Załącznik nr 1.6 do SIWZ

Znak sprawy:OPS.023.2.2012

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

**W ZADANIU VI – KURS POMOC KUCHENNA.**

 Przedmiotem zamówienia jest usługa zorganizowania i przeprowadzenia kursu dla osób bezrobotnych i/lub nieaktywnych zawodowo i/lub osób zatrudnionych, w tym rolników i/lub osób samo zatrudnionych, zamieszkujących na terenie Gminy Wólka, korzystających
z świadczeń pomocy społecznej w ramach realizacji projektu systemowego pt.: „Chwytaj szansę” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
z zakresu „Pomoc kuchenna” w wymiarze min. 100 godzin lekcyjnych na 1 uczestnika, w tym zajęcia teoretyczne i praktyczne.

**a. Uczestnicy szkolenia:** Kurs przeznaczony jest dla maksymalnie 5 osób bezrobotnych i/lub nieaktywnych zawodowo i/lub osób zatrudnionych, w tym rolników i/lub osób samo zatrudnionych, zamieszkujących na terenie Gminy Wólka, korzystających z świadczeń pomocy społecznej.

 **b. Cel szkolenia:** Celem kursu jest teoretyczne i praktyczne , profesjonalne przygotowanie uczestników kursu do pracy na stanowisku pomoc kucharza, która będzie wykonywała prace pod nadzorem kucharza, kuchmistrza lub szefa kuchni.

**c. Program szkolenia:** Program kursu powinien zawierać zagadnienia z zakresu podstawowych umiejętności pomocy kuchennej.

W programie zajęć praktycznych powinny się znaleźć takie zagadnienia jak: podstawy żywienia człowieka, zasady żywienia zbiorowego i układania jadłospisów, podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z wymogami, pobieranie surowców i półproduktów do potrzeb produkcji kulinarnej, zabezpieczenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem, obróbka wstępna surowców (ręczna, mechaniczna i techniczna), przestrzeganie higieny osobistej i higieny pracy, utrzymywanie na bieżąco czystości na stanowisku pracy oraz porządkowanie pomieszczeń produkcyjnych po zakończeniu pracy, wykonywanie pod nadzorem kucharza różnymi technikami i metodami zgodnie z normami surowcowymi asortymentów różnych potraw, posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu potraw i napojów, wykonywanie bieżącej konserwacji maszyn i urządzeń kuchennych, sposoby podawania posiłków i napojów, wykończenie, porcjowanie, dekorowanie i estetyczne wydawanie wyrobów kulinarnych pod ścisłym nadzorem kucharza, przestrzeganie przepisów sanitarnych, bhp i ppoż. obowiązujących w zakładach zbiorowego żywienia, warsztaty praktyczne.

Program kursu musi być zrealizowany w łącznym wymiarze min. 100 godzin lekcyjnych na każdego z uczestników, z czego zajęcia praktyczne z przygotowywania posiłków powinny stanowić min. 60 godzin lekcyjnych, w tym co najmniej 20 godzinna praktyka w grupach do 5 osób w funkcjonującym barze lub stołówce.

Godzina lekcyjna kursu liczy 45 minut i obejmuje zajęcia edukacyjne liczące 40 minut oraz przerwy, liczące średnio 5 minut i jedną dłuższą liczącą ok. 30 min na ciepły posiłek. Czas przerw może być elastyczny.

Zajęcia powinny się odbywać max 5 dni w tygodniu (pn - pt), bez dni ustawowo wolnych.

Kurs powinien kończyć się egzaminem wewnętrznym oraz wydaniem zaświadczenia o jego ukończeniu zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji i Nauki z dnia 03.02.2006 r.
w sprawie uzyskiwania i uzupełniania przez osoby dorosłe wiedzy ogólnej, umiejętności
i kwalifikacji zawodowych w formach pozaszkolnych.

Dokumentem ukończenia kursu powinno być co najmniej zaświadczenie
o jego ukończeniu.

Wykonawca musi uwzględnić w cenie koszt badań osób realizujących w/w szkolenie. Jeżeli Wykonawca przewiduje praktyki w miejscach , gdzie wymagana jest pracownicza książeczka zdrowia , koszty jej wyrobienia muszą być przewidziane w cenie kursu.

**d. Miejsce realizacji szkolenia:** Kurs powinien odbywać się na terenie Gminy Wólka lub na terenie miasta Lublin. Wykonawca zobowiązany jest wskazać dokładny adres miejsca odbywania szkolenia. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom szkolenia odpowiednich warunków lokalowych w miejscu szkolenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy. Sala dydaktyczna powinna posiadać tablicę, sprzęt audiowizualny, ułatwiający przekazywanie wiadomości uczestnikom. Miejsce realizacji szkolenia musi zostać opatrzone logo EFS przygotowane przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić każdego dnia szkolenia catering w postaci: kawy, herbaty i napojów zimnych w ilości 0,5 l każdego rodzaju na osobę, drobny poczęstunek (np. ciastka, drożdżówki) podczas przerw i jeden ciepły posiłek dla każdego uczestnika (drugie danie, co najmniej 350 g na osobę. Danie powinno zawierać ziemniaki bądź ryż, mięso, w piątki rybę bądź danie jarskie oraz surówkę).

