



## 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.**

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) kadre 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
3.1.	<p><u>Część pierwsza zamówienia:</u> <b>Warsztaty baristyczne „Organizacja i technika pracy baristy”</b></p>	<p>3 grupy 10 osób w grupie 20 godzin na 1 grupę  Razem 60 godzin</p>	<p>listopad- grudzień 2019</p>	<p>Wykonawca zagwarantuje odpowiednie materiały zużywalne dla wszystkich uczestników szkolenia: - Kawy ziarniste i smakowe - syropy barmańskie - mleko - kakao - czekolada - cukier - miarka do kawy - szablony 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 <b>materiały dydaktyczne.</b></p>	<p>Dla uczniów</p>	<p>imienny certyfikat ukończenia kursu zakres merytoryczny min w formie elektronicznej, wydruk ćwiczeń</p>

3.2.	<p><b>Część druga zamówienia:</b> <b>Warsztaty sommelierskie „Organizacja i technika pracy sommeliera”</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. wprowadzenie w świat win: wina, szczepy,</li> <li>2. winifikacja</li> <li>3. klasyfikacja win</li> <li>4. jakość wina</li> <li>5. dobieranie win do potraw</li> <li>6. prawidłowe otwieranie butelki i dekantacja wina</li> <li>7. profesjonalny serwis wina</li> </ol>	<p>2 grupy 10 osób w grupie 20 godzin na 1 grupę razem 40 godzin</p>	<p>listopad- grudzień 2019</p>	<p>Wykonawca zagwarantuje odpowiednie materiały zużywalne dla wszystkich uczestników szkolenia :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wina – różne rodzaje – 1 zestaw</li> <li>- soki smakowe</li> <li>- świeczka 1 szt.</li> <li>- karafka do wina z dekanterem</li> </ul> <p>oraz wyposażenie gwarantujące realizację szkolenia na jak najwyższym poziomie. Materiały na użytek na szkoleniu.</p> <p>Wykonawca zagwarantuje zaświadczenie o ukończeniu szkolenia.</p> <p>Wykonawca zagwarantuje pre/post testy na szkolenia.</p> <p>Wykonawca zagwarantuje <b>materiały dydaktyczne.</b></p>	<p>Dla uczniów</p>	<p>imienny certyfikat ukończenia kursu zakres merytoryczny min w formie elektronicznej, wydruk ćwiczeń</p>
3.3.	<p><b>Część trzecia zamówienia:</b> <b>Warsztaty barmańskie „Organizacja i technika pracy barmana”</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Charakterystyka zawodu i sprzętu</li> <li>2. Wykorzystanie szkła</li> <li>3. Alkoholoznastwo</li> <li>4. Mixologia</li> <li>5. Garnish</li> <li>6. Organizacja baru i pracy barmana</li> <li>7. Najnowsze trendy w barmaństwie</li> <li>8. Psychologia sprzedaży w zawodzie barmana</li> <li>9. Rozliczenia</li> </ol>	<p>3 grupy 10 osób w grupie 40 godzin na 1 grupę Razem 120 godzin</p>	<p>Luty – maj 2020</p>	<p>Wykonawca zagwarantuje odpowiednie materiały zużywalne dla wszystkich uczestników szkolenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- alkohole – 1 zestaw</li> <li>- likiery, syropy 1 zestaw</li> <li>- dekoracje (owoce, zioła, słomki) 1 zestaw</li> <li>- butelka treningowa 1 szt.</li> <li>- shakery 3 szt.</li> <li>- dozowniki 3 szt.</li> <li>- jigger 1 szt.</li> <li>- mudler 1 szt.</li> </ul> <p>oraz wyposażenie gwarantujące realizację szkolenia na jak najwyższym poziomie. Materiały na użytek na szkoleniu.</p> <p>Wykonawca zagwarantuje zaświadczenie o ukończeniu szkolenia.</p> <p>Wykonawca zagwarantuje pre/post testy na szkolenia.</p> <p>Wykonawca zagwarantuje <b>materiały dydaktyczne.</b></p>	<p>Dla uczniów</p>	<p>imienny certyfikat ukończenia kursu, zakres merytoryczny min w formie elektronicznej, wydruk ćwiczeń</p>

3.4.	<p><b><u>Część czwarta zamówienia:</u></b> <b>Warsztaty „Florystyka w gastronomii – w tym dekoracja stołu”</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. teoria barw i kompozycji,</li> <li>2. florystyczne zasady kompozycyjne,</li> <li>3. narzędzia florysty – materiałoznawstwo,</li> <li>4. materiał roślinny,</li> <li>5. florystyka okolicznościowa,</li> <li>6. sztuka układania kwiatów w naczyniach,</li> <li>7. dekoracje stołów,</li> </ol>	<p>2 grupy</p> <p>10 osób w grupie</p> <p>40 godzin na 1 grupę</p> <p>Razem 80 godzin</p>	<p>Luty – czerwiec 2020</p>	<p>Wykonawca zagwarantuje odpowiednie materiały zużywalne dla wszystkich uczestników szkolenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kwiaty</li> <li>- świece 1 zestaw</li> <li>- słomki 1 zestaw</li> <li>- artykuły dekoracyjne (brokat, cekiny, piasek, kamienie) 1 zestaw</li> <li>- flizelina, organza, siatka dekoracyjna 1 zestaw</li> <li>- taśma klejąca florystyczna 1 zestaw</li> <li>- kwiaty sztuczne, liście 1 zestaw</li> <li>- ozdoby samoprzylepne 1 zestaw</li> <li>- nożyczki 1 szt.</li> <li>- nożyk florystyczny 1 szt.</li> <li>- fartuch florystyczny 1 szt.</li> </ul> <p>oraz wyposażenie gwarantujące realizację szkolenia na jak najwyższym poziomie. Materiały na użytek na szkoleniu.</p> <p>Wykonawca zagwarantuje zaświadczenie o ukończeniu szkolenia.</p> <p>Wykonawca zagwarantuje pre/post testy na szkolenia.</p> <p>Wykonawca zagwarantuje <b>materiały dydaktyczne.</b></p>	<p>Dla uczniów</p>	<p>imienny certyfikat ukończenia kursu zakres merytoryczny min w formie elektronicznej, wydruk ćwiczeń</p>
------	--	--	---	---------------------------------	---	--------------------	--

