**Załącznik nr 1.1 do SWZ**

Opis przedmiotu zamówienia

* + - 1. **Dane dotyczące Zamawiającego:**

**Zespół Szkół Zawodowych Nr1 im. Władysław Korżyka w Rykach**

ul. Żytnia 5, 08-500 Ryki

NIP 5060103893, REGON 060708614

nr telefonu +48 81 865 12 97

Poczta elektroniczna [e-mail]: zsz@mechanikryki.pl

Adres internetowy [URL]: http://www.mechanikryki.pl/

**Część 1**

**Dodatkowe zajęcia specjalistyczne dla uczniów i nauczycieli – kurs operatora bezzałogowych statków powietrznych.**

1. Szkolenie: **Operator drona.**
2. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

− Wykonawca przeprowadzi kurs dla 22 osób: 20 uczniów i 2 nauczycieli (3 grup);

− Czas trwania kursu: min. 30 godzin zajęć;

1. **Cel i program kursu:**

Nabycie wiedzy i umiejętności potrzebnych do bezpiecznego wykonywania lotów w zasięgu wzroku bezzałogowym statkiem powietrznym oraz do jego prawidłowej obsługi naziemnej.

Program powinien obejmować co najmniej:

1. Przepisy lotnicze
2. Ograniczenia możliwości człowieka
3. Procedury operacyjne
4. Ogólna wiedza na temat UAS
5. Meteorologia lotnicza
6. Osiągi bezzałogowego statku powietrznego w locie
7. Techniczne i operacyjne środki ograniczające ryzyka na ziemi
8. Przygotowanie do lotu bezzałogowego statku powietrznego
9. Procedury w trakcie lotu
10. Czynności po zakończeniu lotu
11. **Uprawnienia/certyfikaty:**

Wykonawca zobowiązany będzie do wydania uczestnikom szkolenia/kursu certyfikatu kompetencji w zakresie operacji wykonywanych według scenariusza standardowego STS-01 po ukończeniu szkolenia teoretycznego oraz zaliczeniu egzaminu wiedzy teoretycznej, a także po ukończeniu szkolenia praktycznego realizowanego przez Wyznaczonego Operatora oraz Uprawniony Podmiot.

Po zakończeniu szkolenia oraz pozytywnym zdaniu egzaminu kursanci otrzymają dokumentację konieczną do potwierdzenia kompetencji w Departamencie Statków Bezzałogowych Urzędu Lotnictwa Cywilnego.

**Informacje i wymagania wspólne dla kursu/szkolenia:**

− Termin realizacji: od podpisania umowy do dnia 18 grudnia 2026 r., zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Wykonawcę i zatwierdzonym przez Zamawiającego; z możliwością wydłużenia okresu realizacji przedmiotu zamówienia po uzyskaniu stosownej zgody Instytucji Zarządzającej RPO WL.

− Miejsce realizacji: siedziba Wykonawcy (Zamawiający dopuszcza system szkolenia on-line);

**Wykonawca zobowiązany będzie do:**

* **zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkoleniowej** do realizacji kursów – spełniającej wymagania określone w SWZ;
* **przygotowania szczegółowego harmonogramu**, z rozpisaniem na daty, godziny i miejsca realizacji zajęć, z uwzględnieniem programu kursu, z ewentualnym podziałem na zajęcia teoretyczne i praktyczne oraz przekazania go w wersji elektronicznej i papierowej Zamawiającemu co najmniej na 7 dni przed rozpoczęciem pierwszych zajęć;
* **zapewnienia materiałów szkoleniowych** (podręcznika/podręczników lub skryptów) szczegółowo omawiających program kursu/szkolenia,
* **zapewnienia serwisu kawowego (w przypadku szkoleń min. 4h/spotkanie);**
* w ramach przerwy kawowej dla jednej grupy w każdym dniu szkoleniazapewniony zostanie serwis obejmujący co najmniej:

- kawa,

- herbata,

- ciastka (100 g / uczestnika);

* **zapewnienia ciepłego posiłku (w przypadku szkoleń min. 6h/spotkanie);**
* świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy w ramach organizowanych kursów przez Zamawiającego.
* przygotowania, dowozu i podania posiłków w dni wyszczególnione przez Zamawiającego do siedziby Zespołu Szkół Zawodowych Nr 1 w Rykach przy ul. Żytnia 5,
* świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
* przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U.2018.1541),
* świadczenia usług cateringowych w pojemnikach jednorazowych, z użyciem sztućców jednorazowych, serwetek papierowych,
* dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 15 min. przed spożyciem,
* prowadzenia odpowiedniej dokumentacji kursu wymaganej zgodnie z przepisami właściwymi do tego rodzaju kursu lub określonymi przez Zamawiającego;
* zorganizowania procesów kształcenia i walidacji w taki sposób, aby zapewnić odrębność obu procesów,
* **wydania uczestnikom, którzy zdali egzamin stosownych certyfikatów** oraz przekazania Zamawiającemu (potwierdzonych za zgodność z oryginałem) kopii tych certyfikatów;
* uwzględnienia w wycenie oferty wszelkich kosztów związanych ze zorganizowaniem egzaminów oraz wydaniem stosownych certyfikatów,
* informowania Zamawiającego o zaistniałych problemach i trudnościach oraz obiektywnych ograniczeniach, występujących przy realizacji kursu;
* zapewnienia osoby odpowiedzialnej za sprawy organizacyjne związane z kursem tj.:

- przygotowanie harmonogramu kursu w konsultacji z Zamawiającym,

- gromadzenie i kompletowanie dokumentacji z kursu (dzienniki zajęć, listy obecności, analiza testów/egzaminów wewnętrznych i zewnętrznych, ankiety dla kursantów dot. oceny kursu pod względem merytorycznym i organizacyjnym, listy potwierdzające wydanie zaświadczeń o ukończeniu kursu),

- utrzymywanie stałego kontaktu z Zamawiającym.

Wykonawca podlega hospitacji i kontroli prowadzonej przez upoważnionego pracownika Zamawiającego (w tym niezapowiedzianej) oraz przez uprawnione organy nadzoru.

**Po zakończeniu kursu Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć następujące dokumenty:**

• kserokopię dziennika zajęć oraz list obecności uczestników kursu – potwierdzonych za zgodność z oryginałem,

• kserokopię potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych – potwierdzonego za zgodność z oryginałem,

• kserokopię listy z odbiorem cateringu/serwisu kawowego – potwierdzonych za zgodność z oryginałem,

• kserokopię rejestru wydanych certyfikatów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji – potwierdzonych za zgodność z oryginałem,

• imienny wykaz osób, które nie ukończyły kursu lub nie zdały egzaminu,

• kopie ankiet służących do oceny szkolenia – potwierdzonych za zgodność z oryginałem,

• dokumentację fotograficzną z prowadzonego kursu, po uzyskaniu pisemnej zgody uczestników kursu (min. 5 zdjęć o dobrej jakości, przedstawiających realizację tematyki kursu i uczestników).