

Załącznik nr 2 do SWZ - Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Szkolenie zawodowe pn. „Kelner - Barista” dla 7 osób w Zielonej Górze

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i realizacja szkolenia zawodowego pn.:

„Kelner - Barista” dla 7 osób w Zielonej Górze

1. Termin realizacji usługi: do 4 tygodni od dnia zawarcia umowy.
2. Kurs ma być przeprowadzony w miejscowości Zielona Góra dla 7 uczestników i absolwentów OHP w wieku 17-25 lat oraz osoby spoza OHP w wieku 25 – 30 lat.
3. Kurs ma zostać przeprowadzony w wymiarze 24 h szkolenia zawodowego/1 osobę, w tym 18h część praktyczna.
4. Przyjmuje się, iż 1h zajęć teoretycznych to 45 minut, a 1 h zajęć praktycznych to 60 minut.
5. Program powinien uwzględniać:

Podstawy teoretyczne (6h/ 45h minut):

- 1) Profesjonalna postawa kelnera (strój, wygląd, zakazane postawy, poprawne postawy personelu).
- 2) Przygotowanie stanowiska pracy.
- 3) Prawidłowe dobranie sprzętu do charakteru potrawy czy napoju.
- 4) Prezentacja zastawy stołowej (porcelana, sztućce, szkło).
- 5) Profesjonalna sprzedaż sugestywna (sugestywne opisywanie potraw, psychologia sprzedaży, rozmowy z trudnym Gościem, wysoki standard obsługi).
- 6) Systemy rozliczeń kelnerskich, system bloczkowy, francuski, półfrancuski, kas kelnerskich.
- 7) Kawa – rejony uprawy, odmiany, wymagania, rozróżnienie ze względu na sposób zbierania, metodę przetwarzania i stopień wypalenia
- 8) Metody przetwarzania i stopień wypalania, zasady serwowania napojów gorących.
Sprzęt baristy – budowa, parametry, rodzaje, konserwacja (ekspres ciśnieniowy, młynek).

Część praktyczna (18h/ 60 minut):

- 1) Bielizna stołowa oraz profesjonalne składanie serwetek.
- 2) Nakrywanie do stołu, różne warianty menu.
- 3) Profesjonalne nakrywanie do stołu (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone, nakrycie zgodne z menu).
- 4) Prawidłowe dobranie sprzętu do charakteru potrawy czy napoju.
- 5) Obsługa Gości restauracyjnych indywidualnych (powitanie, serwis, podziękowanie i pożegnanie Gości).
- 6) Techniki kelnerskie (prawidłowe przenoszenie talerzy, noszenie tacy, zbieranie brudnych naczyń ze stołu)
- 7) Techniki noszenia tac: właściwe chwytacy tac, układanie naczyń na tacach/ zasady obciążania, przenoszenia naczyń, wykorzystanie wózka kelnerskiego.
- 8) Techniki podawania napojów bezalkoholowych, zasady podawania napojów gorących, zasady podawania napojów zimnych,
- 9) Organizacja i techniki obsługi przy serwowaniu posiłków, techniki serwowania śniadań, zasady podawania zup i dań zasadniczych, zasady obsługi przy podawaniu przekąsek i deserów.

