

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

na realizację zadania pn.

### **Przeprowadzenie kursu zawodowego „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” w ramach projektu „Nowe kwalifikacje i dodatkowe uprawnienia motorem rozwoju mieszkańców regionu”**

#### **1. Przedmiot zamówienia.**

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa szkoleniowa polegająca na przeprowadzeniu kursu zawodowego „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” umożliwiającego uzyskanie i uzupełnienie wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych prowadzących do uzyskania kompetencji w ramach ww. kursu oraz prowadzącego do uzyskania kwalifikacji funkcjonujących w ramach Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji. Zajęcia na kursie należy przeprowadzić w formie warsztatów przez połączenie zajęć teoretycznych z zajęciami praktycznymi. Zamawiający wymaga, żeby zajęcia praktyczne stanowiły co najmniej 80 % ogólnej liczby godzin przewidzianych na kurs.
- 2) Przeprowadzenie kursu zakończone będzie przeprowadzeniem egzaminu zewnętrznego i wydaniem stosownego certyfikatu przez instytucję uprawnioną do nadawania kwalifikacji zgodnie z wymogami określonymi na podstawie przepisów wskazanych w pkt 5 wszystkim osobom, które zakończyły walidację z wynikiem pozytywnym. Egzamin odbędzie się w miejscu organizacji kursu dla danej grupy. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do wydania zaświadczenia o odbyciu kursu dla wszystkich osób, które były obecne na minimum 80 % zajęć.
- 3) W przypadku innego miejsca realizacji egzaminów niż sale zapewnione przez Zamawiającego - Wykonawca zapewni transport uczestników do tego miejsca i z powrotem.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot zamówienia w taki sposób, aby co najmniej 70 % (lub zadeklarowany przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym wyższy wskaźnik) uczestników kursu uzyskało pozytywny wynik egzaminu zewnętrznego. Wykonawca zobowiązany jest do organizacji i finansowania egzaminów poprawkowych w ilości niezbędnej do tego, aby współczynnik zdawalności w ramach kursu wynosił co najmniej 70 % lub odpowiednio wyższy w zależności od zobowiązania złożonego w ofercie przez Wykonawcę.
- 5) Podstawa prawna dotycząca walidacji: ustawa z dnia 22 grudnia 2015 roku o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t. j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226) oraz Obwieszczenie Ministra Sportu i Turystyki z dnia 20 listopada 2018 roku w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M. P. z 2018 roku, poz. 1190).
- 6) Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji: 12631.

## 2. Uczestnicy projektu

- 1) Uczestnicy projektu to osoby fizyczne mieszkające lub pracujące lub uczące się na terenie województwa kujawsko – pomorskiego w wieku od 18 do 65 lat, które z własnej inicjatywy chcą nabywać, podnosić lub uzupełniać posiadane kompetencje, kwalifikacje i umiejętności. Uczestnicy projektu to osoby należące do grup defaworyzowanych, wykazujących największą lukę kompetencyjną i posiadających największe potrzeby w dostępie do edukacji, w szczególności osoby o niskich kwalifikacjach i osoby powyżej 50 roku życia.
- 2) Wykonawca zobowiązany jest przy realizacji zamówienia do równościowej i niedyskryminacyjnej organizacji wszystkich zajęć, uwzględniającej indywidualne potrzeby i możliwości wszystkich uczestników w szczególności uwzględnienia potrzeb i możliwości osób niepełnosprawnych w stopniu równym jak dla pełnosprawnych uczestników kursów.

## 3. Ilość osób, grup i godzin

Przedmiot zamówienia obejmuje przeprowadzenie kursu dla 430 osób (w tym minimum 52 % stanowić będą kobiety) z podziałem na 43 grupy o średniej liczebności grupy wynoszącej 10 osób, przy czym grupa może liczyć od minimum 8 osób do maksimum 12 osób. Łączna ilość godzin szkoleniowych wynosi 5 160 godzin tj. 120 godzin szkoleniowych na każdą z grup. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się 45 minut. Określona wyżej liczba uczestników kursu jest ilością maksymalną i może ulec zmniejszeniu. W związku z tym Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy za faktyczną ilość uczestników kursu.

W trakcie zajęć Wykonawca musi zaplanować przerwy w ilości nie mniejszej niż 15 minut na 2 godziny szkoleniowe. Długość przerw może być ustalana elastycznie umożliwiającą uczestnikom projektu skorzystanie z cateringu, za który odpowiedzialny jest Zamawiający. Nie ma natomiast możliwości rezygnacji z przerw kosztem skrócenia trwania zajęć w danym dniu szkoleniowym.

## 4. Termin realizacji

Termin realizacji przedmiotu zamówienia: 360 dni od dnia zawarcia umowy, w tym przeprowadzenie zajęć zgodnie z harmonogramem i programem zajęć uzgodnionym i zatwierdzonym przez Zamawiającego, a opracowanymi przez Wykonawcę.

Zamawiający przewiduje możliwość organizacji zajęć od poniedziałku do niedzieli zarówno w godzinach przedpołudniowych jak i popołudniowych, z tym że w ramach jednego dnia zajęć szkoleniowych Wykonawca może zorganizować minimalnie 5 a maksymalnie 8 godzin szkoleniowych. Ostateczny wybór dni i godzin szkoleniowych uzależniony będzie od przeprowadzonych rekrutacji dla uczestników projektu o czym Zamawiający poinformuje wybranego Wykonawcę.

## 5. Harmonogram

- 1) W ramach przedmiotu umowy, w odniesieniu do prowadzonego procesu rekrutacji uczestników projektu, Wykonawca w uzgodnieniu z Zamawiającym zobowiązany jest do przygotowania i przedstawienia szczegółowych harmonogramów kursów dla poszczególnych grup z rozpisaniem na daty i godziny prowadzenia zajęć i egzaminów w terminie do 14 dni od dnia zawarcia umowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty przedstawionych dokumentów w terminie do

