

Nr sprawy: IR. 272.16.2023.EU

Załącznik Nr 2.3 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część 3 – Przeprowadzenie specjalistycznych szkoleń wraz z egzaminami w zakresie zdobywania nowych kwalifikacji zawodowych dla uczniów i nauczycieli w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Sadownem.

I. Informacja o szkoleniach w Części 3:

1. Szkolenie: **Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia - uczniowie:**

a) Szczegółowy opis szkolenia:

- Wykonawca przeprowadzi szkolenie dla 12 osób (1 grupy);
- Czas trwania szkolenia dla jednej grupy: 80 godzin zajęć;
(1 godzina = godzina dydaktyczna = 45 minut).

b) Cel i program szkolenia:

1. Zasady BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym: definicja BHP i HACCP;
2. Etapy wdrażania systemu HACCP; Odzież ochronna; Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego; Urządzenia chłodnicze; Urządzenia do mycia naczyń;
3. Proces produkcyjny: Zasady magazynowania produktu;
4. Obróbka wstępna brudna; Obróbka wstępna czysta; Obróbka cieplna; Ocena organoleptyczna;
5. Jaja: Ocena świeżości jaj; Właściwości jaj;
6. Tusze zwierząt rzeźnych;
7. Tusze drobiowe;
8. Ryby;
9. Rodzaje owoców morza;
10. Mleko i przetwory mleczne;
11. Owoce: Podział owoców; Obróbka wstępna i cieplna owoców; Przetwory i potrawy z owoców;
12. Warzywa, ziemniaki, grzyby: Grupy warzyw;
13. Obróbka wstępna warzyw; Obróbka cieplna warzyw;
14. Zastosowanie ziemniaków;
15. Podział grzybów; Obróbka wstępna i cieplna grzybów; Przetwory z grzybów;
16. Kasze: Charakterystyka kasz; Zastosowanie kasz; Obróbka wstępna kasz; Obróbka cieplna kasz;
17. Mąka: Zagęszczanie potraw;
18. Zupy;
19. Sosy;
20. Receptury gastronomiczne;
21. Produkty wywołujące reakcje alergiczne lub dolegliwości zdrowotne: Alergia i alergeny;
22. Alergeny w produktach spożywczych; Produkty zawierające: laktozę, gluten, zamienniki produktów; Produkty ciężkostrawne;
23. Diety: Dieta wegańska; Dieta wegetariańska; Dieta bezglutenowa; Dieta bezlaktozowa;
24. Techniki stosowane w kuchni molekularnej: Urządzenia w technice sous vide; Zasady stosowania sous vide;
25. Slow Food;
26. Dobór zastawy stołowej;

Dodatkowo Wykonawca zapewni także na potrzeby realizacji szkolenia środowisko szkoleniowe i inne niezbędne **produkty spożywcze i inne materiały szkoleniowe (tzw. „zużywalne”)**,

w ilości i asortymencie niezbędnym do prawidłowego zrealizowania programu szkolenia tj. co najmniej:

- warzywa i owoce;
- grzyby;
- mięso: drób, wieprzowina, wołowina, ryby i owoce morza;
- nabiał: mleko, śmietana, masło, twarogi;
- produkty zbożowe: mąka, kasze, pieczywo;
- tłuszcze: olej, oliwa, smalec;
- zioła i przyprawy, ziarna i orzechy;
- napoje, soki, koncentraty;
- wino do gotowania;

c) Uprawnienia/certyfikaty:

Wszyscy uczestnicy szkolenia podejną do egzaminu prowadzącego do uzyskania certyfikatu potwierdzającego nabycie kwalifikacji, zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez:

- ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226)
oraz
- obwieszczenie Ministra Sportu i Turystyki z dnia 20 listopada 2018 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2018 r., poz. 1190).

