

Załącznik nr 3
do specyfikacji postępowania

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie kursów/szkoleń podnoszących kompetencje/kwalifikacje zawodowe uczniów/uczennic i nauczycieli kształcenia zawodowego:

- 1) warsztaty baristyczne,
- 2) warsztaty sommelierskie,
- 3) warsztaty barmańskie,
- 4) warsztaty z carvingu,
- 5) warsztaty „florystyka w gastronomii – w tym dekoracja stołu”,
- 6) kurs kelnerski,
- 7) kuchnia molekularna.

Zamówienie jest realizowane w ramach projektu pn. „Sukces zawodowy naszym priorytetem” dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa 8: Edukacja Działanie 8.3. Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy Poddziałanie 8.3.1. Kształcenie zawodowe młodzieży – tryb konkursowy

2. Założenia wspólne dla każdego kursu:

- 1) Warsztaty, kursy mogą być realizowane od poniedziałku do piątku, a po uzgodnieniu z uczestnikami projektu również w soboty i w wyjątkowych przypadkach w niedzielę. W dni nauki zajęcia będą mogły odbywać się przed lub po odbyciu wszystkich zajęć lekcyjnych w danym dniu. Harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia będzie na bieżąco konsultowany z Zamawiającym i musi być dostosowany do możliwości czasowych uczestników szkolenia.
- 2) Zajęcia teoretyczne oraz praktyczne muszą zostać przeprowadzone w Zespole Szkół Gastronomicznych w Pile ul. Gen Sikorskiego 73, 64-920 Piła.
- 3) Zamawiający udostępnia sale do przeprowadzenia zajęć.
- 4) W ramach kursu Wykonawca zapewnia:
 - a) kadrę dydaktyczną w postaci wykładowców/instruktorów oraz egzaminatora;
 - b) odpowiednie narzędzia, sprzęt i urządzenia niezbędne do przeprowadzenia szkolenia;
 - c) materiały dydaktyczne dla każdego uczestnika kursu, w szczególności te, które zostały wymienione w poszczególnych częściach zamówienia;
 - d) niezbędne surowce i półprodukty, w ilości wystarczającej dla każdego uczestnika zajęć praktycznych, w szczególności te, które zostały wymienione w poszczególnych częściach zamówienia.
- 5) Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) bieżącej współpracy z Zamawiającym;

- b) prowadzenia list obecności uczestników oraz dzienników zajęć lub innych dokumentów zawierających plan zajęć, ilość przeprowadzonych godzin, potwierdzenie obecności uczestników. Wszystkie dokumenty powinny być oznaczone zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach WRPO;
 - c) przekazania Zamawiającemu harmonogramu zajęć (wg wzoru przekazanego przez Zamawiającego) niezwłocznie po ich rozpoczęciu;
 - d) opracowania programu szkolenia określającego szczegółową tematykę przedmiotowego kursu
 - e) zapewnienie uczestnikom szkolenia środków ochrony (w tym odzież ochronną) jeżeli zachodzi ryzyko uszkodzenia ciała bądź stroju uczestnika szkolenia;
 - f) dostarczenia Zamawiającemu pisemnego potwierdzenia odbioru przez uczestników materiałów szkoleniowych;
 - g) prowadzenie dokumentacji fotograficznej kursu i przekazanie jej Zamawiającemu na elektronicznym nośniku danych (pendrive lub płyta CD);
 - h) dostarczenia Zamawiającemu pisemnego potwierdzenia odbioru przez uczestników zaświadczeń potwierdzających udział uczestników kursu w szkoleniu i w egzaminie w terminie 7 dni kalendarzowych od zakończenia zajęć.
- 6) Każdy uczestnik, uzyska potwierdzenie w formie zaświadczenia, definiującego dokładny zakres efektów uczenia (konkretnych kompetencji lub kwalifikacji w danym obszarze).
- 7) Wykonawca ponosi ryzyko związane z nieukończeniem warsztatów/kursu przez uczestnika kursu.
- 8) Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia kontroli przebiegu zamówienia.
- 9) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w związku z wykonywaniem przedmiotu zamówienia oraz następstwa nieszczęśliwych wypadków powstałe w związku ze świadczeniem usług. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego zawiadomienia w formie pisemnej Zamawiającego o wypadku podczas kursu, oraz sporządzenie protokołu z wypadku ustalającego okoliczności i przyczyny oraz przekazania go Zamawiającemu i poszkodowanemu.
- 10) Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego przesyłania informacji do Zamawiającego o powtarzających się nieobecnościach uczestników kursu oraz o ukończeniu kursu przez każdego uczestnika kursu.
- 11) Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia dokumentacji zajęć: dzienniki zajęć/karty zajęć, listy obecności na zajęciach oraz innej dokumentacji wymaganej przez Zamawiającego.
- 12) Do realizacji zamówienia zastosowanie ma załącznik „Podstawowe informacje dotyczące uzyskiwania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych z Europejskiego Funduszu Społecznego”.

