Znak sprawy: ZP.261.10.2019 *Załącznik nr 2.6 do Ogłoszenia*
Nr. postepowania: MCOO/ZP/CKZ/3/19

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA..... 1

Kurs gastronomiczny-desery talerzowe, tajemnice wołowiny świata, owoce morza, carving, dziczyzna w nowym wydaniu i food design.**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

1. Przedmiot zamówienia..... 2
2. Współfinansowanie ze środków Unii Europejskiej..... 3
3. Uczestnicy kursów..... 3
4. Terminy..... 4
5. Obowiązki Wykonawcy..... 4

Kurs gastronomiczny-desery talerzowe, tajemnice wołowiny świata, owoce morza, carving, dziczyzna w nowym wydaniu i food design.

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie kursów pn „Kurs gastronomiczny-desery talerzowe, tajemnice wołowiny świata, owoce morza, carving, dziczyzna w nowym wydaniu i food design".

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 nauczania przedmiotów zawodowych w szkołach w obszarze turystyczno-gastronomicznym (T) w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz, kelner, technik hotelarstwa.

1) Liczba kursów: 1
   Kurs odbędzie się w 2019r.
2) Liczba uczestników kursu: 8
   - w roku 2019: 1 x 8 osób,
3) Łączna liczba godzin zajęć podczas jednego kursu (zajęcia teoretyczne i praktyczne) nie mniejsza niż 36 godzin lekcyjnych (45 min.) w tym:
   - 6 godziny lekcyjnych (45 min.) – zajęcia części teoretycznej kursu,
   - 30 godzin lekcyjnych (45 min.) – zajęcia części praktycznej kursu,
4) Miejsce prowadzenia kursów:
5) miejsce prowadzenia zajęć części teoretycznej i praktycznej kursu – pracownia technologiczna Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie, os. Złotej Jesieni 16
6) Częstotliwość zajęć:

- zajęcia kursu odbywać się będą: min 3 razy w tygodniu w dni robocze od pon. do pt. po maksymalnie 6 godzin lekcyjnych dziennie i w soboty po maksymalnie 10 godzin lekcyjnych dziennie (np. 2 soboty oraz 3 popołudnia)
- 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.
7) 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.
8) Każdy kurs odbywać się będzie według następującego minimalnego programu:

Lp.	Program kursu	Zajęcia teoretyczne [w godz.]	Zajęcia praktyczne [w godz.]
1	Desery talerzowe	1	5
2	Tajemnice wołowiny świata	1	5
4	Owoce morza	1	4
5	Carving	1	7
6	Dziczyzna w nowym wydaniu	1	5
7	Food design	1	4
Razem		**6 godz.**	**30 godz.**
Ogółem		**36 godz. 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) Terminy:
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 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 i na nośniku CD/DVD/pendrive), które po zakończeniu kursu przechodzą na własność uczestników kursu;
2) 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, masło , mąka, śmietana, śmietanka, olej, oliwa, przyprawy, jaja, czekolada, elementy dekoracyjne: kwiaty jadalne, mikro-zioła i inne materiały oraz warzywa i owoce (buraki, melony, rzepa biała, arbuz, por, cebula czerwona i biała, marchew) do carvingu, w 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.
3) Każdy uczestnik kursu otrzymuje na własność nóż kuchenny o długości ostrza min. 20 cm oraz zestaw min. 2 szt. noży/dłut do carvingu.
4) informowanie na bieżąco właściwego Dyrektora placówki szkolnej o problemach mogących mieć wpływ na realizację kursu (np. o przypadkach nieobecności uczestników na zajęciach);
5) wydanie zaświadczeń ukończenia kursu (na potrzeby projektu) dla każdego uczestnika kursu:

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"*

6) 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);
7) dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu programu kursu,
8) dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu karty czasu pracy/ ewidencji przedstawiającej daty i godziny przeprowadzenia zajęć w ramach kursu w odniesieniu do programu kursu;
9) dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu dziennika zajęć;
10) dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu kserokopii zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu wydawanych uczestnikom kursu, a także zbiorczego potwierdzenia ich przekazania w terminach wskazanych przez Zamawiającego;
11) dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu listy uczestników każdego kursu w terminie wskazanym przez Zamawiającego,
12) dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu listy wraz z podpisami uczestników Kursu potwierdzająca przekazanie materiałów szkoleniowych;
13) podpisanie umowy dotyczącej powierzenia przetwarzania danych osobowych uczestników kursów.