Załącznik nr 11

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CZĘŚĆ I

Temat: Dekoracja tortów w stylu angielskim i klasyczną – zajęcia warsztatowe

- **Czas trwania** : kurs trwa 2 dni – min. 14 godzin - 2x2h teorii (pokaz z elementami wykładu) i 2x 5h praktyki (1h = 45 min.)

Liczba uczestników: 3 nauczycieli

Termin i okres realizacji: do 15.XII 2017r., proponowany termin realizacji kursu to; piątek od godziny 16:00 do godziny 20:00, sobota od godziny 08:00 do godziny 17:00, niedziela od godziny 08:00 do godziny 16:00. Zamawiający ustali szczegółowy harmonogram min. 2 tygodnie przed rozpoczęciem kursu.

Celem kursu jest:
- Nabycie przez nauczycieli wiedzy dotyczącej surowców i półproduktów do efektownego dekorowania tortów niezbędnej do kształcenia uczniów i uczennic w tym zakresie.
- Nabycie przez nauczycieli umiejętności z zakresu wykonywania ozdób cukierniczych z różnych surowców niezbędnych do kształcenia uczniów i uczennic w tym zakresie.

Program:
- wprowadzenie do szkolenia - informacje o lukrze plastycznym, sposobach jego wykorzystywania i barwienia – 1 h,
- wykorzystanie podkładki obłożonej lukrem plastycznym – 1 h,
- prezentacja szybkich i efektownych technik dekoratorskich oraz sposobów nadawania faktur powierzchni lukru – 1 h,
- obłożenie przygotowanego wcześniej tortu lukrem plastycznym i wykonanie dekoracji według własnego pomysłu omówienie możliwych połączeń smakowych i zasad ich komponowania – 2 h,
- przygotowanie i wypiek min. 2 rodzajów biszkoptów – 2 h,
- sporządzanie min. 4 różnych syropów do nasączania biszkoptów i ich dobór do smaku tortu – 1 h,
- wykonanie kilku smaków musu – 2 h,
- złożenie minimum dwóch różnych tortów: wykonanie podstawowego kremu maślanego, obsmarowanie tortu kremem i przygotowanie do obłożenia lukrem plastycznym, przygotowanie polewy czekoladowej, podstawowe wykończenie drugiego tortu. – 4 h,

Podczas szkolenia uczestnicy samodzielnie dekorują dwa torty: biszkoptowy przełożony lekkimi kremami i udekorowany w stylu angielskim oraz tort skomponowany z wybornych musów, udekorowany w sposób tradycyjny np. (oblany czekoladową polewą).

Dodatkowe wymagania w stosunku do Wykonawcy:
Wykonawca zapewnia każdemu uczestnikowi:
- produkty do samodzielnego wykonania dekoracji i ciasto
- możliwość min. dwukrotnego wykonania dekoracji we współpracy lub z pomocą prowadzącego, a następnie samodzielne wykonanie
- pomoce dydaktyczne do wykorzystania i użytku własnego np. przepisy, instrukcje, zdjęcia
- możliwość obejrzenia pracy w cukierni lub wyrobów cukierniczych
- uczestnicy otrzymują dokument potwierdzający ukończenie kursu – zaświadczenie.
- uczestnicy mają możliwość robienia zdjęć podczas pokazów lub kręcenia filmu.

Miejsce realizacji zamówienia:
Odległość miejsca realizacji szkolenia od siedziby zamawiającego do 150 km, w przypadku większej odległości Wykonawca zapewni i pokryje koszty dojazdu (do wysokości najtańszego środka lokomocji), noclegu w hotelu o standardzie min. dwugwiazdkowym ze śniadaniem.