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

WYKAZ ZAJĘĆ	PROGRAM ZAJĘĆ	LICZBA GODZIN, ZAJĘĆ	PLANOWANY TERMIN REALIZACJI ZAJĘĆ	MINIMALNA LISTA MATERIAŁÓW SZKOLENIOWYCH/ ZUŻYWALNYCH NA ZAJĘCIA	ZAJĘCIA DLA UCZNIÓW/ NAUCZYCIELI	DODATKOWE
1	Warsztaty baristyczne „Organizacja i technika pracy baristy”	1. Kawa. 2. Barista i sprzęt baristy: 3. Przygotowanie espresso, espresso doppio, lungo 4. Pienienie mleka 5. Przygotowanie napojów kawowych z mlekiem – latte, cappuccino, latte machiato 6. Dodatki do kaw 7. Latte art. – sztuka „rysowania na kawie” 3 grupy 10 osób w grupie 20 godzin na 1 grupę Razem 60 godzin	październik-grudzień 2019	Wykonawca zagwarantuje odpowiednie materiały zużywalne dla wszystkich uczestników szkolenia: - Kawy ziarniste i smakowe - syropy barmańskie - mleko - kakao - czekolada - cukier - miarka do kawy - szablon do dekoracji czekoladą - szklanka miarka do espresso - łyżka do cuppingu - spieniacz mleka oraz wyposażenie gwarantujące realizację szkolenia na jak najwyższym poziomie. Materiały na użytek na szkoleniu. Wykonawca zagwarantuje zaświadczenie o ukończeniu szkolenia. Wykonawca zagwarantuje pre/post testy na szkolenia. Wykonawca zagwarantuje materiały dydaktyczne.	Dla uczniów	imienny certyfikat ukończenia kursu zakres merytoryczny min w formie elektronicznej, wydruk ćwiczeń

2	Warsztaty sommelierskie „Organizacja i technika pracy sommeliera”	1. wprowadzenie w świat win: wina, szczepy, 2. winifikacja 3. klasyfikacja win 4. jakość wina 5. dobieranie win do potraw 6. prawidłowe otwieranie butelki i dekantacja wina 7. profesjonalny serwis wina	2 grupy 10 osób w grupie 20 godzin na 1 grupę razem 40 godzin	październik- grudzień 2019	Wykonawca zagwarantuje odpowiednie materiały zużywalne dla wszystkich uczestników szkolenia : - wina – różne rodzaje – 1 zestaw - soki smakowe - świeczka 1 szt. - karafka do wina z dekanterem oraz wyposażenie gwarantujące realizację szkolenia na jak najwyższym poziomie. Materiały na użytek na szkoleniu. Wykonawca zagwarantuje zaświadczenie o ukończeniu szkolenia. Wykonawca zagwarantuje pre/post testy na szkolenia. Wykonawca zagwarantuje materiały dydaktyczne.	Dla uczniów	imienny certyfikat ukończenia kursu zakres merytoryczny min w formie elektronicznej, wydruk ćwiczeń
3	Warsztaty barmańskie „Organizacja i technika pracy barmana”	1. Charakterystyka zawodu i sprzętu 2. Wykorzystanie szkła 3. Alkoholoznastwo 4. Mixologia 5. Garnish 6. Organizacja baru i pracy barmana 7. Najnowsze trendy w barmaństwie 8. Psychologia sprzedaży w zawodzie barmana 9. Rozliczenia	3 grupy 10 osób w grupie 40 godzin na 1 grupę Razem 120 godzin	Luty – maj 2020	Wykonawca zagwarantuje odpowiednie materiały zużywalne dla wszystkich uczestników szkolenia: - alkohole – 1 zestaw - likiery, syropy 1 zestaw - dekoracje (owoce, zioła, słomki) 1 zestaw - butelka treningowa 1 szt. - shakery 3 szt. - dozowniki 3 szt. - jigger 1 szt. - mudler 1 szt. oraz wyposażenie gwarantujące realizację szkolenia na jak najwyższym poziomie. Materiały na użytek na szkoleniu. Wykonawca zagwarantuje zaświadczenie o ukończeniu szkolenia. Wykonawca zagwarantuje pre/post testy na szkolenia. Wykonawca zagwarantuje materiały dydaktyczne.	Dla uczniów	imienny certyfikat ukończenia kursu, zakres merytoryczny min w formie elektronicznej, wydruk ćwiczeń

