



Załącznik nr 3.2 do specyfikacji postępowania

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – druga część zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie Kursów/szkoleń podnoszących kompetencje zawodowe uczniów/uczennic oraz nauczycieli/nauczycielek CKZiU w ramach projektu pn. „Wyższe kwalifikacje, lepsze perspektywy – CKZiU w Wyrzysku kształci zawodowców” dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 – kurs cukierniczy.
2. Szkolenie w wymiarze 40 h dydaktycznych (min. 50 % zajęć praktycznych) na grupę. Kurs ma na celu przygotowanie uczestników do pracy w zawodzie cukiernika w branży gastronomicznej. Uczestnicy powinni zdobyć niezbędną wiedzę oraz umiejętności praktyczne do pracy.
3. Ilość uczestników:
- 10 uczniów – 40 h dydaktycznych – w terminie od 02.01.2023r. do 30.06.2023r.
4. Ramowy program kursu cukierniczego.
 - I. Niezbędnik cukiernika - to co powinienś wiedzieć o pracy cukiernika
Wyposażenie stanowiska pracy, organizacja stanowiska pracy; terminologia stosowana w cukiernictwie
Podstawowe zagadnienia z zakresu bhp, ppoż. oraz pierwszej pomocy
Wymogi systemu HACCP w gastronomii, Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności, prawidłowa obróbka wstępna i termiczna produktów spożywczych dla zachowania ich walorów smakowych i bezpiecznego przechowywania, zasady racjonalnego doboru surowców i ich maksymalnego wykorzystania w kuchni, techniki rozpoznawania przydatności surowców do produkcji Surowce i materiały pomocnicze stosowane w cukiernictwie - sposoby doboru surowców do poszczególnych wyrobów
 - II. Część praktyczna - warsztaty cukiernicze, sporządzanie różnych rodzajów ciast i wyrobów cukierniczych czyli: praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w cukiernictwie
 - 1) Kruche ciasta podstawowe i słone, ciasto półkruche, kruche ciasteczka, do spodów, serników lub szarlotek lub babeczek lub lekkich tart,
 - 2) Ciasta ucierane,
 - 3) Ciasta biszkoptowe biszkopty jako podstawy do innych ciast, ciastka korpusowe; wykorzystanie ciasta biszkoptowego do produkcji różnych wyrobów: m.in. rolady, krajanki tortowe,
 - 4) Kremy lub pianki, musy, mlecza oraz panna cott.
5. Kursy mogą być realizowane od poniedziałku do piątku, a po uzgodnieniu z uczestnikami projektu również w soboty i niedziele. W dni nauki zajęcia będą mogły odbywać się przed lub po odbyciu wszystkich zajęć lekcyjnych w danym dniu. Harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia będzie na bieżąco konsultowany z Zamawiającym i musi być dostosowany do możliwości czasowych uczestników szkolenia.
6. Zajęcia teoretyczne oraz praktyczne muszą zostać przeprowadzone w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wyrzysku.
7. W ramach kursu Wykonawca zapewnia:
 - kadre dydaktyczną w postaci wykładowców/instruktorów oraz egzaminatora;
 - odpowiednie narzędzia, sprzęt i urządzenia niezbędne do przeprowadzenia szkolenia;
 - materiały dydaktyczne dla każdego uczestnika kursu, w szczególności te, które zostały wymienione w poszczególnych częściach zamówienia;
 - niezbędne surowce i półprodukty, w ilości wystarczającej dla każdego uczestnika zajęć praktycznych, w szczególności te, które zostały wymienione w poszczególnych częściach zamówienia;
 - przeprowadzenie egzaminu dla uczestników kursu.



8. Wykonawca zobowiązuje się do:

- bieżącej współpracy z Zamawiającym;
- prowadzenia list obecności uczestników kursu oraz dzienników/kart zajęć lub innych dokumentów zawierających plan zajęć, ilość przeprowadzonych godzin, potwierdzenie obecności uczestników. Wszystkie dokumenty powinny być oznaczone zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach WRPO;
- przekazania Zamawiającemu harmonogramu zajęć (wg wzoru przekazanego przez Zamawiającego) niezwłocznie po ich rozpoczęciu;
- opracowania programu szkolenia określającego szczegółową tematykę przedmiotowego kursu
- zapewnienie uczestnikom szkolenia środków ochrony (w tym odzież ochronną) jeżeli zachodzi ryzyko uszkodzenia ciała bądź stroju uczestnika szkolenia;
- dostarczenia Zamawiającemu pisemnego potwierdzenia odbioru przez uczestników kursu materiałów szkoleniowych;
- prowadzenie dokumentacji fotograficznej kursu i przekazanie jej Zamawiającemu na elektronicznym nośniku danych (pendrive lub płyta CD);
- potwierdzania terminów zajęć teoretycznych i praktycznych każdorazowo z uczestnikami kursu;
- dostarczenia Zamawiającemu pisemnego potwierdzenia odbioru przez uczestników kursu zaświadczeń/ dyplomów/certyfikatów potwierdzających udział uczestników kursu w szkoleniu i w egzaminie w terminie 5 dni kalendarzowych od zakończenia zajęć.

9. Każdy uczestnik, uzyska na koniec kursu potwierdzenie w formie zaświadczenia, stosownego dokumentu przewidzianego prawem oświatowym lub uprawnieniami instytucji upoważnionych do nadawania tych uprawnień, definiującego dokładny zakres efektów uczenia (konkretnych kompetencji lub kwalifikacji w danym obszarze).

10. Wykonawca ponosi ryzyko związane z nieukończeniem kursu przez uczestnika kursu.

11. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia kontroli przebiegu zamówienia.

12. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w związku z wykonywaniem przedmiotu zamówienia oraz następstwa nieszczęśliwych wypadków powstałe w związku ze świadczeniem usług. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego zawiadomienia w formie pisemnej Zamawiającego o wypadku podczas kursu, oraz sporządzenie protokołu z wypadku ustalającego okoliczności i przyczyny oraz przekazania go Zamawiającemu i poszkodowanemu.

13. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego przesyłania informacji do Zamawiającego o powtarzających się nieobecnościach uczestników kursu oraz o ukończeniu kursu przez każdego uczestnika kursu.

14. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia dokumentacji zajęć: dzienniki zajęć/karty zajęć, listy obecności na zajęciach, na zakończenie kursu oraz innej dokumentacji wymaganej przez Zamawiającego.