

Włodawa, 05.05.2022 r.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przeprowadzenia szkolenia o tematyce **„Kucharz” dla 10 osób** bezrobotnych zarejestrowanych w Powiatowym Urzędzie Pracy we Włodawie, skierowanych w ramach projektu **pt. „Zwiększenie szans na zatrudnienie osób znajdujących się w szczególnie trudnej sytuacji na rynku pracy oraz odchodzących z rolnictwa w powiecie włodawskim (VII)” Oś Priorytetowa 9 Rynek pracy Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020**. Przedmiot zamówienia wg. Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 80500000-9 Usługi szkoleniowe.

1.1 Celem szkolenia jest nabycie wiedzy i umiejętności praktycznych do podjęcia zatrudnienia na stanowisku kucharz oraz przygotowanie do egzaminu czeladniczego przeprowadzonego przed Komisją Egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej na uzyskanie tytułu czeladnika w zawodzie kucharz.

1.2 Zakres szkolenia musi obejmować m.in.:

- a) przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z wymogami,
- b) pobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej,
- c) zabezpieczanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem,
- d) dokonywanie oceny organoleptycznej i estetycznej surowców kulinarnych, półproduktów i wyrobów gotowych,
- e) prowadzenie obróbki wstępnej surowców (ręcznej, mechanicznej i termicznej),
- f) przestrzeganie higieny osobistej i higieny produkcji,
- g) utrzymywanie na bieżąco czystości na stanowisku pracy (mycie, wyparzenie, suszenie, polerowanie naczyń oraz sprzętu kuchennego) a także porządkowanie pomieszczeń produkcyjnych po zakończeniu pracy,
- h) wykonywanie pod nadzorem kucharza różnymi technikami i metodami zgodnie z normami surowcowymi asortymentów potraw z jarzyn, mleka, jaj, kaszy, mąki,
- i) posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowaniu potraw i napojów,
- j) wykonywanie bieżącej konserwacji maszyn i urządzeń kuchennych,

- k) wykończenie, porcjowanie, dekorowanie i estetyczne wydawanie wyrobów kulinarnych pod ścisłym nadzorem kucharza.
 - l) Przestrzeganie przepisów sanitarnych bhp i p. poż. obowiązujących w zakładach zbiorowego żywienia.
- 1.3** Program szkolenia winien wykorzystywać standardy kwalifikacji zawodowych i modułowe programy szkoleń zawodowych dla zawodu Kucharz dostępne w bazie danych prowadzonych przez MRPiPS, znajdujących się na stronie internetowej <http://kwalifikacje.praca.gov.pl>.
- 1.4** Ponad wyżej wymienione zagadnienia dopuszczalne jest uzupełnienie i wzbogacenie programu o zagadnienia związane tematycznie ze szkoleniem.
- 1.5** Każdy uczestnik szkolenia musi mieć zapewnioną realizację wszystkich tematów określonych w programie szkolenia oraz zajęcia praktyczne. Wykonawca winien dołączyć informację opisową o sposobie organizacji zajęć praktycznych tj. określić sposób podziału na grupy uczestników szkolenia wraz z podaniem liczebności grup i nazwisk opiekunów grup, dokładnie podać miejsce realizacji zajęć każdej z grup.
- 1.6** Czas szkolenia wynosi 200 godzin. Godziny szkolenia powinny być godzinami zegarowymi. Godzina zegarowa szkolenia liczy 60 minut. Obejmuje zajęcia edukacyjne liczące 45 minut oraz przerwę liczącą średnio 15 minut. Plan nauczania powinien obejmować przeciętnie nie mniej niż 25 godzin zegarowych tygodniowo, chyba że przepisy odrębne przewidują niższy wymiar szkolenia. Łączny wymiar godzin szkolenia na jednego uczestnika powinien wynosić nie mniej niż 200 godzin zegarowych na każdego uczestnika w tym: 80 godzin zegarowych zajęć teoretycznych i 120 godzin zegarowych zajęć praktycznych.
- 1.7** Szkolenie odbywało się będzie w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach pomiędzy 08:00 a 17:00, przy czym maksymalna dzienna liczba godzin szkolenia nie może przekroczyć 8 godzin zegarowych.
- 1.8** Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia uczestnikom szkolenia: warunków zajęć szkolenia zgodnie z przepisami BHP, sprzętu, narzędzi, materiałów i produktów żywnościowych niezbędnych do realizacji programu szkolenia w zakresie zajęć teoretycznych jak i praktycznych.
- 1.9** Sala szkoleniowa posiadającą odpowiednie oświetlenie dzienne z możliwością zaciemnienia w postaci zasłon, rolet czy żaluzji oraz oświetleniem sztucznym. Sala winna być dostosowana do rodzaju zajęć oraz wielkości grupy z uwzględnieniem „Zwiększenie szans na zatrudnienie osób znajdujących się w szczególnie trudnej sytuacji na rynku pracy oraz odchodzących z rolnictwa w powiecie włodawskim (VII)”

obowiązujących przepisów dotyczących wymogów sanitarnych, przewidujących zachowanie dystansu między uczestnikami. Sala winna być wyposażona w odpowiedni sprzęt multimedialny umożliwiający prawidłowe prowadzenie zajęć (np. tablice lub flipchart, laptop z projektorem, ekran do projekcji lub inny system pozwalający na wizualizację omawianych zagadnień oraz krzesła i stoły.

