**Załącznik nr 1 do SIWZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Część ogólna**

1.Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie (w tym przeprowadzenie rekrutacji uczestników, zapewnienie sali szkoleniowej, wyżywienia, doradztwa zawodowego) 2 kursów o specjalności „***Kucharz*”** dla rolników i domowników z terenu województwa mazowieckiego Wszystkie kursy są współfinansowane ze środków Unii Europejskiej, Poddziałania 8.1.2 PO KL „Wsparcie procesów adaptacyjnych i modernizacyjnych w regionie” w ramach projektu „Turystyka szansa dla rolnika”.

Przewidywana ilość uczestników ogółem 30 osób, podzielonych na 2 grupy (każda grupa 15 osób).

2.Terminy szkolenia dla każdej z grup zostaną ustalone przez Wykonawcę z Zamawiającym na warunkach określonych w zawartej umowie w przedziale czasowym od początku sierpnia 2012 do końca października 2012 roku.

3.Kursy mogą być prowadzone równolegle.

Kursy zostaną przeprowadzone w miejscowości położonej na terenie powiatu Ostrołęckiego (jedna grupa) oraz powiatu Węgrowskiego (druga grupa).

1. **Wymagania w zakresie rekrutacji**

W ramach niniejszego zamówienia Wykonawca zobowiązany jest skutecznie rekrutować uczestników Kursu, tj.30 osób, zamieszkałych w gminach wiejskich, miejsko-wiejskich i w miastach do 25 tys. mieszkańców województwa mazowieckiego spełniających kryterium osób odchodzących z rolnictwa (zgodnie z definicją zawartą w słowniku terminologicznym SZOP POKL z dnia 1 czerwca 2009 roku). Ponadto Wykonawca zobowiązany jest sporządzić listę rezerwową uczestników w ilości co najmniej 5 osób na każdą grupę. Osoby znajdujące się na liście rezerwowej muszą spełniać te same wymagania co osoby zrekrutowane na liście podstawowej. Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania wszelkich czynności związanych z prawidłowym i skutecznym pozyskaniem uczestników na każdy kurs. Przez prawidłową i skuteczną rekrutację należy rozumieć pozyskanie w ilości podstawowej zdefiniowanej powyżej (lista podstawowa) oraz zrekrutowanie 10 osób na liście rezerwowej. Rekrutacja będzie uważana za prawidłową i skuteczną jeżeli w terminie wskazanym przez Zamawiającego (pierwszy dzień zajęć) w zajęciach będzie uczestniczyć minimalnie 15 osób w grupie szkoleniowej.

1. **Program oraz wymiar zajęć**

Wykonawca zobowiązany jest przeprowadzić kurs dla każdej grupy wwymiarze 184 godzin lekcyjnych (tj. 45 minut zegarowych każda godzina lekcyjna) zajęć podczas 23 kolejnych dni roboczych, tj. od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) pomiędzy godzinami 09.00-16.00, w następujący sposób (z zastrzeżeniem pkt E poniżej):

- pierwsze dwa dni szkoleń (16 godzin lekcyjnych) będzie polegało na przeprowadzeniu zajęć przez doradcę zawodowego zgodnie z pkt A poniżej,

- trzeci dzień szkoleń (8 godzin lekcyjnych) będzie polegać na przeprowadzeniu warsztatów motywacyjnych z psychologiem zgodnie z pkt B poniżej,

- dni od czwartego do dwudziestego (136 godzin lekcyjnych) będzie dotyczyć tematyki zawodowej „Kucharz” - w tym minimum 80 godzin zajęć praktycznych – zgodnie z pkt C poniżej,

- dni od dwudziestego pierwszego do dwudziestego trzeciego (24 godziny lekcyjne) dotyczyć będą podstaw zakładania i prowadzenia działalności gospodarczej – zgodnie z pkt D poniżej.

**A) Opis wsparcia doradcy zawodowego:**

1. wsparcie doradcy zawodowego ma obejmować 16 godzin (lekcyjnych, tj. 45 minut zegarowych każda godzina lekcyjna);
2. wsparcie zawodowe może być wykonywane wyłącznie przez doradcę zawodowego z udokumentowanymi kwalifikacjami (wykształcenie wyższe z zakresu doradztwa zawodowego lub studia podyplomowe) oraz doświadczeniem w prowadzeniu szkoleń w grupach;
3. każdy uczestnik otrzyma w cenie usługi materiały szkoleniowe dotyczące tematyki prezentowanej przez doradcę zawodowego (*UWAGA! Muszą to być materiały odrębne od materiałów szkoleniowych z tematyki zawodowej, tematyki dotyczącej działalności gospodarczej oraz tematyki prowadzonej przez psychologa*)

