**Załącznik nr 2 do Ogłoszenia – Opis przedmiotu zamówienia dla części nr 1**

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie zajęć edukacyjnych pozalekcyjnych pn. **„Kurs barmański”** dla **dwóch** maksymalnie 10-osobowych grup uczniów zakwalifikowanych na kurs przez Komisję Rekrutacyjną powołaną w Zespole Szkół Zawodowych i Placówek w Krościenku nad Dunajcem.

Przedmiot zamówienia jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020 (RPO WM), Działanie 10.2 Rozwój Kształcenia zawodowego, Poddziałanie 10.2.2 Kształcenie zawodowe uczniów - SPR, projekt „Rozwój Centrum Kompetencji Zawodowych w branży turystyczno- gastronomicznej w powiecie nowotarskim”.

**Zobowiązania i zadania Wykonawcy:**

1. Zorganizowanie i przeprowadzenie w okresie od podpisania umowy do **10 XI. 2017r.** w Zespole Szkół Zawodowych i Placówek w Krościenku nad Dunajcem (zwanym dalej ZSZiPKr) 60 godzin zegarowych zajęć pozalekcyjnych - **kursu barmana** dla dwóch maksymalnie 10-osobowych grup pełnoletnich uczniów technikum oraz zasadniczej szkoły zawodowej *(ilość godzin kursu dla jednej grupy: 30 h )*. Grupa będzie oznaczona **nr ZSZiPKr/barman/2017/1 i nr ZSZiPKr/barman/2017/2.**

2. Ustalenie szczegółowego harmonogramu zajęć z Dyrektorem ZSZiPKr. Harmonogram ma być sporządzony na formularzu dostępnym na [www.zszip-kroscienko.nowotarski.pl](http://www.zszip-kroscienko.nowotarski.pl/). Harmonogram zajęć nie może kolidować z zajęciami dydaktycznymi uczniów będących uczestnikami zajęć. Wykonawca ustali z Dyrektorem ZSZiPKr harmonogram nie później niż 7 dni od dnia podpisania umowy. Harmonogram może być aktualizowany przez Zamawiającego lub na wniosek Wykonawcy, w szczególności w związku ze zmianą planów zajęć dydaktycznych uczestników zajęć. Zmiana harmonogramu nie wymaga zawarcia aneksu do umowy. Wykonawca jest zobowiązany dostosować się do zmian harmonogramu wprowadzonych przez Dyrektora ZSZiPKr. Każdorazowe nieprzeprowadzenie zajęć zgodnie z harmonogramem z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy Zamawiający uznaje za przypadek nienależytego wykonywania zadań i zobowiązań określonych w umowie i nalicza karę umowną wysokości 5% kwoty wynagrodzenia brutto określonej w umowie.

3. Prowadzenie na bieżąco dziennika zajęć na formularzu określonym przez Zamawiającego dostępnym na [www.zszip-kroscienko.nowotarski.pl](http://www.zszip-kroscienko.nowotarski.pl/). Wykonawca ma obowiązek posiadać na każdych zajęciach dziennik zajęć uzupełniony danymi od pierwszych zajęć do ostatnich zrealizowanych zajęć i udostępniać go każdorazowo osobie upoważnionej do kontroli przez Zamawiającego. W przypadku nieposiadania uzupełnionego dziennika zajęć Zamawiający uznaje to za przypadek nienależytego wykonywania zadań i zobowiązań określonych w umowie i nalicza karę umowną wysokości 5% kwoty wynagrodzenia brutto określonej w umowie.

4. Gromadzenie list obecności na formularzach określonych przez Zamawiającego, dostępnych na [www.zszip-kroscienko.nowotarski.pl](http://www.zszip-kroscienko.nowotarski.pl/) oraz przekazywanie ich Zamawiającemu w terminie do 3 dni po zakończeniu każdego miesiąca, w którym realizowane były zajęcia.

5. Przeprowadzenie na zakończenie kursu egzaminu praktycznego oraz przedstawienie Zamawiającemu informacji o wynikach tego egzaminu.

6. Przygotowanie i wręczenie każdemu uczniowi, który uczestniczył w co najmniej 75% zajęć zaświadczenia o  uczestnictwie w zajęciach zgodnego ze wzorem określonym przez Zamawiającego dostępnym na [www.zszip-kroscienko.nowotarski.pl](http://www.zszip-kroscienko.nowotarski.pl/).

7. Dostarczenie Zamawiającemu kopii przekazanych uczniom zaświadczeń o uczestnictwie w zajęciach wraz z potwierdzeniami odbioru zaświadczenia przez każdego ucznia.