2. Szkolenie: **Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia - nauczyciele:**

a) Szczegółowy opis szkolenia:

- Wykonawca przeprowadzi szkolenie dla 5 osób (1 grupy);
- Czas trwania szkolenia dla jednej grupy: 40 godzin zajęć;
(1 godzina = godzina dydaktyczna = 45 minut).

b) Cel i program szkolenia:

1. Zasady BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym: definicja BHP i HACCP;
2. Etapy wdrażania systemu HACCP; Odzież ochronna; Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego; Urządzenia chłodnicze; Urządzenia do mycia naczyń;
3. Proces produkcyjny: Zasady magazynowania produktu;
4. Obróbka wstępna brudna; Obróbka wstępna czysta; Obróbka cieplna; Ocena organoleptyczna;
5. Jaja: Ocena świeżości jaj; Właściwości jaj;
6. Tusze zwierząt rzeźnych;
7. Tusze drobiowe;
8. Ryby;
9. Rodzaje owoców morza;
10. Mleko i przetwory mleczne;
11. Owoce: Podział owoców; Obróbka wstępna i cieplna owoców; Przetwory i potrawy z owoców;
12. Warzywa, ziemniaki, grzyby: Grupy warzyw;
13. Obróbka wstępna warzyw; Obróbka cieplna warzyw;
14. Zastosowanie ziemniaków;
15. Podział grzybów; Obróbka wstępna i cieplna grzybów; Przetwory z grzybów;
16. Kasze: Charakterystyka kasz; Zastosowanie kasz; Obróbka wstępna kasz; Obróbka cieplna kasz;
17. Mąka: Zagęszczanie potraw;
18. Zupy;
19. Sosy;

- 20.Receptury gastronomiczne;
- 21.Produkty wywołujące reakcje alergiczne lub dolegliwości zdrowotne: Alergia i alergeny;
- 22.Alergeny w produktach spożywczych; Produkty zawierające: laktozę, gluten, zamienniki produktów; Produkty ciężkostrawne;
- 23.Diety: Dieta wegańska; Dieta wegetariańska; Dieta bezglutenowa; Dieta bezlaktozowa;
- 24.Techniki stosowane w kuchni molekularnej: Urządzenia w technice sous vide; Zasady stosowania sous vide;
- 25.Slow Food;
- 26.Dobór zastawy stołowej;

Dodatkowo Wykonawca zapewni także na potrzeby realizacji szkolenia środowisko szkoleniowe i inne niezbędne **produkty spożywcze i inne materiały szkoleniowe (tzw. „zużywalne”)**, w ilości i asortymencie niezbędnym do prawidłowego zrealizowania programu szkolenia tj. co najmniej:

- warzywa i owoce;
- grzyby;
- mięso: drób, wieprzowina, wołowina, ryby i owoce morza;
- nabiał: mleko, śmietana, masło, twarogi;
- produkty zbożowe: mąka, kasze, pieczywo;
- tłuszcze: olej, oliwa, smalec;
- zioła i przyprawy, ziarna i orzechy;
- napoje, soki, koncentraty;
- wino do gotowania;

c) Uprawnienia/certyfikaty:

Wszyscy uczestnicy szkolenia podejść do egzaminu prowadzącego do uzyskania certyfikatu potwierdzającego nabycie kwalifikacji, zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez:

- ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226) oraz
- obwieszczenie Ministra Sportu i Turystyki z dnia 20 listopada 2018 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M.P. z 2018 r., poz. 1190).

Informacje i wymagania wspólne dla wszystkich szkoleń:

- Termin realizacji: realizacja zamówienia rozpocznie się w dniu podpisania umowy, a zakończy nie później niż do dnia 31 grudnia 2023 r. zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Wykonawcę i zatwierdzonym przez Zamawiającego; z możliwością wydłużenia okresu realizacji przedmiotu zamówienia po uzyskaniu stosownej zgody Instytucji Zarządzającej.
- Miejsce realizacji: sale szkoleniowe zapewnione nieodpłatnie przez Zamawiającego w siedzibie placówki oświatowej objętej projektem – tj. w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Sadownem;

Wykonawca zobowiązany będzie do:

- zapewnienia wykwalifikowanej kadry szkoleniowej do realizacji szkolenia – spełniającej wymagania określone w SWZ;
- przygotowania szczegółowego harmonogramu, z rozpisaniem na daty, godziny i miejsca realizacji zajęć, z uwzględnieniem programu szkolenia, z ewentualnym podziałem na zajęcia

teoretyczne i praktyczne oraz przekazania go w wersji elektronicznej i papierowej Zamawiającemu co najmniej na 5 dni przed rozpoczęciem pierwszych zajęć;