- 7 dni od dnia ich przedłożenia. W przypadku zastrzeżeń Zamawiającego w powyższym zakresie Wykonawca zobowiązany jest do ich uwzględnienia i przedstawienia skorygowanych harmonogramów w terminie do 7 dni od dnia wniesienia uwag przez Zamawiającego. Ostateczny harmonogram podlega akceptacji przez Zamawiającego.
- 2) W ramach opracowywania harmonogramu Wykonawca zobowiązany jest do przyjęcia założenia polegającego na uwzględnieniu maksymalnego terminu na zorganizowanie egzaminu zewnętrznego wynoszącego 7 dni od daty zakończenia kursu dla danej grupy.
  - 3) W przypadku konieczności organizowania egzaminów poprawkowych Zamawiający dopuszcza możliwość zorganizowania takiego egzaminu dla większej ilości osób z kilku różnych grup. Egzamin zorganizowany będzie na terenie powiatu włocławskiego lub rypińskiego w uzgodnionym między stronami miejscu i terminie.
  - 4) Wprowadzenie ewentualnych korekt przez Zamawiającego uzależnione będzie m. in. od: prowadzonej rekrutacji czy też dostępności sal, w których realizowane będą szkolenia, w związku z realizowanymi przez Zamawiającego innymi kursami zawodowymi. Wykonawca w porozumieniu z Zamawiającym musi dostosować harmonogram w celu uniknięcia powielenia terminów dla innych zajęć organizowanych w tym samym miejscu i czasie.
  - 5) Zamawiający zastrzega sobie ponadto możliwość wprowadzenia zmian do opracowanego harmonogramu zajęć w trakcie realizacji usługi m. in. z uwagi na prowadzony proces rekrutacji i wyniki z tego tytułu ewentualne utrudnienia w realizacji pierwotnie przyjętych założeń w harmonogramie.
  - 6) W przypadku zmian wprowadzonych w harmonogramie przez Zamawiającego, o których mowa powyżej Wykonawca zobowiązany będzie do przystąpienia do realizacji kursu dla danej grupy w terminie do 5 dni licząc od dnia wprowadzenia zmian w harmonogramie przekazanych w formie pisemnej lub elektronicznej (np. korespondencja e-mail) przez osobę upoważnioną do kontaktów z Wykonawcą.
  - 7) Wykonawca w trakcie realizacji umowy nie może bez wiedzy Zamawiającego dokonywać zmian w zaakceptowanym harmonogramie. Wszystkie ewentualne zmiany w harmonogramie muszą zostać zgłoszone do Zamawiającego na minimum 3 dni przed planowanymi zmianami i mogą zostać wprowadzone dopiero po akceptacji Zamawiającego. Wyjątek stanowią zdarzenia losowe i niezależne od Wykonawcy.
  - 8) Zamawiający dopuszcza przesyłanie korespondencji, w tym przesyłanie ww. dokumentów za pośrednictwem poczty elektronicznej. Dane teleadresowe osób upoważnionych do współpracy w sprawach związanych z wykonaniem przedmiotu zamówienia zostaną zawarte w umowie.
  - 9) Wykonawca zobowiązany jest do wydrukowania i przekazania harmonogramu zaakceptowanego przez Zamawiającego uczestnikom poszczególnych grup na pierwszych zajęciach. W przypadku wprowadzenia zmian w harmonogramie, Wykonawca zobowiązany jest do ponownego wydrukowania i przekazania harmonogramu uczestnikom poszczególnych grup na najbliższych zajęciach po wprowadzeniu zmian do harmonogramu. Do obowiązków Zamawiającego należeć będzie poinformowanie uczestników projektu o wprowadzonych zmianach do harmonogramu.

- 10) W związku z realizacją projektu na terenie co najmniej dwóch powiatów Zamawiający wymaga realizacji kursu dla co najmniej 8 (ośmiu) lokalizacji jednocześnie lub dla liczby lokalizacji wynikającej ze zobowiązania Wykonawcy złożonego w Formularzu ofertowym do gotowości do realizacji/umożliwienia Zamawiającemu podjęcia decyzji o równoczesnej (jednoczesnej) realizacji kursów w większej niż wymagana minimalna liczba grup/miejsc (lokalizacji).

## 6. Miejsca organizacji kursów

- 1) Miejsce realizacji kursu - sale szkoleniowe oraz ich podstawowe wyposażenie niezbędne do prawidłowego przeprowadzenia kursu zapewnia Zamawiający. Zajęcia będą odbywać się stacjonarnie.
- 2) Zamawiający zakłada, iż na terenie powiatu rypińskiego zajęcia odbywać się będą dla 9 grup, natomiast na terenie powiatu włocławskiego dla 34 grup, w tym: na terenie powiatu rypińskiego zajęcia odbywać się będą jednocześnie dla co najmniej 2 grup, natomiast na terenie powiatu włocławskiego jednocześnie dla co najmniej 6 grup.
- 3) Ostateczny wybór miejsca szkolenia uzależniony będzie od przeprowadzonych rekrutacji dla uczestników projektu o czym Zamawiający poinformuje wybranego Wykonawcę.
- 4) Zamawiający zastrzega sobie (przed przystąpieniem do realizacji kursu przez Wykonawcę) prawo do rezygnacji z pierwotnie wskazanej lokalizacji i/lub wskazania innej lokalizacji na terenie województwa kujawsko-pomorskiego, w której zostanie zrealizowany kurs dla danej grupy.
- 5) W przypadku rezygnacji z pierwotnie wskazanej lokalizacji Wykonawca będzie zobowiązany do przeprowadzenia usługi we wskazanej przez Zamawiającego lokalizacji, nie wykraczającej poza granice administracyjne województwa kujawsko – pomorskiego.

## 7. Program kursu

- 1) Zasady BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym:
  - a) definicja BHP i HACCP,
  - b) etapy wdrażania systemu HACCP,
  - c) odzież ochronna,
  - d) układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego,
  - e) urządzenia chłodnicze,
  - f) urządzenia do mycia naczyń.
- 2) Proces produkcyjny:
  - a) zasady magazynowania produktu,
  - b) obróbka wstępna brudna,
  - c) obróbka wstępna czysta,
  - d) obróbka cieplna,
  - e) ocena organoleptyczna.
- 3) Jaja:
  - a) ocena świeżości jaj,
  - b) właściwości jaj.
- 4) Tusze zwierząt rzeźnych.
- 5) Tusze drobiowe.

