

Nr postępowania: MCOO/ZP/CKZ/34/18

Załącznik nr 2 do Ogłoszenia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.....	1
I. KURSY FLAIR.....	2
1. Przedmiot zamówienia.....	2
2. Współfinansowanie ze środków Unii Europejskiej	4
3. Uczestnicy kursów.....	4
4. Terminy	4
5. Obowiązki Wykonawcy:	4

I. KURSY FLAIR

1. Przedmiot zamówienia

1) Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie barmańskich kursów flair.

Nomenklatura wg słownika CPV:

80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego

Kursy prowadzone będą każdorazowo zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności przepisami BHP i ppoż.

Z tytułu zmian zakresu przedmiotu zamówienia z uwagi na zmiany ww. przepisów, Wykonawcy nie będą przysługiwały jakiegokolwiek roszczenia, w tym roszczenia finansowe.

Celem kursu jest teoretyczne i praktyczne przygotowanie jego uczestników do uzyskania kompetencji niezbędnych do pracy w zawodzie barmana.

2) Liczba kursów: 4 w tym:

- w roku 2018: 3

- w roku 2019: 1

3) Liczba uczestników każdego kursu: 5 osób.

4) Łączna liczba godzin zajęć podczas jednego kursu (zajęcia teoretyczne i praktyczne) nie mniejsza niż 16 godzin lekcyjnych (45 min.) w tym:

a) liczba godzin dla zajęć w zakresie części teoretycznej kursu: 4 godziny lekcyjne (45 min.);

b) liczba godzin dla zajęć w zakresie części praktycznej kursu: nie mniej niż 12 godzin lekcyjnych (45 min.).

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić, aby uczestnik każdego kursu po jego ukończeniu miał możliwość przystąpienia do egzaminu wewnętrznego w terminie określonym dla przeprowadzenia kursu. Wnioskodawca zobowiązany jest również do przeprowadzenia egzaminu wewnętrznego.

5) Miejsce prowadzenia kursów:

a) pracownia szkolna (sala obsługi gości) Zespołu Szkół Gastronomicznych Nr 1, os. Złotej Jesieni 16 w Krakowie (w ramach jednego kursu w wymiarze minimum 10 godzin);

b) pracownia szkolenia Wykonawcy na terenie Miasta Krakowa – miejsce zapewnia i wskazuje Wykonawca (w ramach jednego kursu w wymiarze min.6 godzin);

6) Częstotliwość zajęć:

Kursy odbywać się będą we wszystkie dni robocze tygodnia z wyłączeniem niedziel po 4 godziny lekcyjne(przerwa nie jest wliczana w czas trwania kursu). Zajęcia każdego kursu mogą odbywać się maksymalnie 3 dni robocze w tygodniu, a w czasie ferii zimowych i wakacji zajęcia kursu mogą odbywać się codziennie.

Nie przewiduje się przeprowadzenia kursów (lub ich części) w okresie od 01 lipca-31 sierpnia. Terminy zajęć i egzamin wewnętrzny muszą być dostosowane do obowiązujących godzin lekcyjnych uczestników - jeżeli dotyczy.

Dopuszcza się zorganizowanie zajęć w ramach kursu w innej częstotliwości lub/i w inne dni tygodnia lub/i miesiącu lipcu i/lub miesiącu sierpniu wyłącznie po indywidualnym uzgodnieniu z Dyrektorem właściwej placówki szkolnej, której uczniów dotyczy zmiana.

Powyższe dotyczy również egzaminu wewnętrznego.

7) Po zakończeniu zajęć w teoretycznych i praktycznych Wykonawca przeprowadza egzamin wewnętrzny. Do egzaminu wewnętrznego może przystąpić uczestnik kursu, który odbył wymaganą programem kursu ilość godzin zajęć teoretycznych i praktycznych. Egzamin wewnętrzny składa się z części:

a) teoretycznej

b) praktycznej

8) Uczestnik kursu otrzymuje zaświadczenie potwierdzające ukończenie kursu flair oraz certyfikat po zdanym egzaminie praktycznym i teoretycznym.

9) Orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych uczestnicy zapewniają we własnym zakresie.

10) W trakcie trwania szkoleń opiekę nad uczestnikami ponosi Wykonawca. Tym samym ponosi on pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo uczestników, a także za ewentualne szkody, które mogą powstać w związku z ich udziałem w szkoleniu.

11) Każde szkolenie odbywać się będzie według następującego minimalnego programu:

Lp.	tematy do realizacji	Ilość godz. teoretycznych	Minimalna ilość godz. praktycznych
1.	Charakterystyka sprzętu wykorzystywanego do przyrządzania napojów techniką flair.	1	1
2.	Charakterystyka etapów techniki flair.	1	1
3.	Technika pracy metodą flair.	1	1
4.	przygotowanie stanowiska do flair;	1	1
5.	sporządzanie softów metodą flair;	-	2
6.	sporządzanie shortów metodą flair;	-	3
7.	sporządzanie long drinków metodą flair;	-	2
8.	Technika przygotowania dekoracji.	-	1
	Razem	4	12

12) Z uwagi na ograniczenia wynikające z zapisów ustawy z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 487 z późn. zm.) Wykonawca prowadzi kursy respektując ograniczenia z tej ustawy wynikające w szczególności: zakaz reklamowania wyrobów alkoholowych, całkowity zakaz wnoszenia wyrobów alkoholowych na teren placówek oświatowych, całkowity zakaz spożywania takich

wyrobów na terenie tych placówek, zakaz podawania jakiegokolwiek ilości alkoholu osobom do lat 18.

2. Współfinansowanie ze środków Unii Europejskiej

Zamówienie realizowane w ramach projektu pn. Centrum Kompetencji Zawodowych w branży turystyczno-gastronomicznej (T) w Gminie Miejskiej Kraków, Nr projektu: RPMP.10.02.01-12-0252/16, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego 2014-2020.

3. Uczestnicy kursów

Pełnoletni uczniowie placówek kształcenia zawodowego (technikum, ZSZ), które tworzą CKZ w branży T krakowskiej szkoły:

- Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złotej Jesieni 16, 31.-828 Kraków
oraz z pozostałych szkół kształcących w zawodach w branży T z rejonu ZIT.

4. Terminy

1) Terminy w kolejnych latach:

Rok 2018:

do 30 listopada 2018r.

Rok 2019:

do 30 listopada 2019r.

Powyższe terminy oznaczają, że Wykonawca zobowiązuje się, że w maksymalnych terminach wyżej wskazanych, uczestnicy kursów odbędą wszystkie wymagane zajęcia kursów i przystąpią do egzaminów wewnętrznych oraz na podstawie pozytywnego wyniku egzaminów otrzymają zaświadczenie potwierdzające ukończenie kursu oraz zdobycie niezbędnych kompetencji do pracy w zawodzie **barman flair**.

2) Szczegółowy harmonogram kursów zostanie uzgodniony przez Wykonawcę, który będzie realizował zamówienie indywidualnie z Dyrektorem właściwej placówki szkolnej.

5. Obowiązki Wykonawcy:

- 1) Przekazanie materiałów szkoleniowych dla każdego uczestnika kursu -skrypty, materiały ćwiczeniowe na DVD (rejestrowane ćwiczenia), które po zakończeniu kursu przechodzą na własność uczestników kursu.
- 2) Dostarczenie wszystkich produktów niezbędnych do realizacji zamówienia tj.:
 - 8 różnych syropów, mleka, czekolady w płynie, cukru białego i brązowego, różnych owoców (m.in. pitaja, miechunka, rambutan, karambola), różnych ziół (m.in. mięta, bazylia, chili, tymianek) , różnych drobnych akcesoriów),
 - brandy, genever, dry gin (2 marki), grappa, Kirsch, white rum, golden rum, tequila blanco, tequila anejo, Burbon whiskey, canadian whisky, scotch whisky (2 marki), wódkaczysta (2 marek)
 - likiery: Advocaat, amaretto, anisette, apricot brandy, Bailey's irish cream, Benedictine DOM, cassis liqueur, Chartreuse Green i Yellow, cherry brandy,

