

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia Część I – obejmująca zorganizowanie szkolenia z zakresu programowania

A. Informacje podstawowe o kursie:

L.p.	Rodzaj kursu	Liczba godzin	Ilość uczniów	Zakres/plan/program szkolenia	Szkoła/ miejsce realizacji kursu	Zawód ucznia
	Szkolenie z zakresu programowania gier komputerowych	60	15	Minimum programowe kursu powinno zawierać: - GameDev – programowanie gier komputerowych - 30 h - GitLab – praca z wykorzystaniem rozproszonego systemu kontroli wersji - 15 h - 3Ds MAX - 15 h	Zespół Szkół im. Władysława Szybińskiego ul. I. Kraszewskiego 11, 43-400 Cieszyn	Technik programista

B. Informacje dodatkowe o kursie:

1). Zamawiający udostępni sale, w których odbędą się szkolenia.

Wykonawca będzie dysponować podczas szkolenia każdej grupy 15 komputerami z dostępem do Internetu z zainstalowanymi na każdym z nich programami niezbędnymi do prawidłowej realizacji szkolenia zgodnie z tematyką i wymogami dla poszczególnych szkoleń.

Wykonawca zagwarantuje wykonanie szkolenia na legalnym oprogramowaniu, zgodnie z prawem do komercyjnych celów szkolenia i z przeznaczeniem zgodnym z warunkami producenta oraz nie naruszając jego praw autorskich.

Wykonawca zapewni pomoce dydaktyczne oraz materiały szkoleniowe (w formie drukowanej lub elektronicznej), które powinny być przekazane każdemu uczestnikowi z potwierdzeniem odbioru. Przekazane materiały nie mogą naruszać praw autorskich osób trzecich.

Wykonawca musi posiadać status Autoryzowanego Centrum Szkoleniowego Autodesk (Autodesk Authorized Training Center ATC)

2). Wszystkie szkolenia powinny kończyć się wydaniem imiennego zaświadczenia ukończenia kursu uczestnika zawierającego: informację o finansowaniu projektu ze środków unijnych, informację o nabytych kompetencjach oraz wykaz tematów objętych kursem i łączną ilością godzin kursu.

3). Preferowany czas trwania szkolenia dziennie: powyżej 4 godzin.

Każde szkolenie trwające powyżej 4 godzin powinno zawierać drobny poczęstunek dla każdego uczestnika:

Dla każdego uczestnika szkolenia/ kursu przewiduje się:

Ciepły napój (herbata) i zimny napój (sok owocowy i woda) min. 150 ml każdego napoju; Krucho ciasteczka 100 g; Kanapka 2 szt. (1 szt. z serem, 1 szt. z szynką) min. 200 g

Dla szkoleń trwających powyżej 6 godzin przewidziany powinien zostać ciepły posiłek.

- 4). Godzina szkoleniowa rozumiana jest jako 60 minut.
- 5). Trener prowadzący szkolenie musi posiadać minimum 2 letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń w danej dziedzinie.
- 6). Po podpisaniu umowy w ciągu 5 dni roboczych Wykonawca przedstawi harmonogram szkoleń celem akceptacji przez Zamawiającego.
- 7). Wykonawca przedłoży Zamawiającemu w terminie realizacji usługi, dokumentację realizacji kursu:
 - dziennik zajęć zawierający: listy obecności, wymiar godzin, temat zajęć, imienny wykaz osób, które ukończyły kurs;
 - ankiety uczestników mające na celu ewaluację wiedzy z tematyki szkolenia (przed i po szkoleniu),
 - kserokopie zaświadczeń ukończenia kursu wraz z potwierdzeniami odbioru przez uczestników (bądź certyfikatów – jeśli dotyczy);
 - dokumentację fotograficzną z przeprowadzonego kursu.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia Część II – obejmująca zorganizowanie szkolenia z zakresu tworzenia aplikacji internetowych i podstaw programowania PYTHON

A. Informacje podstawowe o kursie:

L.p.	Rodzaj kursu	Liczba godzin	Ilość uczniów	Zakres/plan/program szkolenia	Szkoła/ miejsce realizacji kursu	Zawód ucznia
	Szkolenie z zakresu tworzenia aplikacji internetowych i podstaw programowania PYTHON	60	17	Minimum programowe kursu powinno zawierać: a) Aplikacje internetowe – 30 h b) Podstawy programowania – Python – 30 h Szkolenie kończące się egzaminem ECDL S10	Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej Plac ks. Józefa Londzina 3, 43-400 Cieszyn	Technik programista

B. Informacje dodatkowe o kursie:

1). Zamawiający udostępni sale, w których odbędą się szkolenia.