- 6) Ryby.
- 7) Rodzaje owoców morza.
- 8) Mleko i przetwory mleczne.
- 9) Owoce:
  - a) podział owoców,
  - b) obróbka wstępna i cieplna owoców,
  - c) przetwory i potrawy z owoców,
- 10) Warzywa, ziemniaki, grzyby.
  - a) grupy warzyw,
  - b) obróbka wstępna warzyw,
  - c) obróbka cieplna warzyw,
  - d) zastosowanie ziemniaków,
  - e) podział grzybów,
  - f) obróbka wstępna i cieplna grzybów,
  - g) przetwory z grzybów.
- 11) Kasze:
  - a) charakterystyka kasz,
  - b) zastosowanie kasz,
  - c) obróbka wstępna kasz,
  - d) obróbka cieplna kasz.
- 12) Mąka:
  - a) zagęszczanie potraw.
- 13) Zupy:
  - a) sosy.
- 14) Receptury gastronomiczne.
- 15) Produkty wywołujące reakcje alergiczne lub dolegliwości zdrowotne:
  - a) alergia i alergeny,
  - b) alergeny w produktach spożywczych,
  - c) produkty zawierające : laktozę, gluten, zamienniki produktów,
  - d) produkty ciężkostrawne.
- 16) Diety:
  - a) dieta wegańska,
  - b) dieta wegetariańska,
  - c) dieta bezglutenowa,
  - d) dieta bezlaktozowa.
- 17) Techniki stosowane w kuchni molekularnej:
  - a) urządzenia w technice sous vide,
  - b) zasady stosowania sous vide.
- 18) Slow Food.
- 19) Dobór zastawy stołowej.
- 20) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania szczegółowego programu kursu z rozpisaniem na dni i godziny oraz dostarczenia go Zamawiającemu w terminie 14 dni od dnia zawarcia umowy. Zamawiający wymaga aby program szkolenia zawierał co najmniej zagadnienia zawarte powyżej, z uwzględnieniem przewidzianego przez Zamawiającego podziału, iż zajęcia praktyczne stanowią co najmniej 80 % ogólnej liczby godzin przewidzianych na kurs,

- 21) Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty przedstawionego programu w terminie 7 dni od dnia jego przedłożenia. W przypadku zastrzeżeń Zamawiającego w powyższym zakresie Wykonawca zobowiązany jest do ich zastosowania i przedstawienia skorygowanego programu w terminie 7 dni od dnia wniesienia uwag przez Zamawiającego. Ostateczny program kursu podlega akceptacji przez Zamawiającego.
- 22) Program kursu w trakcie trwania kursów poszczególnych grup nie powinien ulegać zmianom. Wszystkie ewentualne zmiany w programie muszą zostać zgłoszone do Zamawiającego na minimum 7 dni przed planowanymi zmianami i mogą zostać wprowadzone dopiero po akceptacji Zamawiającego.
- 23) Zamawiający dopuszcza przesyłanie korespondencji, w tym przesyłanie ww. dokumentów za pośrednictwem poczty elektronicznej. Dane teleadresowe osób upoważnionych do współpracy w sprawach związanych z wykonaniem przedmiotu zamówienia zostaną zawarte w umowie.
- 24) Wykonawca zobowiązany jest do wydrukowania i przekazania programu kursu zaakceptowanego przez Zamawiającego uczestnikom poszczególnych grup na pierwszych zajęciach. W przypadku wprowadzenia zmian w programie kursu, zaakceptowanych przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do ponownego wydrukowania i przekazania programu kursu na najbliższych zajęciach po wprowadzeniu zmian do programu.

## 8. Cel edukacyjny

Szkolenie winno być zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu nabędzie umiejętności co najmniej w następującym zakresie:

- 1) Przestrzega zasad BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym:
  - a) przygotowuje potrawy, korzystając z odzieży ochronnej i zabezpieczeń właściwych do stosowanych technik i wykorzystywanych produktów,
  - b) omawia przykładowy układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego,
  - c) korzysta z urządzeń chłodniczych i urządzeń do mycia naczyń zgodnie z przeznaczeniem oraz instrukcją ich użytkowania.
- 2) Planuje proces produkcyjny potraw:
  - a) charakteryzuje zasady magazynowania dla produktu podanego przez komisję,
  - b) charakteryzuje zasady obróbki wstępnej brudnej dla produktu podanego przez komisję,
  - c) charakteryzuje zasady obróbki wstępnej czystej dla produktu podanego przez komisję,
  - d) charakteryzuje zasady obróbki cieplnej dla produktu podanego przez komisję,
  - e) sporządza plan procesu produkcyjnego przygotowywanej potrawy.
- 3) Sporządza potrawy z jaj oraz wykorzystuje właściwości jaj:
  - a) omawia sposoby oceny świeżości jaj,
  - b) wymienia typowe potrawy z jaj,
  - c) omawia właściwości jaj w przygotowaniu innych potraw,
  - d) przygotowuje potrawę z zastosowaniem jaj zgodnie z podaną recepturą,
  - e) dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy,
  - f) komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu,



- g) ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
- 4) Sporządza potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza:
  - a) wymienia tusze zwierząt rzeźnych,
  - b) wymienia tuszki drobiowe,
  - c) wymienia ryby stosowane do sporządzania potraw,
  - d) wymienia rodzaje owoców morza,
  - e) wymienia potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza,
  - f) omawia metody obróbki cieplnej mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza,
  - g) Przygotowuje potrawę z wykorzystaniem mięsa zwierząt rzeźnych lub drobiu lub ryb lub owoców morza zgodnie z podaną recepturą,
  - h) dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy,
  - i) komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu,
  - j) ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
- 5) Sporządza potrawy z mleka i jego przetworów:
  - a) omawia zastosowanie mleka i przetworów mlecznych w produkcji potraw,
  - b) wymienia potrawy z mleka i przetworów mlecznych,
  - c) przygotowuje potrawę z zastosowaniem mleka i przetworów mlecznych zgodnie z podaną recepturą,
  - d) dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy,
  - e) komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu,
  - f) ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
- 6) Sporządza potrawy z owoców:
  - a) wymienia potrawy z owoców,
  - b) omawia obróbkę wstępną owoców,
  - c) przygotowuje potrawę z zastosowaniem owoców zgodnie z podaną recepturą;
  - d) dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy,
  - e) komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu,
  - f) ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
- 7) Sporządza potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów:
  - a) wymienia grupy warzyw i przyporządkowuje do nich właściwe warzywa,
  - b) wymienia grzyby wykorzystywane w produkcji potraw,
  - c) rozróżnia urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, ziemniaków i grzybów,
  - d) wymienia przykładowe potrawy z warzyw, ziemniaków i grzybów,
  - e) przygotowuje danie z zastosowaniem warzyw lub ziemniaków lub grzybów zgodnie z podaną recepturą,
  - f) dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy,
  - g) komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu,

