

Znak sprawy: ZP.261.202.2018
Nr postępowania: MCOO/ZP/CKZ/72/18

Załącznik nr 2 do Ogłoszenia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.....	1
I. Kurs „Food design”	2
1. Przedmiot zamówienia	2
2. Współfinansowanie ze środków Unii Europejskiej	4
3. Uczestnicy kursów.....	4
4. Terminy	4
5. Obowiązki Wykonawcy:	4

I. KURSY „Food design”

1. Przedmiot zamówienia

1) Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie kulinarnych kursów z zakresu „Food design”

Nomenklatura wg słownika CPV:

80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego

Kursy prowadzone będą każdorazowo zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności przepisami BHP i ppoż.

Z tytułu zmian zakresu przedmiotu zamówienia z uwagi na zmiany ww. przepisów, Wykonawcy nie będą przysługiwały jakiegokolwiek roszczenia, w tym roszczenia finansowe.

Celem kursu jest teoretyczne i praktyczne przygotowanie jego uczestników do uzyskania kompetencji niezbędnych do pracy w zawodzie kucharz.

2) Liczba kursów: 5 w tym:

- wszystkie kursy odbędą się do 30 listopada 2019 r.

3) Liczba uczestników każdego kursu: 10 osób.

4) Łączna liczba godzin zajęć podczas jednego kursu (zajęcia teoretyczne i praktyczne) nie mniejsza niż 16 godzin lekcyjnych (45 min.) w tym:

a) liczba godzin dla zajęć w zakresie części teoretycznej kursu: 4 godziny lekcyjne (45 min.);

b) liczba godzin dla zajęć w zakresie części praktycznej kursu: nie mniej niż 12 godzin lekcyjnych (45 min.).

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić, aby uczestnik każdego kursu po jego ukończeniu miał możliwość przystąpienia do egzaminu wewnętrznego w terminie określonym dla przeprowadzenia kursu. Wnioskodawca zobowiązany jest również do przeprowadzenia egzaminu wewnętrznego.

5) Miejsce prowadzenia kursów: pracownia szkolna (pracownia gastronomiczna) Zespołu Szkół Gastronomicznych Nr 1, os. Złotej Jesieni 16, 31-828 Kraków

6) Częstotliwość zajęć:

Kursy odbywać się będą przez trzy dni do wyboru z wyjątkiem niedziel i dni ustawowo wolnych od pracy po 4- 8 godzin lekcyjnych (przerwa nie jest wliczana w czas trwania kursu). Zajęcia każdego kursu mogą odbywać się maksymalnie 3 dni robocze w tygodniu, a w czasie ferii zimowych i wakacji zajęcia kursu mogą odbywać się codziennie.

Nie przewiduje się przeprowadzenia kursów (lub ich części) w okresie od 01 lipca-31 sierpnia. Terminy zajęć muszą być dostosowane do obowiązujących godzin lekcyjnych uczestników - jeżeli dotyczy.

Dopuszcza się zorganizowanie zajęć w ramach kursu w innej częstotliwości lub/i w inne dni tygodnia lub/i miesiącu lipcu i/lub miesiącu sierpniu wyłącznie po indywidualnym uzgodnieniu z Dyrektorem właściwej placówki szkolnej, której uczniów dotyczy zmiana

7) Uczestnik kursu otrzymuje zaświadczenie potwierdzające ukończenie kursu „Food design” oraz certyfikat po zdanym egzaminie praktycznym i teoretycznym.

8) Orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych uczestnicy zapewniają we własnym zakresie.

9) W trakcie trwania szkoleń opiekę nad uczestnikami ponosi Wykonawca. Tym samym ponosi on pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo uczestników, a także za ewentualne szkody, które mogą powstać w związku z ich udziałem w szkoleniu.

10) Każde szkolenie odbywać się będzie według następującego minimalnego programu:

Lp.	tematy do realizacji	Ilość godz. teoretycznych	Ilość godz. praktycznych
1.	Dobór zastawy stołowej (materiał, kształt, barwa). Stylizacja talerza -plating. Smak - testy na daltonizm smakowy. Slow food.	2	-
2.	Etnobotanika w kuchni - zioła. Elementy dekoracyjne z warzyw i owoców. Sosy jako dodatek i element dekoracyjny.	1	-
3.	Inne dekoracje (z karmelu, ciast, czekolady -temperowanie), kwiatów jadalnych. Układy kompozycyjne dań dla klientów. Podstawy fotografii kulinarnej. Kuchnie inspiracyjne.	1	-
4.	Ćwiczenia praktyczne: Sporządzenie 9-11 dań jednoporcjowych (zakąski: zimna 2, gorąca 1, dania główne – 2 na bazie ryb i owoców morza, 3 na bazie wołowiny i wieprzowiny, 1 na bazie kaczki, desery 2) wraz z doborem zastawy i dekoracji.	-	10
5.	Wykonywanie fotografii sporządzonych potraw		2
	Razem	4	12

2. Współfinansowanie ze środków Unii Europejskiej

Zamówienie realizowane w ramach projektupn. Centrum Kompetencji Zawodowych w branży turystyczno-gastronomicznej (T) w Gminie Miejskiej Kraków, Nr projektu: RPMP.10.02.01-12-0252/16, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego 2014-2020.

