Znak sprawy: ZP.261.10.2019 *Załącznik nr 2.2 do Ogłoszenia*
Nr. postepowania: MCOO/ZP/CKZ/3/19

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA 1
Kurs „Carvingu I-go stopnia" dla nauczycieli przedmiotów zawodowych w branży turystyczno-gastronomicznej 2
1. Przedmiot zamówienia 2
2. Współfinansowanie ze środków Unii Europejskiej 4
3. Uczestnicy kursów 4
4. Terminy 4
5. Obowiązki Wykonawcy 4

Kurs „Carvingu I-go" stopnia dla nauczycieli przedmiotów zawodowych w branży turystyczno-gastronomicznej

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie kursu pn.*"Carving I stopnia"*.

Nomenklatura wg słownika CPV:
80.53.00.00-8 usługi szkolenia zawodowego

Kurs prowadzony będzie zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności właściwego rozporządzenia w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy.
Z tytułu zmian zakresu przedmiotu zamówienia z uwagi na zmiany ww. przepisów lub programu, Wykonawcy nie będą przysługiwały jakiekolwiek roszczenia, w tym roszczenia finansowe.
Celem szkolenia jest teoretyczne i praktyczne przygotowanie uczestników kursu do rzeźbienia w owocach i warzywach.

1) Liczba kursów: 1
   Kurs odbędzie się w 2019 r.
2) Liczba uczestników kursu: 5 osób
3) w roku 2019: 1x 5 osób

Łączna liczba godzin zajęć podczas kursu (zajęcia teoretyczne i praktyczne) nie mniejsza niż 15 godzin lekcyjnych (45 min.) w tym:

- 2 godziny lekcyjne (45 min.) – zajęcia części teoretycznej kursu,
- 13 godzin lekcyjnych (45 min.) – zajęcia części praktycznej kursu,

4) Miejsce prowadzenia kursu:
   a) miejsce prowadzenia zajęć części teoretycznej i praktycznej kursu – pracownia technologiczna Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie, ul. Zamoyskiego 6.
   b) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany miejsca prowadzenia kursu.
5) Częstotliwość zajęć:
   - zajęcia kursu odbywać się będą: min 3 razy w tygodniu w dni robocze od pon. do pt. po maksymalnie 5 godziny lekcyjne dziennie lub w soboty po maksymalnie 5 godzin lekcyjnych dziennie;
   - terminy zajęć części teoretycznej i praktycznej, egzamin muszą być dostosowane do obowiązujących godzin pracy uczestników - jeżeli dotyczy.

Dopuszcza się zorganizowanie zajęć kursu w innej częstotliwości i w inne dni tygodnia wyłącznie po indywidualnym uzgodnieniu z Dyrektorem placówki szkolnej.
Uzgodnienie indywidualne powinno nastąpić nie później niż na 2 dni przed planowanym terminem zajęć.

Instruktor może dokonać innego podziału godzin zajęć oraz ustalić ich zakres tematyczny - odpowiednio do stwierdzonego u uczestników kursu poziomu umiejętności, ich predyspozycji, łatwości przyswajania poszczególnych zadań.

Zajęcia praktyczne demonstrowane są przez instruktora. Po przedstawieniu uczestnikom kursu zadań, wymaga się od nich prawidłowego ich wykonania w trakcie ćwiczeń indywidualnych, które są prowadzone do momentu, gdy uczestnik nabywa pełnej samodzielności przy ich wykonywaniu.

6) Wykonawca w ramach kursu zobowiązany jest zorganizować i przeprowadzić:

a) **egzamin wewnętrzny** wraz z poniesieniem wszelkich kosztów związanych z przystąpieniem do niego.

7) Do egzaminu może przystąpić uczestnik kursu, który odbył wymaganą programem kursu ilość godzin zajęć teoretycznych i praktycznych.

8) W trakcie trwania kursu 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 kursie.

