

Zakres zadań i forma udziału Partnerów

1. Wskazane poniżej Strony pełnią funkcję partnerów przedsięwzięcia. Oznacza to, że wszyscy Partnerzy oraz Lider są współrealizującymi przedsięwzięcie pn. „Utworzenie i funkcjonowanie Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie piekarstwa” odpowiedzialnymi za realizację jednego lub kilku zadań określonych w projekcie.
2. Strony ustalają następujący podział zadań między Partnerami przedsięwzięcia:
 - 1) Obowiązki Lidera (Miasto Poznań)
 - a) wybór wykonawcy dokumentacji projektowej i robót budowlanych oraz nadzoru autorskiego i Inżyniera Kontraktu;
 - b) nadzór i kontrola nad właściwym i terminowym wdrażaniem inwestycji zgodnie z obowiązującymi przepisami;
 - c) odbiór zrealizowanej inwestycji;
 - d) montaż tablic informacyjnych po rozpoczęciu fizycznej realizacji przedsięwzięcia;
 - e) opracowanie dokumentacji niezbędnej do ogłoszenia zamówienia publicznego na dostawę i montaż wyposażenia i sprzętu do BCU;
 - f) wybór wykonawcy/wykonawców i podpisanie umowy na dostawę i montaż wyposażenia i sprzętu do BCU;
 - g) nadzór na właściwą i terminową realizacją zamówienia na dostawę i montaż wyposażenia i sprzętu do BCU;
 - h) odbiór dostarczonego wyposażenia i sprzętu;
 - i) przygotowanie wniosku o zezwolenie na założenie publicznego branżowego centrum umiejętności wraz z projektem aktu założycielskiego i statutu, opinią komendanta powiatowego (miejskiego) Państwowej Straży Pożarnej i państwowego powiatowego inspektora sanitarnego o warunkach bezpieczeństwa i higieny w budynku, w którym placówka będzie się mieścić oraz wykazem pracowników (trenerów, szkoleniowców i nauczycieli) przewidzianych do zatrudnienia w BCU zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
 - j) uzyskanie pozytywnej opinii właściwego kuratora oświaty dot. założenia BCU w dziedzinie piekarstwa;
 - k) powołanie rady BCU;
 - l) wyznaczenie przedstawicieli osób prowadzących zajęcia w BCU do uczestnictwa w radzie BCU (Miasto Poznań – BCU);

- m) wyznaczenie przedstawiciela/przedstawicieli Lidera przedsięwzięcia do uczestnictwa w radzie BCU;
- n) zatrudnienie pracowników BCU- trenerów/szkoleniowców/ nauczycieli (Miasto Poznań – BCU);
- o) zatrudnienie koordynatora ds. szkoleń oraz kierownika BCU (Miasto Poznań – BCU);
- p) organizację szkoleń i kursów wskazanych we wniosku o objęcie wsparciem (Miasto Poznań – BCU);
- q) przeszkolenie osób w liczbie i podziale na odbiorców wsparcia określonej we wniosku o objęcie wsparciem (Miasto Poznań – BCU);
- r) podpisanie umowy z każdym uczestnikiem szkolenia lub kursu (Miasto Poznań – BCU);
- s) zatrudnienie specjalisty ds. księgowości, stanowiska ds. płac oraz osoby do sprzątania (Miasto Poznań – BCU);
- t) prowadzenie w BCU ośrodka egzaminacyjnego w zakresie egzaminów zawodowych organizowanych przy współpracy z Okręgową Komisją Egzaminacyjną (Miasto Poznań – BCU);
- u) prowadzenie platformy zdalnego uczenia się typu LMS w dziedzinie piekarstwa (Miasto Poznań – BCU);
- v) prowadzenie naboru uczestników na oferowane przez BCU szkolenia (Miasto Poznań – BCU);
- w) wydawanie zaświadczeń o ukończeniu szkolenia branżowego w BCU dla nauczycieli kształcenia zawodowego (Miasto Poznań – BCU);
- x) wzmacnianie współpracy pomiędzy kształceniem zawodowym a biznesem w ramach tzw. trójkątów wiedzy: szkoła – uczelnia – pracodawcy w zakresie piekarstwa (Miasto Poznań – BCU);
- y) współpraca ze szkołami, centrami kształcenia zawodowego, uczelniami oraz pracodawcami w zakresie udostępniania infrastruktury dydaktyczno-lokalowej na cele edukacyjno-szkoleniowe związane z piekarstwem (Miasto Poznań – BCU);
- z) udostępnianie pracowni piekarskiej BCU Partnerowi dodatkowemu nr 2 do prowadzenia badań naukowych oraz zajęć praktycznych (w zależności od zgłoszonych potrzeb i dostępności pracowni we wnioskowanym terminie przez UEP) (Miasto Poznań – BCU);