**Minimalny zakres tematyczny zajęć z doradcą zawodowym:**

1. rynek pracy i warsztat edukacyjny;
2. warsztat samopoznania
3. autoprezentacja i rozmowa kwalifikacyjna
4. komunikacja werbalna i niewerbalna

**B) Opis warsztatów motywacyjnych z psychologiem**

1. warsztaty motywacyjne mają obejmować 8 godzin (lekcyjnych) zajęć;
2. warsztaty motywacyjne mogą być prowadzone wyłącznie przez psychologa z odpowiednimi kwalifikacjami (wykształcenie wyższe z zakresu psychologii: studia magisterskie lub podyplomowe) oraz doświadczenie w prowadzeniu szkoleń w grupach;
3. każdy uczestnik otrzyma w cenie usługi materiały szkoleniowe dotyczące tematyki prezentowanej przez psychologa (*UWAGA! Muszą to być materiały odrębne od materiałów szkoleniowych z tematyki zawodowej, tematyki prowadzonej przez doradcę zawodowego oraz tematyki dotyczącej działalności gospodarczej*)

**Minimalny zakres tematyczny warsztatów motywacyjnych z psychologiem:**

1. radzenie sobie z emocjami
2. kształtowanie postaw asertywnych

**C) Opis tematyki zawodowej „Kucharz”**

1. tematyka zawodowa ma obejmować 136 godzin (lekcyjnych, tj. 45 minut zegarowych każda godzina lekcyjna);
2. zajęcia z tematyki zawodowej mogą być prowadzone wyłącznie przez trenera z udokumentowanymi kwalifikacjami (wykształcenie wyższe) oraz doświadczeniem w prowadzeniu kursów objętych przedmiotem zamówienia;
3. każdy uczestnik otrzyma w cenie usługi materiały szkoleniowe dotyczące tematyki prezentowanej przez trenera (*UWAGA! Muszą to być materiały odrębne od materiałów szkoleniowych z tematyki prowadzonej przez doradcę zawodowego, psychologa oraz tematyki dotyczącej działalności gospodarczej*)

**Minimalny zakres tematyczny:**

1. Planowanie produkcji,
2. Surowce gastronomiczne,
3. Maszyny i urządzenia,
4. Techniki sporządzania: potraw mięsnych, warzywnych, mącznych, zup i dodatków do zup, przekąski, ciast, potraw specjalistycznych w tym diet,
5. Kuchnia narodowa i regionalna,
6. Desery i napoje,
7. Przestrzeganie systemów GHP/GMP,
8. Wdrażanie systemy HACCP,

**D) Opis tematyki dotyczącej prowadzenia działalności gospodarczej**

1. tematyka zawodowa ma obejmować 24 godziny (lekcyjne, tj. 45 minut zegarowych każda godzina lekcyjna);
2. zajęcia z tematyki zawodowej mogą być prowadzone wyłącznie przez trenera z udokumentowanymi kwalifikacjami (wykształcenie wyższe) oraz doświadczeniem w zakresie prowadzenia kursów z tematyki dotyczącej zakładania i prowadzenia działalności gospodarczej);
3. każdy uczestnik otrzyma w cenie usługi materiały szkoleniowe dotyczące tematyki prezentowanej przez trenera (*UWAGA! Muszą to być materiały odrębne od materiałów szkoleniowych z tematyki prowadzonej przez doradcę zawodowego, psychologa oraz trenera zawodowego*)

**Minimalny zakres tematyczny:**

W zakresie zakładania i prowadzenia działalności gospodarczej program ma umożliwić uczestnikom kursu uzyskanie wiadomości teoretycznych i umiejętności praktycznych w zakresie samodzielnego prowadzenia działalności gospodarczej. W szczególności powinien obejmować następujące zagadnienia: prawne uwarunkowania prowadzenia działalności gospodarczej, formy działalności gospodarczej, tworzenie planu przedsięwzięcia (biznes plan), wykorzystanie komputera do prowadzenia działalności gospodarczej, procedury dotyczące zakładania działalności gospodarczej (etapy rejestracji firmy), pozyskiwanie środków na finansowanie działalności

**E) Indywidualne wsparcie doradcy zawodowego**

Poza wymienionym wyżej zakresem tematycznym i czasowym (pkt A-D) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla każdego uczestnika indywidualne wsparcie doradcy zawodowego w wymiarze 2 godzin zegarowych (tj. łącznie dla wszystkich uczestników 60 godzin zegarowych) - w okresie pomiędzy czwartym a dwudziestym trzecim dniem szkoleń. Wykonawca ustali z każdym z uczestników z kursów termin indywidualnego spotkania z doradcą zawodowym, w ramach którego zostanie opracowany Indywidualny Plan Działania (dalej jako IPD). Indywidualne wsparcie zawodowe będzie prowadzone przez doradcę zawodowego prowadzącego wsparcie grupowe (pkt A powyżej).

