do jego przeprowadzenia

Zadanie nr 7- Kurs zawodowy „Prawo jazdy kat. B” dla 2 osób.

- 1) Przedmiot zadania jest **Kurs prawa jazdy kategorii B dla 2 osób w ilości 60 godz.** (30 godz. dydaktycznych. zajęć teoretycznych i 30 godz. zegarowych zajęć praktycznych) dla każdej osoby, którego celem jest przygotowanie osób starających się o prawo jazdy kategorii B do kierowania odpowiednimi dla tej kategorii pojazdami w sposób niezagrażający bezpieczeństwu i porządkowi ruchu poprzez nabycie umiejętności teoretycznych (przepisy ruchu drogowego), zasady udzielania pierwszej pomocy itp.) oraz praktycznych (praktyczna nauka jazdy) niezbędnych do zdania egzaminu państwowego i uzyskania prawa jazdy kat.B,.
 - 2) Program szkolenia musi być zgodny z obowiązującymi przepisami Rozporządzenia Ministra Transportu, Budownictwa i Gospodarki Morskiej z dnia 13 lipca 2012 r. w sprawie egzaminowania osób ubiegających się o uprawnienia do kierowania pojazdami, szkolenia, egzaminowania i uzyskiwania uprawnień przez egzaminatorów oraz wzorów dokumentów stosowanych w tych sprawach (Dz.U. z 2012 r. poz. 995 ze zm.)
 - 3) Wykonawca przeprowadzi, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, badania lekarskie w celu uzyskania przez poszczególnych uczestników orzeczenia lekarskiego o braku przeciwwskazań zdrowotnych, a koszt przedmiotowych badań Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić dokonując obliczenia ceny.
 - 4) Wykonawca zobowiązany jest do wydania uczestnikom szkolenia, po pozytywnym ukończeniu kursu, zaświadczenia o ukończeniu szkolenia dla osób ubiegających się o prawo jazdy odpowiedniej kategorii
 - 5) Szkolenie musi zakończyć się egzaminem państwowym. Wykonawca zobowiązany jest do zgłoszenia uczestników kursu na egzamin państwowy i opłacenie tego egzaminu w uprawnionym ośrodku egzaminacyjnym.
 - 6) Podstawą przyjęcia na kurs będzie imienny wykaz osób wystawiony przez Zamawiającego
 - 7) **Termin wykonania zamówienia licząc od dnia podpisania umowy do dnia 30.11.2017 roku.**
1. **Założenia dotyczące realizacji kursu:**
 - 1) Miejszem realizacji zajęć teoretycznych szkolenia winno znajdować się na terenie miasta Lipska, zajęcia praktyczne na terenie miasta Lipska lub Powiatu Lipskiego Wykonawca musi dysponować dostępem do placu manewrowego.
 - 2) Zajęcia będą odbywać się od poniedziałku do piątku zarówno w godzinach przedpołudniowych, jak i popołudniowych. Dokładne terminy i godziny zajęć zostaną uzgodnione z osobami wyznaczonymi do realizacji projektu. Na wniosek Zamawiającego dopuszcza się przeprowadzenie zajęć również w soboty, niedziele i dni wolne od pracy. Terminy i godziny zajęć praktycznych (praktyczna nauka jazdy) będą uzgadniane indywidualnie pomiędzy danym uczestnikiem i instruktorem.
 2. **Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny zobowiązany jest zapewnić:**
 - 1) Instruktorów zarówno do części teoretycznej i praktycznej posiadających zasób wiedzy, doświadczenie zawodowe i przygotowanie dydaktyczne zapewniające właściwą realizację kursu.
 - 2) Odpowiednie warunki lokalowe do przeprowadzenia kursu, zajęcia teoretyczne muszą odbywać się w Sali w oparciu o zasady BHP i ppoż, odpowiednio wyposażonej w: miejsca siedzące i stoliki lub biurka, sprzęt audiowizualny, flipchart, możliwość ćwiczenia testów na komputerze dostosowanym sprzętowo i programowo do symulacji egzaminu.
 - 3) Materiały konieczne i zalecane materiały szkoleniowe takie jak: (podręcznik kierowcy kat.B z płytą multimedialną zawierającą cały zakres wiedzy wraz z testami niezbędnymi do pozytywnego zaliczenia egzaminu teoretycznego), inne materiały (notatnik A5 w twardej okładce min. 80 kartek, długopis, ołówek, kolorowy zakreślacz) zestaw piśmienniczy powinien być oznaczony logotypami zgodnie ze wzorem ustalonym z Zamawiającym Powyższe materiały uczestnicy kursu otrzymują na własność- odbiór potwierdzony zostanie przez każdego uczestnika podpisaniem stosownego oświadczenia Dodatkowo 1 egzemplarz opracowanych materiałów, Wykonawca przekaże Zamawiającemu do celów dokumentacyjnych.



3. Wykonawca zobowiązany jest także do:

- 1) zapewnić catering, jeden obiad dwudaniowy z napojem każdego dnia dla każdego uczestnika szkolenia (dla zajęć trwających co najmniej 6 godzin dydaktycznych dziennie) , obiad powinien być ciepły podany na zastawie obiadowej w Sali konsumpcyjnej lub w restauracji dodatkowo, serwis kawowy, który powinien być podany w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, łyżeczek, serwetek oraz kubków na zimne napoje z poczęstunkiem, (kawa herbata, ciastka), dla zajęć trwających co najmniej 4 godziny dydaktyczne dziennie (dla zajęć trwających 8 godzin dydaktycznych serwis 2 razy dziennie)
- 2) Ubezpieczenia każdego uczestnika od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku z realizacją usługi oraz w drodze do i z miejsca szkolenia na podstawie imiennej listy sporządzonej przez Zamawiającego, najpóźniej w dniu poprzedzającym rozpoczęcie szkolenia.
- 3) Zapewnić zwrot kosztów za dojazdy dla każdego uczestnika.
- 4) Wyznaczenia osoby do kontaktu z Zamawiającym, odpowiedzialnej za dbałość, o wysoką jakość zajęć i upoważnionej do podejmowania wiążących decyzji w kwestiach związanych z realizowanym kursem.

Zadanie nr 8 - Kurs zawodowy kosmetyczny z elementami wizażu dla 2 osób.

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest zorganizowanie kursu kosmetycznego z elementami wizażu w wymiarze 80 godzin szkoleniowych (1 godz. szkoleniowa 45 min.), który ma umożliwić nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu min.:
 - 1) medyczne podstawy zabiegów kosmetycznych;
 - 2) pielęgnacja skóry;
 - 3) henna i depilacja brwi;
 - 4) zabiegi kosmetyczne;
 - 5) masaż twarzy, szyi i dekolту;
 - 6) manicure i pedicure;
 - 7) wizaż;

8) Termin wykonania zamówienia licząc od dnia podpisania umowy do dnia 30.09.2017 roku.
1. Uczestnicy kursu będą uczestniczyć w wykładach i pokazach oraz będą wykonywać ćwiczenia i zadania praktyczne kształtujące i doskonalające nabyte umiejętności, będą też indywidualnie wykonywać zadania praktyczne oraz prace zadane przez wykładowcę.
2. Zamawiający wymaga, by wykonawca dysponował materiałami dydaktycznymi, niezbędnymi do przeprowadzenia szkolenia np.: filmami DVD, materiałami kosmetycznymi, przybornikami
- 3. Wykonawca będzie zobowiązany do:**
 - 1) Zapewnienia Sali szkoleniowej, zgodnie z przepisami bhp i ppoż na terenie powiatu lipskiego lub w odległości nie większej niż 70 km. od siedziby Zamawiającego, wraz z zapewnieniem na potrzeby realizacji części teoretycznej i ćwiczeń praktycznych sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia kursu.
 - 2) zapewnienia trenerów posiadających odpowiednie doświadczenie, kwalifikacje i wiedzę do przeprowadzenia zajęć (zgodnie z przyjętymi normami i ustawodawstwem);
 - 3) zapewnić catering, jeden obiad dwudaniowy z napojem każdego dnia dla każdego uczestnika szkolenia (dla zajęć trwających co najmniej 6 godzin dydaktycznych dziennie) , obiad powinien być ciepły podany na zastawie obiadowej w Sali konsumpcyjnej lub w restauracji dodatkowo, serwis kawowy, który powinien być podany w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, łyżeczek, serwetek oraz kubków na zimne napoje z poczęstunkiem, (kawa herbata, ciastka), dla zajęć trwających co najmniej 4 godziny dydaktyczne dziennie (dla zajęć trwających 8 godzin dydaktycznych serwis 2 razy dziennie)
 - 4) wydania uczestnikowi materiałów szkoleniowych 2kpl + 1 kpl, które po zakończeniu szkolenia przejdzie w posiadanie uczestnika (2 kpl.) i Zamawiającego w celu dokumentacji prawidłowości realizacji usługi;
 - 5) wydania uczestnikowi kursu materiałów biurowych na zajęcia (co najmniej długopis, notatnik, teczka);
 - 6) umieścić na materiałach szkoleniowych oraz wszystkich dokumentach sporządzonych w ramach projektu i sali wykładowej obowiązujące logotypy zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu



Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej www.funduszedlamazowsza.eu/promocja.

- 7) ubezpieczenia uczestnika kursu od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku z realizacją usługi oraz w drodze do i z miejsca szkolenia na podstawie imiennej listy sporządzonej przez Zamawiającego, najpóźniej w dniu poprzedzającym rozpoczęcie szkolenia.
- 8) wydania zaświadczeń/certyfikatów uczestnikom kursu po jego zakończeniu zawierającego informację o jego tematyce oraz wymiarze godzin i nabytych w jego toku kompetencjach. Kurs ma się zakończyć przeprowadzoną walidacją zgodnie z wymogami EFS a certyfikaty wydane przez instytucje certyfikujące.
- 9) Zapewnić zwrot kosztów za dojazdy.
- 10) Wykonawca wliczy w cenę szkolenia również inne koszty, które uzna za niezbędne do jego przeprowadzenia.