3. Uczestnicy kursów

Uczniowie placówek kształcenia zawodowego (technikum, ZSZ), które tworzą CKZ w branży T krakowskiej szkoły:

- Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złotej Jesieni 16, 31-828 Kraków oraz z pozostałych szkół kształcących w zawodach w branży T z rejonu ZIT.

4. Terminy

Rok 2019 : do 30 listopada 2019r.

Powyższy termin oznacza, że Wykonawca zobowiązuje się, że w maksymalnym terminie wyżej wskazanym, uczestnicy kursów odbędą wszystkie wymagane zajęcia oraz otrzymają certyfikat potwierdzający ukończenie kursu.

Szczegółowy harmonogram kursów zostanie uzgodniony przez Wykonawcę, który będzie realizował zamówienie indywidualnie z Dyrektorem właściwej placówki szkolnej.

5. Obowiązki Wykonawcy:

- 1) Przekazanie materiałów szkoleniowych dla każdego uczestnika kursu – skrypty do ćwiczeń zawierające opis teoretyczny oraz receptury, fartucha kucharskiego, które po zakończeniu kursu przechodzą na własność uczestników kursu.
- 2) Wykonawca zobowiązany jest przedstawić zakres ćwiczeń praktycznych wykonywanych przez każdego zdającego przed rozpoczęciem kursu, zleceniodawca zastrzega sobie prawo do modyfikacji receptur wspólnie z wykonawcą.
- 3) Wykonawca zabezpiecza dla uczestników zastawę stołową – nowoczesna o różnych kształtach i kolorach, z różnych materiałów: szkło, porcelana, łupek, do serwowania finger food, zakąsek, zup, dań głównych i deserów, elementy dekoracyjne oraz sprzęt fotograficzny potrzebny do realizacji programu kursu.
- 4) Dostarczenie wszystkich produktów niezbędnych do realizacji zamówienia (m.in. surowce – mięso zwierząt rzeźnych: wołowina i wieprzowina, drób (kaczka), ryby i owoce morza, warzywa, owoce, mleko i przetwory mleczne, jaja, czekolada, elementy dekoracyjne: kwiaty jadalne, mikroziółta i inne, materiały, środki ochrony osobistej do wykonywania ćwiczeń praktycznych (rękawiczki jednorazowe, ręczniki papierowe, środki do mycia naczyń i stanowisk, worki na śmieci), zabezpieczonych

w takiej ilości, aby wystarczały na sporządzenie wszystkich ćwiczeń praktycznych przez każdego z uczestników kursu.

- 5) Zorganizowanie i przeprowadzenie w ramach kursu egzaminu. Koszty egzaminu wliczone są do ceny kursu podanej przez Wykonawcę.
- 6) Realizowanie kursu przez osoby posiadające kwalifikacje i doświadczenie adekwatne do zakresu prowadzonych zajęć.
- 7) Informowanie na bieżąco Dyrektora właściwej placówki szkolnej o problemach mogących mieć wpływ na realizację kursu (np. o przypadkach nieobecności uczestników na zajęciach).
- 8) Wydanie zaświadczeń ukończenia kursu/certyfikatu (na potrzeby projektu i dla rynku pracy) dla każdego uczestnika kursu w terminach wskazanych przez Zamawiającego.

Uwaga: Na zaświadczeniu/certyfikacie winny zostać umieszczone m. in.:

- szczegółowy zakres programowy kursu (wraz z podaniem ilości godzin poszczególnych rodzajów zajęć i ich tematyki),
 - logo projektu – wg wzoru przekazanego przez Zamawiającego na etapie realizacji zamówienia,
 - zapis: *Kurs przeprowadzony w ramach projektu „Centrum Kompetencji Zawodowych w branży turystyczno-gastronomicznej (T) w Gminie Miejskiej Kraków” współfinansowanego przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Społecznego.*
- 9) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu rejestru/listy obecności potwierdzających uczestnictwo osób biorących udział w kursie (z własnoręcznymi podpisami uczniów z każdego dnia zajęć - na zajęciach części teoretycznej i praktycznej).
 - 10) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu karty czasu pracy/ ewidencji przedstawiającej daty i godziny przeprowadzenia zajęć w ramach kursu w odniesieniu do programu kursu w terminach wskazanych przez Zamawiającego.
 - 11) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu dziennika zajęć w terminach wskazanych przez Zamawiającego.
 - 12) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu kserokopii zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu wydawanych uczestnikom kursu oraz/lub kserokopii certyfikatów, a także zbiorczego potwierdzenia ich przekazania uczestnikom w terminach wskazanych przez Zamawiającego.
 - 13) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu listy uczestników każdego kursu wraz z wynikami egzaminu wewnętrznego.
 - 14) Podpisanie umowy dotyczącej powierzenia przetwarzania danych osobowych uczestników projektu.