- h) ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
- 8) Sporządza potrawy z zastosowaniem kasz:
- wymienia potrawy przygotowywane z wykorzystaniem kasz,
  - omawia sposoby przeprowadzenia obróbki cieplnej kasz,
  - przygotowuje potrawę z zastosowaniem kaszy zgodnie z podaną recepturą;
  - dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy,
  - komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu,
  - ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
- 9) Sporządza potrawy z zastosowaniem mąki:
- charakteryzuje sposoby zagęszczanie potraw mąką (np. zawiesina, zasmażka, podprawa),
  - wymienia potrawy przygotowywane z wykorzystaniem mąki (np. makarony, kluski, ciasta ziemniaczane),
  - przygotowuje potrawę z zastosowaniem mąki zgodnie z podaną recepturą;
  - dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy,
  - komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu,
  - ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
- 10) Sporządza zupy i sosy:
- wymienia rodzaje wywarów,
  - omawia zasady przyrządzania sosów,
  - przygotowuje zupę lub sos zgodnie z podaną recepturą,
  - dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy,
  - komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu,
  - ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady.
- 11) Stosuje receptury gastronomiczne oraz dobiera surowce:
- odczytuje zasady sporządzania potrawy z receptury,
  - na podstawie receptury dobiera surowce do przyrządzania potraw,
  - oblicza i odmierza ilości składników w stosunku do receptury i zamówienia.
- 12) Charakteryzuje produkty wywołujące reakcję alergiczną lub dolegliwości zdrowotne:
- wymienia alergeny występujące w produktach żywnościowych wskazane w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.,
  - wymienia produkty zawierające laktozę, gluten i wskazuje potencjalne zamienniki produktów,
  - odczytuje alergeny mogące wystąpić w produktach spożywczych na podstawie etykiet,
  - omawia zasady przygotowania posiłków z całkowitym wyeliminowaniem alergenu,



- e) podaje przykłady możliwych reakcji alergicznych wskutek spożycia substancji lub produktów wywołujących alergię,
  - f) wymienia produkty ciężkostrawne.
- 13) Charakteryzuje sposoby sporządzania potraw zgodnych z filozofią "slow food":
- a) omawia zasady sporządzania potraw zgodnych z filozofią "slow food";
  - b) wymienia tradycyjne produkty regionalne charakterystyczne dla wybranego przez siebie regionu.
- 14) Charakteryzuje typy diet:
- a) podaje przykłady diet,
  - b) omawia diety: wegańską, wegetariańską, bezglutenową, bezlaktozową.
- 15) Sporządza potrawy, stosując nowoczesne techniki kulinarne:
- a) omawia zasady przygotowania poszczególnych grup produktów sprzyjające zachowaniu ich prozdrowotnych właściwości,
  - b) omawia zasady sporządzania i podawania potraw zgodnie z koncepcją fine-dining,
  - c) omawia techniki: konfitowanie, żelifikację, sferyfikację, emulsyfikację oraz pieczenie w niskiej temperaturze,
  - d) omawia sposób obsługi urządzeń wykorzystywanych w technice sous vide;
  - e) omawia zasady stosowania techniki sous vide dla poszczególnych grup produktów,
  - f) omawia zasady gotowania na parze dla poszczególnych grup produktów oraz zasady ich łączenia,
  - g) demonstruje technikę gotowania sous vide lub technikę gotowania na parze,
  - h) demonstruje jedną z technik: konfitowanie, żelifikację, sferyfikację, emulsyfikację, pieczenie w niskiej temperaturze.

## 9. Efekty szkolenia

Uczestnik kursu jest gotowy do samodzielnego planowania i przygotowywania potraw według podanej receptury, z zastosowaniem zasad zdrowego żywienia i nowoczesnych technik kulinarnych. Samodzielnie przygotowuje typowe potrawy zgodnie z koncepcją fine-dining oraz serwuje je według przyjętych zasad. Uczestnik kursu jest gotowy do sporządzania potraw z wyłączeniem wskazanych alergenów lub składników ciężkostrawnych oraz zgodnie z zasadami „slow food”. W swojej pracy wykorzystuje zarówno typowy sprzęt kuchenny jak i urządzenia stosowane w przygotowaniu posiłków uwzględniających trendy rynkowe i zasady zdrowego żywienia. Wykonując zadania zawodowe, stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii oraz przestrzega zasad HACCP, w tym GHP i GMP.

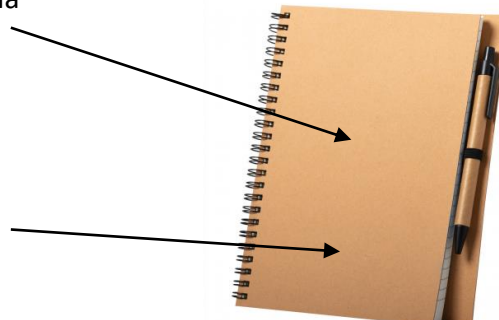
## 10. Materiały szkoleniowe

- 1) Wykonawca dla każdego z uczestników kursu zapewni materiały szkoleniowe niezbędne do przeprowadzenia szkolenia, w tym co najmniej:
- a) podręcznik/podręczniki omawiające w sposób kompletny ww. program kursu pozwalające na pogłębienie zdobytej wiedzy przez uczestników projektu,
  - b) notes spiralny format A5 z kartonu z recyklingu, spirala po długim boku, minimum 80 kartek w linie, notes z długopisem z recyklingu z niebieskim wkładem. Wymiary produktu: 165x210x10 mm. Zadruk okładka: przód – 1 strona pełen kolor (nazwa projektu oraz logotypy według wzoru

zamieszczonego poniżej), Powierzchnia nadruku na przodzie okładki: logotypy o rozmiarach wysokość 1 cm szerokość 13 cm, umieszczone w dolnej części okładki; nadruk nazwy projektu wykonany Calibri (tekst podstawowy) rozmiar 14, umieszczone na środkowej części okładki. Każdy wymiar +/-10%.

Przykładowe zdjęcie:

Nowe kwalifikacje i dodatkowe uprawnienia  
motorem rozwoju mieszkańców regionu



- 2) Komplet materiałów musi zostać przekazany uczestnikom w pierwszym dniu zajęć danej grupy za potwierdzeniem odbioru.
- 3) Przekazane materiały szkoleniowe muszą być nowe, wolne od wad technicznych i dobrej jakości (brak śladów wcześniejszego użytkowania).
- 4) Zamawiający dopuszcza inne materiały dydaktyczne opracowane przez Wykonawcę i przekazane uczestnikom kursów w trakcie realizacji zajęć wyłącznie jako materiały uzupełniające.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu dodatkowego kompletu materiałów szkoleniowych z ewentualnymi dodatkowymi materiałami opracowanymi przez Wykonawcę w trakcie realizacji zajęć w celu załączenia ich do dokumentacji z realizacji projektu.
- 6) Zamawiający zaleca, aby w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia stosowane było świadome podejście do zakupów, np. poprzez wykorzystywanie materiałów biurowych pochodzących z recyklingu, aby wszystkie produkty wytworzone w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia spełniały wymagania koncepcji uniwersalnego projektowania, aby materiały dydaktyczne były dostosowane do potrzeb odbiorców w zakresie ich formy, wielkości czcionki, kontrastu itp.
- 7) Koszty opracowania, transportu, powielenia materiałów szkoleniowych ponosi Wykonawca.
- 8) Wszelkie materiały szkoleniowe wydawane uczestnikom kursu stanowią materiały pomocnicze do nauki i przechodzą na własność uczestnika kursu.
- 9) Ewentualne materiały szkoleniowe opracowane przez Wykonawcę muszą być wolne od wad prawnych, w tym nie mogą naruszać dóbr osobistych i praw autorskich osób trzecich.
- 10) Wykonawca w ramach wynagrodzenia umownego przenosi na Zamawiającego pełne autorskie prawa majątkowe do opracowanych materiałów szkoleniowych przez Wykonawcę i podległe mu osoby. Zapisy dotyczące przekazania praw autorskich zostały szczegółowo określone w projektowanych postanowieniach umowy stanowiących Załącznik Nr 7 do SWZ.

