***Załącznik Nr 1 do SWZ***

 Włodawa, 28.02.2025 r.

**OA.2610.2.1.2025.AR**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest usługa przeprowadzenia szkolenia o tematyce: **„Kucharz czeladnik z elementami kuchni ekologicznej”** dla 10 osób bezrobotnych zarejestrowanych w Powiatowym Urzędzie Pracy we Włodawie, w ramach projektu pt. **„Aktywizacja zawodowa osób bezrobotnych w powiecie włodawskim (II)” realizowany w ramach Priorytetu IX Zaspokajanie potrzeb rynku pracy. Działanie 9.1. Aktywizacja zawodowa– projekty PUP, programu Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021- 2027.**

1. Przedmiotem zamówienia według  Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 80530000-8 Usługi  szkolenia zawodowego.
2. 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.
3. Miejsce realizacji szkolenia miasto Włodawa.
4. Przewidywane terminy realizacji szkolenia: marzec – kwiecień 2025 r.
5. Zakres szkolenia obejmować powinien:
	* 1. przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z wymogami,
		2. pobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej,
		3. zabezpieczanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem,
		4. dokonywanie oceny organoleptycznej i estetycznej surowców kulinarnych, półproduktów i wyrobów gotowych,
		5. prowadzenie obróbki wstępnej surowców (ręcznej, mechanicznej i termicznej),
		6. przestrzeganie higieny osobistej i higieny produkcji,
		7. utrzymywanie na bieżąco czystości na stanowisku pracy (mycie, wyparzanie, suszenie, polerowanie naczyń oraz sprzętu kuchennego) a także porządkowanie pomieszczeń produkcyjnych po zakończeniu pracy,
		8. wykonywanie pod nadzorem kucharza różnymi technikami i metodami zgodnie

z normami surowcowymi asortymentów potraw z jarzyn, mleka, jaj, kaszy, mąki,

* + 1. posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowaniu potraw

i napojów,

* + 1. wykonywanie bieżącej konserwacji maszyn i urządzeń kuchennych,
		2. wykończenie, porcjowanie, dekorowanie i estetyczne wydawanie wyrobów kulinarnych pod ścisłym nadzorem kucharza,
		3. przestrzeganie przepisów sanitarnych bhp i p. poż. obowiązujących w zakładach zbiorowego żywienia,
		4. elementy kuchni ekologicznej.
1. Szkolenie odbywało się będzie w formie kursu, realizowanego według planu nauczania, obejmującego przeciętnie nie mniej niż 25 godzin zegarowych w tygodniu, chyba że przepisy odrębne przewidują niższy wymiar szkolenia.
	1. Zajęcia mogą być przeprowadzane w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00 do 17:00. Harmonogram zajęć należy skonstruować tak by tygodniowo wypadało co najmniej 25 godzin zegarowych zajęć. W uzasadnionych przypadkach za zgodą Zamawiającego zajęcia mogą odbywać się także w sobotę lub w innych godzinach.
	2. Łączny wymiar godzin szkolenia na jednego uczestnika powinien wynosić nie mniej niż 220 godzin zegarowych na każdego uczestnika (45 minut zajęć dydaktycznych i 15 minut przerwy), w tym: 80 godzin zegarowych zajęć teoretycznych i 140 godzin zegarowych zajęć praktycznych.
	3. 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 zgodnie z przepisami Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017r. w sprawie egzaminu czeladniczego egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych. (Dz. U. z 2017r. poz. 89 z późn. zm.) oraz wydaniem uczestnikom szkolenia zaświadczenia o ukończeniu kursu wydanych na podstawie § 71 ust. 4 Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 maja 2014 r. w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobu prowadzenia usług rynku pracy (Dz. U. 2014r., poz. 667), W treści zaświadczenia powinna zawierać się informacja, że szkolenie realizowane było w ramach projektu **„Aktywizacja zawodowa osób bezrobotnych w powiecie włodawskim (II)” realizowany w ramach Priorytetu IX Zaspokajanie potrzeb rynku pracy. Działanie 9.1. Aktywizacja zawodowa– projekty PUP, programu Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021- 2027**.
	4. Egzamin przeprowadzony będzie zgodnie ze Standardem wymagań – egzamin czeladniczy dla zawodu KUCHARZ w dwóch etapach:
2. etap praktyczny: polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności praktyczne;
3. etap teoretyczny w dwóch częściach: pisemnej i ustnej.
	1. 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.
	2. Egzamin czeladniczy przed komisją egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej powinien zostać zorganizowany bezpośrednio po zakończeniu szkolenia. Szkolenie w sposób gwarantujący jak najlepszą jakość szkolenia przekładającą się na jak najwyższą zdawalność. 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.
	3. 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.