Wykonawca będzie dysponować podczas szkolenia każdej grupy 17 komputerami z dostępem do Internetu z zainstalowanymi na każdym z nich programami niezbędnymi do prawidłowej realizacji szkolenia zgodnie z tematyką i wymogami dla poszczególnych szkoleń.

Wykonawca zagwarantuje wykonanie szkolenia na legalnym oprogramowaniu, zgodnie z prawem do komercyjnych celów szkolenia i z przeznaczeniem zgodnym z warunkami producenta oraz nie naruszając jego praw autorskich.

Wykonawca zapewni pomoce dydaktyczne oraz materiały szkoleniowe (w formie drukowanej lub elektronicznej), które powinny być przekazane każdemu uczestnikowi z potwierdzeniem odbioru. Przekazane materiały nie mogą naruszać praw autorskich osób trzecich.

Wykonawca musi posiadać status mobilnego laboratorium ECDL do przeprowadzenia egzaminów

Wykonawca zapewni kursantom w ramach szkolenia przystąpienie do egzaminu ECDL S10.

2). Wszystkie szkolenia powinny kończyć się wydaniem imiennego zaświadczenia ukończenia kursu uczestnika zawierającego: informację o finansowaniu projektu ze środków unijnych, informację o nabytych kompetencjach oraz wykaz tematów objętych kursem i łączną ilością godzin kursu.

3). Preferowany czas trwania szkolenia dziennie: powyżej 4 godzin.

Każde szkolenie trwające powyżej 4 godzin powinno zawierać drobny poczęstunek dla każdego uczestnika:

Dla każdego uczestnika szkolenia/ kursu przewiduje się:

Ciepły napój (herbata) i zimny napój (sok owocowy i woda) min. 150 ml każdego napoju; Kruche ciasteczka 100 g; Kanapka 2 szt. (1 szt. z serem, 1 szt. z szynką) min. 200 g

Dla szkoleń trwających powyżej 6 godzin przewidziany powinien zostać ciepły posiłek.

4). Godzina szkoleniowa rozumiana jest jako 60 minut.

5). Trener prowadzący szkolenie musi posiadać minimum 2 letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń w danej dziedzinie.

6). Po podpisaniu umowy w ciągu 5 dni roboczych Wykonawca przedstawi harmonogram szkoleń celem akceptacji przez Zamawiającego.

7). Wykonawca przedłoży Zamawiającemu w terminie realizacji usługi, dokumentację realizacji kursu:

- dziennik zajęć zawierający: listy obecności, wymiar godzin, temat zajęć, imienny wykaz osób, które ukończyły kurs;
- ankiety uczestników mające na celu ewaluację wiedzy z tematyki szkolenia (przed i po szkoleniu),
- kserokopie zaświadczeń ukończenia kursu wraz z potwierdzeniami odbioru przez uczestników (bądź certyfikatów – jeśli dotyczy);
- dokumentację fotograficzną z przeprowadzonego kursu.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia Część III – obejmująca zorganizowanie szkolenia/kursu z zakresu obsługi kas oraz drukarek fiskalnych