8.Informowanie uczestników o współfinansowaniu zajęć ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020 (RPO WM), Działanie 10.2 Rozwój Kształcenia zawodowego, Poddziałanie 10.2.2 Kształcenie zawodowe uczniów - SPR, projekt „Rozwój Centrum Kompetencji Zawodowych w branży turystyczno- gastronomicznej w powiecie nowotarskim”.

9.Oznaczenie miejsc realizacji zajęć oraz wszelkich materiałów powstających w ramach zajęć zgodnie z aktualnymi Wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020 (RPO WM)oraz zasadami promocji Projektu.

10.Umożliwienie osobom wskazanym przez Zamawiającego przeprowadzenia w każdym czasie kontroli realizacji zajęć, w tym w szczególności ich przebiegu, treści wykorzystywanych materiałów, frekwencji uczestników oraz prowadzenie wizyt monitorujących.

11.Współpraca z Zamawiającym przy realizacji działań ewaluacyjnych.

12.Sprawowanie opieki nad uczestnikami podczas zajęć i przerw między zajęciami. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za bezpieczeństwo uczestników zajęć w trakcie ich trwania oraz pomiędzy zajęciami, a także za ewentualne szkody, które powstaną w związku z ich udziałem w zajęciach.

13.Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących przy realizacji zadań stanowiących przedmiot zamówienia.

14.Pokrycie wszystkich strat wynikłych z powodu niewykonania przedmiotu zamówienia, zniszczenia lub uszkodzenia powierzonego mu przez Zamawiającego mienia.

15.Udostępnienie na wezwanie Zamawiającego własnej dokumentacji finansowo-księgowej z zakresu realizowanego zamówienia w terminie do 3 dni od wezwania Zamawiającego.

16.Przeprowadzenie zajęć zgodnie z następującym ramowym programem:

1. Bezpieczeństwo pracy personelu w bufecie.
2. Organizacja zaopatrzenia bufetowego.
3. Podstawy zarządzania barem.
4. Terminologia i funkcjonowanie sprzętu barowego.
5. Organizacja baru:

- Typy barów

- Urządzenia i sprzęt meblowy będące na wyposażeniu baru

- Wykaz składników obowiązujących w barach

- Miary barowe

1. Techniki i psychologia sprzedaży.
2. Podstawy sztuki barmańskiej.
3. Współpraca interpersonalna.
4. Zarys technologii i towaroznawstwa napojów.
5. Historia napojów mieszanych.
6. Charakterystyka napojów mieszanych.
7. Technika mieszania i sporządzania napojów gorących.
8. Technika mieszania napojów zimnych.
9. Technika miksowania i sporządzania coctaili (propedeutyka miksologii).
10. Dodatki uzupełniające oraz zamienniki używane w miksologii.
11. Egzamin pisemny i praktyczny sprawdzający wiadomości i umiejętności zdobyte na kursie - przeprowadzony przez uprawnionego egzaminatora ze Stowarzyszenia Polskich Barmanów. Po uzyskaniu pozytywnego wyniku egzaminu uczestnik otrzymuje dyplom ukończenia kursu SPB – Level A.

Wykonawca zapewnia uczestnikom na czas realizacji kursu niezbędne materiały szkoleniowe oraz wszelkie produkty potrzebne do realizacji kursu zgodnie ze wskazanym programem, w tym w szczególności różnorodne produkty alkoholowe w ilości minimum 50 butelek (każda innego rodzaju).

Wykonawca zapewnia uczestnikom na czas realizacji kursu różnorodne szkło oraz sprzęt barmański: shakery 3-częściowe oraz bostońskie, miarki, wyciskacz do cytrusów, kruszarkę do lodu, łyżki barmańskie, mudlery, nożyki dekoracyjne, blender.

Zamawiający zapewnia Wykonawcy do prowadzenia zajęć nieodpłatnie zaplecze lokalowe w ZSZiPKr.

Zamawiający przekaże Wykonawcy listę uczniów zakwalifikowanych do udziału w zajęciach.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości osób kierowanych na zajęcia, dlatego też podane zestawienie ilościowe nie jest wiążące dla Zamawiającego. Dla Wykonawcy jest natomiast wiążące pod względem ustalenia wysokości ceny jednostkowej, która będzie niezmienna przez cały okres realizacji zamówienia.

Wynagrodzenie, które Wykonawca otrzyma za realizację przedmiotu zamówienia będzie stanowiło iloczyn ceny jednostkowej wskazanej w ofercie za jednego uczestnika zajęć oraz liczby uczestników, z których każdy uczestniczył w co najmniej 75% zajęć.