- aa) udostępnianie pracowni piekarskiej BCU do realizacji badań w ramach przygotowania do prac dyplomowych o tematyce z zakresu nauki o żywności w szczególności, z dziedziny piekarstwa (Miasto Poznań – BCU);
 - bb) prowadzenie szerokiej promocji działalności BCU na stronach internetowych, przez media społecznościowe, lokalne telewizje, a przede wszystkim przez bezpośredni kontakt z potencjalnym odbiorcą (Miasto Poznań – BCU);
 - cc) publikację promocyjnych treści wideo i materiałów szkoleniowych, wykorzystywanych w szkoleniach na ogólnodostępnej platformie popularyzatorskiej INFOZAWODOWE (Miasto Poznań – BCU);
 - dd) uczestnictwo w realizacji filmu promocyjnego BCU (Miasto Poznań – BCU);
 - ee) zakup banerów reklamowych, ścianek itp. oraz papierniczych materiałów promocyjnych (m.in. na potrzeby udziału w targach oraz organizacji konkursu i turnieju) (Miasto Poznań – BCU);
 - ff) organizacja ogólnopolskiego konkursu na opracowanie logotypu Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie piekarstwa;
 - gg) organizacja konkursu branżowego (Miasto Poznań – BCU);
 - hh) organizacja turnieju piekarskiego wraz z Partnerem branżowym (Miasto Poznań – BCU);
 - ii) funkcjonowanie BCU (Miasto Poznań – BCU).
- 2) Obowiązki Partnera branżowego (SRP RP)
- a) uczestniczenie w czynnościach odbiorowych, w szczególności w odbiorze końcowym inwestycji;
 - b) opracowanie Opisu przedmiotu zamówienia dla całego wyposażenia i sprzętu do zakupu dla BCU;
 - c) uczestniczenie w czynnościach odbiorowych dostarczonego wyposażenia i sprzętu do BCU;
 - d) wsparcie merytoryczne Lidera przedsięwzięcia przy opracowaniu dokumentów niezbędnych do założenia BCU;
 - e) sporządzenie wykazu pracowników BCU (trenerów, szkoleniowców i nauczycieli) przewidzianych do zatrudnienia w BCU;
 - f) pozyskanie do rady BCU co najmniej dwóch przedstawicieli organizacji pracodawców, samorządu gospodarczego, innej organizacji gospodarczej, stowarzyszenia lub samorządu zawodowego lub sektorowej rady do spraw kompetencji właściwych dla piekarstwa;

