###### 

###### Załącznik nr 1 do SIWZ – Opis przedmiotu zamówienia

|  |
| --- |
| Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego: TARRSA/SZKOLENIA\_KULINARNE/2020 |

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Kurs kulinarny*** | |
| Rodzaj kursów | Kursy realizowane w ramach pozaszkolnych form kształcenia ustawicznego służących nabywaniu, podnoszeniu, uzupełnieniu wiedzy, umiejętności, kompetencji lub kwalifikacji (kurs umożliwiający uzyskiwanie i uzupełnianie wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych ), zgodnie z Ustawą z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz. U. z 2020 poz. 910, 1378 z późn.zm.) i Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U. 2019 poz. 652). |
| Uczestnicy kursów | Mieszkańcy województwa kujawsko-pomorskiego (lub osoby pracujące/uczące się na terenie województwa kujawsko-pomorskiego),  w wieku od 18 do 65 roku życia, należące do grup defaworyzowanych czyli wykazujących największą lukę kompetencyjną i posiadających największe potrzeby w dostępie do edukacji, w tym:  - osoby zamieszkujące, uczące się lub pracujące na obszarze podregionu grudziądzkiego[[1]](#footnote-1) lub włocławskiego[[2]](#footnote-2),  - osoby zamieszkujące miasta średnie, w tym miasta tracące funkcje społeczno-gospodarcze[[3]](#footnote-3),  - osoby o niskich kwalifikacjach,  - osoby z niepełnosprawnościami,  - osoby powyżej 50 roku życia.  Osoby te zostaną zrekrutowane przez Zamawiającego. |
| Maksymalna liczba osób objętych kursami | **746 osób**  (Jednocześnie Zamawiający zastrzega, że nie gwarantuje, iż szacowana liczba osób, o której mowa wyżej zostanie objęta kursem.  Ilość osób zależy bowiem od zainteresowania uczestników projektu w trakcie trwania pandemii COVID-19, na co Zamawiający nie ma wpływu. Ostateczna ilość osób może być mniejsza.) |
| Miejsce realizacji kursu | Kursy realizowane na terenie województwa kujawsko-pomorskiego.  Miejsce realizacji kursu wyposażone w odpowiedni sprzęt, dostosowane do ilości osób na kursach i potrzeb osób z niepełnosprawnościami. |
| Ilość osób w grupach | Maksymalna liczba uczestników w grupie: 10.  Minimalna liczba uczestników w grupie: 2  Za zgodą Zamawiającego, maksymalna liczba uczestników w grupie może być większa (dotyczy uzasadnionych przypadków, np. konieczność zmiany grupy ze względu na nowe terminy realizacji zajęć w związku z zaistniałą sytuacją epidemiologiczną, zmiana zapisów wniosku o dofinansowanie projektu w zakresie maksymalnej ilości osób na kursie). |
| Harmonogramy zajęć | Harmonogramy zajęć ustalone w porozumieniu z Zamawiającym. |
| Terminy zajęć | Od dnia podpisania umowy do 30.06.2023 roku.  Kursy będą mogły być realizowane w formie dziennej, stacjonarnej i zaocznej.  Godziny kursów zostaną dopasowane do możliwości uczestników.  Szczegółowe terminy kursów zostaną ustalone w porozumieniu  z Zamawiającym. |
| Minimalna liczba godzin dydaktycznych (na 1 os.) | 48 godzin dydaktycznych (1h = 45 min.).  (12 modułów x 4 godz.) |
| Cel kursu | Kurs realizowany będzie w ramach pozaszkolnych form kształcenia ustawicznego służących nabywaniu, podnoszeniu, uzupełnieniu wiedzy, umiejętności, kompetencji lub kwalifikacji, zgodnie z ust. Prawo Oświatowe i Rozporządzeniem MEN z dn. 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych.  Kurs zarówno dla amatorów (osób, które planują pracę w gastronomii) jak i profesjonalistów (osób, które chcą poszerzyć, uzupełnić swoje kompetencje). |