9) Kurs odbywać się będzie według następującego minimalnego programu:

Lp.	**Program kursu**	**Zajęcia teoretyczne [w godz.]**	**Zajęcia praktyczne [w godz.]**
1	Historia sztuki carvingu	15 min.	-
2	Narzędzia do carvingu: typy, rodzaje, sposoby używania i konserwacja	15 min.	-
3	Sposoby zabezpieczania i pielęgnacji wyrzeźbionych prac	15 min.	-
4	Rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach i warzywach takich jak: arbuz, melon, dynia, burak, kalarepa, rzodkiew, ogórek, cukinia, marchew i inne – kwiaty, liście, zwierzęta, koszyki, napisy itp.	15 min.	7 godz.
5	Tworzenie kompozycji przestrzennej	15 min.	4 godz.
6	Wykorzystanie carvingu w gastronomii	15 min.	1 godz.
7	Egzamin – sprawdzian wewnętrzny	-	1 godz.
Razem		**2 godz. lekcyjne**	**13 godz. lekcyjnych**
Ogółem		**15 godzin lekcyjnych**	

2. Współfinansowanie ze środków Unii Europejskiej

Zamówienie realizowane w ramach projektu pn. 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

Nauczyciele teoretycznej i praktycznej nauki zawodu placówek kształcenia zawodowego (technikum, ZSZ), które tworzą CKZ w branży T:

a) Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków
b) Zespół Szkół Ekonomicznych nr 1, ul. Kapucyńska 2, 31-113 Kraków
c) Zespól Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złotej Jesieni 16, 31-828 Kraków
d) Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego, ul. Miechowity 6, 31-469 Kraków
e) Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków
f) Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków
g) Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy dla Niesłyszących, ul. Grochowa 19, 30-731 Kraków

oraz z pozostałych szkół kształcących w zawodach w branży T z rejonu ZIT

4. Terminy

1) Termin
Rok 2019:
do 30 listopada 2019 r.

Powyższy termin oznacza, że Wykonawca zobowiązuje się, że w maksymalnym terminie wyżej wskazanym, uczestnicy kursu odbędą wszystkie wymagane zajęcia kursu i przystąpią do egzaminu.
2) Szczegółowy harmonogram kursu zostanie uzgodniony przez Wykonawcę, który będzie realizował zamówienie indywidualnie z Dyrektorem placówki szkolnej.

5. Obowiązki Wykonawcy:

1) przekazanie materiałów szkoleniowych dla każdego uczestnika kursu (w formie skryptów), które po zakończeniu kursu przechodzą na własność uczestników kursu;
2) zapewnienie każdemu z uczestników kursu narzędzi do wykonywania zadań praktycznych, tj. różnego rodzaju noży, foremek, dłutek carvingowych, itp.,

3) dostarczenie wszystkich produktów niezbędnych do realizacji zamówienia (m.in. surowce– owoce i warzywa a w szczególności : arbuz, melon, dynia, burak, kalarepa, rzodkiew, ogórek, cukinia, marchew i inne oraz 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,
4) przeprowadzenie zajęć przez osobę, która ma doświadczenie w rzeźbieniu owoców i warzyw i pracuje w gastronomii przy produkcji potraw,
5) informowanie na bieżąco właściwego Dyrektora placówki szkolnej o problemach mogących mieć wpływ na realizację kursu (np. o przypadkach nieobecności uczestników na zajęciach);
6) zorganizowanie i przeprowadzenie w ramach kursu egzaminu wewnętrznego oraz wydanie certyfikatów potwierdzających ukończenie kursu i zdanie egzaminu,
7) wydanie zaświadczeń ukończenia kursu (na potrzeby projektu) dla każdego uczestnika kursu, który odbył wymaganą liczbę godzin.

Uwaga: Na zaświadczeniu 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"*

8) dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu rejestru/listy obecności potwierdzających uczestnictwo osób biorących udział w kursie (z własnoręcznymi podpisami uczestników z każdego dnia zajęć - na zajęciach części teoretycznej i praktycznej);
9) dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu programu kursu,
10) dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu karty czasu pracy/ ewidencji przedstawiającej daty i godziny przeprowadzenia zajęć w ramach kursu w odniesieniu do programu kursu;
11) dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu dziennika zajęć;
12) dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu kserokopii zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu wydawanych uczestnikom kursu oraz kserokopii certyfikatów po zdanym egzaminie wewnętrznym a także zbiorczego potwierdzenia ich przekazania w terminach wskazanych przez Zamawiającego;
13) dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu listy wraz z podpisami uczestników Kursu potwierdzająca przekazanie materiałów szkoleniowych;
14) podpisanie umowy dotyczącej powierzenia przetwarzania danych osobowych uczestników kursu.