

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie **kursu gastronomicznego dla 29 osób** - uczestników projektu systemowego „Samodzielność droga do aktywności życiowej” oraz ich otoczenia zagrożonych wykluczeniem społecznym, będących w wieku aktywności zawodowej **(18-24 lata)** korzystających ze świadczeń pomocy społecznej w rozumieniu przepisów ustawy o pomocy społecznej, mieszkających na terenie powiatu krasnostawskiego.
Program kursu powinien obejmować 100 godzin szkoleniowych dla każdej grupy,

Organizacja kursu:

1. Miejsce przeprowadzenia kursu: – **Krasnystaw**
2. Termin zakończenia kursu: **20 październik 2011r. - 20 grudnia 2011r.**
3. Uczestnikami kursu będzie **29 osób** (1 osoba usamodzielniona z placówki opiekuńczo – wychowawczej, 28 osób niepełnosprawnych ze stopniem lekkim, umiarkowanym i znacznym) podzielonych na trzy grupy:
 - I grupa – 8 osób niepełnosprawnych, uczestników Warsztatów Terapii Zajęciowej
 - II grupa - 8 osób niepełnosprawnych, uczestników Warsztatów Terapii Zajęciowej
 - III grupa – 13 pozostałych osób niepełnosprawnych i osoba usamodzielnionaLiczba uczestników kursu może ulec zmniejszeniu/zwiększeniu o max. 5 osób
4. Czas trwania kursu – 13 dni dla każdej grupy,
5. Program kursu powinien obejmować 100 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 - Pasztyty, teriny (z mas : gotowanych , surowych, z dodatkiem grzybów, bakali) oraz Rolady (faszerowane boczki, kurczaki, rolady z omletów , naleśników) – 8 godz.



- 2 dzień** - Dania kuchni regionalnej: Lubelszczyzna (kaszaki, cebularze, forszmak, lemieszka) oraz Kuchnia regionów Polski (kiszka ziemniaczana, cepeliny, kołduny) – 8 godz.
- 3 dzień** - Zupy (Zupy czyste, zabielańskie, kremy) – 8 godz.
- 4 dzień** - Przekąski z ryb (przyrządzanie ryb na surowo, ryb wędzonych) oraz Potrawy z drobiu (kotlety panierowane, roladki) - 8 godz.
- 5 dzień** - Potrawy z wieprzowiny (kotlety, steki, zrazy, pieczenie) oraz Potrawy z wołowiny (gulasze, zrazy) - 8 godz.
- 6 dzień** - Dania z ryb i owoców morza (ryby smażone, w połączeniu z grzybami) oraz Zapiekanki (zapiekanki z ryb, grzybów, ziemniaków i warzyw) - - 8 godz.
- 7 dzień** – Sałatki (łączenie warzyw z serami, wędlinami marynowanymi warzywami) - 8 godz.
- 8 dzień** – Desery (desery na zimno, desery na gorąco) – 8 godz.
- 9 dzień** - Dania bankietowe: ryby (Ryby pieczone i gotowane w całości) – 8 godz.
- 10 dzień** - Dania bankietowe: drób, dziczyzna (Dania przyrządzane w całości z nadzieniem i serwowane w całości) – 8 godz.
- 11 dzień** - Dania bankietowe: mini przekąski, cocktaile (małe przekąski) – 8 godz.
- 12 dzień** – Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego, wymogi HACCP w gastronomii, obsługa urządzeń gastronomicznych: pieca konwekcyjno-parowego, taboretu gazowego, frytkownicy, kotła gastronomicznego, kuchni gazowej) – 6 godz.
- 13 dzień** – Obsługa ekspresu ciśnieniowego, przygotowanie kawy z użyciem ekspresu ciśnieniowego – 6 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, krawalnia 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,



- 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 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 oznaczenia 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 oznaczy sale, gdzie będą się odbywały zajęcia w logo Unii Europejskiej, EFS, nazwę realizatora, nazwę programu i tytuł projektu.
- k) Wykonawca zobowiązuje się do informowania uczestników kursu o współfinansowaniu kursu ze Śródków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
- l) Wykonawca wystawi uczestnikom kursu zaświadczenie lub inny dokument potwierdzający ukończenie szkolenia i uzyskania kwalifikacji oraz dodatkowy dokument dyplom lub certyfikat o uczestnictwie w kursie 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
 - 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 przekaże Zamawiającemu w ciągu 7 dni po zakończeniu kursu.