## 11. Materiały zużywalne

- 1) Wykonawca na potrzeby przeprowadzenia kursu zobowiązany jest do zapewnienia w ramach wynagrodzenia umownego co najmniej następujących materiałów zużywalnych według poniższej specyfikacji rodzajowo – ilościowej, w tym:
- a) przygotowania następującej ilości produktów spożywczych niezbędnych do przeprowadzenia szkolenia:

Lp.	Wyszczególnienie produktu	Minimalna ilość na grupę
<b>WARZYWA I OWOCE</b>		
1.	Kalafior	3 kg
2.	Cebula	5 kg
3.	Ziemniak	10 kg
4.	Zielony groszek świeży lub mrożony	2 kg
5.	Cebula Szalotka	2 kg
6.	Pietruszka natka - pęczek min. 100 g	5 pęczków
7.	Seler korzeniowy	2 kg
8.	Marchew zwyczajna	2 kg
9.	Mini marchewka	1 kg
10.	Por	2 kg
11.	Pomidory	5 kg
12.	Papryka słodka w trzech kolorach	2 kg
13.	Czosnek o wadze min. 50 g	10 szt.
14.	Dynia świeża	2 kg
15.	Kalafior romanesco	5 kg
16.	Brokuły średniej wielkości o wadze min. 520 g	3 szt.
17.	Jabłka	2 kg
18.	Jarmuż świeży	0,8 kg
19.	Szparagi świeże zielone ponad 12 cm długości, pęczek o wadze min. 250 g	5 pęczków.
20.	Topinambur - bulwa	2 kg
21.	Cytryny	2 kg
22.	Czerwona cebula	2 kg
23.	Mango o wadze min. 400 g	3 szt.
24.	Pomarańcze	3 kg
25.	Mix sałat – (opakowanie min. 250 g)	5 op.
26.	Buraki czerwone	2 kg
27.	Pietruszka korzeń	2 kg
28.	Bataty	3 kg
29.	Cukinia	2 kg
30.	Szpinak świeży	2 kg
<b>GRZYBY</b>		
31.	Kurki	2 kg
32.	Borowiki	1 kg

33.	Boczniki	1 kg
<b>DRÓB, MIĘSO, RYBY</b>		
34.	Pierś z kurczaka świeża - filet	5 kg
35.	Łosoś świeży - filet	3 kg
36.	Krewetki surowe świeże o długości 16/20 bez głowy z ogonkiem	2 kg
37.	Krewetki królewskie w pancerzu z główką w o rozmiarze min 16/20 cm	1 kg
38.	Filet z pstrąga świeżego	3 kg
39.	Boczek wędzony	3 kg
40.	Filet z indyka	3 kg
41.	Polędwica wołowa	4 kg
42.	Polędwiczka wieprzowa	3 kg
43.	Dorsz - filet	3 kg
44.	Comber jagnięcy	3 kg
45.	Udko z kaczki	3 kg
46.	Pierś kaczki	4 kg
47.	Przeźrebki	2 kg
<b>NABIAŁ</b>		
48.	Śmietanka 30 % tłuszczu	5 l
49.	Masło - 82% tłuszczu	2 kg
50.	Jaja świeże o rozmiarze min. M i wadze min. 53 g	100 szt.
51.	Twaróg półtłusty	3 kg
<b>PRODUKTY ZBOŻOWE</b>		
52.	Chleb żytni razowy o wadze min. 500 g	5 szt.
53.	Groszek cukrowy	750 g
54.	Mąka pszenna	5 kg
55.	Ciasto francuskie	1,5 kg
56.	Kasza pęczak	4 kg
57.	Kasza kuskus	1 kg
58.	Ryż długi biały	2 kg
59.	Kasza gryczana	2 kg
60.	Kasza jęczmienna	1 kg
61.	Makaron tagliatelle	1 kg
<b>TŁUSZCZE</b>		
62.	Olej rzepakowy	3 l
63.	Pesto w słoiku o wadze min. 180 g	3 szt.
64.	Oliwa z oliwek zielonych	1 l
<b>ZIOŁA I PRZYPRAWY</b>		
65.	Tymianek świeży – pęczek o wadze min. 100 g	2 pęczki
66.	Mięta świeża- pęczek o wadze min. 100 g	2 pęczki
67.	Bazylia świeża- pęczek o wadze min. 100 g	4 pęczki
68.	Rozmaryn świeży- pęczek o wadze min. 100 g	2 pęczki
69.	Zioła prowansalskie przyprawa - op. min. 50 g	2 op.

70.	Anyż mielony przyprawa - op. min. 50 g	2 op.
71.	Pieprz czarny mielony - op. min. 100 g	2 op.
72.	Estragon suszony - op. min. 50 g	2 op.
73.	Ocet balsamiczny - pojemność min. 250 ml	2 szt.
74.	Natka pietruszki świeża - pęczek o wadze min. 100 g	2 pęczki
75.	Mikroziota: szczaw krwisty, kietki buraka, kietki rzodkiewki - op. min. 50 g	4 op.
76.	Sól	1 kg
77.	Oregano przyprawa - op. min. 50 g	2 op.
78.	Ziele angielskie - op. min. 100 g	2 op.
79.	Liść laurowy suszony- op. min. 100 g	2 op.
DODATKI		
80.	Lecytyna sojowa / słonecznikowa	300 g
81.	Alginian sodu	100 g
82.	Chlorek wapnia	700 g
83.	Agal	100 g
84.	Miód naturalny - min. 900 ml	1 szt.
ZIARNA I ORZECHY		
85.	Migdały	1 kg
86.	Ziarna słonecznika	400 g
87.	Pestki z dyni	400 g
88.	Pistacje	250 g
NAPOJE		
89.	Cydr	1 L
90.	Koncentrat z czerwonego buraka	1 L
91.	Wino czerwone wytrawne	2 L
92.	Szampan	1 L
93.	Sok pomarańczowy	4 L
94.	Białe wino wytrawne	2 L
95.	Sok jabłkowy	1 L

b) przygotowania pozostałych materiałów niezbędnych do prowadzenia kursu:

Lp.	Wyszczególnienie/specyfikacja produktu	Minimalna ilość na grupę
1.	Płyn przeznaczony do mycia naczyń kuchennych wykonanych ze szkła, metalu i tworzyw sztucznych	5 l
2.	Ręcznik papierowy wykonany w 100 % z celulozy, dwuwarstwowy o minimalnych wymiarach: długość rolki – 10 m i wysokości rolki – 22,5 cm, posiadający atest PZH.	10 szt.
3.	Ściereczka 100% mikrofibry (poliester 80 %, poliamid 20 %) o minimalnej gramaturze 200g/m <sup>2</sup> , o grubej i miękkiej konsystencji oraz wysokiej trwałości i chłonności o minimalnych wymiarach: 30 x 30 cm.	10 szt.