Cointreau (triple sec) creme de bananes, creme de cacao(white i brown), crème de café, crème de menthe (white i green), blue curaçao, green curaçao, orange curaçao, Drambuie, Jägermeister, Galliano, Grand Marnier, Malibu, Maraschino, Passoã, Peach Liqueur, Sambuca;

- wina: Madeira, Malaga, porto white i red, Tokaj (2 typy), sherry fino, vermouth dry, bianco, rosé i rosso, wino białe wytrawne (2 marki, wino czerwone wytrawne (2marki), szampan i wina musujące;
 - aperitify: AmerPicon, Campari Bitter, Capri Bitter, Cynar, Dubonnet dry i red, zabezpieczonych w takiej ilości, aby wystarczały na sporządzenie co najmniej 10 różnych napojów przez każdego z uczestników kursu, w tym 5 napojów alkoholowych.
- 3) Zapewnienie na czas realizacji kursów pracowni szkoleniowej wyposażonej w nowoczesny sprzęt i urządzenia niezbędne do pracy barmana.
 - 4) Realizowanie kursu przez osoby posiadające kwalifikacje i doświadczenie adekwatne do zakresu prowadzonych zajęć.
 - 5) Zorganizowanie i przeprowadzenie w ramach kursu egzaminu wewnętrznego. Koszty egzaminu wliczone są do ceny kursu podanej przez Wykonawcę.
 - 6) Informowanie na bieżąco Dyrektora właściwej placówki szkolnej o problemach mogących mieć wpływ na realizację kursu (np. o przypadkach nieobecności uczestników na zajęciach).
 - 7) Zorganizowanie i przeprowadzenie w ramach kursu egzaminu wewnętrznego.
 - 8) Wydanie zaświadczeń ukończenia kursu/certyfikatu (na potrzeby projektu /dla rynku pracy) dla każdego uczestnika kursu w terminach wskazanych przez Zamawiającego.

Uwaga: Na zaświadczeniu/certyfikacie winny zostać umieszczone m. in.:

- szczegółowy zakres programowy kursu (wraz z podaniem ilości godzin poszczególnych rodzajów zajęć i ich tematyki),
 - logo projektu – wg wzoru przekazanego przez Zamawiającego na etapie realizacji zamówienia,
 - zapis: *Kurs przeprowadzony w ramach projektu „Centrum Kompetencji Zawodowych w branży turystyczno-gastronomicznej (T) w Gminie Miejskiej Kraków” współfinansowanego przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Społecznego.*
- 9) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu rejestru/listy obecności potwierdzających uczestnictwo osób biorących udział w kursie (z własnoręcznymi podpisami uczniów z każdego dnia zajęć - na zajęciach części teoretycznej i praktycznej).
 - 10) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu karty czasu pracy/ ewidencji przedstawiającej daty i godziny przeprowadzenia zajęć w ramach kursu w odniesieniu do programu kursu w terminach wskazanych przez Zamawiającego.
 - 11) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu dziennika zajęć w terminach wskazanych przez Zamawiającego.
 - 12) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu kserokopii zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu wydawanych uczestnikom kursu oraz/lub kserokopii

certyfikatów, a także zbiorczego potwierdzenia ich przekazania uczestnikom w terminach wskazanych przez Zamawiającego.

- 13) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu listy uczestników każdego kursu wraz z wynikami egzaminu wewnętrznego.
- 14) Podpisania umowy dotyczącej powierzenia przetwarzania danych osobowych uczestników projektu.