



Załącznik nr 1 do SWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na roboty budowlane pn.:

Przeprowadzenie kursów i egzaminów w branży Hotelarsko- Gastronomiczno-Turystycznej

**Przeprowadzenie kursów i egzaminów w branży Hotelarsko – Gastronomiczno – Turystycznej (HGT) w ramach projektu pn. „Podniesienie jakości szkolnictwa zawodowego – etap II”.**

1. Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie kursów i egzaminów w branży Hotelarsko – Gastronomiczno – Turystycznej (HGT) w ramach projektu pn. „Podniesienie jakości szkolnictwa zawodowego – etap II” FEPM.05.08-IZ.00-0101/23 w podziale na części.
2. Zamówienie jest podzielone na 5 odrębnych części:
  - 1) Część nr 1 - Przeprowadzenie kursów i egzaminów – barista,
  - 2) Część nr 2 - Przeprowadzenie kursów i egzaminów – barman,
  - 3) Część nr 3 - Przeprowadzenie kursów i egzaminów – carving,
  - 4) Część nr 4 - Przeprowadzenie kursów i egzaminów - kuchnia molekularna,
  - 5) Część nr 5 - Przeprowadzenie kursów i egzaminów - kurs sommelierski.
3. Szczegółowy zakres został określony w wykazie kursów planowanych do realizacji stanowiącym załącznik nr 1 do SOPZ.
4. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia – klasopracownia gastronomiczna w Zespole Szkół Technicznych Centrum Kształcenia Zawodowego im. Macieja Rataja w Rusocinie, ul. Rataja 12.
5. Klasopracownia gastronomiczna wyposażona jest w:
  - stanowiska pracy: stół roboczy + zlew + kuchenka gazowa z piekarnikiem elektrycznym,
  - lodówka, zmywarka, piec konwekcyjno – parowy,
  - wilk, blender, kuchenka mikrofalowa, miksery, pakowarka próżniowa,
  - garnki, patelnie, miski i inne naczynia kuchenne,
  - drobny sprzęt kuchenny: deski, noże kuchenne, różgi, itp.,
  - wagi kuchenne,
  - podstawowa zastawa stołowa.
6. Przedmiot zamówienia musi być wykonany zgodnie z:
  - 1) Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 611).
  - 2) Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa (Dz. U. 2019 r. poz. 991



ze zm.).

- 3) Rozporządzenie Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 2175 ze zm.).
- 4) Załącznikiem nr 3 do Zasad pomiaru wskaźników w projekcie dofinansowanym w ramach 2021-2027 – *Podstawowe informacje dotyczące uzyskiwania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych z EFS+*.

7. Wykonawca zobowiązany będzie do:

- 1) posiadania aktualnego wpisu do Rejestru Instytucji Szkoleniowych,
- 2) wyznaczy do przeprowadzenia kursów doświadczonego i certyfikowanego instruktora, który posiada odpowiednie kwalifikacje oraz doświadczenie w zrealizowaniu co najmniej pięciu szkoleń lub kursów z zakresu objętego przedmiotem zamówienia w danej części zamówienia zdobyte na przestrzeni ostatnich 2 lat oraz spełnia wymogi ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich (Dz. U. z 2024 r. poz. 560),
- 3) opracowania programu zajęć i przedstawienia go Zamawiającemu przed ich rozpoczęciem,
- 4) przeprowadzenia zajęć zgodnie z planem ustalonym z Zamawiającym na 14 dni przed rozpoczęciem każdego kursu,
- 5) przeprowadzenie zajęć w taki sposób, aby ich poziom i stopień zaawansowania był dostosowany do poziomu grupy,
- 6) zapewnienia odpowiedniej ilości profesjonalnego sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia zajęć (m. in. kieliszki, karafki, akcesoria sommelierskie; zestawy do carvingu; sprzęt barmański niezbędny do wykonywania pokazów i ćwiczeń; profesjonalny ekspres ciśnieniowy dwu grupowy, dzbanki do spieniania mleka, młynki, blender barmański, shakery, tampery, odbijaki, kruszarka do lodu, narzędzia do latte Art., filiżanki do espresso, filiżanki do cappuccino, szklanki do latte, shoots do espresso, szkło żaroodporne do irish caffe, dzbanuszek do kawy po turecku).
- 7) zapewnienia niezbędnych materiałów eksploatacyjnych (produkty spożywcze, m. in.: warzywa owoce, kawa ziarnista, syropy smakowe do kawy, cukier, mleko, gęsta czekolada do malowania wzorów na kawie, cukier trzcinowy, alkohole) do realizacji zajęć praktycznych, w ilości odpowiedniej dla liczebności grupy,
- 8) zapewnienie dla każdego Uczestnika materiałów szkoleniowych oraz podręcznika lub skryptu ze wskazanej tematyki, omawiający wskazany zakres merytoryczny szkolenia, zawierający przepisy oraz instrukcje do ćwiczeń i umożliwiające realizację programu szkolenia w sposób wyczerpujący jego zakres merytoryczny oraz kompletnie prezentujący wymagania weryfikowane w trakcie egzaminu,
- 9) prowadzenia dokumentacji szkoleniowej, tj.
  - ✓ listy obecności podpisywane przez uczestników podczas każdego dnia szkoleń,
  - ✓ dzienniki zajęć z uwzględnieniem daty, liczby godzin oraz tematyki odbytych zajęć,
  - ✓ protokołów potwierdzających odbiór materiałów dydaktycznych oraz przekazania tych



dokumentów Zamawiającemu w terminie 7 dni od zakończenia zajęć w każdej grupie.

- 10) przeprowadzenia testów sprawdzających wiedzę przed i po szkoleniu,
- 11) zapewnienie dla każdego Uczestnika zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego,
- 12) zapewnienie rozdzielnosci procesów kształcenia i walidacji, tak aby były realizowane przez inne osoby,
- 13) wydania zaświadczenia o ukończeniu szkolenia wraz z programem oraz certyfikatu z suplementem nabycia kwalifikacji w języku polskim i angielskim,
- 14) przekazania Zamawiającemu potwierdzonych za zgodność z oryginałem kopii zaświadczeń i certyfikatów,
- 15) raportowania zamawiającemu o wszelkich kłopotach i nieprawidłowościach występujących w trakcie realizacji zamówienia,
- 16) poinformowania uczestników na pierwszym spotkaniu o współfinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Plus,
- 17) stosowania zasad promocji i informacji, zgodnie z wytycznymi dla projektów dofinansowanych ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus,
- 18) zapewnienie bezpieczeństwa uczestników podczas realizacji kursów, zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 19) realizacji kursu w oparciu o nowoczesne metody i techniki dydaktyczno-pedagogiczne.