



Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

Nr sprawy: CH.042-13/2010

Szczegółowy opis usługi szkoleniowej

Część I – Szkolenie z zakresu dekorowania potraw ciepłych i zimnych.

L.p.	Wyszczególnienie	Opis
1.	Tytuł szkolenia	Szkolenie z zakresu dekorowania potraw ciepłych i zimnych.
1.1	Liczba uczestników	10 (2 grupy po 5 osób).
1.2	Tematyka szkolenia	Praktyczne aspekty dekorowania potraw ciepłych i zimnych (warsztaty).
1.3	Czas trwania szkolenia	8h na uczestnika w okresie 1.10.-30.12.2011.
1.4	Miejsce realizacji szkolenia	Sala zapewniona przez Wykonawcę.
1.5	Termin realizacji szkolenia	1.10.-30.12.2011., w godzinach pracy (od 8.00 do 16.00, w dni pracujące od poniedziałku do niedzieli).
1.6	Zakres obowiązków Wykonawcy szkolenia	<ul style="list-style-type: none">• Zaproponowanie harmonogramu szkolenia.• Zapewnienie każdemu uczestnikowi szkolenia i 1 egzemplarza ad acta do dokumentacji projektu, materiałów szkoleniowych (składających się przynajmniej z: długopisu, teczki, materiałów dydaktycznych do zajęć, notatnika). Materiały muszą być oznaczone logotypami Unii Europejskiej i Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki zgodnie ze wzorem przekazanym przez Zamawiającego.• Przeprowadzenie testu/sprawdzianu na początku i na końcu zajęć, pozwalającego na określenie poziomu umiejętności uczestnika na początku i końcu szkolenia.

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





			<ul style="list-style-type: none">• Przygotowanie szczegółowego programu szkolenia.• Zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanych wykładowców.• Zapewnienie sprzętu i wyposażenia niezbędnych do realizacji kursu wraz z wszelkimi kosztami eksploatacyjnymi.• Wypełnienie przez wykładowców i instruktorów prowadzących zajęcia dziennika zajęć oraz kart czasu pracy, zgodnie ze wzorem przekazanym przez Zamawiającego• Oznakowanie pomieszczeń w których realizowane będą zajęcia zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach PO KL, również przy wykorzystaniu materiałów przekazanych przez Zamawiającego.• Wydanie zaświadczenia ukończenia kursu.• Zapewnienie bufetu kawowego w przypadku zajęć do 6h dziennie lub obiadu i przerwy kawowej w przypadku zajęć powyżej 6h dziennie.• Pokrycie kosztów przejazdów uczestników, w przypadku szkolenia poza Ostródą.
--	--	--	--

Część II – Szkolenie z zakresu dekoracji cukierniczych.

L.p.	Wyszczególnienie	Opis
2.	Tytuł szkolenia	Szkolenie z zakresu dekoracji cukierniczych.
2.1	Liczba uczestników	10 (2 grupy po 5 osób).
2.2	Tematyka szkolenia	Praktyczne aspekty wykonywania dekoracji cukierniczych (warsztaty).
2.3	Czas trwania szkolenia	8h na uczestnika w okresie 1.10-30.12.2011.
2.4	Miejsce realizacji	Sala zapewniona przez Wykonawcę.

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





	szkolenia	
2.5	Termin realizacji szkolenia	1.10-30.12.2011 w godzinach pracy (od 8.00 do 16.00, w dni pracujące od poniedziałku do niedzieli).
2.6	Zakres obowiązków Wykonawcy szkolenia	<ul style="list-style-type: none">• Zaproponowanie harmonogramu szkolenia.• Zapewnienie każdemu uczestnikowi szkolenia i 1 egzemplarza ad acta do dokumentacji projektu, materiałów szkoleniowych (składających się przynajmniej z: długopisu, teczki, materiałów dydaktycznych do zajęć, notatnika). Materiały muszą być oznaczone logotypami Unii Europejskiej i Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki zgodnie ze wzorem przekazany przez Zamawiającego.• Przeprowadzenie testu/sprawdzianu na początku i na końcu zajęć, pozwalającego na określenie poziomu umiejętności uczestnika na początku i końcu szkolenia.• Przygotowanie szczegółowego programu szkolenia.• Zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanych wykładawców.• Zapewnienie sprzętu i wyposażenia niezbędnych do realizacji kursu wraz z wszelkimi kosztami eksploatacyjnymi.• Wypełnienie przez wykładawców i instruktorów prowadzących zajęcia dziennika zajęć oraz kart czasu pracy, zgodnie ze wzorem przekazany przez Zamawiającego• Oznakowanie pomieszczeń w których realizowane będą zajęcia zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach PO KL, również przy wykorzystaniu materiałów przekazanych przez Zamawiającego.• Wydanie zaświadczenia ukończenia kursu.• Zapewnienie bufetu kawowego w przypadku zajęć do 6h dziennie lub obiadu i przerwy kawowej w przypadku zajęć powyżej 6h dziennie.• Pokrycie kosztów przejazdów uczestników, w

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





			przypadku szkolenia poza Ostródą.
--	--	--	-----------------------------------

Część III – Dobre praktyki kucharskie.

L.p.	Wyszczególnienie	Opis
3.	Tytuł szkolenia	Dobre praktyki kucharskie.
3.1	Liczba uczestników	20 (2 grupy po 10 osób).
3.2	Tematyka szkolenia	Dobre praktyki kucharskie ze szczególnym uwzględnieniem praktyk z zakresu parzenia kawy.
3.3	Czas trwania szkolenia	8h na uczestnika w okresie 1.10-30.12.2011.
3.4	Miejsce realizacji szkolenia	Sala zapewniona przez Wykonawcę.
3.5	Termin realizacji szkolenia	1.10-30.12.2011 w godzinach pracy (od 8.00 do 16.00, w dni pracujące od poniedziałku do niedzieli).
3.6	Zakres obowiązków Wykonawcy szkolenia	<ul style="list-style-type: none">• Zaproponowanie harmonogramu szkolenia.• Zapewnienie każdemu uczestnikowi szkolenia i 1 egzemplarza ad acta do dokumentacji projektu, materiałów szkoleniowych (składających się przynajmniej z: długopisu, teczki, materiałów dydaktycznych do zajęć, notatnika). Materiały muszą być oznaczone logotypami Unii Europejskiej i Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki zgodnie ze wzorem przekazanym przez Zamawiającego.• Przeprowadzenie testu/sprawdzianu na początku i na końcu zajęć, pozwalającego na określenie poziomu umiejętności uczestnika na początku i końcu szkolenia.• Przygotowanie szczegółowego programu szkolenia.• Zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanych

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





			<p>wykładowców.</p> <ul style="list-style-type: none">• Zapewnienie sprzętu i wyposażenia niezbędnych do realizacji kursu wraz z wszelkimi kosztami eksploatacyjnymi.• Wypełnienie przez wykładowców i instruktorów prowadzących zajęcia dziennika zajęć oraz kart czasu pracy, zgodnie ze wzorem przekazanym przez Zamawiającego• Oznakowanie pomieszczeń w których realizowane będą zajęcia zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach PO KL, również przy wykorzystaniu materiałów przekazanych przez Zamawiającego.• Wydanie zaświadczenia ukończenia kursu.• Zapewnienie bufetu kawowego w przypadku zajęć do 6h dziennie lub obiadu i przerwy kawowej w przypadku zajęć powyżej 6h dziennie.• Pokrycie kosztów przejazdów uczestników, w przypadku szkolenia poza Ostródą.
--	--	--	---