



prawa wglądu we wszystkie dokumenty związane z realizacją zleconego zadania,
k) zapewnienie cateringu (ciepłe/ zimne napoje, gorące posiłki) dla uczestników,
l) dostarczenie Zamawiającemu szczegółowego harmonogramu zajęć w terminie 2 dni przed rozpoczęciem zajęć - przy czym termin rozpoczęcia kursu musi być uprzednio zatwierdzony przez Zamawiającego.

Część druga: „Kurs kulinarny z elementami carvingu”

1. **Liczba uczestników:** 8 osób

2. **Czas trwania kursu:** Przedmiot zamówienia obejmować będzie zajęcia teoretyczne i praktyczne w przynajmniej minimalnej ilości godzin przewidzianej dla tego rodzaju szkolenia. Zajęcia będą realizowane w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach między 7:30 a 15:30, po 7 godzin dziennie.

3. **Termin rozpoczęcia:** październik – listopad 2013r. z zastrzeżeniem, iż dokładny termin rozpoczęcia i przeprowadzenia kursu Zamawiający ustali z wybranym Wykonawcą.

4. **Celem szkolenia jest:**

- Zmniejszenie deficytów społecznych, edukacyjnych i zawodowych kształtujących zmianę postaw życiowych na bardziej aktywne.
- Przygotowanie z zakresu sztuki kulinarnej i sztuki carvingu: przygotowanie różnego rodzaju potraw, przyjęć, cateringu, podstawy carvingu.

Przykładowy zakres i obszar programowy, łącznie z przewidzianą ilością godzin szkolenia zostanie dołączony do złożonej przez Wykonawcę oferty.

5. **Wymagania wobec Wykonawcy**

- a) zapewnienie kadry dydaktycznej (wykładowca/instruktor) posiadającej doświadczenie i kwalifikacje zawodowe odpowiednie do prowadzonych zajęć, którzy w okresie 2 ostatnich lat prowadzili co najmniej dwukrotnie zajęcia odpowiadające przedmiotowi zamówienia,
- b) zapewnienie badań SANEPID i zorganizowanie dojazdów na badania,
- c) prowadzenie dokumentacji przebiegu kursu obejmującej w szczególności: program nauczania, dziennik zajęć wraz z listą obecności, a po zakończeniu kursu przekazania kserokopii tych dokumentów Zamawiającemu,
- d) wydanie certyfikatu/zaświadczenia potwierdzającego ukończenie zajęć (z odpowiednim oznakowaniem promocyjnym) - Zamawiający otrzymuje potwierdzenie wydania certyfikatów/zaświadczeń, w formie imiennej listy podpisanej własnoręcznie przez uczestników kursu,
- e) zapewnienie materiałów i pomocy dydaktycznych (podręczników i poradników) potrzebnych do przyswojenia wiedzy teoretycznej, a także innych materiałów szkoleniowych i sprzętu niezbędnego do zajęć (np. zeszyt, długopis, płyta CD/podręcznik, itp., fartuchy kucharskie, itp.), rodzaj, ilość materiałów Wykonawca uzgodni z Zamawiającym przed podpisaniem umowy oraz przekaże Zamawiającemu po jednym egzemplarzu materiałów szkoleniowych (wymaganych przez podmioty kontrolujące),
- f) ubezpieczenie uczestników kursu od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w trakcie oraz w drodze do i z miejsca prowadzenia zajęć - od pierwszego do ostatniego dnia kursu,
- g) niezwłoczne poinformowanie Zamawiającego (nie później niż w ciągu 2 dni od zaistniałej sytuacji) o absencji uczestników kursu lub rezygnacji z uczestnictwa w trakcie jego trwania, a także innych okolicznościach mających wpływ na realizację programu nauczania,
- h) monitorowanie postępów uczestników w zdobywaniu przekazywanej wiedzy i umiejętności oraz sporządzenie sprawozdania końcowego z realizacji kursu, a następnie przekazania powyższej informacji Zamawiającemu,
- i) przeprowadzenie badań ewaluacyjnych, ich opracowanie łącznie z wnioskami i przekazanie Zamawiającemu.