- g) pozyskanie do rady BCU pracodawców, w tym przedsiębiorców o których mowa w art. 7 ust. 1 pkt 1–3 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023 r. poz. 221), właściwych dla piekarstwa;
- h) wyznaczenie przedstawiciela/przedstawicieli Partnera branżowego do uczestnictwa w radzie BCU;
- i) współpraca przy prowadzeniu rekrutacji szkoleniowców;
- j) konsultacje merytoryczne dotyczące opracowań szkoleń w wymiarze 30 godzin dla 110 uczestników dorosłych o tematyce „Produkcja pieczywa wyborowego”, „Zero waste – czyli jak nie marnować surowców w piekarstwie”, „Produkcja chleba żytniego bez tajemnic”, „Podstawy piekarstwa – od mąki do gotowego wyrobu”, które zakończą się branżowym certyfikatem umiejętności;
- k) konsultacje merytoryczne dotyczące opracowań szkoleń w wymiarze 15 godzin dla 60 osób w wieku 14-24 lata o tematyce „Metody produkcji ciasta pszennego”, „Wykorzystanie produktów prądawnych w piekarstwie”, „Wykorzystanie ziół, warzyw i owoców suszonych w piekarstwie”, „Wypieki artystyczne”, „Produkcja pieczywa wysokobłonnikowego”;
- l) konsultacje merytoryczne dotyczące opracowań szkoleń w wymiarze 15 godzin dla 20 nauczycieli kształcenia zawodowego o tematyce „Metody produkcji ciasta pszennego”, „Wykorzystanie produktów prądawnych w piekarstwie”, „Wykorzystanie ziół, warzyw i owoców suszonych w piekarstwie”, „Wypieki artystyczne”, „Produkcja pieczywa wysokobłonnikowego”;
- m) konsultacje merytoryczne dotyczące opracowań szkoleń w wymiarze 120 godzin dla 10 uczestników dorosłych o tematyce "produkcja galanterii piekarskiej" oraz "pomocnik piekarza", które zakończą się certyfikatem kwalifikacji z zakresu edukacji pozaformalnej (sektorowej) potwierdzającym nabycie określonej kwalifikacji właściwej dla dziedziny piekarstwa;
- n) wsparcie Partnera dodatkowego (branżowego) nr 1 jako instytucji certyfikującej kwalifikacje z zakresu edukacji pozaformalnej (sektorowej) przy wpisaniu do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji nowych kwalifikacji;
- o) konsultacje merytoryczne dotyczące opracowania i przeprowadzenia zajęć z zakresu kształcenia zawodowego w dziedzinie piekarstwa dla uczniów i słuchaczy szkół prowadzących kształcenie zawodowe, w szczególności w zakresie zajęć praktycznych przy współpracy ze szkołami;
- p) nadzór merytoryczny nad przeprowadzeniem turnusów doksztalcania teoretycznego młodocianych pracowników, o których mowa w art. 117 ust. 1a

pkt 4 ustawy – Prawo oświatowe, o ile szkoły zgłoszą zapotrzebowanie w tym zakresie;

- q) weryfikacja merytoryczna materiałów przygotowanych na platformę zdalnego uczenia typu LMS;
- r) wspieranie szkół prowadzących kształcenie zawodowe i uczelni w nawiązywaniu współpracy z pracodawcami prowadzącymi działalność w dziedzinie piekarstwa, w tym z wykorzystaniem platformy INFOZAWODOWE;
- s) nadzór merytoryczny nad opracowaniem materiałów merytorycznych na platformę INFOZAWODOWE;
- t) wzmacnianie współpracy pomiędzy kształceniem zawodowym a biznesem w ramach tzw. trójkątów wiedzy: szkoła – uczelnia – pracodawcy w zakresie piekarstwa
- u) wsparcie Partnera dodatkowego (branżowego) nr 1 w pozyskiwaniu informacji od pracodawców dotyczących zapotrzebowania rynku pracy na zawody, kwalifikacje i umiejętności w dziedzinie piekarstwa;
- v) wprowadzanie do szkolenia z zakresu piekarstwa nowych rozwiązań i technologii;
- w) upowszechnienie nowatorskich rozwiązań w kształceniu piekarzy;
- x) korzystanie z platformy INFOZAWODOWE (infozawodowe.mein.gov.pl) przy realizacji zadań;
- y) wsparcie szkół i uczelni w realizacji doradztwa zawodowego przez organizację warsztatów, spotkań z młodzieżą, udział w Targach Edukacyjnych oraz innych akcjach promujących szkolnictwo zawodowe;;
- z) prowadzenie szerokiej promocji działalności BCU na stronach internetowych, przez media społecznościowe, lokalne telewizje, a przede wszystkim przez bezpośredni kontakt z potencjalnym odbiorcą;
- aa) udział w Targach typu Polagra, Święta Chleba
- bb) aktywne wsparcie BCU przy prowadzeniu rekrutacji poszczególnych uczestników szkoleń przez nawiązywanie współpracy z powiatowymi urzędami pracy oraz zakładami, pozyskiwanie uczestników szkoleń dla osób dorosłych, które chcą nabyć umiejętności w zawodzie piekarz oraz nawiązywanie współpracy ze szkołami, w celu pozyskania uczestników zajęć praktycznych, szkoleń rozwijających umiejętności
- cc) konsultacje merytoryczne w zakresie przygotowania materiałów promujących i opisów zawodu, szkoleń, warsztatów, które zostaną zamieszczone na stronie