| Minimalny zakres kursu | Ramowy program:  1. Podstawy gotowania, w tym rodzaje noży i techniki krojenia.  2. Przystawki.  3. Wstępne przygotowania mięsa. Dania z drobiu.  4. Mięso.  5. Czyszczenie i filetowanie ryb (ryby morskie i słodkowodne).  6. Zupy.  7. Warzywa i Owoce.  8. Sushi dla poczatkujących.  9. Kuchnia orientalna (np. Tajlandia, Malezja, Filipiny).  10. Kuchnia włoska.  11. Gęsina.  12. Akademia cukiernika.  Przykładowy program modułu - Sushi dla początkujących: *omówienia produktów, ryż – podstawowy składnik, przygotowanie stanowiska pracy – pokrojenie warzyw i dodatków, nigiri - podstawowa forma sushi, dobór*  *dodatków do sushi, przygotowanie form sushi: hosomaki, futomaki, uramaki, krojenie przygotowanych rolek.*  Program kursu może być modyfikowany w zależności od poziomu zaawansowania uczestników w grupie.  Szczegółowy program kursu musi zostać zaakceptowany przez Zamawiającego przed rozpoczęciem kursów. |
| Metody dydaktyczne | Część teoretyczna i praktyczna.  Część teoretyczna – prezentacja wprowadzająca w daną tematykę (np. kuchnia i tradycja kulinarna danego kraju, rodzaje obróbki mięsa, gatunki ryb słodkowodnych itp.).  Część praktyczna - warsztaty wraz z prezentacją technik kulinarnych i specjalistycznym instruktażem. |
| Prowadzący kursy | Osoby prowadzące kursy muszą posiadać co najmniej 3 letnie doświadczenie na stanowisku szefa kuchni oraz doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 30 warsztatów gastronomicznych. |
| Miejsce szkolenia/ Warunki lokalowe | Na terenie województwa kujawsko-pomorskiego.  Kuchnia szkoleniowa wyposażona w stanowiska dla uczestników kursu  w ilości umożliwiającej przeprowadzenie kursu, o powierzchni co najmniej 100 m2. Kuchnia wyposażona w kuchenki elektryczne lub gazowe, piec konwekcyjnym przybory kuchenne, lodówki bądź chłodnie. Kuchnia z dostępem do bieżącej wody.  W obiekcie, w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia muszą być zapewnione:  - bezpłatne szatnie i toalety dla uczestników kursów,  - bezpłatny parking. |
| Materiały dydaktyczne | Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla wszystkich uczestników szkoleń, pakiet materiałów szkoleniowych, trwale ologowanych zawierający:   1. Materiały szkoleniowe, opatrzone informacją o współfinansowaniu szkolenia ze środków Unii Europejskiej, w tym:  * program szkolenia; * materiały dydaktyczne wykorzystane podczas kursu na przenośnym nośniku magnetycznym PenDrive;   Wszystkie materiały drukowane Wykonawca przygotuje w wersji papierowej. Materiały - wydruk kolorowy, format A4, materiał zwarty, techniką: bindowanie bądź termobindowanie bądź listwa spinająca;   1. Teczka 2. Notes A5, z min. 40 kartkami. 3. Długopis automatyczny plastikowy.   Notes oraz długopis w ujednoliconych wersjach kolorystycznych.  Ponadto materiały szkoleniowe muszą zostać oznakowane logotypami przekazanymi przez Zamawiającego.  Wszystkie materiały szkoleniowe wymagają akceptacji Zamawiającego.  Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 1 egzemplarza materiałów dla Zamawiającego na potrzeby dokumentacji projektowej.  W sytuacji, gdy na potrzeby realizacji szkolenia powstaną zasoby edukacyjne będące utworami w rozumieniu ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz. U. z 2017r. poz. 880) będą udostępnione na wolnej licencji zapewniającej licencjobiorcy co najmniej prawo do dowolnego wykorzystywania utworów do celów komercyjnych  i niekomercyjnych, tworzenia i rozpowszechniania kopii utworów w całości lub we fragmentach oraz wprowadzania zmian i rozpowszechniania utworów zależnych. |
