**Załącznik Nr 1 do Zaproszenia**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa „Przeprowadzenia warsztatów kulinarnych z poradnictwem dietetycznym dla uczestników Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Raciborzu „przy Pl. Wolności w Raciborzu” w projekcie ”Wsparcie organizacji usług społecznych” realizowanym w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego”.

**1.Wspólny Słownik Zamówień CPV:**

80500000-9 Usługi szkoleniowe

**2. Zakres obowiązków i warunki usługi:**

1. Usługi świadczone będą w okresie od dnia podpisania umowy do 31.08.2022 r.
2. Warsztaty kulinarne z poradnictwem dietetycznym będą odbywać się w dni robocze z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
3. Projekt skierowany jest do osób starszych zagrożonych wykluczeniem społecznym, niepełnosprawnych i/lub niesamodzielnych będących uczestnikami projektu pn. „Wsparcie organizacji usług społecznych” w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
4. Warsztaty kulinarne z poradnictwem dietetycznym będą odbywać się w siedzibie Dziennego Domu Pomocy Społecznej „przy Placu Wolności 8-9”, 47- 400 Racibórz.
5. W ramach poradnictwa dietetycznego Wykonawca:
6. zapewnia dietetyka, który przeprowadzi wykład z zakresu zdrowego żywienia o łącznym wymiarze 6 godzin po 3 godziny dla każdej grupy składającej się z ok. 10 osób;
7. za godzinę poradnictwa dietetycznego uznaje się 45 minut.
8. W ramach warsztatów kulinarnych Wykonawca:
   1. Zapewnia kucharza, który przeprowadzi łącznie 12 godzin warsztatów służących poznaniu technik i sposobów przyrządzania smacznych i zdrowych przekąsek (pasty kanapkowe, sałatki, koktajle warzywno-owocowe, szaszłyki owocowe itp.) dla dwóch grup po ok. 10 osób. Dla jednej grupy w ramach warsztatów kulinarnych przewiduje się 3 spotkania po 2 godziny;
   2. Za jedną godzinę warsztatów kulinarnych uznaje się 60 minut;
   3. Na zakończenie warsztatów kulinarnych planuje się przygotować poczęstunek dla mieszkańców Raciborza;
   4. Wykonawca zapewnia produkty/artykuły spożywcze w zależności od ustalonego przez siebie i zaakceptowanego przez Zamawiającego menu wraz z ich transportem na miejsce realizacji warsztatów oraz inne narzędzia/urządzenia wielofunkcyjne niezbędne do przeprowadzenia warsztatów kulinarnych;
   5. Zamawiający zapewnia uczestnikom niezbędną odzież ochronną w postaci: fartuchów, czepków, rękawiczek jednorazowych;
   6. Zamawiający zapewnia: dla każdego uczestnika komplet sztućców, talerzy, szklanki, termosy do kawy i herbaty, niezbędne akcesoria kuchenne (np. deski do krojenia, noże do krojenia, salaterki, pucharki, głębokie miski na sałatki itp.), kuchenkę gazową.
9. Zamawiający dopuszcza możliwość wprowadzenia zmian w umowie w szczególności w zakresie terminów realizacji przedmiotu zamówienia oraz liczby godzin.
10. Wykonawca przedstawia Zamawiającemu harmonogram warsztatów kulinarnych z poradnictwem dietetycznym w łączonej ilości 18 godzin w 2022 r. oraz planowane menu.
11. W szczególnie uzasadnionych przypadkach dopuszcza się możliwość zmiany zatwierdzonego harmonogramu pracy oraz menu po wcześniejszej akceptacji Zamawiającego.
12. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania i przekazywania dokumentacji z wykonywanych czynności na potrzeby realizacji projektu „Wsparcie organizacji usług społecznych” tj.:
13. listy obecności uczestników warsztatów, tematy zajęć, wymiar godzin;
14. wydanie każdemu uczestnikowi zaświadczenia o ukończonych warsztatach do 5 dni od dnia ukończenia warsztatów;
15. oznakowanie wszelkiej dokumentacji związanej z realizacją umowy zgodnie z Zasadą promocji i oznakowania projektów:
16. informacja o współfinansowaniu przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwo Śląskiego na lata 2014-2020,
17. Znak Funduszy Europejskich, Znak barw Rzeczypospolitej Polskiej, logo promocyjne województwa, Znak Unii Europejskiej.
18. Wykonawca zobowiązuje się do współpracy z personelem zaangażowanym w realizację projektu na potrzeby prawidłowego funkcjonowania i rozliczania dofinansowania projektu.

**3. Wymagane kwalifikacje osób przeprowadzających warsztaty kulinarne oraz poradnictwo dietetyczne.**

1. Kucharz – wykształcenie kierunkowe, czynna praca na stanowisku szefa kuchni bądź kucharza, doświadczenie gastronomiczne.
2. Dietetyk – wykształcenie kierunkowe z zakresu dietetyki i/lub żywności bądź pokrewnych, doświadczenie w prowadzeniu zajęć/warsztatów z zakresu dietetyki.
   * 1. **Zamawiający dopuszcza możliwość wykonania przedmiotu zamówienia przez min. 1 osobę w przypadku, kiedy spełnia ona łącznie wymagania kwalifikacyjne o których mowa w pkt 3 ppkt 1,2.**