

**Załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego
(numer referencyjny SR.III.017.38.2022)**

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zorganizowanie i przeprowadzenie szkoleń/kursów gastronomicznych umożliwiających uzyskanie kompetencji zawodowych, uzupełnienie wiedzy i umiejętności dla uczniów w ramach projektu pt. „ATRAKCYJNE SZKOLNICTWO ZAWODOWE W ZESPOLE SZKÓŁ ROLNICZYCH W OSTROŻANACH

Informacje wspólne dla wszystkich kursów wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia.

1. Kursy/szkolenia będą odbywać się po obowiązkowych zajęciach lekcyjnych lub/i w dni wolne od zajęć lekcyjnych w salach znajdujących się na terenie siedziby Zamawiającego.
2. Zamawiający udostępni bezpłatnie sale do prowadzenia wykładów i zajęć praktycznych – jeżeli są wymagane programem danego kursu/szkolenia.
3. W wypadku zawieszenia zajęć stacjonarnych lub z powodu zagrożenia epidemicznego (SARS CoV-2) lub innego zagrożenia wynikającego z sytuacji za wschodnią granicą Zamawiający dopuszcza realizację wybranych szkoleń i/lub egzaminów także w sposób zdalny tj. np. za pośrednictwem elektronicznych środków komunikacji (Internet), platform e-learningowych lub innych narzędzi do pracy/komunikacji „na odległość”.
4. Narzędzia do pracy zdalnej zapewni Wykonawca w porozumieniu z Zamawiającym.
5. Realizacja wybranych szkoleń i/lub egzaminów w sposób zdalny każdorazowo wymaga decyzji Zamawiającego potwierdzonej w formie pisemnej lub elektronicznej przekazanej przez osobę upoważnioną do kontaktów z Wykonawcą.
6. W przypadku realizacji szkoleń lub egzaminów w sposób zdalny Zamawiający może zażądać od Wykonawcy dodatkowych sposobów potwierdzenia przeprowadzenia/udokumentowania prawidłowej realizacji szkolenia, np. print screen i/lub nagranie fragmentów przeprowadzanego szkolenia itp., które szczegółowo zostaną opisane w postanowieniach umowy.
7. Rekrutację na kursy/szkolenia przeprowadza Zamawiający. Zamawiający przekaże Wykonawcy listy uczestników, w podziale na grupy.
8. Wykonawca podczas realizacji zamówienia nie może łączyć grup, tzn. dwie grupy nie mogą być jednocześnie szkolone przez jednego wykładowcę.
9. Zamawiający nie dopuszcza realizacji kursów/szkoleń objętych przedmiotem zamówienia w połączeniu z innymi osobami z tzw. „wolnego naboru” (z wyjątkiem osób kierowanych ewentualnie przez Zamawiającego z list rezerwowych).
10. Kurs/szkolenie ma być realizowane w podziale na grupy wskazane w opisie przedmiotu zamówienia, w terminie wskazanym tam przez Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza możliwość wydłużenia pierwotnie wskazanego terminu realizacji kursu/szkolenia po uzyskaniu zgody Instytucji Zarządzającej na wydłużenie okresu realizacji Projektu.
11. Wykonawca zobowiązany będzie:

- a) wykonywać usługę zgodnie z aktualnym poziomem wiedzy, obowiązującym prawem i postanowieniami umowy przy dołożeniu należytej staranności;
- b) zapewnić i przygotować do prowadzenia części praktycznej kursu wszystkie konieczne materiały szkoleniowe – zgodnie ze szczegółową specyfikacją wskazaną dla kursu/szkolenia;
- c) zapewnić materiały szkoleniowe (podręczniki) oraz ewentualnie skrypty, płyty i inne materiały na własność – zgodnie ze szczegółową specyfikacją wskazaną dla kursu/szkolenia;
- d) zapewnić do realizacji zajęć wykładowców posiadających wiedzę, doświadczenie zawodowe i przygotowanie dydaktyczne zapewniające właściwą realizację kursu/szkolenia – spełniających wymagania określone w Ogłoszeniu o zamówieniu;
- e) uzgodnić w porozumieniu z Zamawiającym i Kierownikiem projektu dla każdego kursu i grupy harmonogram prowadzenia zajęć. Wykonawca przekaże Zamawiającemu uzgodnioną wersję harmonogramu na dany miesiąc w terminie nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem kursu. Wszelkie zmiany w harmonogramie powinny być uzgadniane z Kierownikiem projektu. Aktualizacje harmonogramu na dany miesiąc powinny być niezwłocznie przekazane Zamawiającemu.
- f) poinformować uczestników oraz Zamawiającego – przed rozpoczęciem zajęć – o wymogach niezbędnych do pozytywnego zakończenia kursu/szkolenia.
- g) dostarczyć Zamawiającemu, najdalej w drugim dniu roboczym każdego miesiąca kalendarzowego, uwierzytelnioną kserokopię list obecności uczestników kursu/ szkolenia z miesiąca poprzedniego;
- h) realizować zamówienie zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych, przepisami BHP i p.poż.;

