Znak sprawy: ZP.261.10.2019 *Załącznik nr 2.12 do Ogłoszenia*
Nr. postepowania: MCOO/ZP/CKZ/3/19

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA 1
Kurs baristyczny dla nauczycieli przedmiotów zawodowych w branży turystyczno-gastronomicznej .....
1. Przedmiot zamówienia 2
2. Współfinansowanie ze środków Unii Europejskiej 4
3. Uczestnicy kursów 4
4. Terminy 4
5. Obowiązki Wykonawcy 5

Kurs baristyczny dla nauczycieli przedmiotów zawodowych w branży turystyczno-gastronomicznej

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie kursu pn. *„Barista”*

Nomenklatura wg słownika CPV:
80.53.00.00-8 usługi szkolenia zawodowego

Kurs prowadzony będzie zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności właściwego rozporządzenia w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy.
Z tytułu zmian zakresu przedmiotu zamówienia z uwagi na zmiany ww. przepisów lub programu, Wykonawcy nie będą przysługiwały jakiekolwiek roszczenia, w tym roszczenia finansowe.
Celem kursu jest zdobycie podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z pracą na stanowisku baristy.

1) Liczba kursów: 1
   Kurs odbędzie się w 2019r.
2) Liczba uczestników kursu : 4
   - w roku 2019: 1x 4 osób
3) Łączna liczba godzin zajęć podczas jednego kursu (zajęcia teoretyczne i praktyczne) nie mniejsza niż 14 godzin lekcyjnych (45 min.) w tym:
   - 3 godziny lekcyjne (45 min.) – zajęcia części teoretycznej kursu,
   - 11 godzin lekcyjnych (45 min.) – zajęcia części praktycznej kursu,
4) Miejsce prowadzenia kursu:
   a) miejsce prowadzenia zajęć części teoretycznej kursu - na terenie Miasta Krakowa, sala szkoleniowa zapewniona i wskazana przez Wykonawcę,
   b) miejsce prowadzenia zajęć części praktycznej kursu oraz egzaminu – na terenie Miasta Krakowa, sala szkoleniowa zapewniona i wskazana przez Wykonawcę, zapewniająca niezbędny sprzęt i urządzenia (ekspres ciśnieniowy, młynek) wymagane do należytego wypełnienia niniejszego zamówienia i spełniająca wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy
5) Częstotliwość zajęć:
   - zajęcia kursu odbywać się będą: min dwa razy w tygodniu w dni robocze od pon. do pt. po maksymalnie 4 godziny lekcyjne dziennie lub min. raz w tygodniu w soboty/niedziele w po maksymalnie siedem godzin lekcyjnych dziennie,

Dopuszcza się zorganizowanie zajęć kursu w innej częstotliwości i w inne dni tygodnia wyłącznie po indywidualnym uzgodnieniu z Dyrektorem placówki szkolnej.
Uzgodnienie indywidualne powinno nastąpić nie później niż na 7 dni przed planowanym terminem zajęć.
Instruktor może dokonać innego podziału godzin zajęć oraz ustalić ich zakres tematyczny - odpowiednio do stwierdzonego u uczestników kursu poziomu umiejętności, ich predyspozycji, łatwości przyswajania poszczególnych zadań.

Zajęcia praktyczne demonstrowane są przez instruktora. Po przedstawieniu uczestnikom kursu zadań, wymaga się od nich prawidłowego ich wykonania w trakcie ćwiczeń indywidualnych, które są prowadzone do momentu, gdy uczestnik nabywa pełnej samodzielności przy ich wykonywaniu.

6) Wykonawca w ramach kursu zobowiązany jest zorganizować i przeprowadzić:
   a) **egzamin wewnętrzny** praktyczny wraz z poniesieniem wszelkich kosztów związanych z przystąpieniem uczestników do egzaminu.

7) Do egzaminu może przystąpić uczestnik kursu, który odbył wymaganą programem kursu ilość godzin zajęć teoretycznych i praktycznych.

8) W trakcie trwania kursu 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 kursie.