**e. Materiały:** Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom kursu na własność materiały szkoleniowe wspomagające tematykę szkolenia oraz materiały do robienia notatek (zeszyt i długopis) oznaczone zgodnie z *Wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.* Odbiór powyższych materiałów dydaktycznych potwierdzony zostanie przez każdego uczestnika podpisem stosownego oświadczenia. Ponadto Wykonawca uwzględni w cenie koszt produktów i sprzętów wykorzystanych do praktycznej nauki.

 **f.** Wykonawca zobowiązany jest zapewnić osobom skierowanym na szkolenie ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku ze szkoleniem oraz w drodze do miejsca szkolenia i z powrotem. W przypadku konieczności dokonania ww. ubezpieczenia poniesiony przez instytucję szkoleniową wydatek na ten cel nie może zostać ujęty w kalkulacji kosztów i jednocześnie nie może mieć wpływu na cenę szkolenia. Wydatek ten będzie stanowił wówczas wkład własny instytucji szkoleniowej.

**g. Promocja:** Wykonawca winien przeprowadzić wizualizację zgodnie z wytycznymi zawartymi w dokumencie Wytyczne dotyczące oznaczania projektów w ramach PO KL poprzez:

* Wykorzystanie dwóch podstawowych obowiązkowych logotypów: logotypu Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki i Unii Europejskiej wraz z towarzyszącą im informacją o współfinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
* Stosowania przy wizualizacji pełnej nazwy projektu w ramach którego realizowany jest przedmiot zamówienia tj. bezwzględnego umieszczanie ww. logotypów, haseł, nazw oraz informacji o współfinansowaniu na wszystkich materiałach i dokumentach związanych z realizacją zamówienia oraz na budynkach, w salach oraz wszystkich miejscach, w których odbywają się zajęcia organizowane dla uczestników projektu
 i osób z ich otoczenia.
* Ustne informowanie uczestników szkolenia i osób z ich otoczenia
o współfinansowaniu projektu przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
* Sporządzenie pełnej dokumentacji fotograficznej dokonanej wizualizacji. Dokumentacja fotograficzna winna przedstawiać: wszystkie rodzaje działań/zajęć odbywających się w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia wraz elementami wizualizacji oraz przestawiać oznaczenie budynku, sal oraz wszystkich miejsc
w których odbywają się zajęcia.

**h. Archiwizacja i kontrola:**

* Wykonawca zobowiązany jest przechowywać dokumentację dotyczącą niniejszego zamówienia do 31.12.2020 r. w sposób zapewniający dostępność, poufność
i bezpieczeństwo oraz do informowania Zamawiającego o miejscu archiwizacji dokumentów związanych z realizacją niniejszej umowy.
* Wykonawca udostępni podmiotom kontrolującym wglądu we wszystkie dokumenty związane z realizacją niniejszego zamówienia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do odbycia wizyt monitorujących w celu weryfikacji prawidłowości realizacji zamówienia.

**Dokumentacja szkoleń**:

**1.** Wykonawca winien wydać za potwierdzeniem odbioru uczestnikom szkolenia zaświadczenia lub inne dokumenty potwierdzające ukończenie szkolenia.

**2.** Wykonawca winien udokumentować stopień realizacji celów założonych dla poszczególnych zajęć szkoleniowych (tj. ankiety i raport z ankiet).

**3.** Wykonawca winien przekazać Zamawiającemu przed rozpoczęciem realizacji zamówienia:

- kopię polisy ubezpieczeniowej NNW,

- program i harmonogram zajęć.

**4.** Wykonawca winien przekazać Zamawiającemu wraz z fakturą VAT za zrealizowanie przedmiotu zamówienia:

**a.** Listy obecności potwierdzające udział w zajęciach szkoleniowych wraz z potwierdzeniem odbioru cateringu (jeżeli dotyczy).

**b.** Komplet materiałów szkoleniowych przekazanych uczestnikom szkolenia.

**c.** Listy potwierdzające odbiór materiałów szkoleniowych.

**d.** Ankiety i raport.

**e.** Rejestr wydanych zaświadczeń lub innych dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenia wraz z pisemnym potwierdzeniem odbioru przez uczestników.

**f.** Kopie wydanych zaświadczeń lub innych dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenia.

**g.** Dokumentację fotograficzną w formie elektronicznej (na płycie CD lub DVD).

**h.** Sprawozdanie merytoryczne z realizacji zajęć.

**5.** Wszystkie przedłożone kopie winny być potwierdzone przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem.

**6.** Wszystkie listy powinny zawierać własnoręczne podpisy uczestników szkolenia.

Podana cena szkolenia powinna obejmować:

- **ogólny koszt szkolenia za wszystkich uczestników,**

**- oraz za jedną osobę**.

**Termin realizacji zamówienia:** do dnia 30.11.2012r.

Kod przedmiotu zamówienia według CPV:

80.50.00.00-9 – usługi szkoleniowe,

55.30.00.00-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków