**Część 3**

**Przeprowadzenie kursu barmańskiego dla uczniów szkół ponadpodstawowych**

1. **Przedmiot zamówienia:**

Przeprowadzenie kursu barmańskiego oraz zorganizowanie egzaminu dla uczniów ze szkół ponadpodstawowych 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 barmana.

1. **Planowana liczba uczniów i grup:**
	1. Uczniowie deklarujący udział w kursie muszą mieć ukończone **18** 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 - ZSLiT Wojnicz
	* Grupa V – 10 uczniów - ZSP Żabno
	* Grupa VI – 10 uczniów - ZSOiZ Ciężkowice
	* 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 Ryglice
	* Grupa III – 10 uczniów - ZSP Zakliczyn
	* Grupa IV – 10 uczniów - ZSP Zakliczyn
	* Grupa V – 10 uczniów - ZSLiT Wojnicz
	* Grupa VI – 10 uczniów - ZSP Żabno
	* Grupa VII – 10 uczniów - ZSOiZ Ciężkowice
	* Grupa VIII – 10 uczniów – CKZiU Tuchów
	* Grupa IX- 10 uczniów – CKZiU Tuchów
	1. Planowana liczba uczestników w grupie kursowej w roku szkolnym 2022/2023:

- Grupa I - 10 uczniów - ZSP Ryglice

- Grupa II – 10 uczniów – ZSP Ryglice

- Grupa III – 10 uczniów - ZSP Zakliczyn

- Grupa IV – 10 uczniów - ZSP Zakliczyn

- Grupa V – 10 uczniów - ZSLiT Wojnicz

- Grupa VI – 10 uczniów - ZSP Żabno

- Grupa VII – 10 uczniów - ZSOiZ Ciężkowice

- Grupa VIII – 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. **Czas, miejsce i organizacja kursu:**
2. Kurs barmana powinien się odbywać w macierzystej szkole uczniów.
3. Zamawiający udostępni nieodpłatnie pomieszczenie wyposażone w sprzęt audiowizualny, pracownię gastronomiczną w celu przeprowadzenia kursu.
4. Wykonawca dysponuje sprzętami i narzędziami do należytego zrealizowania tematyki kursu.
5. Wykonawca jest obowiązany zwrócić salę i sprzęt w stanie niepogorszonym.
6. Kurs dla pierwszej grupy powinien się rozpocząć w roku szkolnym:

- 2020/2021 - pierwszy kwartał 2021r.

- 2021/2022 – pierwszy kwartał 2022r.

- 2022/2023 - pierwszy kwartał 2023r.

1. Kursy 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 w terminie do 30 czerwca, w roku szkolnym2021/2022 w terminie do 30 czerwca i w roku szkolnym 2022/2030 w terminie do 30 maja. W przypadku wcześniejszego zakończenia kursów Wykonawca jest obowiązany złożyć dokumenty w terminie 15 dni od dnia zakończenia kursu – 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 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 **40 godzin** (trwające 45 minut) zajęć teoretycznych 8 godzin i praktycznych 32 godziny prowadzonych w formie ćwiczeń:
15. Miksologia, historia od miksologii klasycznej do obecnych technik;
16. Sylwetka barmana, miejsce pracy, akcesoria;
17. Towaroznawstwo alkoholowe i charakterystyka alkoholi: wódka czysta, wódki gatunkowe, gin, brandy, koniak, armaniak, calvados, brandy, grappa, likiery, bittery, whisky, rum, cachaça, tequila, mezcal, absynt, wino musujące, wino wzmacniane, wermuty;
18. Degustacja i ocena alkoholi;
19. Techniki przyrządzania koktajli metodami: building, shaking, stiring, throwing;
20. Przygotowanie: napojów mieszanych, striped drinks (przyrządzanie shotów warstwowych różnymi metodami), classic cocktails i modern classic cocktails, płonącego likieru sambuca, absyntu, koktajlu na bazie wina musującego, tequili; drinków (Rainbow  Shots, Lamborghini Flaming);
21. Techniki dekorowania drinków przy pomocy takich składników, jak: carambola, physalis, kumquat, pitaja, marakuja, maraski, ananas, kiwi, banan, cytryny, limonki, pomarańcze, winogrona, melon, arbuz, granat, rozmaryn, suszone cytrusy, rabarbar i inne;
22. Przygotowanie drinków na bazie świeżych owoców (przyrządzanie przy użyciu muddlera bądź blendera);
23. Przygotowanie stanowiska barowego, ergonomia pracy za barem, speed flair, working flair;
24. Podstawy wiedzy o winie, podawanie wina;
25. Piwo, nalewanie i serwowanie piwa;
26. Obsługa gościa przy barze i na sali; psychologia sprzedaży;
27. Przeprowadzenie końcowego egzaminu z zakresu stanowiącego przedmiot kursu.
28. Zamawiający dopuszcza szkolenie wg równoważnego programu szkolenia (wyczerpującego zakres tematyczny powyżej).

**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 barmana. 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 barmana.
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 barmana (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 umożliwiającymi 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 zgodnie z obowiązującymi przepisami.
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 o 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 wykładowców/instruktorów do prowadzenia zajęć (teoretycznych i praktycznych) o kwalifikacjach barmana (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

1. **Dokumenty z kursu jakie winien przedłożyć Wykonawca po zakończeniu zajęć (wg. wzoru określonego przez Zamawiającego):**
2. Szczegółowy harmonogram zajęć teoretycznych i praktycznych wg wzoru Zamawiającego.
3. Uzupełniony dziennik zajęć: części teoretycznej i części praktycznej z oznaczeniem dat i liczby godzin przeprowadzonych zajęć (tematy zajęć) potwierdzonych przez prowadzącego.
4. Listy obecności uczestników na zajęciach (teoretycznych i praktycznych) podpisane własnoręcznie przez uczestników kursu.
5. 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.
6. Potwierdzenie odbioru wydanych zaświadczeń / certyfikatów oraz kserokopie potwierdzone zaświadczeń / certyfikatów za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę potwierdzających ukończenie kursu w tym w języku angielskim.
7. 15 zdjęć w wersji elektronicznej dokumentujących realizację zajęć teoretycznych i praktycznych (ujęcia grupowe) dla każdej grupy odrębnie.
8. **Co ma zawierać cena:**
9. Koszt ubezpieczenia NW każdego ucznia na kwotę co najmniej 20 000 zł.
10. Koszt przeprowadzenie kursu i egzaminu wewnętrznego.
11. Koszt zakupu produktów i materiałów (alkohole, soki , elementy dekoracyjne np. owoce, rurki, parasolki itp.).
12. Inne koszty związane z realizacją kursu (materiały dydaktyczne).
13. 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 barmana.
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.**