



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Załącznik nr 7 do Zapytania ofertowego 08/JG/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 wraz z proponowanymi daniami do przygotowania podczas 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 egzaminacyjnego
 - Pokwitowania odbioru wydanych zaświadczeń o ukończonym kursie i zaświadczeń o ukończeniu kursu
 - Dziennika zajęć zawierającego wpisy tematów omawianych w każdym dniu szkolenia wraz z podpisem prowadzącego zajęcia
 - Kopii wydanych zaświadczeń o ukończonym kursie i certyfikatów
 - 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 jest zobowiązany do zapewnienia wszelkich materiałów na zajęcia praktyczne (artykuły spożywcze) w celu przygotowania potraw zgodnie z recepturami.
 - n) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji fotograficznej kursu i przekazania jej Zamawiającemu.
 - o) 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)
 - p) 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.
 - q) 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.



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



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 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.