Sposób rozliczenia, płatności
Wynagrodzenie za zrealizowaną usługę będzie płatne za liczbę przeszkolonych osób. Zamawiający zapłaci Wykonawcy pełne wynagrodzenie za liczbę osób, które zakończyły udział w kursie. Podstawą wystawienia faktury jest otrzymanie przez nauczycieli wymaganych dokumentów.
Przedmiot zamówienia zostanie uznany za zrealizowany, gdy Wykonawca:
1) przedstawi dokumentację (zdjęcia, listę obecności) potwierdzającą zrealizowanie wszystkich godzin oraz wypracowanie wszelkich produktów objętych szkoleniem (o ile dotyczy),
2) przedstawi dokumentację (np. ankieta uczestników lub podobne) potwierdzającą przeprowadzenie na początku realizacji zajęć i na ich zakończenie oceny wiedzy i umiejętności uczestników w trakcie prowadzonych zajęć. Fakt nabycia kompetencji musi odbyć się w oparciu o jednolite kryteria wypracowane na poziomie krajowym w oparciu o cztery etapy:
ETAP I – Zakres
ETAP II – Wzorzec
ETAP III – Ocena
ETAP IV – Porównanie
Wynagrodzenie płatne przelewem, w terminie do 30 dni od otrzymania faktury przez Zamawiającego.
3) wystawi uczestnikom, którzy ukończyli szkolenie Poświadczenie ukończenia szkolenia: zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdzające nabycie wskazanych wyżej wiedzy i umiejętności

CZĘŚĆ II

Temat: Kwiaty cukrowe - zajęcia warsztatowe

Czas trwania: kurs 1 dzień: min.2 godziny teorii (pokaz z elementami wykładu), 6 godzin praktyki (1h = 45 min.).
Zamawiający ustali szczegółowy harmonogram min. 2 tygodnie przed rozpoczęciem kursu.

Liczba uczestników: 3 nauczycieli

Termin i okres realizacji: do 15.XII 2017r., proponowany termin realizacji kursu to;08 sobota od godziny 08:00 do godziny 17:00, niedziela od godziny 08:00 do godziny 17:00. Zamawiający ustali szczegółowy harmonogram min. 2 tygodnie przed rozpoczęciem kursu.

Cel kursu:
- Nabycie przez nauczycieli wiedzy dotyczącej najnowszych surowców i półproduktów do efektownego dekorowania ciast i ciasteczek niezbędnej do kształcenia uczniów i uczennic w tym zakresie.
- Nabycie przez nauczycieli umiejętności z zakresu wykonywania ozdób cukierniczych z różnych surowców niezbędnych do kształcenia uczniów i uczennic w tym zakresie.
- Nabycie przez nauczycieli umiejętności wykonywania różnych kwiatów cukrowych niezbędnych do kształcenia uczniów i uczennic w tym zakresie.

Program:
Szkolenie obejmuje:
- poznanie specyfiki masy służącej do wykonania kwiatów – 1 h,
- poznanie techniki wykonywania kwiatów – 2 h,
- poznanie techniki barwienia masy w celu stworzenia kwiatów łudząco przypominających naturalne – 1 h,
- tworzenie bukietów i kompozycji z wykorzystaniem akcesoriów – 4 h.

Dodatkowe wymagania w stosunku do Wykonawcy:
Wykonawca zapewnia każdemu uczestnikowi:
- produkty do samodzielnego wykonania dekoracji i ciasto
- możliwość min. dwukrotnego wykonania dekoracji we współpracy lub z pomocą prowadzącego, a następnie samodzielne wykonanie
- pomoce dydaktyczne do wykorzystania i użytku własnego np. przepisy, instrukcje, zdjęcia
- możliwość obejrzenia pracy w cukierni lub wyrobów cukierniczych
- uczestnicy otrzymują dokument potwierdzający ukończenie kursu
- mają możliwość robienia zdjęć podczas pokazów lub kręcenia filmu.

Miejsce realizacji zamówienia:
Odległość miejsca realizacji szkolenia od siedziby zamawiającego do 150 km, w przypadku większej odległości organizator zapewni i pokryje koszty dojazdu (do wysokości najtańszego środka lokomocji), noclegu w hotelu o standardzie min. dwugwiazdkowym ze śniadaniem.