A. Informacje podstawowe o kursie:

L.p.	Rodzaj kursu	Liczba godzin	Ilość uczniów	Zakres/plan/program szkolenia	Szkoła/ miejsce realizacji kursu	Zawód ucznia
	Obsługa kas oraz drukarek fiskalnych	20	8	Minimum programowe kursu powinno zawierać: Zagadnienia: - akty prawne - budowa i zastosowanie urządzeń fiskalnych - sprzedaż, anulacje i korekty - raporty fiskalne, raporty niefiskalne - programowanie - współpraca z urządzeniami peryferyjnymi: waga, czytnik kodów kreskowych, szuflada - współpraca z komputerem, drukarki fiskalne - wystawianie faktur - tworzenie kartotek kontrahentów i towarów-faktury korygujące, rabaty, anulacje - ćwiczenia praktyczne	Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej Plac ks. Józefa Londzina 3, 43-400 Cieszyn	Technik ekonomista

B. Informacje dodatkowe o kursie:

1). Zamawiający udostępni wyposażone sale, w tym w sprzęt komputerowy (jeśli dotyczy) w szkołach, w których odbędą się ww. szkolenia. Wykonawca zapewni uczestnikom na czas trwania szkolenia konieczny sprzęt, pomoce dydaktyczne, materiały szkoleniowe oraz produkty/półprodukty związane z prowadzeniem części praktycznej kursu (jeśli dotyczy). Materiały szkoleniowe powinny być przekazane każdemu uczestnikowi w formie drukowanej lub elektronicznej z potwierdzeniem odbioru. Przekazane materiały nie mogą naruszać praw autorskich osób trzecich.

2). Wszystkie szkolenia powinny kończyć się wydaniem imiennego zaświadczenia ukończenia kursu uczestnika zawierającego: informację o finansowaniu projektu ze środków unijnych, informację o nabytych kompetencjach oraz wykaz tematów objętych kursem i łączną ilością godzin kursu.

3). Preferowany czas trwania szkolenia dziennie: powyżej 4 godzin.

Każde szkolenie trwające powyżej 4 godzin powinno zawierać drobny poczęstunek dla każdego uczestnika:

Dla każdego uczestnika szkolenia/ kursu przewiduje się:

Ciepły napój (herbata) i zimny napój (sok owocowy i woda) min. 150 ml każdego napoju; Kruche ciasteczka 100 g; Kanapka 2 szt. (1 szt. z serem, 1 szt. z szynką) min. 200 g

Dla szkoleń trwających powyżej 6 godzin przewidziany powinien zostać ciepły posiłek.

4). Godzina szkoleniowa rozumiana jest jako 60 minut.

- 5). Trener prowadzący szkolenie musi posiadać minimum 2 letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń w danej dziedzinie.
- 6). Po podpisaniu umowy w ciągu 5 dni roboczych Wykonawca przedstawi harmonogram szkoleń celem akceptacji przez Zamawiającego.
- 7). Wykonawca przedłoży Zamawiającemu w terminie realizacji usługi, dokumentację realizacji kursu:
 - dziennik zajęć zawierający: listy obecności, wymiar godzin, temat zajęć, imienny wykaz osób, które ukończyły kurs;
 - ankiety uczestników mające na celu ewaluację wiedzy z tematyki szkolenia (przed i po szkoleniu),
 - kserokopie zaświadczeń ukończenia kursu wraz z potwierdzeniami odbioru przez uczestników;
 - dokumentację fotograficzną z przeprowadzonego kursu.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia Część IV – obejmująca zorganizowanie szkolenia/kursu SEP