*Wszyscy trenerzy wini spełniać odpowiednie wymagania określone w Rozdziale 5.1 f) SIWZ*

**IV Warunki organizacyjne**

1.Realizacja każdej z części kursu powinna odbywać się w oparciu o nowoczesne metody i techniki dydaktyczno-pedagogiczne,

2.Maksymalna dzienna liczba godzin lekcyjnych szkolenia – 8. W trakcie każdego ze szkoleń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 przerwy kawowe (po 15 minut) i jedną przerwę obiadową (30 minut).

3.Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia warunków przeprowadzenia każdego kursu zgodnie z przepisami BHP i przeciwpożarowymi. W szczególności Wykonawca powinien zapewnić uczestnikom odpowiednią odzież i obuwie podczas realizacji zajęć praktycznych.

4.Na czas każdego kursu Wykonawca ubezpieczy od następstw nieszczęśliwych wypadków wszystkich uczestników kursu – kopię polisy przekaże Zamawiającemu przed rozpoczęciem kursu.

5. Wykonawca zobowiązany jest dla każdej grupy szkoleniowej zapewnić prelegenta spełniającego wymagania określone w rozdziale III powyżej. Osoby prowadzące szkolenia winny być przedstawione Zamawiającemu do akceptacji wraz z opisem ich doświadczenia zawodowego.

6. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić podczas zajęć dla każdego z kursów, w każdej z lokalizacji odpowiednią salę szkoleniową do przeprowadzenia zajęć dla 15 osób, odpowiednie wyposażenie (jak w szczególności: flipchart, markery, rzutnik, ekran) oraz odpowiednią liczbę miejsc i stolików wraz z zapleczem sanitarnym tak aby możliwe było wyżywienie uczestników szkoleń (w zakresie obiadów i przerw kawowych). Sala winna umożliwiać przeprowadzenie zajęć praktycznych (zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia zajęć teoretycznych w innej sali niż zajęcia praktyczne). Wykonawca zapewni możliwość pozostawienia płaszczy i kurtek w osobnym zamykanym miejscu (np. szafa, szatnia) a także toaletę dostępną poza salą szkoleniową. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wyżywienie uczestnikom kursów podczas wszystkich zajęć. Dokładny adres sali Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu co najmniej na 14 dni przed rozpoczęciem kursu dla danej grupy, z tym że miejscowości w których kursy będą się odbywać Wykonawca zobowiązany jest wskazać Zamawiającemu w terminie 7 dni od zawarcia umowy. W sytuacji gdy wskazana sala nie spełnia wymogów do przeprowadzenia kursu Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest zapewnić salę spełniającą wymogi do przeprowadzenia kursu.

7. Wykonawca zobowiązany jest opracować i przygotować dla każdej grupy szkoleniowej materiały dydaktyczne (w tym pomoce dydaktyczne do realizacji części praktycznej) i szkoleniowe (wraz z umieszczeniem logo Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki i Unii Europejskiej oraz następującej informacji: „Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego” na wszystkich materiałach). Materiały szkoleniowe winny mieć formę drukowaną i winny być trwale połączone ze sobą (np. zbindowane, zszyte, oprawione). Po jednym egzemplarzu każdego materiału szkoleniowego Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu. Każdy z uczestników otrzyma na własność w cenie zamówienia jeden komplet materiałów szkoleniowych (zgodnie z wymaganiami określonymi w części III powyżej).

8. Wykonawca zobowiązany jest przygotować program szkoleń – oddzielnie dla szkoleń zawodowych, zajęć z doradcą zawodowym oraz zajęć z psychologiem (wraz z umieszczeniem logo Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki i Unii Europejskiej oraz następującej informacji: „Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego”) do akceptacji i ew. modyfikacji dokonanej przez Zamawiającego.

9. Wykonawca zobowiązuje się do umieszczenia logo Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki i Unii Europejskiej oraz następującej informacji: „Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego” na wszystkich materiałach związanych z wykonaniem niniejszego zamówienia.

10. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić (w cenie usługi) uczestnikom każdego z kursów badania lekarskie – stwierdzające zdolność do wykonywania pracy kucharza (w tym badania na nosicielstwo).

11. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić zróżnicowany poziom zdrowia, wykształcenia, umiejętności i wiedzy każdego z uczestników kursu.