Sposób rozliczenia, płatności
Wynagrodzenie za zrealizowaną usługę będzie płatne za liczbę przeszkolonych osób. Zamawiający zapłaci Wykonawcy pełne wynagrodzenie za liczbę osób, które zakończyły udział w kursie. Podstawą wystawienia faktury jest otrzymanie przez nauczycieli wymaganych dokumentów.
Przedmiot zamówienia zostanie uznany za zrealizowany, gdy Wykonawca:
1) przedstawi dokumentację (lista obecności, zdjęcia) potwierdzającą zrealizowanie wszystkich godzin oraz wypracowanie wszelkich produktów objętych szkoleniem (o ile dotyczy),
2) przedstawi dokumentację (np. ankieta lub podobne) potwierdzającą przeprowadzenie na początku realizacji zajęć i na ich zakończenie oceny wiedzy i umiejętności uczestników w

trakcie prowadzonych zajęć. Fakt nabycia kompetencji musi odbyć się w oparciu o jednolite kryteria wypracowane na poziomie krajowym w oparciu o cztery etapy:
ETAP I – Zakres
ETAP II – Wzorzec
ETAP III – Ocena
ETAP IV – Porównanie
Wynagrodzenie płatne przelewem, w terminie do 30 dni od otrzymania faktury przez Zamawiającego.
3) wystawi uczestnikom, którzy ukończyli szkolenie Poświadczenie ukończenia szkolenia: zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdzające nabycie wskazanych wyżej wiedzy i umiejętności

CZĘŚĆ III

Temat: Dekoracje potraw (carving), z florystyką stołu - zajęcia warsztatowe

Czas trwania: 3 dni : kurs trwa min.20 godz., (1h = 45 min.); 2dni po min. 8godz.+1 dzień min. 4 godz., w tym min.16 godz. praktycznych, 4 teoretyczne (pokaz z elementami wykładu)

Liczba uczestników: 4 osoby – nauczyciele

Termin i okres realizacji: do 15.XII 2017r., proponowany termin realizacji kursu to; piątek od godziny 15:00 do godziny 20:00, sobota od godziny 08:00 do godziny 17:00, niedziela od godziny 08:00 do godziny 17:00. Zamawiający ustali szczegółowy harmonogram min. 2 tygodnie przed rozpoczęciem kursu.

Celem kursu jest:
- nabycie umiejętności dekorowania potraw, wykonywania kompozycji z owoców, warzyw oraz prawidłowego nakrycia i dekorowania stołów różnymi metodami niezbędnych do kształcenia uczniów i uczennic w tym zakresie.

Program obejmuje:
Poznanie sposobów właściwego i efektownego przyozdabiania wszystkich potraw, przystawek, zup, dań głównych i deserów przy użyciu prostych składników: ozdób z warzyw i owoców, karmelu, kremów, czekolady i wielu innych oraz dekoracji stołów. Nauka dekoracji potraw trwa dziesięć godzin, podczas których uczestnicy wykonują kompozycje z warzyw i owoców oraz rzeźby z melona i arbuza.
Warsztaty kulinarne rozpoczynają się przeszkoleniem kursantów z wiedzy o narzędziach przydatnych do carvingu. Uczestnicy poznają także zasady rzeźbienia i typologię metod. Dekoracja stołów min. 6 godzin.
Pod opieką instruktora kursanci wykonają następujące co najmniej dekoracje:
- Drobne kwiatki z rzodkiewek, kwiaty z cebuli, dekoracja z jabłka, szyszka z mar z kalarepy, liście z cukinii, rzeźba w melonie, rzeźba w arbuzie (róża) – 5 h,
- Tworzenie kompozycji z powyższych dekoracji – 5 h,

Podczas szkolenia omawiane są zagadnienia teoretyczne:

- Historię carvingu – 0,5 h,
- Dobór i sposoby przechowywania surowców – 0,5h,
- Sposoby przechowywania gotowych produktów – 0,5h,
- Metody konserwacji produktów – 0,5h,
- Dobór sprzętu –0,5 h,
- Podział carvingu ze względu na pochodzenie, na zastosowanie, sposób nanoszenia wzorów dekoracje stołów: zastawa stołowa, szkło do napojów, sztućce i sposoby dekoracji stołu na wybrane okazje /w zależności od pory roku – 1,5 h.