A. Informacje podstawowe o kursie:

L.p.	Rodzaj kursu	Liczba godzin	Ilość uczniów	Zakres/plan/program szkolenia	Szkoła/ miejsce realizacji kursu	Zawód ucznia
	Szkolenie SEP	30	30 osób w podziale na 2 grupy po 15 osób	<p>Szkolenie elektryczne SEP do 1kV – eksploatacja i dozór (G1) wraz z przeprowadzeniem egzaminu.</p> <p>Minimum programowe kursu powinno zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podstawy elektrotechniki - Rodzaje urządzeń elektroenergetycznych: <ul style="list-style-type: none"> - maszyny elektryczne, - transformatory, - sieci elektroenergetyczne, - aparatura rozdzielcza, - urządzenia prostownicze, przekształtniki, falowniki, - aparatura sterownicza, zabezpieczeniowa, sygnalizacyjna, pomiarowa. - Układy sieci - Instalacje w budynkach. - Rodzaje ochrony przeciwporażeniowej. - Ochrona odgromowa i przepięciowa. - Podstawowe akty prawne dotyczące elektroenergetyki. - Zasady organizacji pracy przy urządzeniach elektroenergetycznych. - Dokumentacja eksploatacyjna. - Badania, kontrole, pomiary urządzeń elektroenergetycznych. - Sprzęt dielektryczny i izolacyjny. - Działanie prądu na organizm ludzki, warunki środowiskowe, - Postępowanie w stanach awaryjnych, w przypadku pożaru, porażenia prądem elektrycznym. - Nowe zagadnienia związane z samochodami elektrycznymi, hybrydowymi, urządzeniami fotowoltaiki. 	Zespół Szkół Technicznych im. płk Gwidona Langera Ul. Frysztacka 48 43-400 Cieszyn	Technik elektryk

B. Informacje dodatkowe o kursie:

1) Zamawiający udostępni wyposażone sale, w tym w sprzęt komputerowy (jeśli dotyczy) w szkole, w której odbędzie się ww. szkolenie. Wykonawca zapewni uczestnikom na czas trwania szkolenia konieczny sprzęt, pomoce dydaktyczne, materiały szkoleniowe oraz produkty/półprodukty związane z prowadzeniem części praktycznej kursu (jeśli dotyczy). Materiały szkoleniowe powinny być przekazane każdemu uczestnikowi w formie drukowanej lub elektronicznej z potwierdzeniem odbioru. Przekazane materiały nie mogą naruszać praw autorskich osób trzecich.

2). Wszystkie szkolenia powinny kończyć się wydaniem imiennego zaświadczenia ukończenia kursu uczestnika zawierającego: informację o finansowaniu projektu ze środków unijnych, informację o nabytych kompetencjach oraz wykaz tematów objętych kursem i łączną ilością godzin kursu. Wykonawca zapewni kursantom w ramach szkolenia przystąpienie do egzaminu SEP do 1kV.

3). Preferowany czas trwania szkolenia dziennie: powyżej 4 godzin.

Każde szkolenie trwające powyżej 4 godzin powinno zawierać drobny poczęstunek dla każdego uczestnika:

Dla każdego uczestnika szkolenia/ kursu przewiduje się:

Ciepły napój (herbata) i zimny napój (sok owocowy i woda) min. 150 ml każdego napoju; Kruche ciasteczka 100 g; Kanapka 2 szt. (1 szt. z serem, 1 szt. z szynką) min. 200 g

Dla szkoleń trwających powyżej 6 godzin przewidziany powinien zostać ciepły posiłek.

4). Godzina szkoleniowa rozumiana jest jako 60 minut.

5). Trener prowadzący szkolenie musi posiadać minimum 2 letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń w danej dziedzinie.

6). Po podpisaniu umowy w ciągu 5 dni roboczych Wykonawca przedstawi harmonogram szkoleń celem akceptacji przez Zamawiającego.

7). Wykonawca przedłoży Zamawiającemu w terminie realizacji usługi, dokumentację realizacji kursu:

- dziennik zajęć zawierający: listy obecności, wymiar godzin, temat zajęć, imienny wykaz osób, które ukończyły kurs;
- ankiety uczestników mające na celu ewaluację wiedzy z tematyki szkolenia (przed i po szkoleniu),
- kserokopie zaświadczeń ukończenia kursu wraz z potwierdzeniami odbioru przez uczestników;
- dokumentację fotograficzną z przeprowadzonego kursu.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia Część V – obejmująca zorganizowanie szkolenia/kursu w zakresie spawalnictwa

