**Część 2**

**Przeprowadzenie kursu baristy dla uczniów szkół ponadpodstawowych**

1. **Przedmiot zamówienia:**

Przeprowadzenie kursu baristy dla uczniów ze szkół ponadgimnazjalnych Powiatu Tarnowskiego i Województwa Małopolskiego.

1. **Beneficjenci kursu:**

Uczestnikami kursu są uczniowie branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej i pozostałych kierunków zawodowych w szkołach wymienionych w Regulaminie rekrutacji do projektu „Mistrzowie w zawodzie II” deklarujący uzyskanie dodatkowej wiedzy i umiejętności baristy.

1. **Planowana liczba uczniów i grup:**
   1. Uczniowie deklarujący udział w kursie muszą mieć ukończone 16 lat.
   2. Planowana liczba uczestników w grupach kursowych w roku szkolnym 2020/2021:
   * Grupa I - 10 uczniów (ZSP Ryglice)
   * Grupa II – 10 uczniów (ZSP Zakliczyn)
   * Grupa III – 10 uczniów (ZSP Zakliczyn)
   * Grupa IV – 10 uczniów (ZSOiZ Ciężkowice)
   * Grupa V – 10 uczniów ( ZSLiT Wojnicz)
   * Grupa VI- 10 uczniów ( ZSP Żabno)
   * Grupa VII – 10 uczniów (CKZiU Tuchów)
   * Grupa VIII – 10 uczniów (CKZiU Tuchów)
   1. Planowana liczba uczestników w grupie kursowej w roku szkolnym 2021/2022:

- Grupa I - 10 uczniów (ZSP Ryglice)

- Grupa II – 10 uczniów (ZSP Zakliczyn)

- Grupa III – 10 uczniów (ZSP Zakliczyn)

- Grupa IV – 10 uczniów (ZSOiZ Ciężkowice)

- Grupa V – 10 uczniów ( ZSLiT Wojnicz)

- Grupa VI- 10 uczniów ( ZSP Żabno)

- Grupa VII – 10 uczniów (CKZiU Tuchów)

- Grupa VIII – 10 uczniów (CKZiU Tuchów)

d. Planowana liczba uczestników w grupie kursowej w roku szkolnym 2022/2023:

* + Grupa I - 10 uczniów (ZSP Ryglice)
  + Grupa II – 10 uczniów (ZSP Zakliczyn)
  + Grupa III – 10 uczniów (ZSP Zakliczyn)
  + Grupa IV – 10 uczniów (ZSOiZ Ciężkowice)
  + Grupa V – 10 uczniów ( ZSLiT Wojnicz)
  + Grupa VI- 10 uczniów ( ZSP Żabno)
  + Grupa VII – 10 uczniów (CKZiU Tuchów)
    1. Zamawiający w przypadku negatywnej rekrutacji uzupełniającej na kurs we wskazanej szkole dopuszcza dobór uczniów z innej szkoły powiatowej w trybie rekrutacji międzyszkolnej zgodnie z Regulaminem rekrutacji.

1. **Miejsce, czas i organizacja kursu:**
2. Kurs baristy powinien się odbywać w macierzystej szkole uczniów.
3. Zamawiający na czas realizacji zajęć udostępni salę i sprzęt audiowizualny oraz pracownię gastronomiczną. Wykonawca jest obowiązany zwrócić pomieszczenie i sprzęt w stanie niepogorszonym.
4. Wykonawca dysponuje sprzętem i narzędziami do należytego zrealizowania tematyki kursu.
5. Termin rozpoczęcia kursów w roku szkolnym:

- 2020/2021 pierwszy kwartał 2021r.

- 2021/2022 pierwszy kwartał 2022r.

- 2022/2023 pierwszy kwartał 2023r.