Dodatkowe wymagania w stosunku do Wykonawcy:
Wykonawca zapewnia każdemu uczestnikowi:
- produkty/ owoce, warzywa/ i narzędzia do samodzielnego wykonania dekoracji
- możliwość min. dwukrotnego wykonania dekoracji we współpracy lub z pomocą prowadzącego, a następnie samodzielne wykonanie
- pomoce dydaktyczne do wykorzystania i użytku własnego np. przepisy, instrukcje, zdjęcia
- możliwość obejrzenia pracy w cukierni lub wyrobów cukierniczych
- uczestnicy otrzymują dokument potwierdzający ukończenie kursu
- uczestnicy mają możliwość robienia zdjęć podczas pokazów lub kręcenia filmu.

Miejsce realizacji zamówienia:
Odległość miejsca realizacji szkolenia od siedziby zamawiającego do 150 km, w przypadku większej odległości organizator zapewni i pokryje koszty dojazdu (do wysokości najtańszego środka lokomocji), noclegu w hotelu o standardzie min. dwugwiazdkowym ze śniadaniem.

Sposób rozliczenia, płatności
Wynagrodzenie za zrealizowaną usługę będzie płatne za liczbę przeszkolonych osób. Zamawiający zapłaci Wykonawcy pełne wynagrodzenie za liczbę osób, które zakończyły udział w kursie. Podstawą wystawienia faktury jest otrzymanie przez nauczycieli wymaganych dokumentów.
Przedmiot zamówienia zostanie uznany za zrealizowany, gdy Wykonawca:
1) przedstawi dokumentację (lista obecności, zdjęcia) potwierdzającą zrealizowanie wszystkich godzin oraz wypracowanie wszelkich produktów objętych szkoleniem (o ile dotyczy),
2) przedstawi dokumentację (ankieta lub tym podobne) potwierdzającą przeprowadzenie na początku realizacji zajęć i na ich zakończenie oceny wiedzy i umiejętności uczestników w trakcie prowadzonych zajęć. Fakt nabycia kompetencji musi odbyć się w oparciu o jednolite kryteria wypracowane na poziomie krajowym w oparciu o cztery etapy:
ETAP I – Zakres
ETAP II – Wzorzec
ETAP III – Ocena
ETAP IV – Porównanie
Wynagrodzenie płatne przelewem, w terminie do 30 dni od otrzymania faktury przez Zamawiającego.
3) wystawi uczestnikom, którzy ukończyli szkolenie Poświadczenie ukończenia szkolenia: zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdzające nabycie wskazanych wyżej wiedzy i umiejętności

CZĘŚĆ IV

Temat: Kurs operatorów wózków podnośnikowych jezdniowych.

Czas trwania: Wymiar min. : 8 dni * 8 godz. + 2 dni * 6 godz. + egzamin. (1h = 45 min.).

Liczba uczestników: 1 osoba – nauczyciel

Termin i okres realizacji: do 15.XII 2017r., proponowany termin realizacji kursu to; poniedziałek-piątek od godziny 12:00 do godziny 20:00, sobota od godziny 08:00 do godziny 17:00, niedziela od godziny 08:00 do godziny 16:00. Zamawiający ustali szczegółowy harmonogram min. 2 tygodnie przed rozpoczęciem kursu.

Cel kursu:
Celem kursu jest uzyskanie przez 1 nauczyciela kwalifikacji dających prawo do kierowania wózkami podnośnikowymi jezdniowymi z napędem silnikowym oraz dodatkowo uprawnień do wymiany butli gazowych w wózkach zasilanych gazem.
W trakcie kursu należy przeszkolić w zakresie teoretycznym i praktycznym jedną osobę dorosłą zapewniając skuteczne przygotowanie jej do egzaminu i uzyskanie stosownych uprawnień.

Program obejmuje:
Zakres kursu powinien obejmować minimum 74 h zajęć tj.