9) Kurs odbywać się będzie według następującego minimalnego programu:

Lp.	Program kursu	Zajęcia teoretyczne [w godz.]	Zajęcia praktyczne [w godz.]
1	Podstawy teoretyczne – • Kawa – roślina. Rejony uprawy, odmiany kawy, wymagania, ziarno – metody przetwarzania i wypalania • Kawa – napój. Najważniejsze metody przyrządzania • Zasady serwowania napojów gorących • Teoria espresso. Parametry, zasada 4M, chemia espresso	3	
2	Espresso • Ustawianie młynka • Prawidłowe metody dozowania i ubijania • Espresso classico, ristretto, lungo, doppio Americano		2
3	Kawy mleczne • Ubijanie mleka • Classic cappuccino • Cafe latte i cafe latte machiato, espresso machiato		3

4	Kawy deserowe • z czekoladą, • z alkoholem		2
5	Elementy Latte art. • Wzory lane z ręki i rysowane		2
6	Czyszczenie i konserwacja ekspresu		1
7	Egzamin		1
Razem		**3godz.**	**11 godz.**
Ogółem		**14 godz. lekcyjnych**	

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

Nauczyciele teoretycznej i praktycznej nauki zawodu placówek kształcenia zawodowego (technikum, ZSZ), które tworzą CKZ w branży T:

a) Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków
b) Zespół Szkół Ekonomicznych nr 1, ul. Kapucyńska 2, 31-113 Kraków
c) Zespól Szkół Gastronomicznych nr 1, os. Złotej Jesieni 16, 31-828 Kraków
d) Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego, ul. Miechowity 6, 31-469 Kraków
e) Zespół Szkół Specjalnych nr 14, os. Sportowe 28, 31-966 Kraków
f) Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, ul. Barska 45, 30-307 Kraków
g) Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy dla Niesłyszących, ul. Grochowa 19, 30-731 Kraków

oraz z pozostałych szkół kształcących w zawodach w branży T z rejonu ZIT

4. Terminy

1) Terminy :

Rok 2019:

do 30 listopada 2019 r.

Powyższy termin oznacza, że Wykonawca zobowiązuje się, że w maksymalnym terminie wyżej wskazanym, uczestnicy kursu odbędą wszystkie wymagane zajęcia kursu i przystąpią do egzaminu .

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

5. Obowiązki Wykonawcy:

1) przekazanie materiałów szkoleniowych dla każdego uczestnika kursu (w formie skryptów lub na nośniku CD/DVD/pendrive), które po zakończeniu kursu przechodzą na własność uczestników kursu;
2) zapewnienie odpowiednio wyposażonej pracowni szkoleniowej,
3) dostarczenie wszystkich sprzętów i produktów niezbędnych do realizacji zamówienia (tamper, dzbanki do spieniania mleka, pędzel do czyszczenia kolby, filiżanki wraz ze spodkami, materiały zużywalne, produkty i surowce, m. in, kawę, mleko, sosy czekoladowe do dekorowania kawy, syropy do kawy, cukier, cynamon, wykałaczki, itp., a także środki czystości potrzebne w trakcie realizacji zajęć m.in. ręczniki papierowe, płyn do mycia naczyń, myjki, ścierki, worki na śmieci), zabezpieczonych w takiej ilości, aby wystarczały na sporządzenie wszystkich ćwiczeń praktycznych przez każdego z uczestników kursu,
4) informowanie na bieżąco właściwego Dyrektora placówki szkolnej o problemach mogących mieć wpływ na realizację kursu (np. o przypadkach nieobecności uczestników na zajęciach);
5) zorganizowanie i przeprowadzenie w ramach kursu egzaminu wewnętrznego praktycznego oraz wydanie zaświadczeń (w języku polskim i angielskim) potwierdzających ukończenie kursu i zdanie egzaminu;
6) Wydanie zaświadczeń ukończenia kursu (na potrzeby projektu) dla każdego uczestnika kursu w terminach wskazanych przez Zamawiającego;

Uwaga: Na zaświadczeniu 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"*

7) dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu rejestru/listy obecności potwierdzających uczestnictwo osób biorących udział w kursie (z własnoręcznymi podpisami uczestników z każdego dnia zajęć - na zajęciach części teoretycznej i praktycznej);
8) dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu programu kursu,

9) dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu karty czasu pracy/ ewidencji przedstawiającej daty i godziny przeprowadzenia zajęć w ramach kursu w odniesieniu do programu kursu;
10) dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu dziennika zajęć;
11) dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu kserokopii zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu wydawanych uczestnikom kursu oraz kserokopii certyfikatów po zdanym egzaminie wewnętrznym, a także zbiorczego potwierdzenia ich przekazania w terminach wskazanych przez Zamawiającego;
12) dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu listy uczestników każdego kursu w terminie wskazanym przez Zamawiającego;
13) dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu listy wraz z podpisami uczestników Kursu potwierdzającej przekazanie materiałów szkoleniowych;
14) podpisanie umowy dotyczącej powierzenia przetwarzania danych osobowych uczestników kursów.