internetowej dedykowanej Branżowemu Centrum Umiejętności w dziedzinie piekarstwa

dd) wsparcie merytoryczne Lidera przedsięwzięcia przy przygotowaniu filmu promocyjnego BCU;

ee) wsparcie Lidera w wyborze logotypu Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie piekarstwa;

ff) kształtowanie pozytywnego wizerunku kształcenia zawodowego, jako atrakcyjnej ścieżki kariery zawodowej oraz zwiększenia zainteresowania młodzieży kształceniem zawodowym i ofertą edukacyjną branżowego centrum umiejętności;

gg) wsparcie Lidera przy organizacji turnieju piekarskiego.

3) Obowiązki Partnera dodatkowego (branżowego) nr 1 (WIR)

a) uczestniczenie w czynnościach odbiorowych, w szczególności w odbiorze końcowym inwestycji;

b) wsparcie merytoryczne Lidera przy opracowaniu dokumentów niezbędnych do założenia BCU;

c) pozyskanie do rady BCU po jednym przedstawicielu z powiatowej rady rynku pracy właściwej ze względu na siedzibę placówki oraz wojewódzkiej rady rynku pracy właściwej ze względu na siedzibę placówki;

d) pozyskanie do rady BCU pracodawców, w tym przedsiębiorców o których mowa w art. 7 ust. 1 pkt 1–3 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023 r. poz. 221), właściwych dla piekarstwa;

e) wyznaczenie przedstawiciela/przedstawicieli Partnera dodatkowego (branżowego) nr 1 do uczestnictwa w radzie BCU

f) współpraca przy prowadzeniu rekrutacji szkoleniowców;

g) konsultacje merytoryczne dotyczące opracowań szkoleń w wymiarze 120 godzin dla 10 uczestników dorosłych o tematyce "produkcja galanterii piekarskiej" oraz "pomocnik piekarza", które zakończą się certyfikatem kwalifikacji z zakresu edukacji pozaformalnej (sektorowej) potwierdzającym nabycie określonej kwalifikacji właściwej dla dziedziny piekarstwa;

h) pełnienie funkcji instytucji certyfikującej kwalifikacje z zakresu edukacji pozaformalnej (sektorowej);

i) wydawanie branżowych certyfikatów umiejętności w dziedzinie piekarstwa;

j) przygotowanie i wystąpienie do ministra właściwego z wnioskiem o włączenie do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji dwóch kwalifikacji z zakresu edukacji

pozaformalnej (sektorowej) odpowiadających na potrzeby dziedziny piekarstwa (kwalifikacje: pomocnik piekarza, produkcja galanterii piekarskiej);

- k) organizacja egzaminów czeladniczych i mistrzowskich w zawodzie piekarz w ramach przedsięwzięcia, w tym nadawanie dyplomów mistrzowskich i świadectw czeladniczych;
- l) poszukiwanie uczestników turnusów dokształcania zawodowego;
- m) weryfikacja merytoryczna materiałów przygotowanych na platformę zdalnego uczenia typu LMS;
- n) wspieranie szkół prowadzących kształcenie zawodowe i uczelni w nawiązywaniu współpracy z pracodawcami prowadzącymi działalność w dziedzinie piekarstwa, w tym z wykorzystaniem platformy INFOZAWODOWE;
- o) nadzór merytoryczny nad opracowaniem materiałów merytorycznych na platformę INFOZAWODOWE;
- p) wzmacnianie współpracy pomiędzy kształceniem zawodowym a biznesem w ramach tzw. trójkątów wiedzy: szkoła – uczelnia – pracodawcy w zakresie piekarstwa;
- q) coroczne pozyskiwanie informacji od pracodawców dotyczących zapotrzebowania rynku pracy na zawody, kwalifikacje i umiejętności w dziedzinie piekarstwa;
- r) nawiązanie współpracy z powiatowymi urzędami pracy w celu corocznej analizy zapotrzebowania na rynku pracy;
- s) podejmowanie działań mających na celu pogłębianie i uświadamianie odbiorców na temat wykorzystania surowców, energii, urządzeń w sposób racjonalny z zasadą nie marnowania;
- t) korzystanie z platformy INFOZAWODOWE (infozawodowe.mein.gov.pl) przy realizacji zadań;
- u) wsparcie szkół i uczelni w realizacji doradztwa zawodowego przez organizację warsztatów, spotkań z młodzieżą, udział w Targach Edukacyjnych oraz innych akcjach promujących szkolnictwo zawodowe, prowadzenie prelekcji w szkołach podstawowych;
- v) prowadzenie szerokiej promocji działalności BCU na stronach internetowych, przez media społecznościowe, lokalne telewizje, a przede wszystkim przez bezpośredni kontakt z potencjalnym odbiorcą;
- w) wsparcie merytoryczne Lidera przy przygotowaniu filmu promocyjnego BCU;