4	Warsztaty „Florystyka w gastronomii – w tym dekoracja stołu”	1. teoria barw i kompozycji, 2. florystyczne zasady kompozycyjne, 3. narzędzia florysty – materiałoznawstwo, 4. materiał roślinny, 5. florystyka okolicznościowa, 6. sztuka układania kwiatów w naczyniach, 7. dekoracje stołów,	2 grupy 10 osób w grupie 40 godzin na 1 grupę Razem 80 godzin	Luty – czerwiec 2020	Wykonawca zagwarantuje odpowiednie materiały zużywalne dla wszystkich uczestników szkolenia: - kwiaty - świece 1 zestaw - słomki 1 zestaw - artykuły dekoracyjne (brokat, cekiny, piasek, kamienie) 1 zestaw - flizelina, organza, siatka dekoracyjna 1 zestaw - taśma klejąca florystyczna 1 zestaw - kwiaty sztuczne, liście 1 zestaw - ozdoby samoprzylepne 1 zestaw - nożyczki 1 szt. - nożyk florystyczny 1 szt. - fartuch florystyczny 1 szt. oraz wyposażenie gwarantujące realizację szkolenia na jak najwyższym poziomie. Materiały na użytek na szkoleniu. Wykonawca zagwarantuje zaświadczenie o ukończeniu szkolenia. Wykonawca zagwarantuje pre/post testy na szkolenia. Wykonawca zagwarantuje materiały dydaktyczne.	Dla uczniów	imienny certyfikat ukończenia kursu zakres merytoryczny min w formie elektronicznej, wydruk ćwiczeń
---	--	--	--	----------------------------	--	-------------	---

5	Warsztaty z carvingu	1. definicja carvingu 2. zasady i style w carvingu 3. narzędzia do carvingu: typy, rodzaje 4. konserwacja, metody używania narzędzi do carvingu 5. rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach: arbuz, melon, jabłko 6. rzeźbienie motywów kwiatowych w warzywach: dynia, marchew, rzodkiew, kalarepa, cebula 7. wykonywanie dekoracji sztuki carvingu poprzez łączenie poszczególnych rzeźb, 8. zabezpieczenie i pielęgnacja wykonanych prac przydatność umiejętności sztuki carvingu	2 grupy 10 osób w grupie 20 godzin na 1 grupę Razem 40 godzin	marzec 2020- czerwiec 2020	Wykonawca zagwarantuje odpowiednie materiały zużywalne dla wszystkich uczestników szkolenia: - zestaw owoców (arbuz, melon cantalupe, melon galia, melon miódowy, melon zielony, jabłka – 1 zest. (8kg)) - zestaw warzyw (rzodkiew biała, kalarepa, marchew, cebula biała, czerwona, dynia 1 zest. (3 kg)) - nożyki do carvingu 1 zestaw oraz wyposażenie gwarantujące realizację szkolenia na jak najwyższym poziomie. Materiały na użytek na szkoleniu. Wykonawca zagwarantuje zaświadczenie o ukończeniu szkolenia. Wykonawca zagwarantuje pre/post testy na szkolenia. Wykonawca zagwarantuje materiały dydaktyczne.	Dla uczniów	imienny certyfikat ukończenia kursu, zakres merytoryczny min w formie elektronicznej, wydruk ćwiczeń
---	----------------------	---	---	-------------------------------	--	-------------	--

6	Kurs Kelnerski	1. zasady kelnerskiego savoir vivre oraz etyki zawodowej 2. systemy obsługi 3. zastawa stołowa i technika profesjonalnego nakrywania stołu 4. metoda profesjonalnej obsługi konsumentów 5. typologia klientów i metody współpracy z nimi	5 osób 16 godzin	listopad 2019	Wykonawca zagwarantuje odpowiednie materiały zużywalne dla wszystkich uczestników szkolenia oraz wyposażenie gwarantujące realizację szkolenia na jak najwyższym poziomie. Materiały na użytek na szkoleniu. Wykonawca zagwarantuje zaświadczenie o ukończeniu szkolenia. Wykonawca zagwarantuje pre/post testy na szkolenia. Wykonawca zagwarantuje materiały dydaktyczne.	dla nauczycieli	imienny certyfikat ukończenia kursu zakres merytoryczny min w formie elektronicznej, wydruk ćwiczeń
7	Szkolenie Kuchnia molekularna	1. zarys historii kuchni molekularnej 2. techniki Sous Vide – wolne gotowanie 3. dekonstrukcja – nowoczesne formy klasycznych dań 4. ciekły azot i suchy lód – zastosowanie chłodzenia w przygotowywaniu dań 5. emulgacja – łączenie substancji niejednorodnych 6. zagęszczanie – sosy, zawiesiny, wykorzystanie m.in. ksantyny, maltodekstryny 7. sferyfikacja – przygotowanie kawioru warzywnego 8. żelowanie – galaretki wykorzystanie m.in. agaru czy pektyny	10 osób 8 godzin	marzec 2020	Wykonawca zagwarantuje odpowiednie materiały zużywalne dla wszystkich uczestników szkolenia oraz wyposażenie gwarantujące realizację szkolenia na jak najwyższym poziomie. Wykonawca zagwarantuje zaświadczenie o ukończeniu szkolenia. Wykonawca zagwarantuje pre/post testy na szkolenia. Wykonawca zagwarantuje materiały dydaktyczne.	dla nauczycieli	imienny certyfikat ukończenia warsztatów, zakres merytoryczny min w formie elektronicznej, wydruk ćwiczeń

*Godzina zajęć rozumiana jako 45 minut.