- 10) Espresso - ustawianie młynka, prawidłowe metody dozowania Espresso, ocena jakości kawy.
 - 11) Pienienie mleka - właściwości mleka - techniki spieniania mleka
 - 12) Przygotowanie napojów kawowych z mlekiem – latte, cappuccino, latte machiato,
 - 13) Omówienie i wykorzystanie dodatków do kaw – czekolada (mocha), lody (espresso affogato), bita śmietana, sosy,
 - 14) Latte art – sztuka „rysowania na kawie” - serce - rozeta – tulipan.
6. Zajęcia odbywać się będą w godzinach 8:00 – 18:00 w dni powszednie (tj. poniedziałku do piątku), maksymalnie 8 h dziennie.
 7. Harmonogram prowadzenia zajęć w ramach kursu będzie uzgadniamy z Zamawiającym.
 8. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) zapewnienia sali do przeprowadzenia szkolenia z częścią sanitarną (wyposażoną w umywalkę z ciepłą i zimną wodą oraz pojemnik na odpady sanitarne), sala powinna spełniać wymagania BHP i odpowiadać rzeczywistym warunkom pracy kelnera i baristy,
 - 2) zapewnienia niezbędnych produktów do przeprowadzenia kursu (m.in. kawę, mleko i dodatki, asortyment dekoracyjny do napojów, itp.),
 - 3) przygotowania pakietu materiałów metodycznych i innych niezbędnych pomocy dydaktycznych (książki i/lub skrypty, notatniki, długopisy, zapaski, t-shirt, które zostaną przekazane uczestnikom kursu na własność po zakończeniu kursu) i przekazania każdemu uczestnikowi 1 kompletu materiałów szkoleniowych oraz 1 egzemplarza lub kserokopii – Zamawiającemu,
 - 4) przeprowadzenia zajęć praktycznych na profesjonalnym sprzęcie umożliwiającym szkolenia w zawodzie kelner i barista (ekspres ciśnieniowy, spieniacz do mleka, młynek do kawy, sztućce, zastawę stołową, kieliszki, tace kelnerskie, filiżanki, serwety),
 - 5) przedłożenia przed podpisaniem umowy, dokumentów potwierdzających wykształcenie, kwalifikacje i doświadczenie osoby prowadzącej,
 - 6) zapewnienia ubezpieczenia wszystkim uczestnikom kursu, od następstw nieszczęśliwych wypadków (ubezpieczenie NNW na 10.000 PLN na okres trwania kursu),
 - 7) zapewnienia w miejscu prowadzenia kursu na czas trwania całego kursu poczęstunku w postaci kawy, herbaty, ciastek, drożdżówki, wody, soków, kanapki hermetycznie pakowanej po jednej na każdy dzień dla każdego uczestnika kursu – składającej się z wędliny, warzyw, sera (minimum 3 dni),
 - 8) zapewnienie zaplecza sanitarnego i higienicznego oraz środków czystości,
 - 9) zorganizowania i przeprowadzenia egzaminu wewnętrznego po zakończeniu kursu i sporządzenia protokołu z odbytego egzaminu,
 - 10) po ukończeniu kursu uczestnicy mają otrzymać zaświadczenie potwierdzające jego ukończenie, zgodne z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 06 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. 2023 poz. 2175),
 - 11) realizacji szkolenia zgodnie z programem szkolenia,
 - 12) zapewnienia kadry zgodnie z warunkami wskazanymi przez Zamawiającego,
 - 13) przedłożenia Dyrektorowi Centrum Edukacji i Pracy Młodzieży w Zielonej Górze wstępnego harmonogramu kursu, w ciągu 1 dnia po podpisaniu umowy, po wcześniejszym zaakceptowaniu przez Zamawiającego,

- 14) przedłożenia Zamawiającemu, przed podpisaniem umowy, dokumentów potwierdzających wykształcenie, kwalifikacje i doświadczenie osoby prowadzącej,
- 15) realizacji przedmiotu zamówienia w formie wykładów, pokazów oraz ćwiczeń i zadań praktycznych kształtujących i udoskonalających nabyte umiejętności,
- 16) prowadzenia dokumentacji (dziennik zajęć wraz z listami obecności, harmonogram kursu, lista wydanych materiałów szkoleniowych, lista wydanych zapasek i t-shirt, lista wydanych zaświadczeń o ukończeniu kursu, ankiety oceny zajęć),
- 17) bieżącego informowania Zamawiającego o przypadkach nieobecności uczestników na zajęciach,
- 18) przekazania w terminie 3 dni od daty wystawienia, potwierdzonych za zgodność z oryginałem kserokopii polisy ubezpieczeniowej NNW,
- 19) złożenia zamawiającemu w terminie 3 dni po zakończeniu realizacji przedmiotu zamówienia: kompletu list obecności wraz z dziennikiem zajęć, potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych, 1 egzemplarza materiałów szkoleniowych lub ich kserokopii, potwierdzenia odbioru zapasek i t-shirt, zaświadczeń ukończenia kursu, ankiet oceny zajęć, udokumentowanie organizowanego kursu w formie fotografii cyfrowej na nośniku DVD, CD lub pamięć przenośna (pendrive),
- 20) zapewnienia, w przypadku niedostępności osób przewidzianych do przeprowadzenia kursu, zastępstwa przez osobę lub osoby o właściwych kwalifikacjach, uprawnieniach i doświadczeniu. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia wykazu osób z imienia i nazwiska oraz dokumentów potwierdzających kwalifikacje i doświadczenie.
- 21) zapewnienia niezbędnego sprzętu i materiałów dydaktycznych niezbędnych do przeprowadzenia kursu, wydania oryginałów i kserokopii zaświadczeń ukończenia kursu w terminie 7 dni od zakończenia realizacji Przedmiotu Zamówienia,