4.	Woreczki do gotowania sous vide/ do pakowarki próżniowej o wymiarach min. 150x200 mm, 2 warstwowe: warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością, warstwa wewnętrzna- 15 µm z poliamidu, grubość całkowita min. 75 µm.	100 szt.
5.	Naboje do syfonu, waga naboju min. 8 g	30 szt.
6.	Plastry opatrunkowe o gąbczastym podłożu umieszczonym na elastycznym nośniku mikroporowatym w kolorze cielistym, o minimalnych wymiarach 25 mm x76 mm,	4 szt.
7.	Rękawiczki nitrylowe czarne bezpudrowe, syntetyczne z mikrotekstutowaniem końcówki palców dla lepszej chwytności, test przepuszczalności wody – AQL 1,5 (S, L)	300 szt.
8.	Worki na odpady organiczne i nieorganiczne (z uwzględnieniem selektywnej zbiórki odpadów z podziałem na 4 rodzaje odpadów: 1. zmieszane 2. tworzywa sztuczne, metale, opakowania wielomateriałowe 3. szkło 4. papier i tektura)	W ilości niezbędnej do zapewnienia porządku w trakcie prowadzonych zajęć o minimalnej pojemności worka 30 l.

- c) odzież roboczą niezbędną do realizacji szkolenia, 1 komplet dla każdego uczestnika szkolenia, w skład 1 kompletu wchodzi co najmniej:
- bluza kucharska z krótkim rękawem w kolorze białym, materiał: 65% poliester, 35% bawełna i minimalnej gramaturze 165 g/m<sup>2</sup>, zapinana na zatrzaski lub metalowe springi, kołnierz w formie stójki, możliwość prania,
  - czapka kucharska „budyniówka”, materiał 100% bawełna, w górnej części marszczenie oraz z tyłu gumka pozwalająca na dopasowanie czapki do głowy.
- 2) Dostarczone przez Wykonawcę na kurs wszelkie składniki spożywcze muszą być wysokiej jakości, świeże i przydatne do spożycia zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami.
  - 3) Pozostałe materiały dostarczone na kurs muszą być fabrycznie nowe, wolne od wad technicznych i dobrej jakości.
  - 4) Materiały dostarczane będą na poszczególne kursy na koszt i ryzyko Wykonawcy. W szczególności Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wynikłe w czasie transportu oraz spowodowane niewłaściwym opakowaniem.

## 12. Wykaz sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia kursu

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia sprzętu według poniżej specyfikacji stanowiącej minimalne wymagania do przeprowadzenia kursu dla każdej z grup.



Lp.	Wyszczególnienie	Minimalna ilość na grupę
1.	Komplet desek w 6 kolorach HCCP o wymiarach min. 450x330 mm	1 szt.
2.	Patelnia stalowa z powłoką nieprzywierającą o wymiarach min. 16x20 cm	2 szt.
3.	Garnek do gotowania z przykrywą o pojemności min. 3,3 l, niski o wymiarach min. wysokość 105 mm, średnica 200 mm, stal nierdzewna	1 szt.
4.	Garnek do gotowania z pokrywą o pojemności min. 5 l, niski o wymiarach co najmniej wysokość 110 mm, średnica 240 mm, stal nierdzewna	1 szt.
5.	Garnek do gotowania z przykrywą o pojemności min. 2,5 l, wysoki o wymiarach min. 200 mm i średnicy 200 mm, stal nierdzewna	1 szt.
6.	Rondelek z przykrywą o pojemności min. 3,3 l o wymiarach min. wysokość 105 mm i średnicy 200 mm, stal nierdzewna	1 szt.
7.	Rondelek z przykrywą o pojemności min. 1,9 l i wymiarach min. wysokość 95 mm i średnicy 160 mm, stal nierdzewna	2 szt.
8.	Zestaw noży kuchennych w bloku ze stali nierdzewnej - ostrze, rękojeść tworzywo sztuczne, w tym: nóż szefa kuchni - długość ostrza min. 19 cm, nóż do pieczywa - długość ostrza min. 23 cm, nóż typ santoku - długość ostrza min. 17 cm, nóż do pomidorów - długość ostrza min. 13 cm i nóż do skrobania - długość ostrza min. 8 cm	1 zestaw
9.	Tarka do warzyw ze stali nierdzewnej, czworokątna, wysokość min. 24 cm, wielofunkcyjna	1 szt.
10.	Miska metalowa o pojemności 1,7 l o wymiarach min. wysokość 80 mm, średnica 180 mm, stal nierdzewna	2 szt.
11.	Miska metalowa o pojemności min. 2,3 l o wymiarach min. wysokość 90 mm, średnica 200 mm, stal nierdzewna	2 szt.
12.	Miska metalowa o pojemności min. 4 l o wymiarach min. wysokość 110 mm, średnica 240 mm, stal nierdzewna	1 szt.
13.	Cedzak metalowy o średnicy min. 240 mm i wysokości 100 mm, stal nierdzewna	1 szt.
14.	Rózgi metalowe (trzepaczka) o wymiarach min. 290 mm długości, stal nierdzewna	1 szt.
15.	Rózgi metalowe (trzepaczka) o wymiarach min. 300 mm długości, Wykonana z 8 sztywnych wrzesion ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości prętu min. 2,4mm. stal nierdzewna	1 szt.