12. Dodatkowo Wykonawca zobowiązany będzie do:

- a) przygotowania i prowadzenia dziennika zajęć oddzielnie dla każdego kursu/szkolenia, każdej grupy szkoleniowej, określonego dla każdego dnia kursu liczbę godzin zajęć oraz temat prowadzonych zajęć, podpisany przez prowadzącego. Wykonawca wprowadzi odpowiednie oznaczenia identyfikacyjne dla poszczególnych grup szkoleniowych.
- b) przygotowania i prowadzenia list obecności oddzielnie dla każdego kursu, każdej grupy szkoleniowej, wskazującej imiennie poszczególne osoby, zawierające podpisy tych osób na liście, potwierdzające ich obecność na zajęciach;
- c) przygotowania listy potwierdzającej otrzymanie pomocy dydaktycznych i uzyskania podpisów od każdego z uczestników kursu/szkolenia w tym zakresie;
- d) przygotowania i przekazania dokumentacji potwierdzającej przeprowadzenie wewnętrznych egzaminów, wskazującej osoby, które przystąpiły do danego egzaminu w ramach danej grupy oraz wynik egzaminu.

13. Wszystkie dokumenty przygotowywane przez Wykonawcę związane z realizacją kursów/szkoleń, w szczególności: zaświadczenia o uczestniczeniu w szkoleniu, dzienniki zajęć oraz listy obecności, powinny zawierać odpowiednie oznaczenia z logotypami przekazanymi przez Zamawiającego.

14. Nieprawidłowo prowadzona dokumentacja będzie podstawą do zakwestionowania prawidłowości wykonania zamówienia (w całości lub w danej części/okresie rozliczeniowym), możliwości wystawienia faktury i wstrzymania płatności do czasu uzupełnienia/prawidłowego złożenia odpowiedniej dokumentacji.

SR.III.017.38.2022

15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli w zakresie realizacji przedmiotu umowy zarówno przez upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego jak i podmiotów kontrolujących Zamawiającego, w tym prawo uczestnictwa w zajęciach kursu/szkolenia.

16. Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu wgląd w dokumentację kursu/szkolenia i/lub przeprowadzenie niezbędnej ankietyzacji.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA W POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCIACH ZAMÓWIENIA

Część I :		
Nazwa szkolenia i zakres szkolenia :	- „Miksologia molekularna”	
Czas trwania szkolenia oraz sposób organizacji szkolenia	10 godzin szkoleniowych na każdą z grup w tym : 1 godzina zajęć teoretycznych, 9 godzin zajęć praktycznych Zajęcia teoretyczne – wykład połączony z dyskusją, Zajęcia praktyczne – warsztaty z wykorzystaniem niezbędnych produktów zużywalnych, oraz potrzebnego sprzętu.	
Liczba uczestników kursu:	24 osoby, 2 grupy - każda po 12 osób;	
Termin realizacji:	od podpisania umowy do 31 sierpnia 2022 roku.	
Minimalny program szkolenia :	Liczba godzin zajęć teoretycznych (wykładów)	Liczba godzin zajęć praktycznych (ćwiczeń)
1. Czym jest miksologia molekularna. 2. Techniki sferyfikacji - wady i zalety poszczególnych technik - sferyfikacja bezpośrednia i odwrócona.	1	-
Przygotowywanie gotowych koktajli molekularnych w zakresie : 1. Kawior - owocowe, alkoholowe - zastosowanie w koktajlach łyżkowych i klasycznych. 2. Kriosferyfikacja - ravioli sferyczne alkoholowe i bezalkoholowe. 3. Żele alkoholowe i bezalkoholowe. Środki żelujące: żelatyna, agar, kappa, gellan i ich właściwości fizyczne. Twardości żeli. Żelki alkoholowe. Koktajle w różnych postaciach żelowych. - żele jednoskładnikowe/ jednorodne - koktajle w formie żeli jednorodnych - żele warstwowe - budowanie koktajli z żeli warstwowych - żele elastyczne - koktajle w formie makaronu alkoholowego i spaghetti	-	9

