**Załącznik nr 3 do Ogłoszenia – Opis przedmiotu zamówienia dla części nr 2**

 Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu pn**.:  „HACCP w gastronomii”** dla jednego nauczyciela przedmiotów gastronomicznych zakwalifikowanych na kurs przez Komisję Rekrutacyjną powołaną w Zespole Szkół im. Bohaterów Westerplatte w Jabłonce.

Przedmiot zamówienia jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020 (RPO WM), Działanie 10.2 Rozwój Kształcenia zawodowego, Poddziałanie 10.2.2 Kształcenie zawodowe uczniów - SPR, projekt „Rozwój Centrum Kompetencji Zawodowych w branży turystyczno-gastronomicznej w powiecie nowotarskim”.

**Zobowiązania i zadania Wykonawcy:**

1.Zorganizowanie i przeprowadzenie w okresie od podpisania umowy do 30 listopada 2017 r. minimum 30 h zajęć kursu pn.: **„ HACCP w gastronomii ”** dlajednego nauczyciela przedmiotów gastronomicznych zakwalifikowanego na kurs przez Komisję Rekrutacyjną powołaną w Zespole Szkół im. Bohaterów Westerplatte w Jabłonce.

2. Zamawiający dopuszcza, aby nauczyciel uczestniczący w kursie został dołączony do innej grupy szkoleniowej.

3. Miejsce/miejsca realizacji zajęć nie mogą być oddalone więcej niż 100 km od granic administracyjnych miejscowości Jabłonka ( powiat nowotarski ).

4. Przeprowadzenie zajęć zgodnie z następującym ramowym programem:

Po ukończeniu kursu uczestnik będzie znał i potrafił:

* jak stworzyć księgę HACCP,
* jak wdrożyć zasady sanitarne w lokalu,
* jak skutecznie zadbać o bezpieczeństwo żywności,
* jak poradzić sobie z kontrolą Sanepidu,
* analizy zagrożeń dla jakości zdrowotnej produktów,
* wyznaczania krytycznych punktów kontrolnych w procesie produkcji,
* poznasz strukturę i wymagania systemu HACCP,
* pozyskasz wiedzę i umiejętności do przygotowania i przeprowadzania audytów wewnętrznych HACCP,
* zapoznasz się z fachową terminologią związaną z systemem HACCP,
* nabędziesz wiedzę w zakresie wymagań systemu HACCP/ISO 22000 oraz Dobrych Praktyk Produkcyjnych GMP i Dobrych Praktyk Higienicznych GHP.

5.Przekazanie bezzwrotnie każdemu nauczycielowi materiałów szkoleniowych obejmujących realizowany program kursu.

6. Przekazanie każdemu nauczycielowi **dyplomu/zaświadczenia/certyfikatu** o ukończeniu kursu, a Zamawiającemu kopii tych dokumentów. **Dyplomy/zaświadczenia/certyfikaty** powinny zawierać co najmniej termin kursu, ilość godzin, program kursu oraz informować o nabytych kompetencjach. **Dyplomu/zaświadczenia/certyfikaty** powinny posiadać logo zgodne z zasadami promocji oznakowania projektów finansowanych z UE (Zamawiający przekaże Wykonawcy odpowiednie logotypy).

7.Informowanie uczestników o współfinansowaniu zajęć ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020 (RPO WM), Działanie 10.2 Rozwój Kształcenia zawodowego, Poddziałanie 10.2.2 Kształcenie zawodowe uczniów - SPR, projekt „Rozwój Centrum Kompetencji Zawodowych w branży turystyczno-gastronomicznej w powiecie nowotarskim”.

8.Umożliwienie osobom wskazanym przez Zamawiającego przeprowadzenia w każdym czasie kontroli realizacji zajęć, w tym w szczególności ich przebiegu, treści wykorzystywanych materiałów, frekwencji uczestników oraz prowadzenie wizyt monitorujących.

9.Współpraca z Zamawiającym przy realizacji działań ewaluacyjnych.