16.	łyżka drewniana płaska o min. wymiarach: długość 200 mm i szerokość 60 mm	2 szt.
17.	łyżka drewniana o min. wymiarach: długość 200 mm i szerokości 43 cm.	2 szt.
18.	łyżka drewniana zupowa o min. wymiarach: długość 250 mm i szerokości 45 cm.	1 szt.
19.	Chochelka do zupy o pojemności min. 0,2 l i długości min. 400 mm, stal nierdzewna	2 szt.
20.	Chochelka do zupy o pojemności min. 0,025 l i długości min. 216 mm, stal nierdzewna	2 szt.
21.	Szczypce kuchenne metalowa o min. wymiarach: długość 240 mm, szerokość 30 mm, stal nierdzewna	2 szt.
22.	Obieraczka do warzyw ręczna długość min. 125 mm, stal nierdzewna	2 szt.
23.	Tłuczek o mięsa z antypoślizgowym uchwytem o długości min. 230 mm wykonany z aluminium, uchwyt polipropylen	1 szt.
24.	Otwieracz do puszek o długości min. 200 mm, stal nierdzewna, rękojeść polipropylen	1 szt.
25.	Lejek kuchenny o wymiarach średnica – min. 120 mm, stal nierdzewna	1 szt.
26.	Lejek kuchenny o wymiarach średnica – min. 130 mm, stal nierdzewna	1 szt.
27.	Termometr do błyskawicznego pomiaru temperatury o min. wymiarach: wysokość 152 mm, szerokość 20 mm, długość czujnika 75 mm, zakres pomiaru od - 40 do 200 stopni C,	1 szt.
28.	Waga kuchenna do min. 15 kg	1 szt.
29.	Komplet sztućców kuchennych na 12 osób, wykonane ze stali nierdzewnej o min. wymiarach: nóż stołowy - grubość: 6 mm, widelec stołowy - grubość: 2 mm, łyżka stołowa - grubość: 2 mm, łyżeczka do herbaty - grubość: 1,8 mm	1 komplet
30.	Blender ręczny o mocy silnika min. 100 W i liczbie poziomów obrotów 12	1 szt.
31.	Pistolet wędzarniczy o min. wymiarach: długość przewodu 30 cm i wymiarach 90 x 54 x 122 mm	1 szt.
32.	Naczynie Dewara o pojemności min. 6 l, wymiarach: wysokość 440 mm, średnica zewnętrzna 287 mm, max czas utrzymania azotu 63 dni	1 szt.
33.	Urządzenia do sous vide (ustawione na różne temperatury (niższa – mięso, ryby), (wyższa – warzywa))	2 szt.
34.	Podgrzewacz do talerzy min. do 15 talerzy o wymiarach; min. średnica 29 cm, o mocy min. 800 W	1 szt.
35.	Gotujący robot kuchenny o mocy silnika min 1400 W i pojemności miski min. 4,5 l	1 szt.

36.	Cyrkulator Sou-Vide o napięciu 230V	1 szt.
37.	Opiekacz – grill o mocy min. 2800 W i wymiarach min. 45x30 cm	1 szt.
38.	Schładziarka szokowana na 5GN o wymiarach co najmniej 750x 740x 850 mm, stal nierdzewna	1 szt.
39.	Zamrażarka i chłodziarka 3 półkowa o wymiarach min. 90 cm	1 szt.
40.	Piec konwekcyjno-parowy 5- półkowy o mocy min. 3200 W	1 szt.
41.	Pakowaczka próżniowa komorowa o szerokości worka min.: 26 cm, na 16 l/min, 0,9 barowa	1 szt.
42.	Urządzenia do gotowania na parze o mocy min. 1800 W i pojemności min. 10 l	1 szt.
43.	Pojemniki na odpady organiczne i nieorganiczne (z uwzględnieniem selektywnej zbiórki odpadów z podziałem na 4 rodzaje odpadów: 1. zmieszane 2. tworzywa sztuczne, metale, opakowania wielomateriałowe 3. szkło 4. papier i tektura	Po 1 szt. każdego z rodzaju

### 13. Ubezpieczenie uczestników kursu

Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia wszystkich uczestników na czas trwania kursu dla danej grupy od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku z udziałem w kursie, zgodnie z listą osób do ubezpieczenia przekazaną przez Zamawiającego najpóźniej 3 dni robocze przed planowanym terminem rozpoczęcia kursu dla danej grupy. Kwota minimalna ubezpieczenia dla jednej osoby 10 000,00 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych 00/100). Wykonawca prześle Zamawiającemu w terminie 3 dni roboczych od daty zawarcia stosownej umowy ubezpieczenia uczestników kursu dla danej grupy kserokopie polisy ubezpieczeniowej oraz kserokopie potwierdzenia zapłaty ubezpieczenia.

### 14. Zaświadczenia

Wykonawca zobowiązany jest do wydania uczestnikom kursu zaświadczenia o jego ukończeniu, potwierdzającego ich uczestnictwo i nabyte umiejętności w czasie kursu realizowanego w ramach projektu. Zaświadczenie musi zawierać: stosowne logotypy wynikające z obowiązków informacyjnych i promocyjnych umowy o dofinansowanie zadania, nazwę realizowanego projektu i kursu, imię i nazwisko uczestnika projektu oraz datę i miejsce jego urodzenia, numer PESEL, a w przypadku osoby, która nie posiada nr PESEL – numer dokumentu potwierdzającego jej tożsamość, wymiar godzin kształcenia na kursie, nazwę i adres odpowiednio placówki kształcenia ustawicznego lub centrum kształcenia zawodowego prowadzących kurs, datę wydania zaświadczenia i numer zaświadczenia zgodny z numerem ewidencji zaświadczeń prowadzonej przez placówkę kształcenia ustawicznego lub centrum kształcenia zawodowego. Treść zaświadczenia musi zostać przesłana Zamawiającemu do zatwierdzenia na co najmniej 5 dni roboczych przed ich planowanym rozdaniem uczestnikom kursu. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty przedstawionego wzoru w terminie 2 dni roboczych od dnia ich przedłożenia. W przypadku zastrzeżeń Zamawiającego w powyższym zakresie Wykonawca zobowiązany jest do ich

uwzględnienia i przedstawienia skorygowanych zaświadczeń w terminie 2 dni roboczych od dnia wniesienia uwag przez Zamawiającego. Ostateczny wzór zaświadczenia wymaga akceptacji przez Zamawiającego.

Zaświadczenie należy wydać w formacie A4 na papierze o gramaturze papieru min. 250 g/m<sup>2</sup>, kolor biały, wydruk logotypów w kolorze.

Podstawa wydania zaświadczenia § 22 ust. 4 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 roku w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2019 roku, poz. 652).

## 15. Nadzór nad kursami

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ciągłego nadzoru na realizacją usługi przez osobę/osoby wyznaczone do prowadzenia zajęć.
- 2) Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o pojawiających się problemach w realizacji usługi, w tym o przypadkach nieobecności uczestników kursu oraz wypadkach rezygnacji z uczestnictwa w trakcie realizacji usługi, pod rygorem odmowy zapłaty za te osoby, oraz innych sytuacjach, które mają wpływ na ewentualne zakłócenia w realizacji kursu.
- 3) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za uczestników kursu w czasie jego trwania.
- 4) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez trenera jak i uczestników kursu w trakcie jego trwania.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia osobom wskazanym przez Zamawiającego przeprowadzenia w każdym czasie kontroli realizacji zajęć w tym w szczególności ich przebiegu, treści, wykorzystywanych materiałów zużywalnych i wyposażenia, frekwencji uczestników, prowadzenia wizyt monitorujących oraz wykonania zdjęć do celów promocyjnych projektu.