1. zajęcia teoretyczne (pokaz z elementami wykładu) – 47 h w tym:
   - typy i budowa wózków jezdniowych – 12 h
   - czynności operatora przed rozpoczęciem pracy, w trakcie i po zakończeniu – 15 h
   - wiadomości z zakresu towaroznawstwa – 6 h
   - BHP podczas pracy i obsługi wózków – 8 h
   - wiadomości o dozorze technicznym – 3 h
   - obsługa instalacji gazowych – 3 h
2. zajęcia praktyczne – 27 h w tym:
   - nauka pracy i obsługa wózków jezdniowych podnośnikowych – 15 h
   - wymiana butli gazowych – 12 h

Dodatkowe wymagania w stosunku do Wykonawcy:

- Jednostka szkoląca posiada uprawnienia do prowadzenia kursu, przeprowadzania egzaminu i wydawania zaświadczeń potwierdzających uprawnienia oraz przedstawi kopię aktualnego udostepnienia materiału nauczania.
- Cena kursu obejmuje również zorganizowanie i przeprowadzenie egzaminu dla osoby szkolonej.
- Uczestnik kursu po zdaniu egzaminu uzyska kwalifikacje do pracy jako operator wózków jezdniowych podnośnikowych oraz umożliwiające wymianę butli gazowych w wózkach zasilanych gazem.

Jednostka organizująca kurs zapewnia uczestnikowi:
- wykwalifikowaną i doświadczoną kadrę szkolącą.
- materiały szkoleniowe,

- odzież ochronną złożoną min. z ubrania roboczego i nakrycia głowy -kask.
- zwrot kosztów badań lekarskich

Miejsce realizacji zamówienia:
Miejsce realizacji kursu w siedzibie zamawiającego lub w odległości nie większej niż 40 km o siedziby Zamawiającego.
Sposób rozliczenia, płatności
Wynagrodzenie za zrealizowaną usługę będzie płatne za liczbę przeszkolonych osób. Zamawiający zapłaci Wykonawcy pełne wynagrodzenie za liczbę osób, które zakończyły udział w kursie. Podstawą wystawienia faktury jest otrzymanie przez nauczycieli wymaganych dokumentów.
Przedmiot zamówienia zostanie uznany za zrealizowany, gdy Wykonawca:
1) przedstawi dokumentację potwierdzającą zrealizowanie wszystkich godzin oraz wypracowanie wszelkich produktów objętych szkoleniem (o ile dotyczy),
2) przedstawi dokumentację potwierdzającą przeprowadzenie na początku realizacji zajęć i na ich zakończenie oceny wiedzy i umiejętności uczestników w trakcie prowadzonych zajęć. Fakt nabycia kompetencji musi odbyć się w oparciu o jednolite kryteria wypracowane na poziomie krajowym w oparciu o cztery etapy:
ETAP I – Zakres
ETAP II – Wzorzec
ETAP III – Ocena
ETAP IV – Porównanie
Wynagrodzenie płatne przelewem, w terminie do 30 dni od otrzymania faktury przez Zamawiającego.
3) wystawi uczestnikom, którzy zdali egzamin: zaświadczenie o ukończeniu kursu obsługi wózków jezdniowych podnośnikowych oraz zaświadczenie o ukończeniu kursu bezpiecznej wymiany butli

CZĘŚĆ V

Temat: Szkolenie z diagnostyki opryskiwaczy.

Czas trwania: 40 godzin w tym: 20 godz. zajęcia teoretyczne (pokaz z elementami wykładu); 20 godz. zajęcia praktyczne 5 dni * 8 godz. + egzamin. (1h = 45 min.).
Zamawiający ustali szczegółowy harmonogram min. 2 tygodnie przed rozpoczęciem kursu.

Liczba uczestników: 2 osoby – nauczyciele

Termin i okres realizacji: do 15.XII 2017r., proponowany termin realizacji kursu to; poniedziałek-piątek od godziny 12:00 do godziny 20:00, sobota od godziny 08:00 do godziny 17:00, niedziela od godziny 08:00 do godziny 16:00. Zamawiający ustali szczegółowy harmonogram min. 2 tygodnie przed rozpoczęciem kursu.