Miejsce realizacji szkolenia: Miasto Zielona Góra.

Zajęcia odbywać się będą w godzinach 8:00 - 18:00 w dni powszednie (tj. od poniedziałku do piątku), maksymalnie 8h dziennie. Harmonogram prowadzenia zajęć w ramach kursu będzie uzgadniamy z Zamawiającym.

Jeżeli Wykonawca w trakcie początkowych zajęć kursu (ok 20 %) uzna, że dana osoba nie rokuje ukończenia kursu, może wystąpić do Zamawiającego o innego uczestnika na to miejsce, pokrywając jednocześnie wszystkie koszty związane z jego uczestnictwem w kursie.

Wykonawca w ofercie musi uwzględnić wszystkie koszty wskazane powyżej.

Uczestnicy są zobowiązani do ukończenia kursu do 4 tygodni od zawarcia umowy z Wykonawcą.

Warunki, które muszą spełniać Wykonawcy dotyczące np.: wiedzy i doświadczenia, potencjału technicznego, potencjału ludzkiego, zapewniających pełną i właściwą realizację zamówienia, wraz z opisem sposobu oceny tych warunków.

Warunki wymagane od Wykonawców:

- 1) posiadanie aktualnego wpisu do Bazy Usług Rozwojowych,

- 2) dysponowanie wykwalifikowaną kadrą do prowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych w ramach kursu, posiadającą odpowiednie kwalifikacje i uprawnienia, wymagane obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa tj. osobami prowadzącymi szkolenie posiadającymi wykształcenie minimum średnie oraz w zależności od rodzaju prowadzonych zajęć:
 - moduł kelnera: osoba prowadząca szkolenie powinna posiadać ukończony kurs w zawodzie kelnera oraz doświadczenie zawodowe, przy czym minimalny okres doświadczenia w pracy na stanowisku kelnera nie powinno być krótszy niż dwa lata,
 - moduł baristy: osoba prowadząca szkolenie powinna posiadać ukończony kurs w zawodzie barista oraz doświadczenie zawodowe, przy czym minimalny okres doświadczenia w pracy na stanowisku barista nie powinno być krótsze niż dwa lata.
- 3) osoba wskazana do realizacji usługi nie może być zamieszczona w Rejestrze z dostępem ograniczonym lub w Rejestrze osób, w stosunku do których Państwowa Komisja do spraw przeciwdziałania wykorzystaniu seksualnemu małoletnich poniżej lat 15 wydała postanowienie o wpisie w Rejestrze oraz nie może widnieć w Krajowym Rejestrze Karnym w zakresie przestępstw określonych w rozdziale XIX i XXV Kodeksu karnego, w art. 189a i art. 207 Kodeksu karnego oraz w ustawie z dnia 29 lipca 2005 r. str. 5 o przeciwdziałaniu narkomanii (Dz. U. z 2023 r. poz. 172 oraz z 2022 r. poz. 2600), lub za odpowiadające tym przestępstwom czyny zabronione określone w przepisach prawa obcego (Ustawa z dnia 28 lipca 2023 r. poz. 1606, art. 21).