3.5.	<b>Część piąta zamówienia: Warsztaty z carvingu</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. definicja carvingu</li> <li>2. zasady i style w carvingu</li> <li>3. narzędzia do carvingu: typy, rodzaje</li> <li>4. konserwacja, metody używania narzędzi do carvingu</li> <li>5. rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach: arbuzy, melon, jabłko</li> <li>6. rzeźbienie motywów kwiatowych w warzywach: dynia, marchew, rzodkiew, kalarepa, cebula</li> <li>7. wykonywanie dekoracji sztuki carvingu poprzez łączenie poszczególnych rzeźb,</li> <li>8. zabezpieczenie i pielęgnacja wykonanych prac</li> </ol> <p>przydatność umiejętności sztuki carvingu</p>	<p>2 grupy</p> <p>10 osób w grupie</p> <p>20 godzin na 1 grupę</p> <p>Razem 40 godzin</p>	<p>marzec 2020- czerwiec 2020</p>	<p>Wykonawca zagwarantuje odpowiednie materiały zużywalne dla wszystkich uczestników szkolenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zestaw owoców (abruz, melon cantalupe, melon galia, melon miodowy, melon zielony, jabłko – 1 zest. (8kg))</li> <li>- zestaw warzyw (rzodkiew biała, kalarepa, marchew, cebula biała, czerwona, dynia 1 zest. (3 kg))</li> <li>- nożyki do carvingu 1 zestaw</li> </ul> <p>oraz wyposażenie gwarantujące realizację szkolenia na jak najwyższym poziomie. Materiały na użytek na szkoleniu.</p> <p>Wykonawca zagwarantuje zaświadczenie o ukończeniu szkolenia.</p> <p>Wykonawca zagwarantuje pre/post testy na szkolenia.</p> <p>Wykonawca zagwarantuje <b>materiały dydaktyczne.</b></p>	<p>Dla uczniów</p>	<p>imienny certyfikat ukończenia kursu, zakres merytoryczny min w formie elektronicznej, wydruk ćwiczeń</p>
3.6.	<b>Część szósta zamówienia: Kurs Kelnerski</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. zasady kelnerskiego savoir vivre oraz etyki zawodowej</li> <li>2. systemy obsługi</li> <li>3. zastawa stołowa i technika profesjonalnego nakrywania stołu</li> <li>4. metoda profesjonalnej obsługi konsumentów</li> <li>5. typologia klientów i metody współpracy z nimi</li> </ol>	<p>5 osób</p> <p>16 godzin</p>	<p>listopad 2019</p>	<p>Wykonawca zagwarantuje odpowiednie materiały zużywalne dla wszystkich uczestników szkolenia oraz wyposażenie gwarantujące realizację szkolenia na jak najwyższym poziomie. Materiały na użytek na szkoleniu.</p> <p>Wykonawca zagwarantuje zaświadczenie o ukończeniu szkolenia.</p> <p>Wykonawca zagwarantuje pre/post testy na szkolenia.</p> <p>Wykonawca zagwarantuje materiały dydaktyczne.</p>	<p>dla nauczycieli</p>	<p>imienny certyfikat ukończenia kursu zakres merytoryczny min w formie elektronicznej, wydruk ćwiczeń</p>

7	<p><b><u>Część siódma</u></b> <b><u>zamówienia:</u></b> <b>Szkolenie Kuchnia molekularna</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. zarys historii kuchni molekularnej</li> <li>2. techniki Sous Vide – wolne gotowanie</li> <li>3. dekonstrukcja – nowoczesne formy klasycznych dań</li> <li>4. ciekły azot i suchy lód – zastosowanie chłodzenia w przygotowywaniu dań</li> <li>5. emulgacja – łączenie substancji niejednorodnych</li> <li>6. zagęszczanie – sosy, zawiesiny, wykorzystanie m.in. ksantyny, maltodekstryny</li> <li>7. sferyfikacja – przygotowanie kawioru warzywnego</li> <li>8. żelowanie – galaretki wykorzystanie m.in. agaru czy pektyny</li> </ol>	10 osób 8 godzin	marzec 2020	<p>Wykonawca zagwarantuje odpowiednie materiały zużywalne dla wszystkich uczestników szkolenia oraz wyposażenie gwarantujące realizację szkolenia na jak najwyższym poziomie.</p> <p>Wykonawca zagwarantuje zaświadczenie o ukończeniu szkolenia.</p> <p>Wykonawca zagwarantuje pre/post testy na szkolenia.</p> <p>Wykonawca zagwarantuje materiały dydaktyczne.</p>	dla nauczycieli	imienny certyfikat ukończenia warsztatów w ,zakres merytoryczny min w formie elektronicznej, wydruk ćwiczeń
---	--	--	---------------------	----------------	---	-----------------	---

\*Godzina zajęć rozumiana jako 45 minut.