



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na **zorganizowaniu i przeprowadzeniu kursu gastronomicznego dla 19 osób** - uczestników projektu systemowego „Samodzielność drogą do aktywności życiowej” zagrożonych wykluczeniem społecznym, będących w wieku aktywności zawodowej korzystających ze świadczeń pomocy społecznej w rozumieniu przepisów ustawy o pomocy społecznej, mieszkających na terenie powiatu krasnostawskiego. Zadanie jest realizowane przez Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Krasnymstawie w ramach projektu systemowego pt. „Samodzielność drogą do aktywności życiowej”, współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki - Działanie 7.1., Poddziałanie 7.1.2

Organizacja kursu:

1. Miejsce przeprowadzenia kursu: – **Krasnystaw**
2. Termin kursu: **18 listopada 2013r. - 13 grudnia 2013r.**
3. Uczestnikami kursu będzie **19 osób** (3 osoby usamodzielnione, 16 osób niepełnosprawnych ze stopniem lekkim, umiarkowanym i znacznym) podzielonych na dwie grupy:
 - I grupa od dnia 18.11.2013r. do 29.11.2013r. - 10 osób
 - II grupa od dnia 02.12.2013r. do 13.12.2013r. - 9 osóbLiczba uczestników kursu może ulec zmniejszeniu/zwiększeniu o max. 5 osoby (w ogólnej liczbie uczestników).
4. Czas trwania kursu – 10 dni dla każdej grupy.
5. Program kursu powinien obejmować 80 godzin zegarowych dla każdej grupy, (wymagane jest, aby godzina zegarowa kursu liczyła 60 minut i obejmowała zajęcia edukacyjne 45 minut oraz przerwę liczącą średnio 15 minut).
6. Wykonawca zobowiązuje się przedstawić Zamawiającemu Harmonogram oraz Program kursu w terminie do 3 dni po podpisaniu umowy.
7. Wymagane zagadnienia w programie kursu:
 - Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego,
 - Wymogi systemu HACCP w gastronomii,
 - Terminologia stosowana w gastronomii,
 - Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności,
 - Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej:
 - sporządzanie potraw z wykorzystaniem warzyw i owoców,
 - sporządzanie dań gorących z wykorzystaniem mięs,
 - sporządzanie zup i sosów,
 - sporządzanie potraw z wykorzystaniem mąki i kasz,
 - sporządzanie potraw z ciasta ziemniaczanego,
 - sporządzanie przekąsek,
 - sporządzanie deserów,
8. Zakres ramowy szkolenia:
 - 1 dzień** - Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego, wymogi HACCP w gastronomii, bhp w gastronomii, obsługa urządzeń gastronomicznych: pieca konwekcyjno-parowego, taboretu gazowego, frytkownicy, kotła gastronomicznego, kuchni gazowej) – 6 godz.
Obsługa ekspresu ciśnieniowego, przygotowanie kawy z użyciem ekspresu ciśnieniowego – 2 godz.



- 2 dzień** - Dania kuchni regionalnej: Lubelszczyzna (kaszaki, cebularze, forszmak, lemieszka) oraz Kuchnia regionów Polski (kiszka ziemniaczana, cepeliny, kołduny) – 5 godz.
Zupy (Zupy czyste, zabelane, kremy) – 3 godz.
- 3 dzień** - Potrawy z wieprzowiny (kotlety, steki, zrazy, pieczenie) oraz potrawy z wołowiny (gulasze, zrazy) - 8 godz.
- 4 dzień** - Pasztety, teriny (z mas : gotowanych , surowych, z dodatkiem grzybów, bakali) oraz Rolady (faszerowane boczki, kurczaki, rolady z omletów , naleśników) – 8 godz.
- 5 dzień** - Przekąski z ryb (przyrządzanie ryb na surowo, ryb wędzonych) oraz Potrawy z drobiu (kotlety panierowane, roladki) - 8 godz.
- 6 dzień** - Sałatki (łączenie warzyw z serami, wędlinami marynowanymi warzywami) - 8 godz.
- 7 dzień** - Dania z ryb i owoców morza (ryby soute, w połączeniu z grzybami) oraz zapiekanki (zapiekanki z ryb, grzybów, ziemniaków i warzyw) - - 8 godz.
- 8 dzień** - Dania szybkiej gastronomii (pizza, zapiekanki, hamburgery itp.) – 8 godz.
- 9 dzień** - Ciasta (szarlotka, sernik, tarte) – 8 godz.
- 10 dzień** - Desery (desery na zimno, desery na gorąco) – 4 godz.
Dania bankietowe: mini przekąski, cocktaile (małe przekąski) – 4 godz.
9. Kurs może być prowadzony od poniedziałku do piątku /oraz w soboty za zgodą wszystkich uczestników danej grupy/.