A. Informacje podstawowe o kursie:

L.p.	Rodzaj kursu	Liczba godzin	Ilość uczniów	Zakres/plan/program szkolenia	Szkoła/ miejsce realizacji kursu	Zawód ucznia
	Kurs spawalniczy	120	8	<p>Kurs spawalniczy wraz z egzaminem spawacza wg ISO 9606-1 Szkolenie w zakresie metody MAG - spawanie blach i rur spoinami pachwinowymi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zastosowanie elektryczności do spawania łukowego • Urządzenia spawalnicze • Bezpieczeństwo i higiena pracy • Bezpieczna praca na hali produkcyjnej • Materiały dodatkowe do spawania • Spawanie w praktyce • Oznaczenie i wymiarowanie spoin • Metody przygotowania złączy do spawania • Kwalifikowanie spawaczy • Zajęcia praktyczne w atestowanej spawalni <p>Szkolenie odbywa się w oparciu program nauczania sieci Badawczej Łukasiewicz – Instytut Spawalnictwa w Gliwicach NR W-19/IS-02.</p>	Centrum Kształcenia Zawodowego w Bażanowicach ul. Cieszyńska 11 43-440 Goleiszów	technik mechanik, technik mechatronik, technik elektryk

B. Informacje dodatkowe o kursie:

1). Zamawiający udostępni sale, w tym w sprzęt komputerowy (jeśli dotyczy) w CKZ w Bażanowicach, w których odbędą się szkolenia. Wykonawca zapewni kursantom w ramach szkolenia przystąpienie do egzaminu spawacza wg ISO 9606-1. Wykonawca zapewni uczestnikom na czas trwania szkolenia: konieczny sprzęt, pomoce dydaktyczne, materiały szkoleniowe, ubrania robocze oraz materiały eksploatacyjne związane z prowadzeniem części praktycznej kursu. Szkolenie praktyczne preferowane jest w siedzibie CKZ w Bażanowicach (ewentualnie w innym miejscu na terenie powiatu

cieszyńskiego). Materiały szkoleniowe (w formie drukowanej lub elektronicznej) powinny być przekazane każdemu uczestnikowi z potwierdzeniem odbioru. Przekazane materiały nie mogą naruszać praw autorskich osób trzecich.

2). Wszystkie szkolenia powinny kończyć się wydaniem imiennego zaświadczenia ukończenia kursu uczestnika zawierającego: informację o finansowaniu projektu ze środków unijnych, informację o nabytych kompetencjach oraz wykaz tematów objętych kursem i łączną ilością godzin kursu. Otrzymane uprawnienia: książeczka spawacza oraz świadectwo egzaminu kwalifikacyjnego spawacza wg PN-EN ISO 9606-1 (po zdany egzaminie).

3). Preferowany czas trwania szkolenia dziennie: powyżej 4 godzin.

Każde szkolenie trwające powyżej 4 godzin powinno zawierać drobny poczęstunek dla każdego uczestnika:

Dla każdego uczestnika szkolenia/ kursu przewiduje się:

Ciepły napój (herbata) i zimny napój (sok owocowy i woda) min. 150 ml każdego napoju; Krucho ciasteczka 100 g; Kanapka 2 szt. (1 szt. z serem, 1 szt. z szynką) min. 200 g

Dla szkoleń trwających powyżej 6 godzin przewidziany powinien zostać ciepły posiłek.

4). Godzina szkoleniowa rozumiana jest jako 60 minut.

5). Trener prowadzący szkolenie musi posiadać minimum 2 letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń w danej dziedzinie.

6). Po podpisaniu umowy w ciągu 5 dni roboczych Wykonawca przedstawi harmonogram szkoleń celem akceptacji przez Zamawiającego.

7). Wykonawca przedłoży Zamawiającemu w terminie realizacji usługi, dokumentację realizacji kursu:

- dziennik zajęć zawierający: listy obecności, wymiar godzin, temat zajęć, imienny wykaz osób, które ukończyły kurs;
- ankiety uczestników mające na celu ewaluację wiedzy z tematyki szkolenia (przed i po szkoleniu),
- kserokopie zaświadczeń ukończenia kursu wraz z potwierdzeniami odbioru przez uczestników;
- dokumentację fotograficzną z przeprowadzonego kursu.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia Część VI – obejmująca zorganizowanie szkolenia CAD/CAM z wykorzystaniem programu Solid Works