- 1.10** Zajęcia praktyczne winny być przeprowadzone w lokalu spełniającym wymogi BHP oraz posiadającym dostęp do zaplecza sanitarnego, wyposażonym w niezbędny do realizacji zajęć sprzęt, maszyny, narzędzia, materiały. Lokal powinien być wyposażony w kuchnię oraz sprzęt gastronomiczny niezbędny do realizacji programu zajęć (tj. m.in. naczynia do odmierzania z podziałkami, przyrządy miernicze, urządzenia do obróbki żywności, narzędzia tnące, noże, zestawy garnków, stolnice, patelnie, zestawy naczyń do podawania potraw, podstawowe narzędzia kuchenne – miski, deski, sita, tarki, łyżki itp., sprzęt elektryczny, miksery, maszynki do mielenia mięsa).
- 1.11** Wymagane jest, aby miejsce realizacji zajęć praktycznych dostosowane było do 10 - osobowej grupy uczestników szkolenia;
- 1.12** Szkolenie powinno być przeprowadzone w systemie stacjonarnym oraz powinno kończyć się egzaminem czeladniczym przed komisją właściwej Izby Rzemieślniczej, po zdaniu którego każdy kursant otrzyma ozdobne Świadectwo Czeladnicze w zawodzie oraz EUROPASS - Suplement do Świadectwa Czeladniczego oraz wydaniem uczestnikom szkolenia zaświadczenia o ukończeniu kursu wydane na podstawie § 18 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2017r. poz. 1632).
- 1.13** Egzamin przeprowadzony będzie zgodnie ze Standardem wymagań – egzamin czeladniczy dla zawodu KUCHARZ w dwóch etapach:
 - etap praktyczny: polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności praktyczne;
 - etap teoretyczny w dwóch częściach: pisemnej i ustnej.
- 1.14** Wykonawca zobowiązany jest do zorganizowania i opłacenia egzaminu czeladniczego przed komisją egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej po zakończonym szkoleniu i poinformowania Zamawiającego o terminie ww. egzaminu i jego wynikach. Każdy uczestnik szkolenia ma przystąpić do egzaminu wewnętrznego i czeladniczego.

- 1.15** Egzamin czeladniczy przed komisją egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej powinien zostać zorganizowany bezpośrednio po zakończeniu szkolenia. Szkolenie winno gwarantować jak najlepszą zdawalność.
- 1.16** W przypadku uzyskania przez uczestników szkolenia negatywnego wyniku egzaminu przed komisją egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej, Wykonawca zobowiąże się do koordynowania działań dotyczących ustalenia poprawkowego egzaminu czeladniczego najpóźniej w ciągu 3 tygodni od ukończenia szkolenia oraz poinformowania uczestników szkolenia i zamawiającego o terminie egzaminu/-ów.
- 1.17** Wykonawca powinien zapewnić każdemu uczestnikowi szkolenia pomoce dydaktyczne w postaci podręczników, książki lub skryptów z gastronomii, notatników, długopisów.
- 1.18** Wykonawca zaopatrzy uczestników kursu w odzież ochronną taką jak: fartuchy, nakrycia głowy.
- 1.19** Miejsce szkolenia – Włodawa.
- 1.20** Przewidywane terminy realizacji szkolenia: **maj - lipiec 2022 r.**
- 1.21** Szkolenie powinno zakończyć się również wydaniem uczestnikom zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie szkolenia i uzyskanie umiejętności, zawierającego zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia z dnia 14 maja 2014r. w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobów prowadzenia usług rynku pracy (Dz. U. z 2014r., poz. 667), tj.:
- numer z rejestru;
 - imię i nazwisko oraz numer PESEL uczestnika szkolenia, a w przypadku cudzoziemca numer dokumentu stwierdzającego tożsamość;
 - nazwę instytucji szkoleniowej przeprowadzającej szkolenie;
 - formę i nazwę szkolenia;
 - okres trwania szkolenia;
 - miejsce i datę wydania zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie szkolenia i uzyskanie umiejętności lub kwalifikacji;
 - tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych;
 - oraz podpis osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową przeprowadzającą szkolenie, z informacją, że szkolenie realizowane było w ramach Projektu „Zwiększenie szans na zatrudnienie osób znajdujących się w szczególnie trudnej sytuacji na rynku pracy oraz odchodzących z rolnictwa w powiecie włodawskim (VII)” Oś Priorytetowa 9

Rynek pracy Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014- 2020.

- 1.22** Wykonawca zapewni wykwalifikowaną kadrę dydaktyczną posiadającą wykształcenie kierunkowe (kucharz, technolog żywienia, technik technologii żywienia, itp.) oraz co najmniej 1 rok doświadczenia w prowadzeniu zajęć z zakresu gastronomii – jako nauczyciel lub wykształcenie kierunkowe (kucharz, technolog żywienia, technik technologii żywienia, itp.) oraz doświadczenie w przeprowadzeniu min. jednego szkolenia z zakresu gastronomii – jako trener/wykładowca.
- 1.23** W trakcie regulaminowych przerw między poszczególnymi godzinami zajęć, wykonawca powinien zapewnić uczestnikom szkolenia serwis kawowy (kawa, herbata, ciastka, woda mineralna, kanapki)
- 1.24** Cena szkolenia uwzględnia następujące koszty:
- Koszt szkolenia.
 - Koszty związane z egzaminami.
 - Ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków uczestników szkolenia.
 - Poczęstunek z zachowaniem reżimu sanitarnego.
 - Materiały i pomoce dydaktyczne niezbędne do przeprowadzenia szkolenia.
 - Koszt związany z przeprowadzeniem szkolenia w odpowiednim reżimie sanitarnym.

Sporządził: Michał Bądaruk

5 maja 2022 r.