- żele błyskawiczne - silne środki żelujące do bardzo szybkiego przygotowania żelu 4. Piany i pianki smakowe. Pochodzenie i konsystencja pian. Formy pian smakowych - fizyka pian. Techniki spieniania. „Powietrze”, czyli piana nie zagęszczana. Piany zagęszczone. Środki stabilizujące piany: lecytyna, sucro, guma ksantanowa. Koktajle klasyczne użyciem pian i z “puchem” ze składników alkoholowych i bezalkoholowych. - Piany białkowe - zasady formowania pian białkowych/ koktajle z wykorzystaniem stabilnej piany uzyskanej z białka jajka - Piana ksantanowa - stabilna piana z zastosowaniem gumy ksantanowej oraz wysokiego ciśnienia 5. Praca z niskimi temperaturami - bezpieczeństwo pracy. 6. Właściwości fizyczne ciekłego azotu. 7. Sorbety alkoholowe z zastosowaniem ciekłego azotu. 8. Łączenie ze sobą różnych technik miksologii molekularnej.		
Wykonawca zapewnia : – wykładowcę zgodnie z opisem w pkt. 4.3.1 Zapytania ofertowego (SR.III.017.38.2022) – niezbędne produkty oraz potrzebny sprzęt. – materiały szkoleniowe, po jednym egz. dla każdego uczestnika, które omawiają w sposób kompletny zakres programu szkolenia oraz umożliwiają samodzielne przygotowanie się uczestnika szkolenia do wewnętrznego egzaminu; – dodatkowymi materiałami dydaktycznymi mogą być: skrypty lub materiały ksero dotyczące przedmiotu zamówienia, które muszą być czytelne, estetycznie wykonane i dobrej jakości. <u>Szkolenie zakończy się egzaminem wewnętrznym weryfikującym przyrost wiedzy.</u> Uczestnicy kursu po jego ukończeniu otrzymają także świadectwo ukończenia szkolenia / zaświadczenie potwierdzające ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji zgodnie ze wzorem zaświadczenia zawartym w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1632)		

Część II :	
Nazwa szkolenia :	- „Kuchnia hiszpańska”
Czas trwania szkolenia oraz sposób organizacji szkolenia	10 godzin szkoleniowych na każdą z grup w tym : 1 godzina zajęć teoretycznych, 9 godzin zajęć praktycznych Zajęcia teoretyczne – wykład połączony z dyskusją,

	Zajęcia praktyczne – warsztaty z wykorzystaniem niezbędnych produktów zużywalnych oraz potrzebnego sprzętu.	
Liczba uczestników kursu:	24 osoby, 2 grupy - każda po 12 osób;	
Termin realizacji:	od podpisania umowy do 31 sierpnia 2022 roku.	
Minimalny program szkolenia :	Liczba godzin zajęć teoretycznych (wykładów)	Liczba godzin zajęć praktycznych (ćwiczeń)
- omówienie podstawowych surowców potrzebnych do przygotowania potraw - gdzie kupować i jak wybierać owoce morza, - zasady obróbki owoców morza - tradycyjne receptury kuchni hiszpańskiej	1	-
Przygotowanie najpopularniejszych dań głównych : - Paella - tradycyjne danie hiszpańskie - Jamon iberico - Gazpacho, - hiszpańska tortilla Przygotowanie hiszpańskich przystawek : Tapas małe poręczne porcje do jedzenia Patatas bravas, tortilla ziemniaczana, - smażone owoce morza sardynki, krewetki, kalmary, małże, ośmiornica a'la gallega - papryczki padron Przygotowanie hiszpańskich deserów : - Churros - Crema catalana	-	9
Wykonawca zapewnia : – wykładowcę zgodnie z opisem w pkt. 4.3.1 Zapytania ofertowego (SR.III.017.38.2022) – niezbędne produkty zużywalne oraz potrzebny sprzęt. – materiały szkoleniowe, po jednym egz. dla każdego uczestnika, które omawiają w sposób kompletny zakres programu szkolenia oraz umożliwiają samodzielne przygotowanie się uczestnika szkolenia do wewnętrznego egzaminu; – dodatkowymi materiałami dydaktycznymi mogą być: skrypty lub materiały ksero dotyczące przedmiotu zamówienia, które muszą być czytelne, estetycznie wykonane i dobrej jakości. <u>Szkolenie zakończy się egzaminem wewnętrznym weryfikującym przyrost wiedzy.</u> Uczestnicy kursu po jego ukończeniu otrzymają także świadectwo ukończenia szkolenia / zaświadczenie potwierdzające ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji zgodnie ze wzorem zaświadczenia zawartym w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1632)		