A. Informacje podstawowe o kursie:

L.p.	Rodzaj kursu	Liczba godzin	Ilość uczniów	Zakres/plan/program szkolenia	Szkoła/ miejsce realizacji kursu	Zawód ucznia
	Kurs Solid Works	30	8	<p>Szkolenie CAD/CAM z wykorzystaniem programu Solid Works wraz z egzaminem CSWA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podstawy SOLIDWORKS • Wprowadzenie do szkicowania • Podstawy modelowania części • Symetria i pochylenie • Tworzenie szyków • Operacje obrotu wokół linii środkowej • Tworzenie skorup i żeber • Edycja – naprawa modelu • Konfiguracja • Arkusze i widoki rysunku • Wymiary • Adnotacje • Widoki rysunków złożenia • Szablony i formaty arkusza • Lista materiałów i tabele • Wydajność i problemy wyświetlania • Odniesienia i porównania rysunku • Modelowanie złożzeń „od dołu w górę” • Używanie złożzeń • Używanie rysunków 	Centrum Kształcenia Zawodowego w Bażanowicach ul. Cieszyńska 11 43-440 Goleszów	technik mechanik technik mechatronik

B. Informacje dodatkowe o kursie:

1). Zamawiający udostępni sale, w tym w sprzęt komputerowy (bez licencji na oprogramowanie CAD/CAM) w CKZ w Bażanowicach, w których odbędą się szkolenia. Wykonawca powinien zapewnić odpowiednią do prowadzenia szkoleń komercyjnych licencję na oprogramowanie CAD/CAM (np. Solidworks, ZW3D lub podobne). Wykonawca zapewni kursantom w ramach szkolenia przystąpienie do egzaminu CSWA.

Wykonawca zapewni uczestnikom na czas trwania szkolenia: pomoce dydaktyczne, materiały szkoleniowe, przykładowe testy egzaminacyjne oraz materiały eksploatacyjne związane z prowadzeniem części praktycznej kursu (jeśli dotyczy). Szkolenie preferowane jest w siedzibie CKZ w Bażanowicach. Materiały szkoleniowe (w formie drukowanej lub elektronicznej) powinny być przekazane każdemu uczestnikowi z potwierdzeniem odbioru. Przekazane materiały nie mogą naruszać praw autorskich osób trzecich.

2). Wszystkie szkolenia powinny kończyć się wydaniem imiennego zaświadczenia ukończenia kursu uczestnika zawierającego: informację o finansowaniu projektu ze środków unijnych, informację o nabytych kompetencjach oraz wykaz tematów objętych kursem i łączną ilością godzin kursu.

3). Preferowany czas trwania szkolenia dziennie: powyżej 4 godzin.

Każde szkolenie trwające powyżej 4 godzin powinno zawierać drobny poczęstunek dla każdego uczestnika:

Dla każdego uczestnika szkolenia/ kursu przewiduje się:

Ciepły napój (herbata) i zimny napój (sok owocowy i woda) min. 150 ml każdego napoju; Kruche ciasteczka 100 g; Kanapka 2 szt. (1 szt. z serem, 1 szt. z szynką) min. 200 g

Dla szkoleń trwających powyżej 6 godzin przewidziany powinien zostać ciepły posiłek.

4). Godzina szkoleniowa rozumiana jest jako 60 minut.

5). Trener prowadzący szkolenie musi posiadać minimum 2 letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń w danej dziedzinie.

6). Po podpisaniu umowy w ciągu 5 dni roboczych Wykonawca przedstawi harmonogram szkoleń celem akceptacji przez Zamawiającego.

7). Wykonawca przedłoży Zamawiającemu w terminie realizacji usługi, dokumentację realizacji kursu:

- dziennik zajęć zawierający: listy obecności, wymiar godzin, temat zajęć, imienny wykaz osób, które ukończyły kurs;
- ankiety uczestników mające na celu ewaluację wiedzy z tematyki szkolenia (przed i po szkoleniu),
- kserokopie zaświadczeń ukończenia kursu wraz z potwierdzeniami odbioru przez uczestników;
- dokumentację fotograficzną z przeprowadzonego kursu.