Zadanie nr 9 - Kurs zawody wizażu dla 1 osoby.

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest zorganizowanie kursu wizażu w wymiarze 50 godzin szkoleniowych (1 godz. szkoleniowa 45 min.), o następującej tematyce min.:
 - wprowadzenie – podstawy kosmologii, zasady dbania o kosmetyki oraz wszystkie akcesoria, zasady BHP, omówienie planu całego kursu oraz zasad na nich panujących, omówienie kufra, pędzli, kosmetyków, omówienie zawodu wizażysty- jego praca na planie oraz w innych miejscach.
 - makijaż dzienny, biznesowy, męski – szczegółowe omówienie nakładania podkładu, korektorów, baz oraz konstruowania twarzy.. Przedstawienie podstawowych informacji jak odnieść się do danego typu urody przy modelowaniu, różnice między „makeup no makeup”, dziennym biznesowym oraz męskim.
 - koktajlowy – charakterystyka makijażu koktajlowego, możliwości urozmaicenia makijażu dziennego, który ma być również wyjściowym, umiejętność przekształcania takiego makijażu oraz na co należy zwrócić uwagę dobierając makijaż koktajlowy.
 - makijaż kobiety dojrzałej i makijaż wieczorowy – makijaż wieczorowy krok po kroku- dobór kolorów, tonacji oraz całego wizerunku twarzy.
 - strobing i makijaż fashion- inspiracja pokazami mody, wykonywanie makijażu na bazie aktualnych trendów oraz odwzorowanie makijażu z wybiegu.
2. Uczestnik kursu będzie uczestniczył w wykładach i pokazach oraz będzie wykonywać ćwiczenia i zadania praktyczne kształtujące i doskonalające nabyte umiejętności, będzie też indywidualnie wykonywać zadania praktyczne oraz prace zadane przez wykładowcę.
3. Zamawiający wymaga, by wykonawca dysponował materiałami dydaktycznymi, niezbędnymi do przeprowadzenia szkolenia np.: filmami DVD, materiałami kosmetycznymi, przybornikami
4. **Termin wykonania zamówienia licząc od dnia podpisania umowy do dnia 30.09.2017 roku.**
5. **Wykonawca będzie zobowiązany do:**
 - 1) Zapewnienia Sali szkoleniowej, zgodnie z przepisami bhp i ppoż na terenie powiatu lipskiego lub w odległości nie większej niż 70 km. od siedziby Zamawiającego, wraz z zapewnieniem na potrzeby realizacji części teoretycznej i ćwiczeń praktycznych sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia kursu.
 - 2) zapewnienia trenerów posiadających odpowiednie doświadczenie, kwalifikacje i wiedzę do przeprowadzenia zajęć (zgodnie z przyjętymi normami i ustawodawstwem);
 - 3) zapewnić catering, jeden obiad dwudaniowy z napojem każdego dnia dla każdego uczestnika szkolenia (dla zajęć trwających co najmniej 6 godzin dydaktycznych dziennie) , obiad powinien być ciepły podany na zastawie obiadowej w Sali konsumpcyjnej lub w restauracji dodatkowo, serwis kawowy, który powinien być podany w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, łyżeczek, serwetek oraz kubków na zimne napoje z poczęstunkiem, (kawa herbata, ciastka), dla zajęć trwających co najmniej 4 godziny dydaktyczne dziennie (dla zajęć trwających 8 godzin dydaktycznych serwis 2 razy dziennie)



- 4) wydania uczestnikowi materiałów szkoleniowych 1 kpl + 1 kpl, które po zakończeniu szkolenia przejdzie w posiadanie uczestnika (1 kpl.) i Zamawiającego w celu dokumentacji prawidłowości realizacji usługi;
- 5) wydania uczestnikowi kursu materiałów biurowych na zajęcia (co najmniej długopis, notatnik, teczka);
- 6) umieścić na materiałach szkoleniowych oraz wszystkich dokumentach sporządzonych w ramach projektu i sali wykładowej obowiązujące logotypy zgodnie z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, które umieszczone są na stronie internetowej www.funduszedlamazowsza.eu/promocja.
- 7) ubezpieczenia uczestnika kursu od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku z realizacją usługi oraz w drodze do i z miejsca szkolenia na podstawie imiennej listy sporządzonej przez Zamawiającego, najpóźniej w dniu poprzedzającym rozpoczęcie szkolenia.
- 8) wydania zaświadczeń/certyfikatu uczestnikowi kursu po jego zakończeniu zawierającego informację o jego tematyce oraz wymiarze godzin i nabytych w jego toku kompetencjach. Kurs ma się zakończyć przeprowadzoną walidacją zgodnie z wymogami EFS a certyfikaty wydane przez instytucje certyfikujące.
- 9) Zapewnić zwrot kosztów za dojazdy.
- 10) Wykonawca wliczy w cenę szkolenia również inne koszty, które uzna za niezbędne do jego przeprowadzenia.