| Materiały do zajęć praktycznych i ubranie robocze | Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia każdemu uczestnikowi kursu materiałów do zajęć praktycznych, jak również ubranie robocze (np.  fartuch kuchenny lub bluza i spodnie szefa kuchni).  Materiały do zajęć praktycznych (ilość, rodzaj, jakość) muszą umożliwiać przygotowanie potraw zgodnie z zaakceptowanym szczegółowym programem kursu. |
| Ubezpieczenie | Ubezpieczenie NNW dla wszystkich uczestników na czas trwania kursu. |
| Zaświadczenia | Wykonawca wydrukuje dla wszystkich uczestników zaświadczenia imienne o ukończeniu kursu, z wyszczególnieniem min. liczby godzin, zakresu poruszanych zagadnień oraz doskonalonych umiejętności.  Nabycie kompetencji potwierdzone będzie dokumentem zawierającym wyszczególnione efekty uczenia się odnoszące się do nabytej kompetencji. Wzór zaświadczenia powinien zostać zaakceptowany przez Zamawiającego. |
| Walidacja | Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia (w tym pokrycia kosztu  i zorganizowania) egzaminu na zakończenie kursu, który umożliwi uzyskanie kompetencji potwierdzonych formalnym dokumentem. Nabycie kompetencji będzie potwierdzone dokumentem zawierającym wyszczególnione efekty uczenia się odnoszące się do nabytej kompetencji.  Fakt nabycia kompetencji będzie weryfikowany na podstawie opracowanych kryteriów oceny po zakończeniu wsparcia udzielanego danej osobie. |
| Informacje dodatkowe | Zajęcia realizowane będą z uwzględnieniem przepisów dotyczących bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, o których mowa  w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2003 r. Nr 6, poz. 69, z późn. zm.).  Szkolenia i doradztwo będą realizowane zgodnie z zalecaniami i (wytycznymi) Ministerstwa Rozwoju i Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczącymi stanu epidemii.  Stosowanie zaleceń (wytycznych) będzie kontrolowane przez Zamawiającego. |
| Zamówienia podobne | W okresie 3 lat od dnia udzielenia przedmiotowego zamówienia (zamówienia podstawowego) Zamawiający przewidujemożliwośćudzielania dotychczasowemu Wykonawcy zamówienia, o którym mowa w art. 67 ust. 1 pkt. 6 ustawy Pzp, zgodnego z przedmiotem zamówienia podstawowego i o wartości do 50% wartości zamówienia podstawowego. Przedmiotem zamówienia podobnego będzie usługa szkoleniowa o parametrach określonych w niniejszej SIWZ, w tym w załącznikach do niniejszej SIWZ - Opis Przedmiotu Zamówienia i Wzór Umowy. Umowa dotycząca zamówienia podobnego zawarta zostanie na warunkach określonych w załączniku do niniejszej SIWZ – Wzór Umowy. |

1. Podregion grudziądzki obejmuje następujący obszar terytorialny: powiat brodnicki, powiat chełmiński, powiat golubsko-dobrzyński, powiat grudziądzki, powiat rypiński, powiat wąbrzeski, miasto Grudziądz. [↑](#footnote-ref-1)
2. Podregion włocławski obejmuje następujący obszar terytorialny: powiat aleksandrowski, powiat lipnowski, powiat radziejowski, powiat włocławski, miasto Włocławek. [↑](#footnote-ref-2)
3. Miasta średnie to miasta powyżej 20 tys. mieszkańców, z wyłączeniem miast wojewódzkich, lub mniejsze z liczbą ludności od 15 do 20 tys. mieszkańców będące stolicami powiatów (w tym miasta tracące funkcje społeczno-gospodarcze. (Brodnica, Chełmno, Grudziądz, Inowrocław, Nakło nad Notecią, Rypin, Świecie, Włocławek). [↑](#footnote-ref-3)