10. Wykonawca zobligowany jest do:

- a) zapewnienia wykwalifikowanej kadry do przeprowadzenia kursu tj. minimum 1 osoby na grupę z wykształceniem co najmniej średnim gastronomicznym, z ukończonym kursem pedagogicznym dla instruktorów praktycznej nauki zawodu oraz doświadczeniem minimum 5 lat na stanowisku szefa kuchni,
- b) zapewnienia przeprowadzenia kursu w obiekcie w pełni przystosowanym do potrzeb osób niepełnosprawnych w zakresie barier architektonicznych wyposażonego w:
 - szatnię,
 - salę do prowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych,
 - kuchnię wraz z wymienionym sprzętem: piec konwekcyjno-parowy, kuchnia z piekarnikiem, frytkownica, taboret gastronomiczny, kocioł gastronomiczny, krajalnica wędlin, rozdrabniarka warzyw, ekspres do kawy wysokociśnieniowy 2 stanowiskowy (kuchnia powinna posiadać pozwolenia na prowadzenia działalności gastronomicznej i przestrzegać procedur HACCP),

Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli powyższego obiektu w powyższym zakresie.

- c) stworzenie odrębnego stanowiska pracy i zapewnienie produktów potrzebnych do samodzielnego wykonania prac każdemu uczestnikowi kursu,
- d) ubezpieczenie uczestników kursu od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas trwania kursu oraz w drodze do miejsca kursu i z powrotem, zgodnie z imiennym wykazem osób do ubezpieczenia przekazany przez Zamawiającego,
- e) zapewnienia badań lekarskich, jeżeli są wymagane do realizacji kursu,
- f) zwrotu kosztów dojazdu uczestnikom kursu z miejsca zamieszkania do miejsca kursu i powrót lub zabezpieczenie transportu (7 osób DPS Bończa, 7 osób DPS Surhów, 1 osoba Bzite gm. Krasnystaw, 1 osoba Czysta Dębina Kolonia gm. Gorzków, 2 osoby Wierzchowiny gm. Siennica Różana, 1 osoba Białobrzegi gm. Zamość),



- g) zapewnienia uczestnikom kursu cateringu (kawa, herbata, cukier, mleko do kawy, woda mineralna gazowana i niegazowana, napoje, kruche ciastka, ciepły posiłek w postaci drugiego dania),
- h) zapewnienia materiałów szkoleniowych dla uczestników kursu tj. długopis, notes A4, książka kulinarna zawierająca przepisy z kuchni polskiej, w twardej oprawie, min. 200 stron z kolorowymi ilustracjami oraz odzież ochronną białą (fartuch przedni – z paskiem na szyję z regulacją długości oraz paskami do wiązania z tyłu, rękawice ochronne, czepek).
Materiały szkoleniowe po zakończeniu kursu przejdą na własność uczestników.
Obowiązkiem wykonawcy jest oznaczenie w/w materiałów logotypami zgodnymi z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki,
- i) wykonawca zobowiązany jest do sprawowania nadzoru nad frekwencją uczestników kursu, w szczególności Wykonawca zobowiązuje się do przekazania Zamawiającemu telefonicznie informacji o stawieniu się na szkoleniu osób skierowanych przez Zamawiającego w terminie do trzech dni roboczych od dnia rozpoczęcia szkolenia,
- j) wszystkie materiały szkoleniowe, zaświadczenia oraz miejsce gdzie realizowane będzie zamówienie powinno być oznaczone logotypem UE, EFS, PO KL, zgodnie z obowiązującymi „Wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki” oraz informacji „Projekt „Samodzielność droga do aktywności życiowej” współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego”, dostępnymi na stronie internetowej www.wup.lublin.pl.
- l) wykonawca wystawi uczestnikom kursu zaświadczenie lub inny dokument potwierdzający ukończenie kursu z logo Unii Europejskiej, EFS, nazwą realizatora, nazwą programu i tytułem projektu,
- m) wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia ankiety oceniającej kurs wśród uczestników w ostatnim dniu zajęć,
- n) wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia:
 - dokumentacji fotograficznej kursu (min. 15 zdjęć dla każdej grupy),
 - listy obecności uczestników na kursie,
 - listy potwierdzającej korzystanie z cateringu,
 - listy potwierdzającej odbiór zaświadczeń/certyfikatów,
 - listy potwierdzającej odbiór materiałów szkoleniowych,
 - dziennik zajęć ,
 - ankiety oceniającej kurs w ostatnim dniu zajęć,
- o) Wykonawca przekaze Zamawiającemu kserokopie potwierdzonej za zgodność z oryginałem dokumentacji kursu w terminie do 5 dni roboczych od dnia zakończenia kursu.