**Załącznik nr 6 do Ogłoszenia – Opis przedmiotu zamówienia dla części nr 5**

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu pn**.:  „Zdobnictwo cukiernicze”** dla dwóch nauczycieli 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 20 h zajęć kursu pn.: **„Zdobnictwo cukiernicze”** dla dwóch nauczycieli przedmiotów gastronomicznych ( zajęcia **nie mogą** odbywać się jednocześnie dla dwóch nauczycieli ) zakwalifikowanych na kurs przez Komisję Rekrutacyjną powołaną w Zespole Szkół im. Bohaterów Westerplatte w Jabłonce.

2. Zamawiający dopuszcza, aby nauczyciele uczestniczący w kursie zostali dołączeni 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 cukierniczego uczestnik będzie znał i potrafił:

* zasady i sposoby dekorowania.
* obsługiwać przyrządy potrzebne do dekorowania wyrobów cukierniczych.
* wykorzystywać materiały cukiernicze – rodzaje i ich przeznaczenie (różnego rodzaju masy plastyczne, masy cukrowe, barwniki spożywcze do dekoracji).
* przygotować torty, biszkopty jako bazę do dekorowania.
* projektować i wykonywać dekoracje m. in. kremami, czekoladą, bitą śmietaną, lukrem plastycznym.
* stosować techniki wytwarzania ozdób cukierniczych.
* wykorzystywać barwniki, masy marcepanowe, lukier plastyczny do procesu dekoracji.
* używać barwniki spożywcze z lukrem i masą cukrową.

Po zakończeniu szkolenia uczestnik otrzymuje stosowny certyfikat.

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 promocjii 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.

Zamawiający przekaże Wykonawcy listę osób zakwalifikowanych do udziału w zajęciach.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości osób kierowanych na zajęcia, dlatego też podane zestawienie ilościowe nie jest wiążące dla Zamawiającego. Dla Wykonawcy jest natomiast wiążące pod względem ustalenia wysokości ceny jednostkowej, która będzie niezmienna przez cały okres realizacji zamówienia.