1. Termin zakończenia kursów w roku szkolnym:

- 2020/2021 do 15 czerwca

- 2021/2022 do 15 czerwca

- 2022/2023 do 15 maja

1. Wykonawca po wykonaniu zadania złoży dokumenty o których mowa w pkt. 10 w Biurze projektu w CKZiU w Tuchowie w roku szkolnym 2020/2021 do 30 czerwca, 2021/2022 do 30 czerwca i 2022/2023 do 30 maja. W przypadku wcześniejszego zakończenia kursów Wykonawca jest obowiązany złożyć dokumenty w terminie 15 dni od dnia zakończenia kursów – przez zakończenie kursu należy rozumieć datę egzaminu końcowego (ostatniej grupy egzaminowanej).
2. **Ogólne zasady organizacji kursu:**
3. Wykonawca wraz z uczniami i szkolnym liderem przed rozpoczęciem pierwszych zajęć ustala szczegółowy harmonogram zajęć.
4. Zajęcia nie mogą kolidować z planowymi zajęciami szkolnymi oraz innymi zajęciami realizowanymi w ramach niniejszego projektu.
5. Dopuszcza się – za zgodą uczniów i Szkoły (jeżeli zajęcia odbywają się w warsztatach szkolnych) realizację zajęć teoretycznych i praktycznych w soboty w wymiarze co najwyżej 8 godzin pomiędzy godzinami od 8:00 do 20:00.
6. Zamawiający nie dopuszcza prowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych w niedzielę.
7. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo uczniów w czasie realizacji zajęć teoretycznych i praktycznych (od chwili rozpoczęcia do zakończenia zajęć).
8. Zamawiający wymaga aby wszystkie zmiany w harmonogramach były zgłaszane szkolnym liderom i do Biura projektu minimum 1 dzień wcześniej. Wykonawca informuje uczniów o zmianie organizacji zajęć.
9. Wykonawca bezpośrednio po zajęciach informuje na piśmie (drogą e-mailową) szkolnego lidera o nieobecności ucznia na zajęciach.
10. Kierownik projektu informuje dyrektora macierzystej szkoły ucznia o frekwencji ucznia na kursie i wyniku egzaminu kończącego kurs.
11. W przypadku zwolnienia się miejsca na kursie, Wykonawca w zależności od stopnia realizacji zajęć może przyjąć ucznia z listy rezerwowej. W drodze negocjacji Wykonawca ustala z uczniem warunki uzupełnienia zaległych zajęć i ewentualnych z tego tytułu kosztów ponoszonych przez ucznia.
12. Wykonawca informuje Zamawiającego o terminie egzaminu kończącego kurs.
13. **Wymagania programowe:**
14. Program kursu powinien obejmować **25 godzin** (trwających 45 minut) - zajęć teoretycznych 5 godzin i praktycznych 20 godzin**:**
15. Historia kawy, gatunki kawy, palenie kawy;
16. Rozpoznawanie ziaren kaw: Arabica, Robusta;
17. Rodzaje kaw i ich charakterystyka;
18. Sposoby parzenia kawy: po turecku, kawa z ekspresu przelewowego,   
    kawa z ekspresu ciśnieniowego, kawa z kaffeterki;
19. Espresso - pojęcie, warunki uzyskania poprawnego espresso. Parametry parzenia espresso (4 M), cechy dobrego espresso;
20. Ustawianie młynka, dozowanie kawy i ubijanie;
21. Parzenie espresso;
22. Ubijanie mleka i sporządzanie kaw z ubitym mlekiem;
23. Sporządzanie kaw z różnymi dodatkami;
24. Sporządzanie cappuccino — wzory lane z ręki, rysowanie szpikulcem;
25. Umiejętności praktyczne z zakresu baristyki;
26. Przeprowadzenie końcowego egzaminu z zakresu stanowiącego przedmiot kursu.

**UWAGA:**

Wykonawca zapewnia niezbędne produkty do przeprowadzenia indywidualnych ćwiczeń.

