

Załącznik nr 1a zapytania ofertowego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA JEST

usługa szkoleniowa realizowana dla Powiatowego Urzędu Pracy w Bydgoszczy. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. Każdy z wykonawców może złożyć ofertę na jedną lub więcej części zamówienia.

Zamówienie składa się z 2 części:

Część nr 1 - szkolenie o nazwie „Kucharz małej gastronomii z elementami cateringu”.

Część nr 2 - szkolenie o nazwie „Kelner - barman”.

ZAKRES MERYTORYCZNY DOTYCZĄCY WSZYSTKICH CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

Sposób organizacji zajęć

Zamawiający wymaga żeby zajęcia odbywały się 5 razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku po 8 godzin zegarowych dziennie. Godzina zegarowa szkolenia liczy 60 minut i obejmuje zajęcia edukacyjne liczące 45 minut oraz przerwę liczącą 15 minut, o ile przepisy odrębne nie stanowią inaczej. Wszystkie zajęcia muszą być przeprowadzone w jednej grupie szkoleniowej. Zamawiający wyklucza możliwość organizacji zajęć weekendowych lub popołudniowych (tj. po godz. 17.00) oraz w święta, będące dniami ustawowo wolnymi od pracy.

Szkolenie musi być zrealizowane zgodnie z właściwymi przepisami w szczególności zgodnie z:

- rozporządzeniem MPiPS z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. z 2003 r., Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.).

Szkolenia przeznaczone są dla osób aktywizowanych przez Powiatowy Urząd Pracy w Bydgoszczy.

Miejsce realizacji zajęć

Miejszem realizacji zajęć teoretycznych jest miasto Bydgoszcz.

Zamawiający wymaga, aby zajęcia teoretyczne odbywały się w miejscu umożliwiającym dogodne połączenie miejską komunikacją publiczną.

Zamawiający dopuszcza możliwość realizacji zajęć praktycznych poza Bydgoszczą jednakże na terenie powiatu bydgoskiego. W takim przypadku wykonawca zobowiązany jest zapewnić na własny koszt dojazd w to miejsce uczestnikom szkolenia.

Egzamin/ Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia

Szkolenie musi zakończyć się egzaminem wewnętrznym i wydaniem zaświadczenia zgodnego z postanowieniami zawartymi w umowie w sprawie zamówienia publicznego.

ZAKRES SZCZEGÓŁOWY DOTYCZĄCY POSZCZEGÓLNEJ CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

CZĘŚĆ NR 1 - SZKOLENIE O NAZWIE „KUCHARZ MAŁEJ GASTRONOMII Z ELEMENTAMI CATERINGU”

Liczba szkoleń i uczestników szkolenia

Liczba szkoleń – 3.

Liczba uczestników wszystkich szkoleń (całego zamówienia) - 30 uczestników.

Liczba uczestników jednego szkolenia wynosi do 10 uczestników.

Czas trwania i termin wykonania zamówienia

Termin realizacji jednego szkolenia – 30 dni.

Planowane miesiące rozpoczęcia szkoleń w 2015 roku: lipiec, sierpień, wrzesień.

Okres realizacji: najpóźniej do dnia 30 listopada 2015 r.

Szczegółowy termin realizacji szkoleń zostanie ustalony z wykonawcą po wyborze najkorzystniejszej oferty, a przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Wymagania wstępne dla uczestników szkolenia:

- preferowane wykształcenie zasadnicze zawodowe.

Celem szkolenia jest pozyskanie wiedzy teoretycznej i praktycznych umiejętności niezbędnych do wykonywania pracy kucharza.

Program szkolenia

Program szkolenia obejmuje **240 godzin zegarowych** przeprowadzonych w **30 dni**. Zamawiający wymaga przeprowadzenia zajęć z zakresu m.in. BHP, podstaw żywienia, receptur i technik sporządzania dań głównych, przekąsek, zup, sosów i innych potraw z różnych produktów (z warzyw, owoców, mięsa, ryb, produktów mącznych) oraz ciast, deserów i napojów, planowania posiłków i układania menu, sporządzania cen potraw, serwowania potraw, dekoracji stołów i potraw, zasad przygotowywania i obsługi przyjęć okolicznościowych, obsługi urządzeń gastronomicznych, obsługi kasy fiskalnej z uwzględnieniem zajęć praktycznych w powyższym zakresie w wymiarze co najmniej 184 godzin zegarowych.