Warunek ten zostanie spełniony jeżeli wykonawca wykaże, iż dysponuje lub będzie dysponować co najmniej 1 osobą, która będzie uczestniczyć w wykonaniu zamówienia, która:

1. przeprowadziła co najmniej 1 szkolenie/blok tematyczny w okresie ostatnich 5 lat w zakresie objętym wykonywanymi czynnościami w zamówieniu lub;
2. posiada co najmniej 2-letnie doświadczenie zawodowe w zakresie objętym wykonywanymi czynnościami w zamówieniu i doświadczenie w prowadzeniu szkoleń w zakresie objętym wykonywanymi czynnościami w zamówieniu lub;
3. osobą, która posiada co najmniej 1 rok doświadczenia zawodowego jako nauczyciel w zakresie objętym wykonywanymi czynnościami w zamówieniu i doświadczenie w prowadzeniu szkoleń w zakresie objętym wykonywanymi czynnościami w zamówieniu.
	1. W/w warunki musi spełniać kadra dydaktyczna przewidziana do realizacji szkolenia. Zamawiający uzna spełnienie w/w warunku, jeżeli Wykonawca złoży oświadczenie, iż dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
	2. .Jeżeli zamawiający będzie kierował na szkolenie osoby ze szczególnymi potrzebami, o których mowa w art. 2 pkt 3 ustawy z dnia 19 lipca 2019r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2024r. poz. 1411), w szczególności z niepełnosprawnościami poinformuje o tym Wykonawcę na piśmie. Wykonawca zobowiązany jest przy realizacji zamówienia uwzględnić potrzeby tych osób w stopniu równym jak pozostałych uczestników szkolenia z uwzględnieniem minimalnych wymagań służących zapewnieniu dostępności, o których mowa w art. 6 tej ustawy.
	3. 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.
	4. Wykonawca powinien zapewnić każdemu uczestnikowi szkolenia pomoce dydaktyczne w postaci podręczników, książki lub skryptów z gastronomii, notatników, długopisów w treści pomocy dydaktycznych powinna zawierać się informacja w formie naklejki lub wkładki, że szkolenie realizowane jest w ramach Projektu **„Aktywizacja zawodowa osób bezrobotnych w powiecie włodawskim (II)” realizowany w ramach Priorytetu IX Zaspokajanie rynku pracy. Działanie 9.1. Aktywizacja zawodowa– projekty PUP, programu Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021- 2027**.
	5. Wykonawca zaopatrzy uczestników kursu w odzież ochronną taką jak: fartuchy, nakrycia głowy.
	6. W trakcie regulaminowych przerw między poszczególnymi godzinami zajęć, wykonawca powinien zapewnić uczestnikom szkolenia serwis kawowy, kawa, herbata, ciastka, woda mineralna oraz kanapki.
	7. Wykonawca ma obowiązek przeprowadzenia ankietyzacji wśród uczestników szkolenia, wypełnione ankiety Wykonawca przekaże dla Zamawiającego wraz z innymi dokumentami potwierdzającymi zrealizowanie usługi szkoleniowej.
	8. Wykonawca zapewni nadzór wewnętrzny służący podnoszeniu jakości prowadzonego szkolenia poprzez bieżące monitorowanie procesu kształcenia.
	9. Zapłata za przeprowadzone szkolenie nastąpi, po zakończeniu szkolenia i przeprowadzeniu zewnętrznego egzaminu oraz dostarczeniu wszystkich wymaganych umową dokumentów oraz faktury.