



Fundusze Europejskie  
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Załącznik nr 7 do Zapytania ofertowego 08/JG/2024/2025

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowego przygotowania i przeprowadzenia usługi szkolenia zawodowego (kursu) pn.: „**Kucharz małej gastronomii**” wraz z **egzaminem potwierdzającym nabyte kompetencje w obrębie zawodu kucharz – kod zawodu 512001**, w ramach Projektu pt.: „NOWE kompetencje i kwalifikacje w pracy” (nr FELU.09.07-IP.02-0009/23) współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach program Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027
2. Planowana łączna wielkość zamówienia: szkolenie/kurs dla 9 osób (w tym 4 osoby z niepełnosprawnością).

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

| Główny przedmiot zamówienia, kod: | Opis:                       |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| 80530000-8                        | usługi szkolenia zawodowego |
| 80500000-9                        | Usługi szkolenia            |

3. Miejsce realizacji usługi: miasto Kock (powiat lubartowski). Nie dopuszcza się możliwości organizacji szkolenia w innym mieście. Sposób organizacji szkolenia: stacjonarnie.
4. Okres realizacji zamówienia: do 28.02.2025
5. Czas trwania szkolenia/kursu: min. 80 godzin dydaktycznych zajęć. Jedna godzina dydaktyczna równa się 45 min. plus czas przeznaczony na egzamin
6. Celem kształcenia ma być teoretyczne i praktyczne przygotowanie uczestników do wykonywania zawodu kucharza oraz możliwość zdobycia niezbędnej wiedzy i kwalifikacji do rozpoczęcia pracy na tym stanowisku (Podstawa prawna: Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 27.04.2010 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania).
7. Zajęcia mają mieć charakter jak najbardziej praktyczny.
8. Szkolenie/kurs powinien być realizowany według planu nauczania obejmującego max 40 godzin dydaktycznych w tygodniu.
9. Termin realizacji szkolenia: od 17.02.2025-28.02.2025 w dni powszednie od poniedziałku do piątku.
10. Czas trwania zajęć w danym dniu nie może przekraczać 8 godzin zegarowych.
11. W trakcie zajęć muszą być zaplanowane przerwy umożliwiające efektywną naukę podczas szkolenia.
12. Minimalny zakres tematyczny szkolenia/kursu jaki musi uwzględnić Wykonawca w Programie szkolenia:
  - Organizacja pracy w kuchni. Planowanie żywienia zbiorowego
  - Dania mięsne (wieprzowina, próbka ciepła, dania bankietowe, gulasze, farsze mięsne, dania cateringowe)
  - Mięsne weki (konserwowanie mięsa, przygotowywanie weków mięsnych)
  - Dania drobiowe (kaczka: wyroby garmażeryjne, rolady, pasztety)
  - Dania drobiowe (drób: dania cateringowe, przekąski zimne, dania garmażeryjne)
  - Dania mięsne (wołowina: dania gorące, dodatki do dań gorących)
  - Prezentacja dań i przekąsek
13. Wykonawca jest zobowiązany do:
  - a) opracowania Programu szkolenia/kształcenia zgodnego z minimalnym zakresem tematycznym
  - b) przedstawienia harmonogramu szkolenia
  - c) przeprowadzenia egzaminu potwierdzającego nabyte kompetencje w zakresie wykonywania prac w gastronomii na stanowisku kucharz