11. Wykonawca jest zobowiązany prowadzić dzienniki zajęć zawierające listy obecności, wymiar zajęć, tematy zajęć (z wyszczególnieniem dotyczącym każdego z pkt A-D z rozdziału III powyżej), imienne potwierdzenia odebrania materiałów szkoleniowych (oddzielne dla każdego z materiałów szkoleniowych określonych w pkt A-D z rozdziału III powyżej) a nadto prowadzić imienny rejestr wydanych zaświadczeń zawierający kserokopie wydanych zaświadczeń poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu karty indywidualnych konsultacji dla każdego z uczestników a także IPD dla każdego z uczestników. Wszystkie dokumenty o których mowa w niniejszym punkcie zostaną przekazane Zamawiającemu w oryginale terminie 7 dni od zakończenia kursu dla danej grupy szkoleniowej. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może wyrazić zgodę na dostarczenie części dokumentów w kopiach poświadczonych za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy. Listy potwierdzające odbiór materiałów szkoleniowych oraz rejestr wydanych zaświadczeń zostaną w każdym przypadku przekazane Zamawiającemu w oryginale.

12. Wykonawca zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu podpisaną czytelnie przez uczestników każdego kursu (wraz z podaniem numeru PESEL) listę obecności z pierwszego dnia kursu w terminie 3 dni od jego rozpoczęcia.

13. Na zakończenie kursu Wykonawca zobowiązuje się do przeprowadzania egzaminu wewnętrznego, dla wszystkich uczestników kursów oraz wydania uczestnikom stosownych zaświadczeń o ukończeniu kursu.

14. Dla wszystkich uczestników kursów Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia zajęć 2 posiłki:

* 1. **Posiłek 1** (ciągła przerwa kawowa) - W skład Posiłku 1 będzie wchodzić nie mniej niż (Produkty): kawa rozpuszczalna w termosie - 4 filiżanki na osobę, herbata czarna tradycyjna w torebkach – 4 szt. na osobę, gorąca woda w termosie - 4 filiżanki na osobę lub czajnik bezprzewodowy z zapewnieniem wody w ilości 4 filiżanek na osobę, woda mineralna gazowana i niegazowana – po 1 litr na osobę, ciastka kruche – po 150 g na osobę, cukier – 50 gr na osobę, śmietanka do kawy w jednorazowych porcjach – po 4 porcje na osobę, cytryna do herbaty – po 2 plasterki na osobę.

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem filiżanek, szklanek **lub** kubków na gorące i zimne napoje, talerzyków, łyżeczek i serwetek, mieszadełek jednokrotnego użytku oraz dekoracji stołu – obrusy. Posiłek 1 powinien być dostępny dla uczestników szkoleń od godz. 9:00 do godz. 16:00 każdego dnia szkoleniowego. **Posiłek 1** powinien być podany w ten sposób, że połowa wymaganych ilości produktów będzie dostępna od godz. 09.00 każdego dnia szkoleń. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć drugą połowę produktów w trakcie przerwy obiadowej.

* **Posiłek 2** (Obiad) - w skład Posiłku 2 wchodzić będzie zestaw obiadowy w formie gorącego posiłku, tj. danie główne mięsne lub bezmięsne. Wszystkie składniki obiadu podawanego pierwszego dnia powinny się różnić od składników obiadu podawanych drugiego dnia.

Sposób podania: Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło
w pojemniku termoizolacyjnym z kompletem sztućców jednorazowych i serwetek. Obiad może być dostarczony jako wyporcjowany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podawania obiadu.

Wykonawca przygotuje 7 propozycji menu (w tym dwie bezmięsne) dla Posiłku 2 i dostarczy je Zamawiającemu w terminie 14 dni od podpisania umowy. Zamawiający informuje Wykonawcę najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia dla danej grupy które zestawy i w jakich terminach mają być podawane (Zamawiający zastrzega sobie prawo do zobowiązania Wykonawcy do dostarczenia danego dnia części zestawów wg jednego menu, a części według innego – bezmięsnego). W zależności od sugestii uczestników szkoleń Zamawiający ma prawo dokonać jednostronnej zmiany zestawów w poszczególnych terminach, w tym Zamawiający ma również prawo określić, że Wykonawca będzie dostarczał część zestawów z jednego menu a cześć z innego (bezmięsnego). Wykonawca zapewni niezbędne zaplecze techniczne (obsługa, zastawa) oraz dostarczenie cateringu na miejsce szkolenia w terminach wskazanych przez Zamawiającego. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską i uporządkowanie pomieszczenia po podanym posiłku.

15. Wykonawca zobowiązany jest na bieżąco informować Zamawiającego o pojawiających się problemach w realizacji usługi.