1. **Potwierdzenie uzyskanych kwalifikacji:**
2. Kurs kończy się egzaminem przed komisją powołaną przez Wykonawcę w celu oceny wiedzy i umiejętności w zakresie tematyki zajęć i przygotowania uczniów do pracy na stanowisku baristy. W skład 3 –osobowej Komisji wchodzi kierownik projektu.
3. Uczeń otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu szkolenia i certyfikat w języku angielskim o uczestniczeniu i pozytywnym zakończeniu kursu baristy.
4. **Wymagania w stosunku do Wykonawców:**
5. Posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności szkoleniowej.
6. Posiada doświadczenie w prowadzeniu kursów tzn. w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, wykonał (zakończył) co najmniej 3 usługi polegające na przeprowadzeniu kursów dokształcających/doskonalących podnoszących wiedzę i umiejętności zawodowe, w ilości godzin zbliżonej do zamówienia o łącznej liczbie uczestników nie mniejszej niż 30 którzy ukończyli kursy.
7. Dysponuje co najmniej 2 wykładowcami/instruktorami do prowadzenia zajęć (teoretycznych i praktycznych) o kwalifikacjach baristy (posiada zaświadczenia / certyfikaty odbytych szkoleń lub równoważne dokumenty potwierdzające kwalifikacje) oraz co najmniej roczne doświadczenie w prowadzeniu tego typu zajęć.
8. Dysponuje sprzętem i narzędziami umożliwiającym przeprowadzenie kursu we wskazanych szkołach przez Zamawiającego.
9. **Dokumenty jakie winien złożyć Wykonawca przed nawiązaniem umowy:**
10. Oryginały lub kopie poświadczone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę dokumentów potwierdzających uprawnienia do wykonywania określonej działalności szkoleniowej.
11. Oryginały lub kopie poświadczone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę dokumentów potwierdzających posiadanie doświadczenie w prowadzeniu kursów tzn. w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, wykonał (zakończył) co najmniej 3 usługi polegające na przeprowadzeniu kursu dokształcających/doskonalących podnoszących wiedzę i umiejętności zawodowe w liczbie godzin zbliżonej do zamówienia, o łącznej liczbie uczestników którzy ukończyli kursy nie mniejszej niż 30.
12. Oryginały lub kopie poświadczone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę dokumentów potwierdzających dysponowanie co najmniej 2 wykładowcami/instruktorami do prowadzenia zajęć (teoretycznych i praktycznych) o kwalifikacjach baristy (posiada zaświadczenia / certyfikaty odbytych szkoleń lub równoważne dokumenty potwierdzające kwalifikacje) oraz co najmniej roczne doświadczenie w prowadzeniu tego typu zajęć.
13. Oryginały lub kopie poświadczone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę dokumentów potwierdzających dysponowanie sprzętem i narzędziami do prowadzenia zajęć praktycznych – Zamawiający dopuszcza oświadczenie Wykonawcy.
14. Oryginał lub kopie poświadczoną za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej (OC) w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia w wysokości, co najmniej 20 000 zł (słownie: dwadzieścia tysięcy złotych) lub innydokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.
15. Oryginał lub kopię poświadczoną za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę ubezpieczenia od nieszczęśliwych wypadków (NW) każdego z uczniów w wysokości 20 000,00 PLN za okres realizacji zmówienia (przez czas realizacji kursu rozumieć należy okres od pierwszego dnia zajęć do dnia egzaminu.
16. Specyfikację kosztów szkolenia wg pozycji:

- koszt szkolenia jednej grupy

- koszt szkolenia wszystkich grup

10. Dokumenty z kursu jakie winien przedłożyć Wykonawca po zakończeniu zajęć (wg. wzoru określonego przez Zamawiającego):