Cel kursu:

Celem kursu jest uzyskanie kwalifikacji do pracy w zakresie przeprowadzania badań sprawności technicznej sprzętu przeznaczonego do stosowania środków ochrony roślin.
W trakcie kursu należy przeszkolić w zakresie teoretycznym i praktycznym dwie osoby dorosłe zapewniając skuteczne przygotowanie ich do egzaminu i uzyskanie stosownych uprawnień.

Program obejmuje:
Zakres kursu zgodnie z załącznikiem nr 8 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 maja 2013 r. (poz. 554) powinien obejmować minimum 40 godz. zajęć: w tym 20 godz. zajęć teoretycznych i 20 godz. ćwiczeń.

Program szkolenia zawiera następujące zagadnienia :

- charakterystyka środków ochrony roślin –1 h
- podział i rodzaje sprzętu do stosowania środków ochrony roślin – 1 h
- rozpylacze i ich wpływ na jakość zabiegów – 2 h
- technika ochrony upraw polowych i sadowniczych – 1 h
- wymagania podzespołów opryskiwaczy – 1 h
- badanie rozkładu cieczy – 6 h
- badanie wydatku rozpylaczy i wydajności pompy – 4 h
- regulacja i ocena stanu technicznego opryskiwaczy – 8 h
- nowe tendencje w konstrukcji opryskiwaczy, opryskiwacze specjalistyczne – 2 h
- regulacja opryskiwaczy specjalistycznych –2 h
- modernizacja opryskiwaczy – 3 h
- napraw opryskiwaczy i ich kalibracja – 2 h
- zasady badań sprzętu ochrony roślin – 4 h
- funkcjonowanie podmiotów prowadzących badania opryskiwaczy –1 h
- wybrane przepisy prawne – 2 h

Dodatkowe wymagania w stosunku do Wykonawcy:
Jednostka szkoląca posiada uprawnienia do prowadzenia kursu, przeprowadzania egzaminu i wydawania zaświadczeń potwierdzających uprawnienia.
Po przeprowadzeniu kursu jednostka szkoląca w cenie kursu zorganizuje i przeprowadzi egzamin dla osób szkolonych.
Uczestnik kursu po zdaniu egzaminu uzyska kwalifikacje do przeprowadzania badań sprawności technicznej sprzętu naziemnego przeznaczonego do stosowania środków ochrony roślin
Jednostka organizująca kurs zapewnia uczestnikom:
- wykwalifikowaną i doświadczoną kadrę szkolącą.
- materiały szkoleniowe,
- odzież ochronną złożoną min. z: ubranie robocze, nakrycie głowy, rękawice ochronne.

Miejsce realizacji zamówienia:
Miejsce realizacji kursu w siedzibie zamawiającego lub w odległości nie większej niż 200 km.

Sposób rozliczenia, płatności
Wynagrodzenie za zrealizowaną usługę będzie płatne za liczbę przeszkolonych osób. Zamawiający zapłaci Wykonawcy pełne wynagrodzenie za liczbę osób, które zakończyły

udział w kursie. Podstawą wystawienia faktury jest otrzymanie przez nauczycieli wymaganych dokumentów.
Przedmiot zamówienia zostanie uznany za zrealizowany, gdy Wykonawca:
1) przedstawi dokumentację potwierdzającą zrealizowanie wszystkich godzin oraz wypracowanie wszelkich produktów objętych szkoleniem (o ile dotyczy),
2) przedstawi dokumentację potwierdzającą przeprowadzenie na początku realizacji zajęć i na ich zakończenie oceny wiedzy i umiejętności uczestników w trakcie prowadzonych zajęć. Fakt nabycia kompetencji musi odbyć się w oparciu o jednolite kryteria wypracowane na poziomie krajowym w oparciu o cztery etapy:
ETAP I – Zakres
ETAP II – Wzorzec
ETAP III – Ocena
ETAP IV – Porównanie
Wynagrodzenie płatne przelewem, w terminie do 30 dni od otrzymania faktury przez Zamawiającego.
3) wystawi uczestnikom, którzy zdali egzamin: zaświadczenie o ukończeniu szkolenia w zakresie badań sprawności technicznej sprzętu naziemnego przeznaczonego do stosowania środków ochrony roślin.