Zapisy dotyczące kar umownych:

Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w następujących przypadkach:

- 1) w razie zwłoki w rozpoczęciu lub zakończeniu realizacji przedmiotu umowy – w wysokości **1% wynagrodzenia brutto** określonego w umowie za każdy rozpoczęty dzień zwłoki,
- 2) w razie niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy – w wysokości **10% wynagrodzenia brutto**, niezależnie od innych kar umownych,
- 3) w razie odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości **20% wynagrodzenia brutto**,
- 4) w razie naruszenia obowiązków wynikających z umowy innych niż wskazane powyżej – w wysokości **5% wynagrodzenia brutto** za każde naruszenie.

Dopuszcza się następujące zmiany umowy:

- 1) zmian osób wyznaczonych do uzgodnień i koordynacji przedmiotu niniejszej umowy;
- 2) zmiany w sytuacjach, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy i mających charakter zmian nieistotnych tzn. takich, o których wiedza na etapie postępowania o udzielenie zamówienia nie wpłynęłaby na krąg podmiotów ubiegających się o to zamówienie lub na wynik postępowania;
- 3) zmiany wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku ustawowej zmiany wysokości stawki podatku VAT;
- 4) przedłużenia realizacji umowy w przypadku zaistnienia siły wyższej (powódź, pożar, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, przerwy w dostawie energii elektrycznej), uniemożliwiającej realizację umowy, o czas przerwy w jej realizacji, przy czym Wykonawca jest zobowiązany powiadomić pisemnie Zamawiającego o zaistnieniu takiej sytuacji;

- 5) gdy zaistnieje inna, niemożliwa do przewidzenia w momencie zawarcia umowy okoliczność prawna, ekonomiczna lub techniczna, za którą żadna ze Stron nie ponosi odpowiedzialności, skutkująca brakiem możliwości należytego wykonania Umowy lub wykonania umowy w terminie.

Warunki płatności:

Zapłata będzie zrealizowana za uczestników, którzy ukończą kurs oraz po przedstawieniu niezbędnych dokumentów tj. protokołu odbioru usługi, dziennika zajęć, list obecności, zatwierdzonych przez Zamawiającego wraz z kopiami list wydanych materiałów szkoleniowych, list wydanych zaświadczeń o ukończeniu kursu, fotografie cyfrowe ze szkolenia na nośniku pamięci CD lub pamięci przenośnej Pendrive oraz ankiety oceny zajęć.

Dokumenty wymagane do złożenia przez Wykonawcę przed zawarciem umowy

- 1) najpóźniej w dniu podpisania umowy, Wykonawca musi złożyć według wzoru na zał. nr 8 do SWZ – Oświadczenie o posiadaniu wpisu do Bazy Usług Rozwojowych (BUR).
- 2) oświadczenie Wykonawcy dot. stosowania minimalnych środków technicznych, fizycznych i organizacyjnych do zabezpieczania danych osobowych (zał. nr 7 do SWZ).
- 3) dokumenty potwierdzające wykształcenie, kwalifikacje i doświadczenie osoby/ osób prowadzącej szkolenie.
- 4) Oświadczenie Wykonawcy, że osoba skierowana do wykonania usługi nie jest zamieszczona w Rejestrze z dostępem ograniczonym lub w Rejestrze osób, w stosunku do których Państwowa Komisja do spraw przeciwdziałania wykorzystaniu seksualnemu małoletnich poniżej lat 15 wydała postanowienie o wpisie w Rejestrze oraz nie widnieje w Krajowym Rejestrze Karnym w zakresie przestępstw określonych w rozdziale XIX i XXV Kodeksu karnego, str. 16 w art. 189a i art. 207 Kodeksu karnego oraz w ustawie z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii (Dz. U. z 2023 r. poz. 172 oraz z 2022 r. poz. 2600), lub za odpowiadające tym przestępstwom czyny zabronione określone w przepisach prawa obcego (Ustawa z dnia 28 lipca 2023 r. poz. 1606, art. 21.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia bazy lokalowej, w której odbywać się będą zajęcia oraz pełnej kontroli przeprowadzanych zajęć, w tym także do sporządzania zdjęć oraz wszelkiej dokumentacji obrazującej realizację przedmiotu umowy.