**Załącznik nr 9 do Ogłoszenia – Opis przedmiotu zamówienia dla części nr 8**

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia pn.: **„Szkolenie z zakresu kuchni molekularnej”** dla jednej 5 osobowej grupy nauczycieli zawodu na kierunku kucharz, cukiernik zakwalifikowanych na kurs przez Komisję Rekrutacyjną powołaną w Specjalnym Ośrodku Szkolno – Wychowawczym nr. 1 w Nowym Targu, ul. Jana Pawła II 85.

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 10 h ( zrealizowanych w dwa dni) zajęć zegarowych szkolenia pn.: **„Szkolenie z zakresu kuchni molekularnej”** 5 osobowej grupy nauczycieli zawodu na kierunku kucharz, cukiernik zakwalifikowanych na kurs przez Komisję Rekrutacyjną powołaną w Specjalnym Ośrodku Szkolno – Wychowawczym nr. 1 w Nowym Targu.

2. Miejsce/miejsca realizacji zajęć muszą odbywać się na terenie powiatu nowotarskiego. Zamawiający nie dopuszcza, aby nauczyciele uczestniczący w kursie zostali dołączeni do innej grupy szkoleniowej.

3. Przeprowadzenie zajęć zgodnie z następującym ramowym programem:

* Przedstawienie produktów używanych w kuchni molekularnej.
* Część Teoretyczna.

Przedstawienie technik stosowanych w kuchni molekularnej.

Gotowanie w niskich temperaturach metodą sous vide.

Technika vacum.

Technika wędzenia.

Gotowanie w azocie.

Zagęszczanie, żelowanie, syfony.

* Część praktyczna. Przygotowywanie gotowych dań z wykorzystaniem poznanych wcześniej technik kuchni molekularnej.

Zapewnienie uczestnikom na czas realizacji kursu niezbędnych materiałów szkoleniowych (artykułów spożywczych), sprzętu i wyposażenia oraz środków czystości potrzebnych do realizacji szkolenia zgodnie ze wskazanym programem.

4.Przekazanie bezzwrotnie każdemu nauczycielowi materiałów szkoleniowych obejmujących realizowany program kursu oraz jednego egzemplarza Zamawiającemu.

5. Przekazanie każdemu nauczycielowi **dyplomu/zaświadczenia/certyfikatu** o ukończeniu szkolenia, a Zamawiającemu kopii tych dokumentów. **Dyplomy/zaświadczenia/certyfikaty** powinny zawierać co najmniej termin kursu, ilość godzin, program szkolenia 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).

6.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”.

7.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.

8.Współpraca z Zamawiającym przy realizacji działań ewaluacyjnych.

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.