- **zapewnienia materiałów szkoleniowych w formie podręcznika lub podręczników** szczegółowo omawiających program szkolenia/szkolenia,
- **zapewnienia dla każdego uczestnika obiadu (drugiego dania) w każdym dniu szkolenia,**
- prowadzenia odpowiedniej dokumentacji szkolenia wymaganej zgodnie z przepisami właściwymi do tego rodzaju szkolenia lub określonymi przez Zamawiającego;
- **przeprowadzenia dla wszystkich uczestników szkolenia egzaminu prowadzącego do uzyskania certyfikatu potwierdzającego nabycie kwalifikacji,** zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez:
 - ustawę z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226) oraz
 - obwieszczenie właściwego Ministra w sprawie włączenia danej kwalifikacji rynkowej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji – zgodnie ze szczegółowymi wymaganiami i aktami prawnymi wskazanymi w SzOPZ dla danego szkolenia/szkolenia/kwalifikacji;
- zorganizowania procesów kształcenia i walidacji w taki sposób, aby zapewnić odrębność obu procesów,
- **zapewnienia każdej osobie, której nie udało się zaliczyć egzaminu w pierwszym podejściu egzaminu poprawkowego lub egzaminów poprawkowych – aby zapewnić osiągnięcie wskaźnika zdawalności na poziomie co najmniej 92% wyników pozytywnych na egzaminach zewnętrznych dla szkoleń dla uczniów oraz co najmniej 100% wyników pozytywnych na egzaminach zewnętrznych dla szkoleń dla nauczycieli w Części 3 – dających uzyskanie certyfikatu;**
- **wydania uczestnikom, którzy zdali egzamin stosownych certyfikatów wraz z suplementem** oraz przekazania Zamawiającemu (potwierdzonych za zgodność z oryginałem) kopii tych certyfikatów;
- uwzględnienia w wycenie oferty wszelkich kosztów związanych ze zorganizowaniem egzaminów oraz wydaniem stosownych certyfikatów,
- informowania Zamawiającego o zaistniałych problemach i trudnościach oraz obiektywnych ograniczeniach, występujących przy realizacji szkolenia;
- zapewnienia osoby odpowiedzialnej za sprawy organizacyjne związane z szkoleniem tj.:
 - przygotowanie harmonogramu szkolenia w konsultacji z Zamawiającym,
 - gromadzenie i kompletowanie dokumentacji z szkolenia (dzienniki zajęć, listy obecności, analiza testów/egzaminów wewnętrznych i zewnętrznych, ankiety dot. oceny szkolenia pod względem merytorycznym i organizacyjnym, listy potwierdzające wydanie zaświadczeń o ukończeniu szkolenia),
 - utrzymywanie stałego kontaktu z Zamawiającym.

Wykonawca podlega hospitacji i kontroli prowadzonej przez upoważnionego pracownika Zamawiającego (w tym niezapowiedzianej) oraz przez uprawnione organy nadzoru.

Po zakończeniu szkolenia Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć następujące dokumenty:

- kserokopię dziennika zajęć oraz list obecności uczestników szkolenia – potwierdzonych za zgodność z oryginałem,
- kserokopię potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych – potwierdzonego za zgodność z oryginałem,
- kserokopię listy z odbiorem obiadu – potwierdzonych za zgodność z oryginałem,

- kserokopię rejestru wydanych certyfikatów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji – potwierdzonych za zgodność z oryginałem,
- imienny wykaz osób, które nie ukończyły szkolenia lub nie zdały egzaminu,
- kopie ankiet służących do oceny szkolenia – potwierdzonych za zgodność z oryginałem,
- dokumentację fotograficzną z prowadzonego szkolenia, po uzyskaniu pisemnej zgody uczestników szkolenia (min. 5 zdjęć o dobrej jakości, przedstawiających realizację tematyki szkolenia i uczestników).