1. Szczegółowy harmonogram zajęć teoretycznych i praktycznych wg wzoru Zamawiającego.
2. Uzupełniony dziennik zajęć: części teoretycznej i części praktycznej z oznaczeniem dat i liczby godzin przeprowadzonych zajęć (tematy zajęć) potwierdzonych przez prowadzącego.
3. Listy obecności uczestników na zajęciach (teoretycznych i praktycznych) podpisane własnoręcznie przez uczestników kursu.
4. Potwierdzenie odbioru przez uczniów wydanych zaświadczeń o uczestnictwie, którzy nie ukończyli kursu z wynikiem pozytywnym ale odsetek nieobecności (usprawiedliwionych i nieusprawiedliwionych) jest mniejszy niż 25% ogólnej liczby godzin na kursie.
5. Potwierdzenie odbioru przez uczniów zaświadczeń / certyfikatów o uczestnictwie i o ukończeniu kursu baristy oraz kserokopie wydanych zaświadczeń / certyfikatów potwierdzone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę potwierdzających ukończenie kursu baristy (w tym w języku angielskim).
6. 15 zdjęć w wersji elektronicznej dokumentujących realizację zajęć teoretycznych i praktycznych (ujęcia grupowe) dla każdej grupy odrębnie.
7. **Co ma zawierać cena:**
8. Koszt ubezpieczenia NW każdego ucznia na kwotę co najmniej 20 000 zł.
9. Koszt przeprowadzenie kursu i egzaminu wewnętrznego.
10. Koszt zakupu materiałów (kawy, mleko, elementy dekoracyjne itp.).
11. Inne koszty związane z realizacją kursu.
12. Podatek VAT.

Cena wskazana w formularzu oferty wyczerpuje wszelkie zobowiązania Zamawiającego wobec Wykonawcy.

1. **Wypłata wynagrodzenia:**
2. Zamawiający dokonuje wypłaty wynagrodzenia odrębnie za przeprowadzenie zajęć kursowych dla uczniów w roku szkolnym 2020/2021, 2021/2022 i 2022/2023.
3. Wypłata wynagrodzenia nastąpi po podpisaniu przez obie strony protokołu odbioru przedmiotu zamówienia, tj. przekazania Zamawiającemu dokumentów określonych w pkt. 10 potwierdzających prowadzenie kursu baristy.
4. Podstawą zapłaty wynagrodzenia będzie faktura VAT prawidłowo wystawiona przez Wykonawcę po odbiorze przedmiotu umowy (protokół odbioru) z terminem płatności do 30 dni od daty wpływu do CKZiU w Tuchowie.
5. **Zmiana umowy:**
6. Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w przypadkach określonych w umowie stanowiącej część II SIWZ.
7. Zamawiający dopuszcza odstąpienie od umowy w przypadku negatywnie zakończonej procedury rekrutacyjnej na etapie szkolnym i międzyszkolnym – Zamawiający na piśmie co najmniej 14 dni przed rozpoczęciem zajęć informuje Wykonawcę o odstąpieniu od umowy.
8. **Postanowienia szczególne dotyczące wynagrodzenia Wykonawcy:**

*Zamawiający wypłaca Wykonawcy wynagrodzenie pomniejszone,* *w przypadku niezrealizowania wszystkich godzin, ze wszystkimi uczniami, nieprzeprowadzeniu wszystkich egzaminów przez Wykonawcę, należna Wykonawcy kwota wynagrodzenia, ulegnie proporcjonalnemu uszczupleniu. Ponadto, w przypadku rezygnacji ucznia z udziału w kursie (niezależnie od przyczyn i formy rezygnacji), przy stopniu zawansowania, zwłaszcza zajęć praktycznych, uniemożliwiającym przyjęcie ucznia z listy rezerwowej, Zamawiający wypłaca Wykonawcy wynagrodzenie za tego ucznia, pomniejszone o niezrealizowaną liczbę godzin (pomniejsza się koszt jednostkowy za wykształcenie ucznia proporcjonalnie o liczbę niezrealizowanych godzin - wg kalkulacji godzinowej kursu, sporządzonej przez Wykonawcę oraz o koszt egzaminu).*

**Uwaga:**

**Zamawiający wymaga aby dokumenty z realizacji przedmiotu zamówienia były odpowiednio oznakowane zgodnie z wymaganiami projektu, które to oznaczenia przekaże Zamawiający Wykonawcy.**