## 16. Dokumentacja sporządzana w trakcie szkolenia

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji, w tym:
  - a) list obecności za każdy dzień uczestnictwa, podpisanych przez uczestników i trenera prowadzącego kurs. Listy obecności muszą być czytelne, nie mogą być korygowane ani poprawiane (brak możliwości użycia korektora i kreślenia). Listy obecności muszą być prowadzone odrębnie dla każdej z grup,
  - b) dziennika zajęć zawierającego wymiar godzin, program i tematy kursów oraz podpisy trenera prowadzącego kurs oraz dodatkowe informacje, w tym wizyty kontrolne (dziennik powinien być uzupełniany na bieżąco i być prowadzony odrębnie dla każdej z grup). Dziennik nie może być korygowany ani poprawiany (brak możliwości użycia korektora i kreślenia),
  - c) listy potwierdzającej otrzymanie materiałów szkoleniowych (z wyszczególnieniem co wchodzi w ich skład) przez każdego uczestnika kursu. Listy nie mogą być korygowane ani poprawiane (brak możliwości użycia korektora i kreślenia). Listy muszą być prowadzone odrębnie dla każdej z grup,
  - d) listy potwierdzającej otrzymanie zaświadczeń przez każdego uczestnika kursu, który był obecny na minimum 80 % zajęć. Listy nie mogą być korygowane ani poprawiane (brak możliwości użycia korektora i kreślenia). Listy muszą być prowadzone odrębnie dla każdej z grup,

- e) listy potwierdzającej otrzymanie certyfikatów przez uczestników kursu, którzy zakończyły walidację z wynikiem pozytywnym. Listy nie mogą być korygowane ani poprawiane (brak możliwości użycia korektora i kreślenia). Listy muszą być prowadzone odrębnie dla każdej z grup,
- f) (o ile dotyczy) listy uczestników projektu, którzy nie ukończyli kursu wraz z informacją wskazującą powód takiej sytuacji,
- g) (o ile dotyczy) listy uczestników projektu, którzy nie uzyskali walidacji z wynikiem pozytywnym,
- h) (o ile dotyczy) listy uczestników projektu, którzy mimo ukończenia kursu nie przystąpili do egzaminu zewnętrznego wraz z informacją wskazującą powód takiej decyzji,
- i) badań ankietowych wejścia/wyjścia z uczestnikami projektu przed rozpoczęciem i po zakończeniu kursu, oceniających poziom osiągniętych rezultatów. Analiza osiągniętych wyników ankietowych zostanie przekazana Zamawiającemu w postaci raportu ewaluacyjnego.

#### **17. Pozostałe obowiązki Wykonawcy w trakcie realizacji kursów**

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia na zakończenie zajęć danej grupy ankiety (przygotowanej w wersji elektronicznej przez Zamawiającego i dostarczonej Wykonawcy drogą mailową w terminie do 30 dni od daty zawarcia umowy) dotyczącej indywidualnej oceny zajęć przez każdego z uczestników. Wykonawca zobowiązany będzie do wydrukowania ankiety, przeprowadzenia jej oraz zebrania i przekazania tych ankiet Zamawiającemu, w terminie do 10 dni roboczych od zakończenia zajęć danej grupy.
- 2) Wykonawca zobowiązany jest do umieszczania informacji o projekcie w miejscu prowadzenia kursu, zgodnie z materiałami przekazanymi przez Zamawiającego. Informacja o współfinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej musi być umieszczona w widocznym miejscu i czytelna dla wszystkich osób uczestniczących w szkoleniu.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest do informowania uczestników kursu o fakcie współfinansowania zajęć ze środków Unii Europejskiej.
- 4) W trakcie realizacji zamówienia Wykonawca zapewni odpowiednie warunki sanitarne zgodnie z aktualnymi przepisami dotyczącymi zapobieganiu, przeciwdziałaniu i zwalczaniu covid-19 w okresie obowiązywania stanu epidemii.

#### **18. Dokumentacja z kursu przekazywana Zamawiającemu**

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu każdorazowo w terminie do 10 dni roboczych po zakończeniu zajęć w ramach danej grupy kompletu dokumentacji obejmującej:
  - a) oryginały list obecności za każdy dzień kursu,
  - b) oryginał dziennika zajęć,
  - c) oryginał listy potwierdzającej odbiór materiałów szkoleniowych przez uczestników kursu,
  - d) oryginał listy potwierdzającej odbiór zaświadczeń o ukończeniu kursu,
  - e) kserokopię wydanych uczestnikom zaświadczeń o ukończeniu kursu potwierdzonych za zgodność z oryginałem (wraz z datą potwierdzenia) przez Wykonawcę,

- f) oryginał listy potwierdzającej odbiór certyfikatów, potwierdzającej uzyskanie walidacji z wynikiem pozytywnym,
  - g) kserokopię wydanych uczestnikom certyfikatów, którzy zakończyli walidację z wynikiem pozytywnym potwierdzonych za zgodność z oryginałem (wraz z datą potwierdzenia) przez Wykonawcę przez uczestników kursu, którzy zakończyli walidację z wynikiem pozytywnym,
  - j) (o ile dotyczy) oryginał listy uczestników projektu, którzy nie ukończyli kursu wraz z informacją wskazującą powód takiej sytuacji,
  - k) (o ile dotyczy) oryginał listy uczestników projektu, którzy nie uzyskali walidacji z wynikiem pozytywnym,
  - l) (o ile dotyczy) oryginał listy uczestników projektu, którzy mimo ukończenia kursu nie przystąpili do egzaminu zewnętrznego wraz z informacją wskazującą powód takiej decyzji,
  - h) oryginały ankiet oceniających (wejścia/wyjścia),
  - i) raport ewaluacyjny z przeprowadzonej usługi,
  - j) oryginały ankiet dotyczących oceny jakości szkoleń,
  - k) innej dokumentacji sporządzonej w trakcie realizacji kursu.
- 2) Wykonawca zobowiązuje się do oznaczenia wszelkiej dokumentacji, związanej z realizacją przedmiotu umowy, zgodnie z aktualnymi wytycznymi w zakresie informacji i promocji projektów dofinansowanych w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko – Pomorskiego na lata 2014 – 2020.