- x) wsparcie Lidera w wyborze logotypu Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie piekarstwa;
 - y) kształtowania pozytywnego wizerunku kształcenia zawodowego, jako atrakcyjnej ścieżki kariery zawodowej oraz zwiększenia zainteresowania młodzieży kształceniem zawodowym i ofertą edukacyjną branżowego centrum umiejętności.
- 4) Obowiązki Partnera dodatkowego nr 2 (UEP)
- a) uczestniczenie w czynnościach odbiorowych, w szczególności w odbiorze końcowym inwestycji;
 - b) wsparcie merytoryczne Lidera przy opracowaniu dokumentów niezbędnych do założenia BCU;
 - c) wyznaczenie przedstawiciela/przedstawicieli Partnera dodatkowego nr 2 do uczestnictwa w radzie BCU;
 - d) aktywne wsparcie BCU przy prowadzeniu rekrutacji na szkolenie w wymiarze 15 godzin dla 60 osób w wieku 14-24 lata wśród studentów uczelni;
 - e) wzmacnianie współpracy pomiędzy kształceniem zawodowym a biznesem w ramach tzw. trójkątów wiedzy: szkoła – uczelnia – pracodawcy w zakresie piekarstwa;
 - f) wprowadzanie do szkolenia z zakresu piekarstwa nowych rozwiązań i technologii;
 - g) podejmowanie działań mających na celu pogłębianie i uświadamianie odbiorców na temat wykorzystania surowców, energii, urządzeń w sposób racjonalny i zgodny z zasadą nie marnowania;
 - h) zwiększanie transferu wiedzy i nowych technologii do edukacji, w szczególności do programów szkoleniowych realizowanych przez BCU, w tym upowszechnianie innowacji w dziedzinie piekarstwa oraz wyników badań i analiz dotyczących piekarstwa (m.in. prowadzenie badań naukowych związanych z produkcją i dystrybucją pieczywa);
 - i) korzystanie z platformy INFOZAWODOWE (infozawodowe.mein.gov.pl) przy realizacji zadań;
 - j) prowadzenie programu praktyk studenckich dla osób studiujących kierunki zbieżne z edukacją i naukami o żywności, w ramach, których studenci nabędą wiedzę z zakresu funkcjonowania instytucji oświatowej;
 - k) prowadzenie szerokiej promocji działalności BCU na stronach internetowych, przez media społecznościowe, lokalne telewizje, a przede wszystkim przez bezpośredni kontakt z potencjalnym odbiorcą;

- l) aktywne wsparcie BCU przy prowadzeniu rekrutacji poszczególnych uczestników szkoleń przez pozyskiwanie uczestników szkoleń dla osób dorosłych, które chcą nabyć umiejętności w zawodzie piekarz oraz nawiązywanie współpracy z uczelniami wyższymi w celu pozyskania uczestników zajęć praktycznych, szkoleń rozwijających umiejętności;
 - m) wsparcie merytoryczne Lidera przy przygotowaniu filmu promocyjnego BCU;
 - n) wsparcie Lidera w wyborze logotypu Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie piekarstwa.
- 3. Zmiany w przydziale zadań do wykonania lub w zakresie i sposobie wykonywania powierzonego Partnerowi zadania wymaga jego zgody, wyrażonej na piśmie. Wszelkie zmiany w Partnerstwie polegające na zmianie jego składu, zakresu zadań partnerów, zwiększeniu lub zmniejszeniu liczby partnerów lub rezygnacji z partnerstwa, wymagają zgłoszenia do FRSE i uzyskania jej pisemnej akceptacji.