**NOWE kompetencje i kwalifikacje w pracy”** nr FELU.09.07-IP.02-0009/23



- d) przeprowadzenia ankiet ewaluacyjnych po zakończeniu szkolenia
  - e) wydania uczestnikom niezbędnych materiałów szkoleniowych
  - f) wydania uczestnikom szkolenia zaświadczeń o jego ukończeniu (wydanego na podstawie rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych) oraz certyfikat zawierający informację o współfinansowaniu szkolenia przez UE
  - g) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wszystkim Uczestnikom szkolenia/kursu materiałów szkoleniowych i przekazania ich, w pierwszym dniu szkolenia/kursu.
  - h) Ubezpieczenia uczestników na czas szkolenia na kwotę nie mniejszą niż 10.000 zł
  - i) Informowania na bieżąco o wszelkich zmianach w szkoleniu – w szczególności o zmianie terminów zajęć
  - j) Dostarczenia Zamawiającemu przed rozpoczęciem szkolenia następujących dokumentów:
    - Programu szkolenia
    - Harmonogramu szkolenia
  - k) Dostarczenia zamawiającemu max 14 dni po zakończeniu szkolenia następujących dokumentów:
    - Pokwitowania odbioru przez uczestników szkolenia materiałów dydaktycznych
    - List obecności wraz z potwierdzeniem korzystania z cateringu
    - Ankiet ewaluacyjnych
    - Protokołu z przeprowadzonego procesu certyfikacji
    - Pokwitowania odbioru wydanych zaświadczeń o ukończonym kursie i zaświadczeń kwalifikacyjnych
    - Dziennika zajęć zawierającego wpisy tematów omawianych w każdym dniu szkolenia wraz z podpisem prowadzącego zajęcia
    - Kopii wydanych zaświadczeń o ukończonym kursie i zaświadczeń kwalifikacyjnych
  - l) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia warunków lokalowych (sali) gwarantujących komfort uczenia się tj. sali szkoleniowej spełniającej zasady BHP, wymogi bezpieczeństwa w tym p.poż., wymogi akustyczne, oświetleniowe, warsztaty kuchenne wraz z wyposażeniem, a także posiadającej instalację grzewczą oraz odpowiednie zaplecze sanitarne, dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych (w tym 1 osoba poruszająca się na wózku inwalidzkim) na terenie miasta Kock.
  - m) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji fotograficznej kursu i przekazania jej Zamawiającemu.
  - n) Wykonawca zapewni Uczestnikom szkolenia/kursu w każdym dniu zajęć Catering w formie: serwisu kawowego (w przypadku szkolenia do 4h) i oraz ciepłego lunchu (w przypadku trwania szkolenia 6h)
  - o) Wykonawca jest zobowiązany w terminie wskazanym przez Zamawiającego lub Odpowiednią instytucję do niezwłocznego udostępnienia do wglądu i przekazania kopii na żądanie dokumentacji zamówienia lub poszczególnych dokumentów lub innych dokumentów związanych lub niezwiązanych z realizacją zamówienia o ile jest to konieczne do stwierdzenia kwalifikowalności wydatków w projekcie w związku z realizowanym zamówieniem.

Przez „Odpowiednią instytucję” należy rozumieć w szczególności: Instytucję Zarządzającą, Instytucję Pośredniczącą, Instytucje nadzorujące prawidłowość realizacji projektu oraz inne podmioty uprawnione, na podstawie przepisów prawa lub umowy o dofinansowanie projektu, w szczególności: Komisję Europejską, Europejski Trybunał Obrachunkowy, Europejski Urząd ds. Zwalczania Nadużyć Finansowych, Instytucje Audytowe, Najwyższa Izba Kontroli, Krajowa Administracja Skarbowa, prokuratury i sądy.
  - p) Zakończenie przeprowadzenia szkolenia będzie potwierdzone przez Strony (Zamawiający i Wykonawca) protokołem odbioru (wykonania).
- 14.** Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia kontroli/monitoringu realizacji zamówienia na jego każdym etapie, przez osoby lub podmioty upoważnione przez Zamawiającego, oraz inne Odpowiednie instytucje, m.in. poprzez możliwość kontroli dokumentacji oraz nieplanowanych wizytach monitoringowych podczas zajęć.
- 15.** Wykonawca jest zobowiązany do oznaczenia miejsca szkolenia/kursu (lokalu), a także wszelkich dokumentów i materiałów związanych z realizacją szkolenia/kursu oraz materiałów szkoleniowych zgodnie ze wzorami



Fundusze Europejskie  
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



przekazanymi przez Zamawiającego w dniu podpisania umowy na realizację szkolenia/kursu informującymi o współfinansowaniu szkolenia/kursu ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus (EFS+) w ramach programu Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027; oraz zamieszczenia na wszelkich dokumentach logotypów.

16. Wykonawca zobowiązany jest do dbania o aktywne uczestnictwo w szkoleniu/kursie wszystkich Uczestników Projektu (min. 80% frekwencja na zajęciach) oraz bieżącego informowania Zamawiającego telefonicznie oraz za pośrednictwem poczty elektronicznej (e-mail) o wszystkich przypadkach: nieobecności Uczestników i ich przyczynach jeśli są znane, rezygnacjach Uczestników i ich przyczynach jeśli są znane; problemach zgłaszanych przez Uczestników.