

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie **kursu gastronomicznego** dla **36 osób** - uczestników projektu systemowego „Samodzielność droga do aktywności życiowej” oraz ich otoczenia 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.

Program kursu powinien obejmować 56 godzin szkoleniowych dla każdej grupy,

Organizacja kursu:

1. Miejsce przeprowadzenia kursu: – **Krasnystaw**
2. Termin kursu: **21 listopada 2012r. - 20 grudnia 2012r.**
3. Uczestnikami kursu będzie **36 osób** (1 osoba usamodzielniona, 35 osób niepełnosprawnych ze stopniem lekkim, umiarkowanym i znacznym) podzielonych na trzy grupy:

I	grupa od dnia 21.11.2012r. do 30.11.2012r.	- 12 osób
II	grupa od dnia 03.12.2012r. do 11.12.2012r.	- 12 osób
III	grupa od dnia 12.12.2012r. do 20.12.2012r.	- 12 osób

Liczba uczestników kursu może ulec zmniejszeniu/zwiększeniu o max. 5 osób (w ogólnej liczbie uczestników).
4. Czas trwania kursu – 7 dni dla każdej grupy.
5. Program kursu powinien obejmować 56 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 przed podpisaniem 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) - 4 godz.
Paszty, teriny (z mas : gotowanych , surowych, z dodatkiem grzybów, bakali) oraz Rolady (faszerowane boczki, kurczaki, rolady z omletów , naleśników) – 4 godz.
- 4 dzień** - Przekąski z ryb (przyrządzanie ryb na surowo, ryb wędzonych) oraz Potrawy z drobiu (kotlety panierowane, roladki) - 8 godz.
- 5 dzień** - Sałatki (łączenie warzyw z serami, wędlinami marynowanymi warzywami) - 8 godz.
- 6 dzień** - Dania z ryb i owoców morza (ryby soute, w połączeniu z grzybami) oraz zapiekanki (zapiekanki z ryb, grzybów, ziemniaków i warzyw) - - 8 godz.
- 7 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/.

10. Wykonawca zobligowany jest do:

- zapewnienia wykwalifikowanej kadry tj. min 1 osoby na grupę (wykształcenie – technik żywienia zbiorowego z kursem pedagogicznym dla praktycznej nauki zawodu oraz doświadczeniem min. 5 lat na stanowisku szefa kuchni),
- 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 (kuchnia powinna posiadać pozwolenia na prowadzenia działalności gastronomicznej i przestrzegać procedur HACCP),
- stworzenie odrębnego stanowiska pracy i zapewnienie produktów potrzebnych do samodzielnego wykonania prac każdemu uczestnikowi kursu,
- 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,
- zapewnienia badań lekarskich, jeżeli są wymagane do realizacji kursu,
- zwrotu kosztów dojazdu uczestnikom kursu z miejsca zamieszkania do miejsca kursu i powrót lub zabezpieczenie transportu (1 osoba Chorupnik, 2 osoby Izbica, 2 osoby Siennica Nadolna, 2 osoby Fajslawice, 1 osoba Łopiennik Górny, 1 osoba Majdan Surhowski, 1 osoba Zakręcie, 1 osoba Stężyca Kolonia, 25 osób miasto Krasnystaw),
- zapewnienia uczestnikom kursu cateringu (kawa, herbata, cukier, mleko do kawy, woda mineralna gazowana i niegazowana, napoje, kruche ciastka, ciepły posiłek w postaci drugiego dania),
- zapewnienia materiałów szkoleniowych 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) wykonawca zobowiązuje się do umieszczenia w miejscu, gdzie realizowane będzie zlecenie, w widocznym miejscu informacji o treści: **„Tu Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Krasnymstawie realizuje projekt systemowy „Samodzielność drogą do aktywności życiowej” przy udziale środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet VII Promocja Integracji Społecznej, Działanie 7.1 Rozwój i upowszechnianie aktywnej integracji, Poddziałanie 7.1.2 Rozwój i upowszechnianie aktywnej integracji przez Powiatowe Centra Pomocy Rodzinie”**, opatrzonej logotypem jak w ust. k,
- k) wszelkie dokumenty związane z prowadzonym kursem, jak i materiały szkoleniowe Wykonawca oznaczy poprzez zamieszczenie logotypów UE, EFS i POKL, zgodnie z obowiązującymi „Wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki” oraz informacją **„Projekt systemowy „ Samodzielność drogą do aktywności życiowej” współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego”**,
- l) wykonawca wystawi uczestnikom kursu zaświadczenie lub inny dokument potwierdzający ukończenie szkolenia 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 zajęciach,
 - listy potwierdzającej korzystanie z cateringu,
 - listy potwierdzającej odbiór zaświadczeń/certyfikatów,
 - listy potwierdzającej odbiór materiałów szkoleniowych,
 - dziennik zajęć ,

W/w dokumenty potwierdzone za zgodność z oryginałem Wykonawca prześle Zamawiającemu w ciągu 5 dni roboczych po zakończeniu kursu.