

Załącznik nr 1 do SIWZ

Opis przedmiotu zamówienia:

KURS: Cukiernik

Przedmiotem zamówienia jest usługa zorganizowania i przeprowadzenia kursu dla **6 osób** w wymiarze **104 godzin dydaktycznych - 13 dni szkoleniowych** na terenie miasta Biała Podlaska w sali, która jest przystosowana do prowadzenia szkoleń. Kurs ma się odbyć w okresie **19 październik - 18 listopad 2020 w trybie poniedziałek - środa.**

Wymogi zamawiającego dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia

1. Przeprowadzenie 104 godzinnego kursu cukierniczego dla uczestniczek projektu, którego celem jest nabycie wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu prac w zawodzie cukiernika.
2. Sala ma być przystosowana do prowadzenia szkoleń – zapewniającą warunki do nauki w tym odpowiednią temperaturę i sprzęt niezbędny do prowadzenia szkolenia (projektor, ekran, flipchart, itp.). Sala do części praktycznej wyposażoną w odpowiednie urządzenia i sprzęt gastronomiczny.
3. Opracowanie i przedłożenie przy składaniu ofert szczegółowego programu szkolenia.
4. **Kurs realizowany w dni poniedziałek – środa.**
5. Harmonogram kursu zostanie ustalony po wyłonieniu wykonawcy zadania.
6. Zapewnienie osoby szkolącej z minimum **7 letnie doświadczeniem w pracy jako cukiernik** oraz doświadczenie w prowadzeniu szkoleń i wymagane kwalifikacje i uprawnienia.
7. Kurs kończy się egzaminem wewnętrznym oraz wydaniem zaświadczenia na druku MEN.
8. Podczas szkolenia będzie zapewniony serwis kawowy, woda, soki oraz obiad z dwóch dań.
9. Organizator kursu zapewnia niezbędne produkty spożywcze do realizacji kursu.
10. Uczestnicy kursu dostaną materiały w postaci: teczki, długopisu, notatnika, programu kursu, materiałów dydaktycznych, skryptów, a do części praktycznej odzież ochronną. Organizator kursu zapewnia wszelkie materiały niezbędne do przeprowadzenia kursu zgodnie z jego specyfiką.
11. Prowadzenie listy obecności uczestników oraz sporządzenie listy potwierdzającej odbiór materiałów i posiłków.
12. Organizator kursu sporządza krótką dokumentację fotograficzną podczas trwania kursu, którą dostarcza w formie elektronicznej na wskazany przez zleceniodawcę email.
13. Uczestnicy wypełniają ankietę podsumowującą szkolenie w zakresie merytorycznym i organizacyjnym otrzymanego wsparcia. Ankietę przygotowuje wykonawca.

14. *W związku z panującą pandemią COVID-19 należy zapewnić i stosować niezbędne środki ochrony tj: przed rozpoczęciem kursu w danym dniu przeprowadzić pomiar temperatury ciała uczestników – osoby z temperaturą przekraczającą 37,6°C nie będą mogły uczestniczyć w kursu, każdorazowo przed wejściem do sali uczestnik ma dokonać dezynfekcji rąk płynem dezynfekującym, uczestnicy kursu zachowują bezpieczną odległość od siebie, napoje i posiłki podawane są w jednorazowych pojemnikach, okresowo dokonywać wietrzenia sali szkoleniowej, po zakończeniu dnia kursu dokonać dezynfekcji powierzchni używanych np.: stoły, krzesła, klamki, itp., stosować się do podstawowych zasad dotyczących zapobiegania wirusa SARS-CoV-2 dostępnych na stronach www.gov.pl/web/koronawirus oraz zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.*
15. Umożliwienie kontroli realizacji zadania przez pracowników zamawiającego.
16. Zadanie jest współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020 – Europejskiego Funduszu Społecznego, w związku z tym Zamawiający przedstawi do stosowania - oznakowania i wytyczne dotyczące oznaczeń realizowanego projektu.